

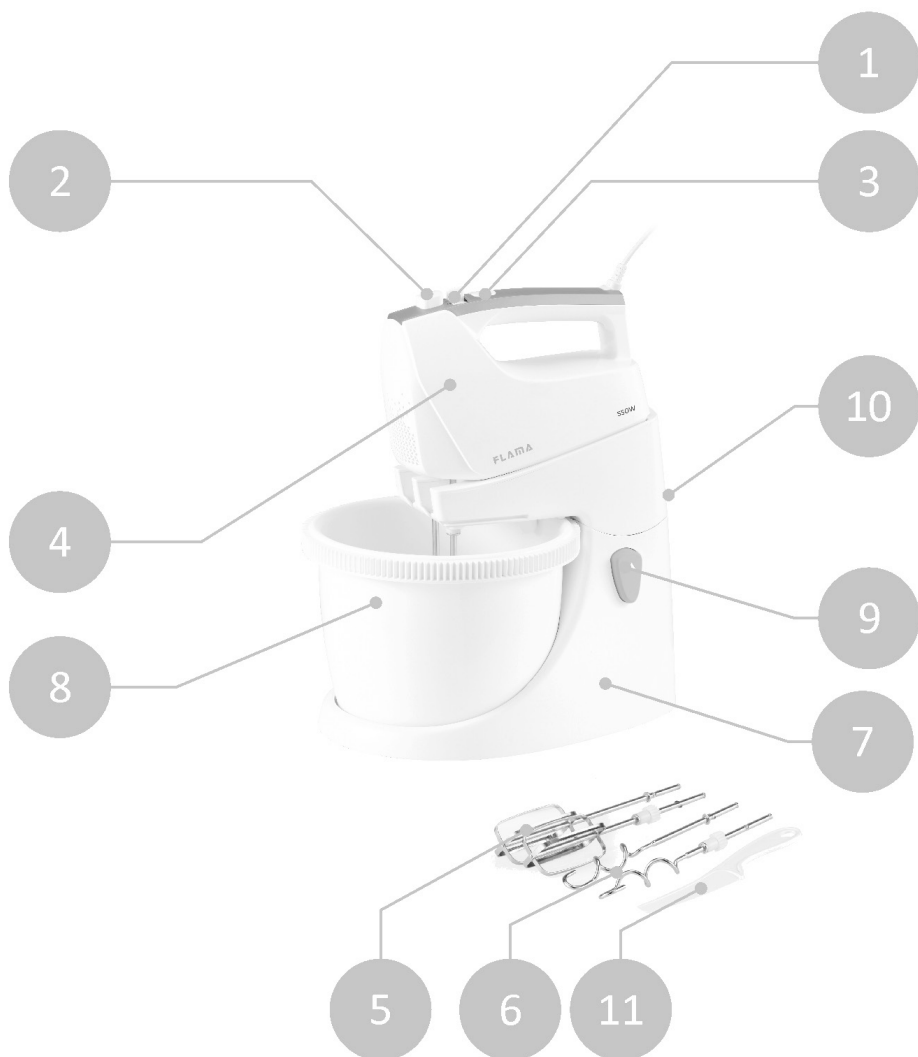
FLAMA®

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



1416FL

PT BATEDEIRA COM TAÇA ROTATIVA	1
ES BATIDORA AMASADORA CON BOL GIRATORIO	6
EN HAND MIXER WITH BOWL	11
FR MIXEUR AVEC BOL ROTATIF	16



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. Seletor de velocidade
2. Botão de ejeção das varas
3. Botão TURBO
4. Corpo da batedeira
5. Varas batedoras
6. Varas amassadoras
7. Suporte da batedeira
8. Taça rotativa
9. Botão de desbloqueio do braço
10. Botão de desencaixe da batedeira
11. Espátula

FUNCIONAMENTO

Antes da primeira utilização

Retire o aparelho e os acessórios da caixa. Retire autocolantes, películas ou plásticos de proteção do aparelho, exceto a placa de características técnicas.

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, lave e limpe as peças que estarão em contacto com os alimentos.

Limpe as restantes peças com um pano húmido. Nunca utilize produtos abrasivos.

Utilização

A batedeira permite-lhe mexer, amassar e bater ingredientes.

Para as funções acima descritas está equipada com:

- Varas batedoras - para massas leves, claras em castelo, cremes, chantilly, maionese e purés.

Estas varas são também especialmente indicadas para a preparação de molhos e pudins.

- Varas amassadoras - para a preparação de massas levedadas e massas para bolos. As massas para tartes e panquecas, são também, mais fácil e rapidamente preparadas com estas varas.

ATENÇÃO - O tempo de funcionamento máximo em contínuo não deve exceder os 10 minutos. O tempo de descanso entre dois ciclos contínuos deverá ser no mínimo de 20 minutos.

Montagem das varas na batedeira

Antes de introduzir as varas, verifique se a batedeira está desligada da corrente e se o seletor de velocidade está na posição 0.

De forma a que a taça rotativa rode automaticamente durante a utilização do aparelho, é importante que as varas estejam bem inseridas na batedeira.

Insira as varas segurando na pega da batedeira com uma mão e a extremidade da vara com a outra mão.

Introduza a extremidade no respectivo orifício, rode e pressione cuidadosamente até encaixar. A extremidade da vara com a roda dentada deve ser encaixada no orifício respetivo.

Para retirar as varas, pressione o botão de ejeção das varas.

Montagem da batedeira no corpo de suporte

Antes de montar a batedeira, verifique se a batedeira está desligada da corrente e o seletor de velocidade está na posição 0.

Pressione o botão de desbloqueio do braço e levante o braço.

Coloque a taça no suporte da batedeira, pressione o botão de desbloqueio do braço

descendo-o até este estar devidamente encaixado no suporte da batedeira.

Pegue na batedeira já com as varas montadas e encaixe no braço, primeiro na parte da frente junto às varas e depois na parte de trás.

Para desencaixar a batedeira do suporte, pressione o botão de desencaixe da batedeira.

Selecionar a velocidade

Mova o seletor de velocidade para escolher um dos 5 níveis de velocidade, de acordo com o tipo de preparação desejada.

Velocidade 1 e 2 – São as velocidades indicadas para o início de qualquer preparação. Envolver, bater e misturar líquidos com outros ingredientes. Para envolver as claras em castelo com a massa.

Velocidade 3 e 4 – Especialmente aconselhadas para massas mais espessas e pesadas.

Velocidade 5 – Velocidade adequada à preparação de claras em castelo, massas para bolos e molhos.

TURBO – prima o botão TURBO para acionar a velocidade máxima. Ao deixar de premir o botão, a batedeira retornará à velocidade selecionada.

Mova o seletor de velocidade para a posição 0 para parar o funcionamento.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de ingredientes.

Desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

As peças que estiveram em contacto com os alimentos devem ser lavadas logo após a sua utilização.

Lave as varas com água quente e detergente suave não abrasivo e seque de seguida.

Lave a taça com água quente e detergente suave não abrasivo e seque de seguida.

Limpe a batedeira e o suporte com um pano macio e húmido com água e algumas gotas de detergente e seque-o de seguida.

Não utilize solventes, como a lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.

Não deixe entrar água ou outro líquido pelas aberturas de ventilação da batedeira para evitar danos nas partes interiores.

Nunca mergulhe a batedeira dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem a coloque debaixo da torneira.

Seque bem todas as peças antes de as montar e guardar o aparelho.

CONSELHOS PRÁTICOS

Para evitar salpicos, mergulhe as varas nos ingredientes e só depois ligue a batedeira.

Sempre que usar a espátula, pare o movimento das varas. Coloque o Seletor de velocidade na posição 0.

Use a espátula para envolver os ingredientes que ficam presos às paredes da taça. A velocidade de funcionamento pode ser alterada durante o funcionamento.

Para massas espessas é aconselhada a velocidade máxima.

Como levantar claras em castelo:

- As varas e a taça devem estar perfeitamente limpas;

- Verifique se não há gema de ovo misturada com as claras;

-
- Para conseguir o máximo de volume, os ovos devem estar à temperatura ambiente;
 - Bater na velocidade máxima até às claras atingirem a consistência desejada;
 - O tempo de bater varia consoante a frescura dos ovos;

Como fazer chantilly:

- As natas deverão estar o mais frio possível. As varas e a taça devem estar completamente limpas e secas.
- Comece a bater na velocidade mínima (para evitar salpicos).
- Conforme o creme for engrossando, vá aumentando gradualmente a velocidade.
- O tempo de preparação varia consoante a qualidade das natas, a quantidade de gordura, a temperatura e até o prazo de validade.

Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e remover os ingredientes restantes.

Desligue o aparelho e deixe-o esfriar antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

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.

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. Selector de velocidad
2. Botón de expulsión de la barra
3. Botón TURBO
4. Cuerpo de la batidora
5. Varillas batedoras
6. Varillas amasadoras
7. Soporte de la batidora
8. Bol giratorio
9. Botón de liberación del brazo
10. Botón de liberación de la batidora
11. Espátula

USO

Antes del primer uso

Retire el aparato y los accesorios de la caja. Retire las etiquetas adhesivas, películas o plásticos protectores del aparato, excepto la placa de datos técnicos.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave y limpie las piezas que estarán en contacto con los alimentos.

Limpie las partes restantes con un paño húmedo. Nunca use productos abrasivos.

Uso

La batidora permite revolver, amasar y batir los ingredientes.

Para las funciones descritas anteriormente está equipada con:

Varillas batidoras - para pastas ligeras, claras, cremas, crema batida, mayonesa y purés.

Estas varillas son especialmente adecuadas para la preparación de salsas y pudines.

Varillas amasadoras - para la preparación de

masa de levadura y masa para pasteles. La pasta para pasteles y panqueques también es más fácil y rápida de preparar con estas varillas.

ATENCIÓN: el tiempo de funcionamiento continuo máximo no debe exceder los 10 minutos. El tiempo de descanso entre dos ciclos continuos debe ser de al menos 20 minutos.

Montaje de las varillas en la batidora

Antes de insertar las varillas, verifique que la batidora esté desconectada de la red eléctrica y que el selector de velocidad (1) esté en la posición 0.

Para que el bol giratorio gire automáticamente al usar el aparato, es importante que las varillas (5 o 6) estén insertadas correctamente en la batidora.

Inserte las varillas, sosteniendo la batidora por el asa con una mano y el extremo de la varilla con la otra mano.

Inserte el otro extremo en el orificio de la batidora, gire y presione con cuidado hasta que haga clic. El extremo de la varilla con la rueda dentada debe encajar en el orificio respectivo.

Para separar las varillas, presione el botón de expulsión de varillas.

Montaje de la batidora en el soporte

Antes de armar la batidora, verifique que está desconectada de la alimentación y que el selector de velocidad esté en la posición 0.

Presione el botón de liberación del brazo y levante el brazo.

Coloque el bol en el soporte de la batidora, presione el botón de liberación del brazo

bajándolo hasta que quede asentado correctamente en el soporte de la batidora.

Tome la batidora con las varillas ya ensambladas y coloque en el brazo, primero en la parte delantera, del lado de las varillas y luego en la parte posterior.

Para desacoplar la batidora del soporte, presione el botón de liberación de la batidora.

Seleccionar la velocidad

Mueva el selector de velocidad para seleccionar uno de los 5 niveles de velocidad, según el tipo de preparación que desee.

Velocidad 1 y 2: estas son las velocidades indicadas para el inicio de cualquier preparación. Envuelva, bata y mezcle líquidos con otros ingredientes. Para envolver las claras de huevo con la masa.

Velocidad 3 y 4: especialmente recomendado para masas más gruesas y pesadas.

Velocidad 5: velocidad adecuada para preparar claras de huevo, masa para pasteles y salsas.

TURBO: presione el botón TURBO para activar la velocidad máxima. Cuando deje de presionar el botón, la batidora volverá a la velocidad seleccionada.

Mueva el selector de velocidad a la posición 0 para detener su funcionamiento.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Se recomienda limpiar el aparato regularmente y eliminar los ingredientes restantes.

Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de comenzar cualquier operación de limpieza.

Las partes que han estado en contacto con los alimentos deben lavarse inmediatamente después de su uso.

Lave las varillas con agua caliente y un detergente suave no abrasivo y luego seque.

Lave el bol con agua caliente y un detergente suave no abrasivo y luego seque.

Limpie la batidora y el soporte de la batidora con un paño suave humedecido con agua y unas gotas de detergente y luego séquelos.

No utilice disolventes, como lejía o productos abrasivos para limpiar el aparato.

No permita que entre agua u otro líquido en las aberturas de ventilación de la batidora para evitar daños en las partes interiores.

Nunca sumerja la batidora en agua u otro líquido, ni la coloque debajo del grifo.

Seque todas las piezas completamente antes de su montaje y guardar el aparato.

CONSEJOS PRATICOS

Para evitar salpicaduras, sumerja las varillas en los ingredientes y conecte la batidora después.

La velocidad de funcionamiento puede modificarse durante el funcionamiento.

Para masas espesas se aconseja la velocidad máxima.

Cómo hacer claras a punto de nieve:

- Las varillas y el vaso deben estar perfectamente limpios;
- Compruebe que no hay yema de huevo mezclada con las claras;
- Para conseguir el máximo volumen posible, los huevos deben estar a temperatura ambiente;
- Batir a velocidad máxima hasta que las claras alcancen la consistencia deseada;
- El tiempo de batir varía según la frescura de los huevos;

Cómo hacer chantilly:

- La nata debe estar lo más fría posible. Las varillas y el bol deben estar completamente limpios y secos.
- Comience a batir en la velocidad mínima (para evitar salpicaduras).
- A medida que la crema vaya engordando, aumente gradualmente la velocidad.
- El tiempo de preparación varía según la calidad de la nata, la cantidad de grasa, la temperatura e incluso la fecha de caducidad.

Se recomienda limpiar el aparato regularmente y eliminar los ingredientes restantes.

Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de comenzar cualquier operación de limpieza.

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.

HAND MIXER WITH BOWL

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. Speed selector
2. Sticks ejection knob
3. TURBO button
4. Mixer body
5. Stirring whisks
6. Kneading hooks
7. Mixer holder
8. Rotating bowl
9. Arm unlock button
10. Mixer de-docking button
11. Spatula

OPERATION

Before first use

Remove the appliance and accessories from the housing. Remove protective stickers, films or plastics from the appliance, except for the technical characteristics plate.

Before using the appliance for the first time, wash and clean the parts that will be in contact with food.

Clean the remaining parts with a damp cloth. Never use abrasive products.

Use

The mixer allows you to stir, knead and beat ingredients.

For the functions described above is equipped with:

- Stirring whisks - for light pasta, castle whites, creams, whipped cream, mayonnaise and purees.

These sticks are also especially suitable for the preparation of sauces and puddings.

- Kneading hooks - for the preparation of

light doughs and pasta for cakes. The masses for pies and pancakes, are also, easier and faster prepared with these sticks.

WARNING - The maximum continuous operating time must not exceed 10 minutes. The rest time between two continuous cycles should be at least 20 minutes.

Mounting the sticks in the mixer

Before inserting the rods, check that the mixer is disconnected from the mains and that the speed selector is in position 0.

In order for the rotating bowl to rotate automatically during the use of the appliance, it is important that the rods are well inserted into the mixer.

Insert the sticks holding the mixer handle with one hand and the end of the stick with the other hand.

Insert the end into its hole, turn and press carefully until it snaps into place. The end of the stick with the sprocket must be fitted to the respective hole.

To remove the sticks, press the eject button on the sticks.

Mixer mount on support body

Before mounting the mixer, check that the mixer is disconnected from the mains and the speed selector is in position 0.

Press the arm unlock button and raise your arm.

Place the bowl on the mixer holder, press the arm release button down until it is properly seated in the mixer holder.

Take the mixer with the rods mounted and fit the arm, first on the front side of the sticks and then on the back.

To undock the mixer from the stand, press the mixer undock button.

Select speed

Move the speed selector to choose one of the 5 speed levels, according to the type of preparation you want.

Speed 1 and 2 - These are the speeds indicated for the start of any preparation. Wrap, beat and mix liquids with other ingredients. To wrap the egg whites with the dough.

Speed 3 and 4 - Especially recommended for thicker and heavier masses.

Speed 5 - Speed suitable for the preparation of egg whites, pasta for cakes and sauces.

TURBO - press the TURBO button to trigger the maximum speed. When you stop pressing the button, the mixer will return to the selected speed.

Move the speed selector to position 0 to stop operation.

MAINTENANCE AND CLEANING

It is recommended to clean the appliance regularly and remove any remaining ingredients.

Unplug the appliance and allow it to cool down before starting any cleaning operation.

Parts that have been in contact with food should be washed immediately after use.

Wash the sticks with hot water and mild non-abrasive detergent and then din.

Wash the bowl with hot water and mild non-abrasive detergent and then din.

Clean the mixer and stand with a soft, damp cloth with water and a few drops of detergent and then dry it.

Do not use solvents such as bleach or abrasive products for cleaning the appliance.

Do not allow water or other liquid to enter through the mixer vents to prevent damage to the interior parts.

Never immerse the mixer in water or any other liquid, or place it under the tap.

Sift all the parts properly before assembling and storing the appliance.

PRACTICAL ADVICE

To avoid splashing, dip the sticks in the ingredients and then turn on the mixer.

Whenever using the spatula, stop the movement of the sticks. Set the Speed Selector to position 0.

Use the spatula to wrap the ingredients that are attached to the bowl walls. The operating speed can be changed during operation.

For thick masses it is recommended the maximum speed.

How to raise egg whites in castle:

- The sticks and bowl must be perfectly cleaned;
- Check that there is no egg yolk mixed with the egg whites;
- To achieve maximum volume, eggs must be at room temperature;
- Beat at maximum speed until the clear ones reach the desired consistency;
- The beating time varies depending on the freshness of the eggs;

How to make whipped cream:

- The cream should be as cold as possible. The sticks and bowl should be completely clean and dry.
- Start hitting at minimum speed (to avoid splashing).
- As the cream thickens, gradually increase

the speed.

- The preparation time varies depending on the quality of the cream, the amount of fat, the temperature and even the expiration date.

It is recommended to clean the appliance regularly and remove the remaining ingredients.

Unplug the appliance and let it cool down before starting any cleaning operation.

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 means that electrical and electronic equipment are to be collected separately.

The main goal of collecting this type of waste separately is to reduce the amount to be disposed of, and to promote reuse, recycling, and other forms of waste-to-value in order to reduce

their negative impacts on the environment.

When out of use, this appliance should not be disposed with the rest of the non-recyclable urban waste.

The user is responsible for delivering them to the selected collection points that exist for this purpose.

Out-of-use equipment can also be accepted by retailers, when purchasing a new piece of equipment that is equivalent and has the same functions.

For more detailed information on collection points, you should go to your local Council or to a retailer of this equipment.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et conservez-les pour de futures consultations. Une utilisation non conforme à ces ins-tructions dégage FLAMA de toute responsabilité.

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

L'appareil n'est pas conçu pour être mis en marche à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance.

Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique et en intérieur.

Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des applications domestiques et simi-laires comme :

- cuisines dans des magasins, ateliers ou autres environnements profession-nels
- maisons de campagne
- chambres d'hôtes, motels et autres environnements résidentiels
- chambres d'hôtel

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, ainsi que par des personnes présentant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou un manque d'expérience et de connaissance, à condition qu'ils soient supervisés ou formés pour utiliser l'appareil de manière sûre et qu'ils en comprennent les risques. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous supervi-sion.

Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Avertissement – les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes lorsqu'un appareil fonctionne.

Débranchez l'appareil en retirant la fiche de la prise après chaque utilisation et avant le nettoyage.

Laissez-le refroidir avant toute opération de nettoyage ou de rangement.

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous de l'installer sur une surface plane, stable et horizontale.

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

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

L'appareil ne doit jamais être utilisé à proximité de matériaux inflammables ou com-bustibles.

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.

Ne recouvrez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

Ne démontez jamais l'appareil.

L'appareil doit uniquement être utilisé pour la cuisson d'aliments. Toute autre utilisation peut provoquer des dommages irréparables.

N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.

AVERTISSEMENT : du charbon ou d'autres combustibles ne doivent pas être utilisés avec cet appareil.

Ce produit est conforme aux Directives Compatibilité Électromagnétique et Basse Tension.

Ce manuel est aussi disponible en format PDF sur www.flama.pt.

DESCRIPTION

1. Sélecteur de vitesse
2. Bouton d'éjection des fouets
3. Bouton TURBO
4. Corps du mixeur
5. Fouets pour battre
6. Fouets pour pétrir
7. Support du mixeur
8. Bol rotatif
9. Bouton de déverrouillage du bras
10. Bouton de désengagement du mixeur
11. Spatule

FONCTIONNEMENT

Avant la première utilisation

Retirez l'appareil et tous les accessoires de la boîte. Retirez les autocollants, les films ou les protections plastiques de l'appareil, à l'exception de la plaque signalétique.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez et nettoyez les pièces en contact avec les aliments.

Nettoyez les autres pièces avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs.

Utilisation

Le mixeur vous permet de battre, pétrir et fouetter des ingrédients.

Pour ces usages, il est équipé de :

Fouets pour battre – pour pâtes légères, blancs en neige, crèmes, chantilly, mayonnaise et purées. Ces fouets sont aussi idéaux pour préparer des sauces et des puddings.

Fouets pour pétrir – pour pâtes levées et pâtes à gâteaux. Les pâtes à tarte et à

crêpes sont aussi préparées plus facilement et rapidement avec ces fouets.

ATTENTION – le temps de fonctionnement continu ne doit pas dépasser 10 minutes. Le temps de repos entre deux cycles continus doit être d'au moins 20 minutes.

Montage des fouets sur le mixeur

Avant d'insérer les fouets, assurez-vous que l'appareil est débranché et que le sélecteur de vitesse est sur la position 0.

Pour que le bol rotatif tourne automatiquement pendant l'utilisation, il est important que les fouets soient bien insérés.

Insérez les fouets en tenant le manche du mixeur d'une main et l'extrémité du fouet de l'autre.

Introduisez l'extrémité dans l'orifice correspondant, tournez et appuyez doucement jusqu'à l'enclenchement. L'extrémité du fouet avec la roue dentée doit être insérée dans le trou correspondant.

Pour retirer les fouets, appuyez sur le bouton d'éjection des fouets.

Montage du mixeur sur le support

Avant de monter le mixeur, assurez-vous qu'il est débranché et que le sélecteur de vitesse est sur la position 0.

Appuyez sur le bouton de déverrouillage du bras et relevez le bras.

Placez le bol sur le support du mixeur, abaissez le bras jusqu'à ce qu'il s'enclenche correctement dans le support.

Prenez le mixeur déjà équipé des fouets et insérez-le sur le bras, d'abord à l'avant près des fouets, puis à l'arrière.

Pour désenclencher le mixeur du support,

appuyez sur le bouton de désengagement du mixeur.

Sélection de la vitesse

Déplacez le sélecteur de vitesse pour choisir l'un des 5 niveaux, selon la préparation souhaitée.

Vitesses 1 et 2 : pour démarrer, incorporer, battre et mélanger des liquides ou pour les blancs montés.

Vitesses 3 et 4 : recommandées pour pâtes plus épaisses et lourdes.

Vitesse 5 : adaptée pour blancs en neige, pâtes à gâteaux et sauces.

TURBO : appuyez sur le bouton TURBO pour la vitesse maximale. En relâchant, le mixeur revient à la vitesse sélectionnée.

Remettez le sélecteur sur 0 pour arrêter l'appareil.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Il est recommandé de nettoyer régulièrement l'appareil en éliminant tous les résidus d'ingrédients.

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant d'entreprendre toute opération de nettoyage.

Les pièces ayant été en contact avec des aliments doivent être lavées immédiatement après usage.

Lavez les fouets à l'eau chaude et avec un détergent doux non abrasif, puis séchez-les.

Lavez le bol avec de l'eau chaude et un détergent doux non abrasif, puis séchez-le.

Nettoyez le mixeur et son support avec un chiffon doux et humide, avec un peu de détergent, puis séchez-les.

N'utilisez pas de solvants comme l'eau de

Javel ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

Évitez que de l'eau ou un autre liquide pénètre dans les orifices de ventilation du mixeur afin de préserver ses composants internes.

Ne plongez jamais l'unité principale dans l'eau ni sous le robinet.

Séchez soigneusement toutes les pièces avant de remonter ou de ranger l'appareil.

CONSEILS PRATIQUES

Pour éviter les éclaboussures, plongez les fouets dans les ingrédients avant de démarrer le mixeur.

Chaque fois que vous utilisez la spatule, arrêtez le mixeur (sélecteur sur 0).

Utilisez la spatule pour incorporer les ingrédients collés aux parois du bol. Vous pouvez modifier la vitesse pendant le fonctionnement.

Pour les pâtes épaisses, la vitesse maximale est recommandée.

Comment monter les blancs en neige :

Les fouets et le bol doivent être parfaitement propres.

Vérifiez qu'aucune trace de jaune ne subsiste dans les blancs.

Pour un volume maximal, les œufs doivent être à température ambiante.

Montez à vitesse maximale jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Le temps de battage dépend de la fraîcheur des œufs.

Comment faire de la chantilly :

La crème doit être très froide. Les fouets et le bol doivent être complètement propres et secs.

Commencez à la vitesse minimale (pour éviter les éclaboussures).

Augmentez progressivement la vitesse à mesure que la crème épaissit.

Le temps de préparation varie selon la qualité de la crème, la teneur en matière grasse, la température et la date de péremption.

Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et d'enlever les résidus d'ingrédients.

Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant toute opération de nettoyage.

ANOMALIES ET RÉPARATIONS

En cas de panne, apportez l'appareil à un Service Technique Agréé. Ne tentez pas de démonter ou de réparer, cela pourrait présenter des dangers.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Ce symbole indique la collecte séparée des équipements électriques et électroniques.

L'objectif principal de cette collecte sélective est de réduire la quantité de déchets à éliminer, de promouvoir la

réutilisation, le recyclage et d'autres formes de valorisation, afin de limiter leurs effets négatifs sur l'environnement.

Lorsque cet appareil n'est plus utilisé, il ne doit pas être éliminé avec les déchets municipaux non triés.

L'utilisateur est responsable de le déposer gratuitement dans une installation de collecte sélective prévue à cet effet.

La reprise des équipements usagés peut également être effectuée par les points de vente, lors de l'achat d'un appareil neuf équivalent remplissant les mêmes fonctions.

Pour obtenir des informations plus détaillées sur les points de collecte, veuillez contacter votre mairie ou un point de vente de ces équipements.

Esta página foi deliberadamente deixada em branco
Esta página se ha dejado en blanco deliberadamente
This page has been deliberately left blank
Cette page a été volontairement laissée vierge

Esta página foi deliberadamente deixada em branco
Esta página se ha dejado en blanco deliberadamente
This page has been deliberately left blank
Cette page a été volontairement laissée vierge

Esta página foi deliberadamente deixada em branco
Esta página se ha dejado en blanco deliberadamente
This page has been deliberately left blank
Cette page a été volontairement laissée vierge

CONDIÇÕES DE GARANTIA

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

CONDIÇÕES DE GARANTIA

Para obtenção do serviço de Assistência Técnica durante o período de garantia de 36 meses após a data da compra, é necessário:

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

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

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Para obtener el servicio de Asistencia Técnica durante el periodo de garantía de 36 meses a partir de la fecha de la compra, es necesario:

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

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

WARRANTY CONDITIONS

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

WARRANTY CONDITIONS

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

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

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

CONDITIONS DE GARANTIE

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

CONDITIONS DE GARANTIE

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

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

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

FLAMA[®]

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

www.flama.pt
info@flama.pt

I1416.02