

Cookii

BY FLAMA

MANUAL DE INSTRUÇÕES

ROBOT DE COZINHA

PT



Tasty and healthy food every day!

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	1
DESCRIÇÃO DO APARELHO	6
UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO	7
ACESSÓRIOS	8
FUNCIONAMENTO/FUNÇÕES	13
GUIA DE ORIENTAÇÃO	18
CONECTIVIDADE (MODELO COM LIGAÇÃO Wi-fi)	19
LIMPEZA	22
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	23
ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM E/OU DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS NÃO UTILIZADOS	24
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	24
CONDIÇÕES DE GARANTIA	25

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente todas as instruções contidas no presente manual antes de utilizar este aparelho pela primeira vez de modo a poder utilizá-lo corretamente e compreender as suas limitações, potenciais riscos e evitar danos.

Guarde este manual de instruções para consulta futura. A Flama não se responsabiliza em caso de incumprimento das presentes instruções.

Antes de colocar o aparelho em funcionamento, devem ser observadas todas as precauções básicas fornecidas neste Manual de Instruções de modo a evitar quaisquer riscos de incêndio, choque elétrico e ferimentos.

Não utilize o aparelho se este estiver danificado.

Utilize apenas o aparelho com corrente alternada e com uma tomada elétrica devidamente instalada por um técnico e/ou por uma autoridade certificada. A tensão e a frequência da alimentação elétrica têm de ser compatíveis com os dados que constam na placa de características afixada no aparelho (por baixo do aparelho).

Verifique se o disjuntor de proteção, que fará a ligação ao aparelho, tem pelo menos 10 A de capacidade. O aparelho deve ser ligado a uma tomada elétrica com ligação à terra.

Não coloque o aparelho, a ficha ou o cabo de alimentação em água ou em qualquer outro tipo de líquido. Para efetuar a limpeza, utilize apenas um pano húmido. Não permita a entrada de água ou de sujidade no aparelho.

Este aparelho destina-se a uma utilização doméstica e cumpre as normas de segurança em vigor.

Não utilize o aparelho no exterior.

Certifique-se de que coloca o aparelho numa superfície limpa, plana e não aquecível para evitar que este deslize.

Mantenha uma distância suficiente relativamente à extremidade da superfície para evitar a queda do aparelho.

Quando utilizar o aparelho, certifique-se de que existe uma distância suficiente por cima (armários suspensos, prateleiras) e em redor do mesmo para evitar possíveis danos causados pelo vapor.

Certifique-se de que a tomada elétrica não está por cima do robot de cozinha devido à presença de vapor.

Garanta sempre que os anéis vedantes de borracha das lâminas e da tampa estão corretamente instalados. Se não instalar o anel vedante, existe o risco de derramar os alimentos no aparelho aquando da mistura ou da cozedura, danificando-o.

Garanta que as aberturas de ventilação existentes na parte posterior do aparelho estão livres de salpicos de gordura, sobras de alimentos ou de resíduos semelhantes e que não estão cobertas, caso contrário, o aparelho pode sofrer danos.

Não utilize o aparelho sobre ou perto de produtos inflamáveis, tais como cortinas, toalhas ou quaisquer outros materiais combustíveis.

Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.

O aparelho não se destina à utilização por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento do aparelho, a menos que estejam a ser supervisionados ou tenham recebido instruções referentes à utilização segura e desde que compreendam os riscos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho. O aparelho não deve ser utilizado por crianças.

O aparelho não foi concebido para ser operado à distância por meio de um temporizador externo ou de um controlo remoto separado.

O aparelho destina-se a uma utilização doméstica ou aplicação semelhante, tal como:

- Áreas de cozinha reservadas para armazenamento e pessoal de workshop, bem como outros locais de trabalho profissionais
- Casas de campo
- Clientes de hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais
- Ambientes do género quarto de hotel

Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada elétrica antes de proceder à limpeza ou se não estiver a ser utilizado.

Nunca puxe pelo cabo de alimentação para desligar o aparelho da tomada elétrica. Para desligar o aparelho, segure na ficha e puxe para

a retirar da tomada elétrica. Não transporte o aparelho segurando-o pelo cabo de alimentação. Não utilizar com extensões elétricas.

Não deixe o cabo suspenso sobre as extremidades da mesa ou do balcão de cozinha, nem permita que o aparelho ou o cabo de alimentação entre em contacto com superfícies quentes.

Nunca introduza ferramentas no aparelho com este em funcionamento.

A borboleta apenas pode ser utilizada a Velocidades entre 1 e 3.

O cesto do copo apenas pode ser utilizado para cozinhar alimentos e/ou a uma velocidade entre 1 e 4. O cesto do copo pode ser utilizado com velocidade de rotação inversa.

Pode também ser utilizado por cima da tampa para evitar salpicos. Deixe o aparelho arrefecer antes de proceder à limpeza.

ATENÇÃO: Quando utilizar o aparelho, algumas superfícies (tampa, copo de medida, copo em aço inoxidável, tampa do recipiente para cozinhar a vapor, etc.) podem aquecer.

Certifique-se de que estas superfícies não estão quentes quando manusear o aparelho.

Não mova o aparelho com este em funcionamento e/ou com líquidos quentes no interior. Aguarde até este parar automaticamente ou pare-o manualmente.

Aguarde sempre pelo menos 5 minutos antes de misturar líquidos quentes para evitar salpicos e queimaduras.

Tenha cuidado se for derramado um líquido quente no processador de alimentos pois o líquido pode ser expulso do aparelho devido à formação repentina de vapor.

Evite o contacto com o vapor libertado pela tampa durante e após a utilização do aparelho.

Não toque em peças móveis do aparelho. Não utilize o aparelho com o copo vazio.

Não toque diretamente nos alimentos que se encontram no interior do copo.

Certifique-se de que o copo e a respetiva tampa estão corretamente colocados e fechados antes de ligar o aparelho.

Quando utilizar o aparelho a uma velocidade superior a 3, coloque o copo de medida sobre a tampa para evitar salpicos.

Não retire a tampa antes de as lâminas pararem completamente.

Não toque nas extremidades das lâminas de corte. Para retirar ou colocar as lâminas no copo, segure-as pela parte superior.

Se restarem alimentos nas lâminas, desligue o aparelho antes de removê-los.

Tome as precauções adequadas quando manusear as lâminas, especialmente a quando da sua remoção, ao esvaziar o copo e durante a limpeza, para evitar cortar-se.

Segure sempre o copo pela pega.

Segure sempre o cesto do copo utilizando o gancho da espátula.

Nunca utilize o copo ou qualquer outro componente do aparelho no microondas.

Nunca esterilize o copo ou qualquer peça do aparelho num esterilizador para microondas.

Certifique-se de que não enche o copo além do nível máximo indicado (2,5 L). Se o copo estiver demasiado cheio, pode causar a projeção de líquidos ou o extravasamento através da abertura existente na tampa.

O copo apenas pode ser utilizado sobre a respetiva base. Verifique sempre a consistência dos alimentos que prepara para o seu bebé. Certifique-se de que não contêm pedaços grandes na comida.

Com o aparelho em funcionamento, utilize apenas a espátula fornecida para mexer os alimentos no copo. Nunca utilize outros acessórios para mexer, tais como colheres de metal, colheres de pau, etc. Estas ferramentas podem tocar nas lâminas e provocar ferimentos.

Bloqueie a tampa do copo antes de inserir a espátula pela abertura existente na mesma.

Inspecione regularmente o aparelho, incluindo os acessórios, com vista a detetar quaisquer danos. Limpe o aparelho, os seus componentes e acessórios, tal como descrito no capítulo "Limpeza". Desligue sempre o aparelho da tomada elétrica antes de montar, desmontar e limpar o aparelho.

Se não utilizar o aparelho durante um período de tempo prolongado,

desligue-o da tomada elétrica, tal como faria com a maioria dos eletrodomésticos.

Desligue o aparelho e retire a ficha antes de mexer nos acessórios ou tocar em peças móveis durante a utilização. Mantenha o aparelho num local seco. Não tente reparar, desmontar ou modificar o aparelho.

A utilização de peças ou acessórios não recomendados ou não fornecidos pelo fabricante pode provocar incêndios, choques elétricos ou ferimentos.

Não utilize o aparelho se este não estiver a funcionar corretamente ou se estiver, de alguma forma, danificado.

Qualquer outra intervenção além da limpeza tem de ser realizada pelo Centro Autorizado de Serviço Pós-Venda.

Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados. Solicite a sua reparação por um Centro Autorizado de Serviço Pós-Venda para evitar quaisquer riscos.

Se a máquina for sujeita a um pico de tensão na fonte de alimentação, a máquina pode parar. Para garantir a segurança do utilizador, a máquina tem de ser ligada manualmente.

Este aparelho não foi concebido para qualquer utilização diferente das especificadas no presente manual.

Este aparelho cumpre as Diretivas de Compatibilidade Eletromagnética (CEM) e de Baixa Tensão (DBT).

Este manual também se encontra disponível em formato PDF no endereço www.flama.pt.

A Flama reserva o direito a alterar o aspeto exterior do aparelho, e/ou utilizar tecnologia para o melhorar, sem aviso prévio. Todos os direitos reservados.

Antes da primeira utilização da Cookii, certifique-se de que a coloca numa superfície estável, horizontal, limpa e não aquecível, para não deslizar.

Este procedimento é extremamente importante para o correto funcionamento da balança.

Antes da primeira utilização, recomendamos limpar todas as peças e acessórios do seu robot de cozinha, em especial as lâminas, o copo, a tampa e o cesto do copo.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

1. Copo em aço inoxidável (2,5L capacidade)
2. Pega do copo
3. Tampa
4. Copo de medida
5. Anel vedante da tampa
6. Espátula
7. Borboleta
8. Lâminas
9. Cesto do copo (1,25L capacidade)



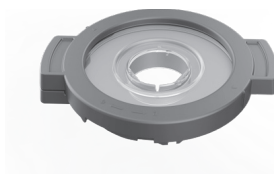
1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



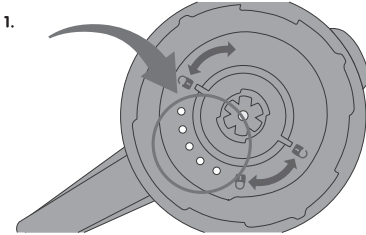
9.



UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

NÃO UTILIZE O APARELHO:

- Se os acessórios tiverem algum defeito.
- Se os acessórios (lâminas, tampa, etc.) não encaixarem na perfeição.
- Se o copo estiver vazio.
- Se o botão ligar/desligar não funcionar.
- Não mova o aparelho com este em funcionamento.
- Respeite os limites mínimo e máximo do copo.
- Desligue o aparelho após cada utilização.
- Desligue sempre o aparelho da tomada elétrica se este não estiver a ser utilizado e antes da limpeza.
- Este aparelho destina-se apenas a fins domésticos. Não é adequado para uma utilização profissional ou industrial.
- Este aparelho apenas deve ser utilizado por pessoas adultas. Certifique-se de que apenas as pessoas que estejam familiarizadas com o aparelho utilizam o robot de cozinha.
- Não guarde o aparelho enquanto o copo estiver quente; deixe-o arrefecer totalmente.



- Certifique-se de que os pinos de contacto (imagem 1) não estão molhados, com sujidade ou com outros elementos estranhos.

- Certifique-se de que o aparelho se encontra em bom estado de conservação. Verifique se as partes móveis encaixam corretamente e não estão danificadas. Preste atenção a ruídos ou outras

particularidades que possam afetar o funcionamento do aparelho.

- Não abra a tampa com o aparelho em funcionamento. Aguarde sempre até ao final do programa para abrir a tampa. Respeite os avisos de segurança para evitar queimaduras e ferimentos.
- Não deixe o aparelho em funcionamento sem vigilância.
- Tenha cuidado quando inserir e retirar acessórios pois as lâminas são extremamente afiadas. Evite tocar diretamente nas lâminas.
- A garantia pode ser anulada se o aparelho demonstrar danos causados por uma utilização indevida ou negligente.

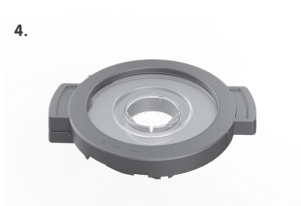
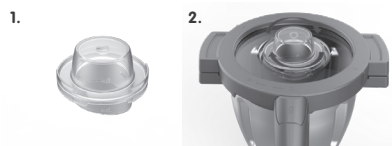
ACESSÓRIOS

COPO DE MEDIDA (imagem 1 e 2)

Finalidade do copo de medida:

- Evitar salpicos de líquidos ou de alimentos (risco de queimaduras)
- Evitar a perda de temperatura no interior do copo
- Acrescentar líquidos ou ingredientes durante a preparação.
- O copo de medida pode ser fechado rodando-o (imagem 2)
- O copo de medida pode ser utilizado para medir ingredientes até um máximo de 100 ml.

NOTA: Algumas especiarias como o caril ou a mostarda podem alterar a cor dos plásticos. Trata-se de uma situação normal e não afeta nem prejudica o funcionamento do aparelho.



COPO (imagem 3)

O copo tem uma capacidade máxima de 2,5 litros. Dentro do copo existem marcas indicadoras dos níveis de enchimento.

TAMPA DO COPO E ANEL VEDANTE (imagens 4 e 5)

A tampa do copo é utilizada para tapar o copo. Possui um sistema de segurança que apenas permite que o aparelho funcione se estiver corretamente posicionada sobre o copo.



ATENÇÃO:

Nunca utilize a tampa sem o respetivo anel vedante instalado. Certifique-se de que o anel vedante está corretamente instalado (imagem 5).



ATENÇÃO:

Se não conseguir retirar o copo da estrutura do aparelho no final do programa ou quando este estiver em modo de pausa, prima o botão de função "VELOCIDADE DE ROTAÇÃO INVERSA" durante 2 segundos. Este procedimento deve ser realizado com a tampa colocada sobre o copo.



ATENÇÃO: Se a tampa não estiver corretamente instalada, no visor será exibida a mensagem "OPEN" (Aberta). Certifique-se de que a tampa é encaixada com o anel vedante para evitar o derramamento de líquidos e de alimentos. Utilize o aparelho apenas se o anel vedante estiver limpo e corretamente instalado. Inspeccione regularmente o anel vedante. Em caso de fuga ou danos, substitua-o imediatamente.

O anel vedante da tampa, tal como acontece com os restantes anéis vedantes do aparelho, são produtos consumíveis (não cobertos pela garantia). Recomendamos substituir o anel vedante da tampa ao fim de um ano de utilização. Para adquirir o anel vedante contacte o serviço de apoio ao cliente da sua região.



ATENÇÃO: Nunca abra a tampa do copo com o robot de cozinha em funcionamento, pois podem escapar líquidos e vapor e provocar queimaduras.

Para abrir a tampa:

1.



2.



3.



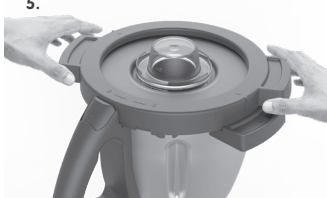
- Empurre o botão de bloqueio da pega para baixo (imagem 1).
- Rode a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (imagem 2).
- Levante a tampa assim que esta ficar livre dos bloqueios de segurança do copo (imagem 3).

Para fechar a tampa:

4.



5.



6.



- Introduza o copo no robot de cozinha. Com a pega voltada para a frente, no ângulo correto com a estrutura do aparelho, pressione o copo para baixo até encaixar na perfeição (imagem 4).
- Coloque a tampa na parte superior do copo utilizando as setas de orientação da tampa e das pegs do copo (imagem 5).
- Rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio (imagem 6) até esta parar e até ativar o botão de bloqueio da pega.

IMPORTANTE: Se necessitar de abrir a tampa durante o processo de cozedura, prima o botão START/STOP (INICIAR/PARAR) e aguarde alguns segundos até as lâminas pararem completamente. Para retomar o programa (cozedura), instale novamente a tampa tal como descrito acima, e prima novamente o botão START/STOP (INICIAR/PARAR).

LÂMINAS (imagem 1)

Instalar as lâminas no copo

Por baixo das lâminas em aço inoxidável existem dois guias laterais que encaixam na base do copo. Certifique-se de que o anel vedante das lâminas está corretamente instalado sempre que instalar as lâminas no copo.

Para instalar corretamente as lâminas, proceda da seguinte forma:

- Certifique-se de que o travão das lâminas, na parte inferior do copo, se encontra na posição DESBLOQUEADO (🔓)(imagem 2).
- Segure cuidadosamente com uma mão a parte superior das lâminas. Insira as lâminas no furo do copo utilizando as guias laterais.
- Certifique-se de que o anel vedante das lâminas encosta à parte inferior do copo.
- Rode o travão das lâminas no sentido dos ponteiros do relógio até as patilhas bloquearem na posição BLOQUEADO (🔒)(imagem 3).

Para retirar as lâminas, proceda da seguinte forma:

- Segure cuidadosamente com uma mão a parte superior das lâminas.
- Rode o travão das lâminas no sentido inverso dos ponteiros do relógio até as patilhas do travão estarem na posição DESBLOQUEADO (🔓) e as lâminas estarem soltas (imagem 4).
- Assim que estas estejam soltas, retire cuidadosamente as lâminas (imagem 5 e 6).

1.



2.



3.



4.



5.



6.



ATENÇÃO: As lâminas devem ser sempre corretamente instaladas na parte inferior do copo. O sistema de bloqueio é ativado assim que as peças encaixarem corretamente. Tenha cuidado quando manusear as lâminas. As lâminas são afiadas e podem provocar cortes. Não é recomendada a lavagem frequente das lâminas na máquina de lavar louça. Para limpar as lâminas, siga as instruções fornecidas no capítulo "LIMPEZA".

ESPÁTULA (imagem 1)

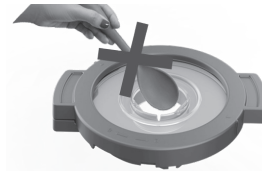
A espátula é utilizada para raspar os ingredientes do copo e também pode ser utilizada para limpar o conteúdo do copo. A pega da espátula serve de gancho para retirar o cesto do copo em segurança.

A espátula pode ser utilizada para misturar os ingredientes quando inserida através da abertura existente na tampa. Esta possui um sistema de segurança (disco de plástico) que impede qualquer interferência com as lâminas.

1.



2.



ATENÇÃO: Utilize apenas a espátula fornecida para mexer os alimentos. Nunca tente introduzir outros objetos (por exemplo, uma colher) na abertura existente na tampa com o aparelho em funcionamento pois tal pode danificar as lâminas e/ou provocar ferimentos. (imagem 2)

CESTO DO COPO (imagem 3)

O cesto do copo é ideal para cozinhar arroz e alimentos delicados. Também pode ser utilizado para a filtragem de frutos e sumos de legumes. Coloque o cesto dentro do copo e deixe-o assentar nas nervuras existentes dentro do copo.

Certifique-se de que o cesto assenta bem sobre as nervuras do copo de modo a não interferir com as lâminas.

Após a utilização, retire o cesto utilizando o gancho existente na pega da espátula.

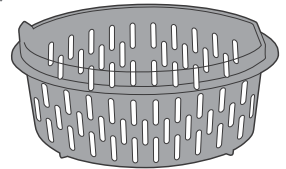
Nunca utilize as mãos pois pode sofrer queimaduras.

Para lavar o cesto, siga as instruções fornecidas no capítulo "LIMPEZA".

Como retirar o cesto do copo:

- Retire a tampa do copo, puxando o botão existente na pega na sua direção.
- Segure a espátula pela pega (imagem 4) e coloque o gancho perto do entalhe existente no cesto (imagem 5).
- Segurando a espátula em posição vertical (a 90°), insira o gancho no entalhe existente no cesto (imagem 6).
- Incline a espátula ligeiramente para fora e puxe o cesto para cima (imagem 7).

3.



4.



5.



6.



7.



BORBOLETA (imagem 1)**A borboleta é utilizada para:**

- Bater misturas de cremes, bater claras em castelo, molhos, etc.
- Misturar ingredientes sem os confundir.
- Raspar os restos de alimentos colados às paredes do copo.
- A borboleta é instalada diretamente sobre as lâminas, nos espaços abertos.

Para inserir a borboleta, pressione ligeiramente para baixo até assentar firmemente sobre as lâminas (imagem 2). Para retirar a borboleta, puxe-a para cima (imagem 3).

1.



2.



3.

**IMPORTANTE**

Não insira a espátula ou qualquer outro objeto pela abertura existente na tampa com o aparelho em funcionamento com a borboleta instalada.

Não utilize a borboleta a uma velocidade superior a 3.

Quando cozinha com o robot de cozinha, os ingredientes e os líquidos no copo podem ficar muito quentes. Tenha cuidado para não tocar em ingredientes quentes quando inserir qualquer acessório. Sobretudo as peças metálicas ficam muito quentes, e representam um risco de queimaduras.

ANEL VEDANTE

O anel vedante evita o derramamento de líquidos ou de alimentos. Utilize o aparelho apenas se o anel vedante estiver limpo e corretamente instalado.

Utilizando a abertura existente no lado interno da tampa (imagem 1), aceda ao anel vedante e puxe retirando-o da tampa (imagem 2).

1.



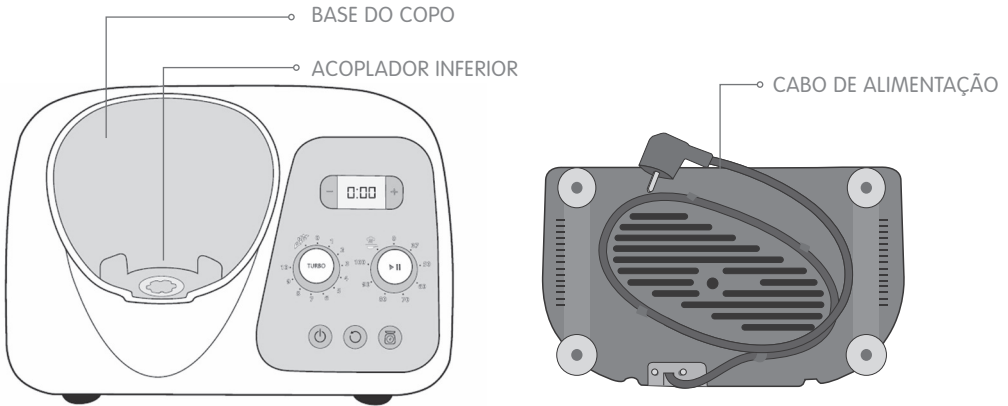
2.



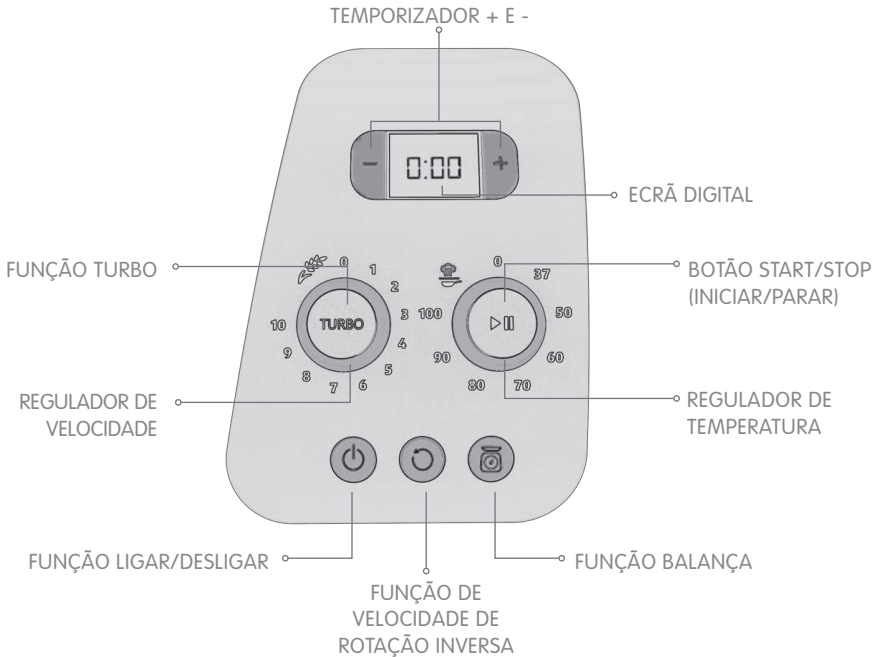
Lave a tampa e o anel vedante utilizando um detergente suave ou sabão e enxague abundantemente com água. Coloque o anel vedante na tampa, garantindo que se encontra corretamente instalado.

FUNCIONAMENTO / FUNÇÕES

ESTRUTURA DO APARELHO



PAINEL DE COMANDOS

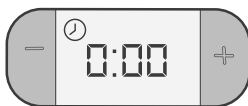


BOTÃO LIGAR/DESLIGAR (imagem 1)

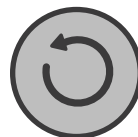
1.



2.



3.



Coloque o aparelho numa superfície plana, estável e resistente ao calor.

Certifique-se de que o aparelho não está próximo de um forno ou de um lavatório de cozinha. Desenrole o cabo elétrico e ligue a ficha a uma tomada adequada.

Prima o botão Ligar/Desligar durante pelo menos 1 segundo para ligar e desligar o aparelho. (imagem 1)

O aparelho encontra-se agora pronto a ser utilizado. Quando o aparelho é ligado, este realiza uma autoverificação, o ecrã liga-se e é emitido um sinal sonoro. (imagem 2)

FUNÇÃO DE VELOCIDADE DE ROTAÇÃO INVERSA (imagem 3)

Prima o botão de “VELOCIDADE DE ROTAÇÃO INVERSA” (⌚) no painel de comandos para programar o sentido de rotação inverso das lâminas. A “VELOCIDADE DE ROTAÇÃO INVERSA” (⌚) apenas funciona a velocidade 1, 2 e 3.

O funcionamento da VELOCIDADE DE ROTAÇÃO INVERSA (⌚) é indicado no ecrã pelo símbolo (imagem 3). Para comutar a função “VELOCIDADE DE ROTAÇÃO INVERSA” (⌚), prima novamente o botão.

A função “VELOCIDADE DE ROTAÇÃO INVERSA” é ideal para mexer suavemente alimentos delicados que não devem ser cortados em pedaços.

A utilização da “VELOCIDADE DE ROTAÇÃO INVERSA” (⌚) é descrita nas receitas, sempre que necessário.

FUNÇÃO BALANÇA (imagem 4)

4.



5.



A função "BALANÇA" permite pesar todos os ingredientes diretamente no copo de mistura até 5000 g, bem como no recipiente para cozinhar a vapor (vendido separadamente). Com o copo instalado, prima o botão "BALANÇA". O ecrã apresentará o ícone da balança e 0 g (imagem 5).

Acrescente o primeiro ingrediente e verifique a quantidade no ecrã.

Se pretender acrescentar mais ingredientes, prima o botão de função "BALANÇA" para avaliar a tara e acrescentar o ingrediente seguinte.

Repita a operação as vezes necessárias de acordo com a receita, até um máximo de 5000 g de cada vez.

IMPORTANTE

Depois de premir o botão da função "BALANÇA", não toque nem encoste nada contra o aparelho. A margem de erro máxima da balança é de 1,5% do peso utilizado (para 500 g).

A função "BALANÇA" funciona de 5 g a 5000 g.

Quando efetuar a pesagem de ingredientes, acrescente-os sempre lentamente, aguardando 2 ou 3 segundos para estabilizar o peso. Quando acrescentar ingredientes não acrescente mais de 5000 g de cada vez. Em caso de sobrecarga, o ecrã irá apresentar o erro E15.

Prima sempre o botão da função "BALANÇA" antes de efetuar a pesagem ou de utilizar a balança.

Tenha cuidado para não deslocar, tocar ou encostar algo contra o robot de cozinha durante o processo de pesagem. Depois de premir o botão da função "BALANÇA", o robot de cozinha manterá o modo de pesagem durante 5 minutos, salvo se for premido outro botão ou se for rodado o botão de velocidade. Ao fim de 5 minutos, o ecrã regressa ao modo de temporizador. Lembre-se de respeitar o máximo de 5000 g sempre que acrescentar um ingrediente.

CALIBRAÇÃO DA BALANÇA

O processo de calibração apenas é necessário quando a balança não estiver a efetuar corretamente a pesagem (não calibrada).

1. Com o copo vazio instalado na máquina com tampa, prima o botão BALANÇA.
2. O ecrã apresentará o símbolo da balança e 0 g (imagem 6).

6.



3. Prima simultaneamente o botão **BALANÇA** e o botão **START/STOP (INICIAR/PARAR)**. Para se certificar de que o procedimento está a decorrer corretamente, o aparelho tem de permanecer por si só no modo **balança**. Mantenha os dois botões premidos ao mesmo tempo durante pelo menos 3 segundos.

4. O ecrã irá apresentar a mensagem **"CAL"** seguida pelo texto **"1000"**.

NOTA: Certifique-se de que a mensagem **"CAL"** surge no ecrã, o que indica o início do processo de calibração.

5. Imediatamente depois da mensagem **"1000"**, coloque em cima da tampa um peso de 1 kg (por exemplo, 1 kg de arroz, farinha ou açúcar) e aguarde cerca de 5 segundos até ao ecrã apresentar a mensagem **"PASS"**.

6. Retire o peso de 1 kg de cima da tampa e prima novamente o botão **BALANÇA**.

NOTA: Quando efetuar a pesagem, não toque nem encoste nada contra o robot de cozinha e certifique-se de que não se encontra nada por baixo do aparelho. Certifique-se de que o cabo de alimentação não está demasiado esticado ou bloqueado; este pode interferir no processo de calibração.

BOTÃO DO TEMPORIZADOR OU TEMPORIZADOR (imagem 1)

Pressione os botões **"-"** e **"+"** para regular o tempo.

O tempo pode ser definido entre 1 segundo e 60 minutos, no máximo. Prima e mantenha premido o botão para incrementar o valor apresentado no temporizador.

Quando o temporizador se encontra em 00:00, se os botões **"-"** e **"+"** forem premidos simultaneamente, o temporizador passa diretamente para 30:00.

Se o temporizador apresentar um valor diferente de 00:00, ao premir simultaneamente os botões **"+"** e **"-"**, o temporizador passa para "00:00".

Defina o tempo de acordo com a receita, premindo os botões **"-" e **"+"** que se encontram próximos do ecrã.**

PROGRAMAÇÃO

Clicar uma vez de cada vez

- Até 1 minuto – Segundo em segundo
- De 1 a 5 minutos – 10 em 10 segundos
- De 5 a 10 minutos – 30 em 30 segundos
- Mais de 10 minutos – minuto em minuto

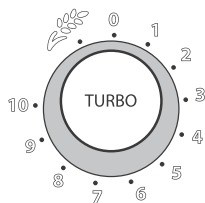
Pressionar de forma contínua

- De 1 a 30 seg. – segundo em segundo
- De 30 seg. a 3 mín. – de 30 em 30 seg.
- Mais de 3 minutos – minuto em minuto

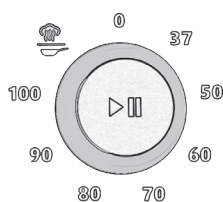
1.



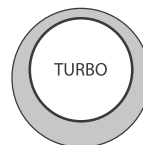
1.




2.




3.



SELETOR DE VELOCIDADE (imagem 1)

Rode o seletor de velocidade para a direita, para as posições 1/2/3/4/5/6/7/8/9/10, para selecionar a velocidade de rotação das lâminas. Rode o seletor para a esquerda para o modo de massa ().

SELETOR DE TEMPERATURA (imagem 2)

Rode o seletor de temperatura para a direita e selecione a temperatura que pretende para cozinhar no intervalo de 37°/50°/60°/70°/80°/90°/100 °C ou 120 °C ().

A luz de temperatura predefinida pisca até ser atingida a temperatura selecionada.

Se a temperatura no copo for superior a 40 °C e a velocidade selecionada for superior a 6 (inclusive), e o tempo selecionado for superior a 15 segundos, verificar-se-á uma redução lenta da velocidade a 6 segundos do final de todos os programas. Quando o programa terminar, é emitido um aviso acústico.

É possível programar a função de velocidade sem tempo. Esta funcionará durante 1 minuto. Ao fim de 1 minuto, o robot de cozinha funciona durante 3 segundos e inverte o sentido de rotação das lâminas, permitindo a remoção do copo.

FUNÇÃO TURBO (imagem 3)

A função Turbo é a forma mais rápida e intensa de picar/triturar/moer e misturar ingredientes. A função Turbo é utilizada para picar ingredientes como queijo duro, chocolate, grão-de-bico ou gelo.

Para ativar a função, prima e mantenha premido o botão Turbo.

Depois de selecionado um nível de velocidade, premir o botão Turbo aumenta a velocidade de rotação das lâminas para o nível máximo.

A função Turbo nunca deve ser utilizada em conjunto com a borboleta.

A função Turbo não deve ser utilizada para triturar alimentos quentes, pois existe o risco de salpicos através da abertura existente na tampa e o risco de queimaduras.

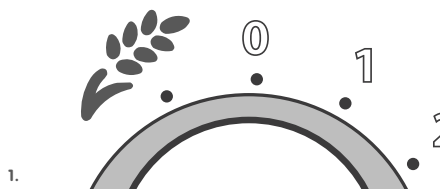
Quando premir a função Turbo com uma velocidade selecionada, a rotação das lâminas aumenta.



ATENÇÃO: NUNCA use o aparelho com um copo VAZIO.

Nunca levante a tampa do copo antes do final do programa. Existe o risco de queimaduras graves e salpicos. Depois de soar o sinal acústico, recomendamos que aguarde sempre alguns segundos antes de retirar a tampa e/ou o copo.

FUNÇÃO DE MASSA (imagem 1)



A função de **MASSA** reproduz um processo manual de amassar, alternando entre rotações rápidas e lentas, que é utilizado na padaria tradicional para obter uma massa de alta qualidade.

A função de massa é utilizada para massa levedada ou massa de pão.

Para ativar o modo de massa, coloque o seletor de velocidade na respectiva posição e prima o botão START/STOP (INICIAR/PARAR).



ATENÇÃO: Se não conseguir retirar o copo da base do aparelho no final do programa ou no modo de pausa, prima o botão de função "VELOCIDADE DE ROTAÇÃO INVERSA" durante 2 segundos. Este processo tem de ser realizado com a tampa colocada no copo.

GUIA DE ORIENTAÇÃO

VELOCIDADES

Função de massa - Simula o processo manual de amassar; ideal para massas (pizza, pão).

Velocidade 1 a 3 – Pode ser utilizada com o acessório da borboleta; Utilizada para misturar, picar, mexer ou vaporizar.

Velocidade 4 a 6 – Utilizada para emulsionar, cortar ou misturar.

Velocidade 7 a 10 – Utilizada para triturar, amassar ou pulverizar.

Velocidade de rotação inversa - Inverte a rotação das lâminas permitindo que os alimentos sejam mexidos suavemente sem cortar.

CONECTIVIDADE (modelo com ligação Wi-Fi)

O robot de cozinha Cookii está preparado para se conectar aos seus dispositivos móveis (smartphone/tablet).

Aviso importante

A conectividade Wi-Fi entre o dispositivo móvel e o robot de cozinha tem de ser realizada utilizando a mesma rede doméstica (com acesso à internet). Caso configure o robot de cozinha e o Dispositivo móvel com redes diferentes, a aplicação Cookii do dispositivo móvel não estabelecerá ligação ao robot de cozinha.

A aplicação Cookii utiliza a configuração do seu router doméstico para estabelecer ligação com o robot de cozinha. Se substituir o router da sua rede doméstica, será necessário repetir o procedimento de emparelhamento.

Instalar a aplicação Cookii e emparelhar o robot de cozinha

O que necessita para instalar a aplicação Cookii e conectar ao robot de cozinha

- Ligação Wi-Fi: o robot de cozinha é um eletrodoméstico. Este tem de ser conectado utilizando uma rede doméstica, protegida por palavra-passe. A aplicação Cookii não aceitará redes Wi-Fi sem palavra-passe.
- Instale a aplicação Cookii, disponível para download na App Store (iPhone/iPad) e no Google Play (Android). Pode também utilizar os códigos QR abaixo.

iOS (9 e posterior)



Android (V6.0 e posterior)



- O dispositivo móvel tem de estar próximo do robot de cozinha (o alcance da conexão varia consoante a configuração da habitação e a distância ao router).
- Tomada elétrica para ligar o robot de cozinha: Terá de LIGAR o robot de cozinha durante a configuração da aplicação Cookii.

A instalação e o emparelhamento demoram apenas alguns minutos. Após a instalação, estará pronto para emparelhar o robot de cozinha com o seu dispositivo móvel.

Depois de instalar a aplicação Cookii:

A primeira vez que utilizar a aplicação Cookii, ser-lhe-á solicitado que **crie uma conta**:

1. No ecrã principal clique em "Criar uma conta".
2. Introduza um endereço de e-mail válido.
3. Escolha uma palavra-passe.
4. Confirme a palavra-passe.
5. Aceite os Termos e Condições.
6. Clique em **Registrar**.

Iniciar Sessão

Depois de criar uma conta, pode iniciar sessão na aplicação Cookii:

- Introduza o e-mail registado.
- Introduza a palavra-passe.
- Clique em **Login**.

Se não se lembrar da palavra-passe:

- No ecrã de "Login", clique em **Esqueci-me da palavra-passe?**
- Ser-lhe-á solicitado que introduza o e-mail de login.
- Clique em **Recuperar palavra-passe**.

Será enviada uma mensagem com instruções para o seu e-mail.

Emparelhar a aplicação Cookii com o robot de cozinha

Aproxime-se do robot de cozinha. Certifique-se de que o Wi-Fi do seu dispositivo móvel está corretamente ativado.



1. Ligue o robot de cozinha. Aguarde 30 segundos e verifique se o **ícone do Wi-Fi** que se encontra no canto inferior esquerdo do ecrã está a piscar.
2. Abra a aplicação Cookii.
3. Inicie sessão na aplicação.
Lembre-se de estabelecer ligação à sua rede doméstica.
4. Clique no **ícone do Menu** (☰).
5. Em Documentação, clique em **Meu Robot**.
6. Clique em **CONNECTAR** quando o botão estiver ativo.



7. Vá ao ecrã de definição do Wi-Fi no seu dispositivo móvel.
8. Procure a rede Wi-Fi CookRobot.
(por exemplo, CookRobot-B0B6).
9. Estabeleça ligação à rede Wi-Fi CookRobot.
Clique em CANCELAR se o seu dispositivo móvel apresentar a seguinte mensagem: “a rede wi-fi atual não tem acesso à Internet”.



Neste momento, o seu dispositivo móvel está ligado ao robot de cozinha.

10. Volte à aplicação Cookii.
11. Introduza o SSID da sua rede doméstica.
12. Introduza a palavra-passe da sua rede doméstica.
13. Clique em **GUARDAR AS CONFIGURAÇÕES**.
14. Vá novamente ao ecrã de definição do Wi-Fi no seu dispositivo móvel.
15. Restabeleça ligação à sua rede doméstica.
16. Feche a janela de configuração.

A aplicação irá regressar a **Meu Robô**.



Neste momento, o ícone do Wi-Fi que se encontra no canto inferior esquerdo do ecrã para de piscar. Pode começar a cozinhar utilizando a aplicação Cookii

RECONFIGURAR O WI-FI DO ROBOT DE COZINHA

1. Abra a aplicação Cookii.
2. Inicie sessão na aplicação.
Lembre-se de estabelecer ligação à sua rede doméstica segura.
3. Clique no ícone do Menu (☰).
4. Em Documentação, clique em Meu Robot.
5. Clique no ícone (X) para reconfigurar as definições da rede do robot de cozinha.
6. Desligue o robot de cozinha.



Para reconectar o robot de cozinha à aplicação Cookii, siga os passos indicados no capítulo **Emparelhar a aplicação Cookii** com o robot de cozinha.

LIMPEZA

- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de proceder à limpeza.
- Limpe o seu robot de cozinha utilizando um pano húmido e um pouco de detergente da louça e deixe secar.
- Não limpe o robot de cozinha com produtos de limpeza, solventes ou produtos abrasivos.
- Para evitar danos nas peças internas do aparelho não deixe que água ou qualquer outro tipo de líquidos entrem no sistema de ventilação.
- Para limpar o recipiente para cozinhar a vapor e todas as suas peças, lave-as cuidadosamente utilizando um agente de limpeza suave e água quente. Também pode lavar as peças na máquina de lavar loiça.
- Utilize um pano macio para secar.
- Nunca utilize objetos afiados ou pontiagudos metálicos, pois estes causam riscos e danos irreparáveis.
- Não coloque o aparelho em água ou em qualquer outro tipo de líquido, nem o mergulhe em água corrente.
- Durante a limpeza, tenha cuidado com as lâminas pois estas são extremamente afiadas.
- Recomendamos limpar o aparelho após cada utilização para eliminar quaisquer vestígios de alimentos.
- Recomendamos igualmente que retire o anel vedante da tampa para a sua limpeza em separado.
- Lave o interior e o exterior do copo sem as lâminas, com água quente ou na máquina de lavar loiça.
- Os componentes e acessórios de plástico (tampa, copo de medida, anéis vedantes, espátula, cesto e borboleta) estão aptos a ir à máquina de lavar loiça, desde que sejam colocados na prateleira superior da máquina de lavar loiça. Também podem ser lavados com água, sabão e uma esponja ou uma escova não abrasiva: Estes não podem ser mergulhados em água ou em quaisquer outros líquidos.
- Limpe e lave as lâminas com uma escova com água corrente para eliminar quaisquer vestígios de alimentos. (imagem 1)
- Para facilitar a limpeza das lâminas e do interior do copo de mistura, encha-o com água até cobrir as lâminas, feche a tampa e coloque em funcionamento na velocidade 8 durante alguns segundos.
- Certifique-se de que os pinos de contacto existentes na parte inferior do copo estão sempre secos e limpos.
- Se necessário, limpe-os. Recomendamos que desmonte as lâminas do copo de mistura para fins de limpeza, em especial quando as lava na máquina de lavar loiça.

COMO LIMPAR AS LÂMINAS

Para limpar as lâminas, segure-as sob água corrente com as lâminas a apontar para cima, tal como demonstrado na imagem 1. Para facilitar a limpeza, utilize uma escova.

1.



IMPORTANTE

Não deixe as lâminas mergulhadas em água durante muito tempo, pois isso pode danificá-las. Deixar as lâminas com vestígios de alimentos ou utilizar um líquido de lavagem na máquina de lavar muito agressivo pode provocar o surgimento de sinais de ferrugem.

No entanto, estes sinais podem ser facilmente removidos com uma escova ou uma solução à base de vinagre.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Este aparelho está equipado com um sistema eletrônico de deteção de quaisquer anomalias, tais como sobreaquecimento do motor, peso excessivo no copo, etc. A tabela abaixo descreve possíveis problemas que podem ocorrer bem como a sua forma de resolução.

PROBLEMA	TEXTO NO ECRÃ	CAUSA	SOLUÇÃO
O aparelho não arranca.	00:00	Nenhum tempo selecionado para preparação.	Prima os botões “-” e “+” para programar o tempo, tal como indicado na receita.
Texto no ecrã	ABERTO	Tampa inexistente ou colocada incorretamente.	Coloque a tampa e insira o copo corretamente no aparelho seguindo as instruções.
Texto no ecrã	E11	Corrente em excesso. Deteção de uma corrente superior a 8A durante mais de 1 minuto.	Prima o botão “-” e reinicie o aparelho.
Texto no ecrã	E12	Velocidade de rotação inferior a 50 rpm durante 6 segundos seguidos.	Prima o botão “-” e desligue o aparelho. Verifique se qualquer ingrediente está a bloquear as lâminas e remova-o.
Texto no ecrã	E13	Velocidade do motor superior a 23000 rpm durante 6 segundos seguidos.	Prima o botão “-” e desligue o aparelho.
Texto no ecrã	E14	O motor não funciona. Deteção de falha de alimentação, circuito aberto ou velocidade de rotação do motor inferior a 50 rpm durante 6 segundos seguidos.	Prima o botão “-” e desligue o aparelho. Aguarde pelo menos 5 minutos antes de o voltar a ligar.
Texto no ecrã	E15	O limite de peso máximo no copo foi excedido (5000 g).	Verificar e reduzir os conteúdos no copo.
Texto no ecrã	COPO	Copo colocado incorretamente.	Insira o copo no aparelho seguindo as instruções.

PROBLEMA	O QUE FAZER?
O aparelho não pode ser ligado.	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique se o cabo de ligação está ligado corretamente - Prima o botão LIGAR/DESLIGAR para ligar o aparelho (ver pág. 14) - Verifique se o copo e a tampa estão corretamente colocados (ver pág. 9).
O aparelho não aquece.	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique se foi predefinido um tempo de aquecimento (ver pág. 16). - Verifique se foi predefinida uma temperatura (ver pág. 17). - Verifique se o copo e a tampa estão corretamente colocados (ver pág. 9).
Não é possível retirar	<ul style="list-style-type: none"> - Sem retirar a tampa, prima o botão de função VELOCIDADE DE ROTAÇÃO INVERSA durante 2 segundos.

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM E/OU DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS NÃO UTILIZADOS

EMBALAGEM

A embalagem é composta por materiais recicláveis. Deve ser eliminada de forma ecológica, depositando-a nos contentores apropriados.

EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS

Os aparelhos que já não sejam utilizados não podem ser eliminados nos resíduos urbanos. De acordo com a Diretiva 2012/19/UE, no final da vida útil o aparelho deve ser levado a um centro de recolha diferenciada de resíduos especial. Os materiais recicláveis no aparelho são depois levados para reciclagem, evitando assim a poluição do meio ambiente. Deposite o aparelho que já não utiliza num centro de recolha de equipamentos elétricos ou num ponto de reciclagem. Contacte o agente de recolha mais próximo ou o escritório local.



NOTA: Aconselhamo-lo a conservar a embalagem e os suportes originais para transporte até à Assistência Técnica em caso de anomalia, para proteger melhor o seu robot de cozinha.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PAINEL DE COMANDOS

- **Tempo:** de 1 segundo a 60 minutos (mo máx.).
- **Velocidade:** 10 velocidades + TURBO (de 120 rpm a 7000 rpm)
- **Velocidade de rotação inversa:** Apenas com velocidade 1 a velocidade 3

CONDIÇÕES DE GARANTIA

1. Conserve o comprovativo de compra (recibo) deste produto. Este será solicitado pelo técnico quando proceder à realização de trabalhos de reparação. A assistência apenas será prestada depois de apresentar o comprovativo de compra de que o aparelho se encontra dentro do período de garantia.
2. O período de garantia deste aparelho é de 2 anos a contar da data de compra.
3. Dentro da garantia, todas as peças que durante a utilização normal do aparelho tenham sofrido danos em virtude de comprovado defeito de material ou de fabrico podem ser reparadas gratuitamente.
4. As peças consumíveis, como os anéis vedantes, o copo de medida, as lâmpadas, peças que quebrem facilmente e acessórios não estão cobertas pela presente garantia.
5. Não nos responsabilizamos por danos causados por uma utilização indevida ou negligente do aparelho, pela ligação incorreta a uma corrente elétrica diferente da indicada na placa de características, por uma instalação elétrica deficiente, por condições climatéricas, químicas ou eletroquímicas. Não serão aceites reclamações ou pedidos de indemnização para peças que não fazem totalmente parte integrante do aparelho.
6. A prestação de assistência ao abrigo da garantia não prorroga o período de garantia. A assistência apenas será prestada dentro deste período de garantia. Apenas o primeiro comprador tem direito à garantia, que não pode ser transferida para terceiros.
7. A garantia termina caso pessoal não autorizado tente reparar, modificar ou substituir as peças.
8. O comprador será sempre responsável por quaisquer custos e riscos relativos ao transporte para a nossa fábrica ou vice-versa.

Para usufruir do serviço de Assistência Técnica durante o período de 24 meses de garantia após a data de compra tem de:

- Apresentar a fatura/talão de compra, a indicar (se possível) o modelo e o número do fabricante do produto.

NOTA: A não apresentação desta documentação confere motivos para a não realização dos serviços ao abrigo da garantia

SE TIVER PROBLEMAS TÉCNICOS

Se houver algum problema associado ao bom funcionamento da sua máquina Cookii, entre em contato com o Serviço de Assistência Técnica. Por forma a garantir um serviço rápido, antes de entrar em contato com o Serviço de Assistência Técnica, verifique o número de série da sua máquina Cookii. Pode encontrar este número (que consiste em 12 dígitos) na placa de identificação da máquina.

Cookii

BY FLAMA

MANUAL DE INSTRUCCIONES
ROBOT DE COCINA

ES



Tasty and healthy food every day!

TABLA DE CONTENIDOS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	29
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	34
USO Y MANTENIMIENTO	35
ACCESORIOS	36
FUNCIONAMIENTO / FUNCIONES	41
GUÍA DE ORIENTACIÓN	46
CONEXIÓN (MODELO CON CONEXIÓN Wi-fi)	47
LIMPIEZA	50
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	51
ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y/O EQUIPO ELÉCTRICO EN DESUSO	52
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	52
CONDICIONES DE GARANTÍA	53

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente las instrucciones de este manual antes de utilizar el aparato por primera vez para que pueda hacer un uso adecuado y entender sus limitaciones, riesgos potenciales y prevenir daños.

Guarde este manual de instrucciones para futuras referencias. Flama no se hace responsable del incumplimiento de estas instrucciones.

Antes de poner el aparato en funcionamiento, deben seguirse todas las precauciones básicas de este Manual de instrucciones, para prevenir cualquier riesgo de incendio, descargas eléctricas y lesiones.

No utilizar el aparato si parece que está dañado.

Use el aparato solamente con corriente alterna y una toma de corriente debidamente instalada por un técnico y/o autoridad de certificación. La tensión y frecuencia de la fuente de alimentación deben ser compatibles con las configuraciones indicadas en la placa de características del aparato (en la parte inferior del aparato).

Compruebe que la protección del interruptor, que se conectará al aparato, es de al menos 10 A. El aparato deberá conectarse a un enchufe de una toma de corriente con puesta a tierra.

No coloque el aparato, enchufe o cable en agua ni en ningún otro tipo de líquido. Para limpiarlo, utilice solamente un paño húmedo. No deje que entre agua o suciedad en el aparato.

Este aparato está fabricado para uso doméstico y cumple con las normas de seguridad vigentes. No utilice el aparato en el exterior.

Asegúrese de colocar el aparato sobre una superficie limpia, plana y resistente al calor, para que no se deslice.

Mantenga una distancia suficiente con el borde de la superficie para prevenir que el aparato se caiga.

Cuando use el aparato, procure mantener una distancia prudencial con respecto a la parte superior (armarios suspendidos, estanterías) y el entorno, para prevenir posibles daños ocasionados por el vapor.

Asegúrese de que la toma de corriente eléctrica no esté por encima del robot de cocina debido a la presencia de vapor.

Asegúrese, en todo momento, de que la junta de estanqueidad de goma de las cuchillas y la tapa se ajustan correctamente. Si la junta de estanqueidad no está presente, es posible que los ingredientes, al mezclarse o cocinarse, se filtren en el aparato y lo dañen.

Asegúrese de que los orificios de ventilación en la parte posterior nunca tengan o estén cubiertos con restos de grasa, comida o residuos similares; de lo contrario, el aparato podría dañarse.

No utilice el aparato sobre o cerca de productos inflamables, como cortinas, toallas o cualquier otro tipo de material inflamable.

Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

El aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, sin experiencia o conocimiento, a menos que se les supervise o reciban previamente las instrucciones sobre una utilización segura y siempre que entiendan los peligros que su uso puede conllevar.

Los niños no deben jugar con el aparato. Este aparato no debe ser utilizado por niños.

El aparato no está diseñado para su funcionamiento a través de medios externos o un comando de control separado a distancia.

El aparato está diseñado para uso doméstico o similar, como:

- Zonas de cocina reservadas para almacenamiento, personal de talleres y otros lugares de trabajo.
- Casas rurales.
- Para clientes de hoteles, moteles y otro tipo de entornos residenciales.
- Habitaciones de hotel o similares.

Desconecte el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente antes de limpiarlo o si no va a utilizarse. Nunca tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato. Para desconectarlo, sujete el enchufe y sáquelo de la toma de corriente.

No mueva el aparato sujetándolo por el cable. No lo utilice con cables de extensión.

No deje el cable colgando de los bordes de la mesa o de la encimera, o permita que el aparato o el cable entre en contacto con superficies calientes.

Nunca introduzca herramientas en el aparato cuando esté en funcionamiento.

La mariposa solo debe utilizarse con la velocidad de 1 a 3.

El cestillo solo debe usarse para cocinar alimentos y/o con la velocidad entre 1 y 4. El cestillo puede usarse invirtiendo el sentido de giro.

También se puede utilizar sobre la tapa para evitar salpicaduras.

Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

PRECAUCIÓN: Al usar el aparato, algunas superficies (tapa, vaso medidor, recipiente de acero inoxidable, tapa de la vaporera, etc.) pueden calentarse. Asegúrese de que no estén calientes cuando esté utilizando el aparato.

No mueva el aparato cuando esté en funcionamiento y/o contenga líquidos calientes. Espere hasta que se apague de forma automática o apáguelo manualmente.

Espere al menos 5 minutos antes de mezclar líquidos calientes para evitar salpicaduras y quemaduras.

Tenga cuidado si vierte un líquido caliente en el procesador de alimentos puesto que puede salirse fuera del aparato debido a vapores imprevistos.

Evite entrar en contacto con el vapor que sale de la tapa durante y después del uso del aparato.

No toque las piezas en movimiento del aparato. No utilice el aparato cuando el recipiente esté vacío.

No toque directamente los alimentos cuando estén dentro del recipiente.

Asegúrese de que el recipiente y la tapa están correctamente colocados antes de encender el aparato.

Cuando utilice el aparato con una velocidad superior a 3, coloque el vaso medidor en la tapa para evitar salpicaduras.

No retire la tapa hasta que las cuchillas hayan parado de moverse totalmente.

No toque los filos de las cuchillas. Para retirar o colocar las cuchillas en el recipiente, sujételas por el extremo superior.

Si se quedan alimentos en las cuchillas, apague el aparato antes de retirarlos.

Tome las precauciones adecuadas cuando maneje las cuchillas, especialmente al retirarlas y al vaciar y limpiar el recipiente, para evitar cortes.

Sujete siempre el recipiente por el asa.

Sujete siempre el cestillo con la ayuda del gancho de la espátula.

Nunca meta el recipiente u otra pieza del aparato en el microondas.

Nunca esterilice el recipiente o ninguna otra pieza del aparato en un esterilizador para microondas.

Asegúrese de no superar el nivel máximo indicado (2.5 l) cuando llene el recipiente. Si el recipiente está demasiado lleno, los líquidos pueden salpicar o derramarse al abrir la tapa.

El recipiente solo debe utilizarse sobre su soporte.

Compruebe siempre la consistencia de la comida que prepara para su bebé. Asegúrese de que no contenga trozos grandes.

Cuando el aparato esté en funcionamiento, utilice únicamente la espátula suministrada para remover los alimentos en el recipiente.

Nunca utilice otros utensilios para remover, como cucharas de metal, de madera, etc. Estos utensilios pueden entrar en contacto con las cuchillas y causar daños.

Asegure la tapa del recipiente antes de introducir la espátula a través de la abertura de la tapa del recipiente. Revise el aparato de forma regular, incluidos sus accesorios, para detectar posibles daños.

Limpie el aparato, sus piezas y accesorios como se detalla en el capítulo «Limpieza».

Desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación antes de montarlo, desmontarlo y limpiarlo.

Si no va a usar el aparato durante un espacio de tiempo prolongado, desconéctelo de la red eléctrica principal como haría con otros dispositivos electrónicos.

Desconecte el robot de cocina y quite el enchufe antes de mover los accesorios o tocar partes que están en movimiento cuando se utiliza el aparato. Mantenga el aparato en un lugar seco.

No intente reparar, desmontar o cambiar el aparato.

El uso de piezas o accesorios no recomendados o facilitados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

No utilice el aparato si no está funcionando correctamente o si está dañado de algún modo.

Cualquier intervención que no sea de limpieza deberá ser realizada por el Centro de Servicio Postventa Autorizado.

No use el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Para evitar cualquier peligro, repárelos a través del centro de servicio de postventa autorizado.

Si el aparato sufre un pico de tensión en la fuente de alimentación, podrá apagarse. Para garantizar la seguridad del usuario, el aparato deberá encenderse de forma manual.

Este aparato no está diseñado para ser utilizado de otra forma que no sea la especificada en este manual. Este aparato cumple con las Directivas sobre Compatibilidad Electromagnética (EMC) y Baja Tensión (LVD).

Este manual también está disponible en formato PDF en www.flama.pt

Flama se reserva el derecho a cambiar el aspecto externo del aparato y/o utilizar la tecnología para mejorarlo, sin notificación previa.

Todos los derechos reservados.

Antes de usar el Cookii por primera vez, asegúrese de que lo coloca sobre una superficie firme, horizontal, limpia y resistente al calor, para que no resbale. Este procedimiento es muy importante para el funcionamiento adecuado de la báscula.

Antes de su primer uso, recomendamos limpiar todas las piezas y accesorios del robot de cocina, especialmente el juego de cuchillas, el recipiente, la tapa y el cestillo.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

1. Recipiente de acero inoxidable (2,5L capacidad)
2. Asa del recipiente
3. Tapa del recipiente
4. Vaso medidor
5. Junta de estanqueidad para la tapa
6. Espátula
7. Mariposa (accesorio mezclador)
8. Juego de cuchillas
9. Cestillo (1,25L capacidad)



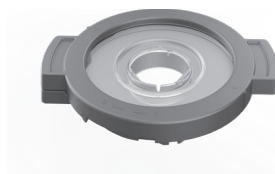
1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.

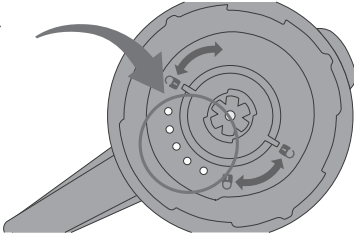


USO Y MANTENIMIENTO

NO UTILICE EL APARATO:

- Si los accesorios están dañados.
- Si los accesorios (cuchillas, tapa, etc.) no encajan perfectamente.
- Si el recipiente está vacío.
- Si el botón de encendido/apagado no funciona.
- No mueva el aparato cuando esté en funcionamiento.
- Compruebe los límites máximos y mínimos del recipiente.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Desconecte siempre el aparato de las fuentes de alimentación principales cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
- Este aparato está destinado solamente para uso doméstico. No es adecuado para el uso profesional o industrial.
- El aparato solo debe ser utilizado por adultos. Asegúrese de que las personas que no estén familiarizadas con el aparato no lo utilicen.
- No guarde el aparato si el recipiente sigue estando caliente; deje que se enfríe totalmente.

1.



- Asegúrese de que los pines de contacto (figura 1) no estén mojados, sucios con polvo u otros componentes externos.

- Asegúrese de que el aparato se encuentra en buen estado. Compruebe si las piezas móviles encajan correctamente y no están dañadas. Preste atención a los ruidos u otras particularidades que

puedan afectar al funcionamiento del aparato.

- No abra la tapa mientras el aparato esté en funcionamiento. Espere siempre a que se acabe el programa para abrir la tapa. Respete las advertencias de seguridad para evitar quemaduras y lesiones.
- No deje el aparato sin supervisión mientras esté en uso.
- Tenga cuidado al introducir y retirar accesorios, puesto que las cuchillas están muy afiladas. No toque las cuchillas directamente.
- La garantía podrá anularse si el aparato muestra daños causados por un uso indebido o imprudente.

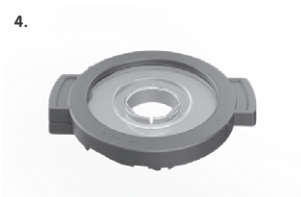
ACCESORIOS

VASO MEDIDOR (figura 1 y 2)

Finalidad del vaso medidor:

- Evita que se salgan los líquidos o alimentos (riesgo de quemaduras).
- Evita la pérdida de temperatura dentro del recipiente.
- Añadir líquidos o ingredientes durante la preparación.
- El vaso medidor puede cerrarse girándolo (figura 2)
- El vaso medidor puede utilizarse para medir ingredientes y tiene una capacidad máxima de 100 ml.

NOTA: Algunas especias como el curry o la mostaza pueden cambiar el color de los plásticos. Esta situación es normal y no afecta o daña el funcionamiento del aparato.



RECIPIENTE (figura 3)

El recipiente tiene una capacidad máxima de 2.5 litros. Dentro del recipiente hay unas marcas que indican los niveles de llenado.

TAPA DEL RECIPIENTE Y JUNTA DE ESTANQUEIDAD (figura 4 y 5)

La tapa del recipiente se utiliza para cerrar el recipiente. Cuenta con un sistema de seguridad que impide el funcionamiento del aparato si no se coloca correctamente en el recipiente.



PRECAUCIÓN:

Nunca utilice la tapa sin encajar su junta de estanqueidad. Asegúrese de que la junta de estanqueidad está colocada adecuadamente (figura 5).



PRECAUCIÓN:

Si no puede retirar el recipiente del cuerpo del aparato al finalizar el programa o cuando está en pausa, presione el botón de la función «GIRO INVERSO» durante 2 segundos. Este procedimiento debe llevarse a cabo con la tapa colocada en el recipiente.



PRECAUCIÓN: Si la tapa no está colocada correctamente, aparecerá un mensaje de «ABRIR» en la pantalla. Asegúrese de que la tapa encaja con la junta de estanqueidad para evitar que se salgan los líquidos o alimentos. Utilice el aparato solamente cuando la junta de estanqueidad esté limpia y encaje correctamente. Compruebe la junta de estanqueidad de forma periódica. Si se produce alguna fuga o daño, cámbiela inmediatamente.

Tanto la junta de estanqueidad de la tapa como el resto de las juntas del producto son consumibles (fuera de garantía). Recomendamos cambiar la junta de estanqueidad de la tapa tras un año de uso. Para adquirir la junta de estanqueidad, por favor, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de su zona.



PRECAUCIÓN: No abra nunca la tapa del recipiente mientras el robot de cocina esté en funcionamiento, puesto que los líquidos y el vapor pueden salirse y provocar quemaduras.

Para abrir la tapa:

1.



2.



3.



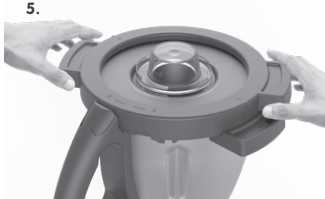
- Presione hacia abajo el botón de bloqueo (figura 1).
- Gire la tapa en sentido contrario al de las agujas del reloj (figura 2).
- Levante la tapa mientras se desacopla el mecanismo de bloqueo del recipiente (figura 3).

Para cerrar la tapa:

4.



5.



6.



- Introduzca el recipiente en el robot de cocina. Con el mango orientado hacia delante, en ángulo recto con el cuerpo del aparato, presione el recipiente hacia abajo hasta que encaje perfectamente (figura 4).
- Coloque la tapa en la parte superior del recipiente siguiendo las flechas de las asas de la tapa y el recipiente (figura 5).
- Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj (figura 6) hasta que llegue al tope y se active el botón de bloqueo.



IMPORTANTE: Si necesita abrir la tapa mientras cocina, presione el botón de INICIO/PARADA y espere unos segundos hasta que las cuchillas se hayan parado totalmente. Para reanudar el programa (cocinar), inserte de nuevo la tapa como se ha explicado anteriormente y presione de nuevo el botón de INICIO/PARADA.

JUEGO DE CUCHILLAS (imagen 1)


Coloque el juego de cuchillas en el recipiente

Debajo de las cuchillas de acero inoxidable hay dos guías laterales que encajan en la base del recipiente. Asegúrese de que la junta de estanqueidad de las cuchillas está colocada correctamente cuando inserte el juego de cuchillas en el recipiente.

Para insertar el juego de cuchillas de forma adecuada, proceda de la siguiente manera:

- Asegúrese de que el freno de la cuchilla, en la parte inferior de la copa, están en modo () DESBLOQUEADO (figura 2).
- Sujeta suavemente la parte superior de las cuchillas con una mano. Inserte las cuchillas en el orificio de la copa con las guías laterales.
- Asegúrese de que la junta de estanqueidad de las cuchillas toca el fondo del recipiente.
- Gire el freno de la cuchilla en sentido horario hasta que los pestillos se bloqueen en la posición BLOQUEADA () (imagen 3).

Para retirar el juego de cuchillas, proceda de la siguiente manera:

- Sujeta suavemente la parte superior de las cuchillas con una mano.
- Gire el freno de la cuchilla en sentido antihorario hasta que las zapatas de freno estén en la posición DESBLOQUEADA () y se suelten las cuchillas (imagen 4).
- Una vez que estén flojos, retire con cuidado las cuchillas (imágenes 5 y 6).

1.



2.



3.



4.



5.



6.



PRECAUCIÓN: El juego de cuchillas deberá colocarse siempre adecuadamente en el fondo del recipiente. El sistema de bloqueo se activa cuando todas las partes encajan a la perfección. Tenga cuidado cuando maneje el juego de cuchillas. Las cuchillas están afiladas y podrían hacerle daño. No es recomendable lavar las cuchillas en el lavavajillas de forma frecuente. Para limpiar las cuchillas, siga las instrucciones del capítulo «LIMPIEZA».

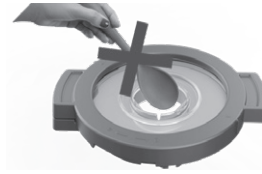
ESPÁTULA (figura 1)

La espátula se utiliza para raspar los ingredientes del recipiente y también puede usarse para limpiarlo. El mango de la espátula sirve como gancho para retirar el cestillo de forma segura. La espátula puede usarse para mezclar ingredientes cuando estos se introduzcan a través de la abertura de la tapa. Tiene un sistema de seguridad (disco de plástico) que impide que toque las cuchillas.

1.



2.



PRECAUCIÓN: Utilice solamente la espátula proporcionada para remover la comida. Nunca intente introducir otros objetos (por ejemplo cucharas) a través de la abertura de la tapa del recipiente cuando el aparato esté en funcionamiento, ya que puede dañar las cuchillas y provocar lesiones. (figura 2)

CESTILLO (imagen 3)

El cestillo es ideal para cocinar arroz y alimentos delicados. También puede usarse para colar zumos de frutas y verduras. Coloque el cestillo dentro del recipiente, déjelo reposar en las varillas dentro del recipiente. Asegúrese de que el cestillo está posicionado en las varillas para que no toque las cuchillas. Tras su uso, retire el cestillo con la ayuda del gancho de la espátula.

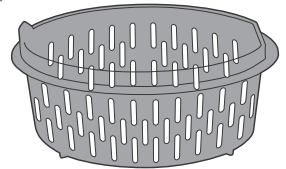
Nunca utilice las manos ya que puede sufrir quemaduras.

Para limpiar el cestillo, siga las instrucciones del capítulo «LIMPIEZA».

Cómo retirar el cestillo:

- Retire la tapa del recipiente presionando el botón del mango hacia usted.
- Agarre la espátula por el mango (figura 4) y coloque el gancho cerca de la muesca del cestillo (figura 5).
- Sujetando la espátula en posición vertical (a 90°), coloque el gancho en la muesca del cestillo (figura 6).
- Incline la espátula ligeramente hacia fuera y levante el cestillo (figura 7).

3.



4.



5.



6.



7.



MARIPOSA (figura 1)**La mariposa se utiliza para:**

- Montar nata, claras de huevo, salsas, etc.
- Mezclar ingredientes sin homogeneizarlos.
- Evitar que la comida se pegue en las paredes del recipiente.
- La mariposa se engancha directamente en las cuchillas, en los espacios libres.

Para insertar la mariposa, presione hacia abajo ligeramente hasta que quede encajada firmemente en las cuchillas (figura 2). Para quitar la mariposa, tire de ella hacia arriba (figura 3).

**IMPORTANTE**

No utilice ni la espátula ni ningún otro objeto a través de la abertura de la tapa mientras que el aparato esté funcionando con la mariposa puesta.

No utilice la mariposa con una velocidad superior a 3.

Al cocinar con el robot de cocina, los ingredientes y los líquidos del recipiente pueden calentarse mucho. Tenga cuidado para no tocar los ingredientes calientes al introducir cualquier accesorio. Las piezas metálicas, en particular, se calientan mucho y pueden provocar quemaduras.

JUNTA DE ESTANQUEIDAD

La junta de estanqueidad evita que los líquidos y los alimentos se salgan. Utilice el aparato solamente cuando la junta de estanqueidad esté limpia y encaje correctamente.

Usando la abertura de la parte interior de la tapa del recipiente (figura 1), acceda a la junta de estanqueidad y sáquela de la tapa (figura 2).



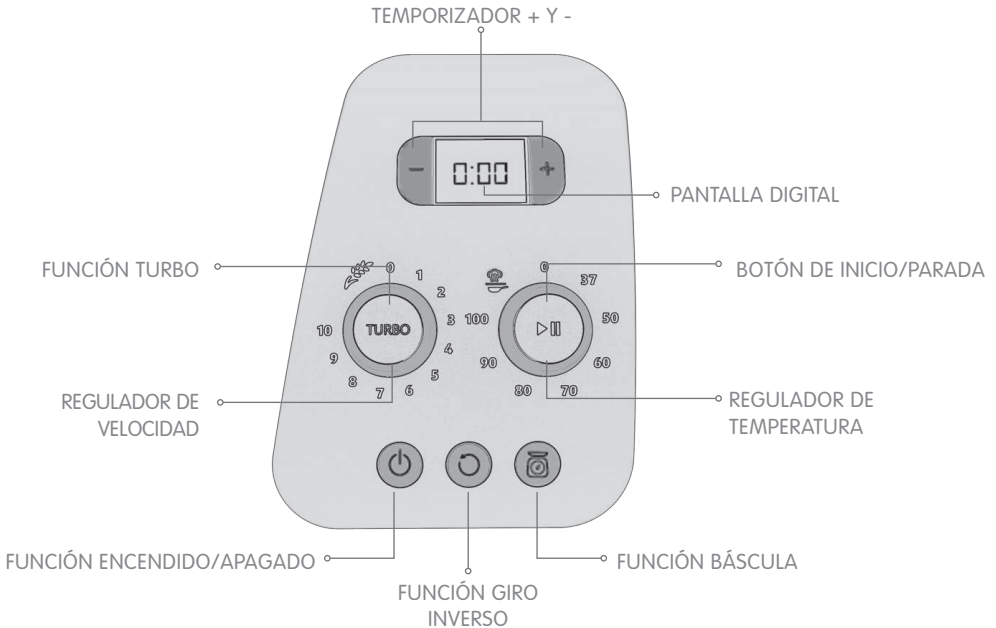
Limpie la tapa y la junta de estanqueidad con un detergente o jabón suave y aclárelas a fondo. Coloque la junta en la tapa, asegurándose de que está colocada correctamente.

FUNCIONAMIENTO / FUNCIONES

CUERPO DEL APARATO



PANEL DE CONTROL

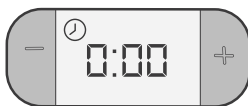


BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO (figura 1)

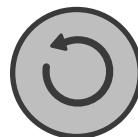
1.



2.



3.



Coloque el aparato en una superficie plana, firme y resistente al calor.

Asegúrese de que el aparato no esté cerca de un horno o del fregadero de la cocina.

Extraiga el cable de conexión, conéctelo a la fuente de alimentación principal.

Apriete el botón de ENCENDIDO/APAGADO por lo menos durante un segundo para encender y apagar el aparato. (figura 1)

El aparato está listo para ser utilizado. Cuando se enciende el aparato, este realiza una auto verificación, la pantalla se ilumina y se escucha un zumbido. (figura 2)

FUNCIÓN GIRO INVERSO (imagen 3)

Pulse el botón de «GIRO INVERSO» (⌚) en el panel de control para invertir el sentido de giro de las cuchillas. El «GIRO INVERSO» (⌚) solo funciona con las velocidades 1, 2 y 3.

En la pantalla, la función de GIRO INVERSO (⌚) está indicada con el símbolo (figura 3) Para cambiar la función de «GIRO INVERSO» (⌚), pulse de nuevo el botón.

La función de «GIRO INVERSO» es ideal para remover suavemente alimentos delicados que no deberían trocarse.

El uso de «GIRO INVERSO» (⌚) se detalla en las recetas cuando es necesario.

FUNCIÓN BÁSCULA (figura 4)

4.



5.



La función de «BÁSCULA» permite pesar todos los ingredientes directamente en el recipiente de mezcla hasta 5000 g, así como el recipiente para cocinar al vapor (se vende por separado). Cuando el recipiente esté colocado, pulse el botón de «BÁSCULA». La pantalla mostrará el icono de la báscula y 0 g (figura 5).

Añada el primer ingrediente y compruebe la cantidad en la pantalla.

Si quiere añadir más ingredientes, pulse el botón de la función de «BÁSCULA» para efectuar la pesada y añadir el siguiente ingrediente.

Repita estos pasos tantas veces como sea necesario para ajustarse a la receta, hasta un máximo de 5000 g cada vez.

IMPORTANTE

Tras pulsar el botón de la función de «BÁSCULA», no toque o apoye nada contra el aparato. El margen de error máximo de la escala es de 1.5 % del peso usado (para 500 g).

La función de «BÁSCULA» trabaja entre 5 y 5000 g.

Cuando pese ingredientes, añádalos lentamente esperando entre 2 o 3 segundos para que el peso se estabilice.

Cuando añada los ingredientes, no agregue más de 5000 g a la vez. Si hay sobrepeso, la pantalla mostrará un mensaje de error «E15».

Pulse siempre el botón de la función de «BÁSCULA» antes de pesar o utilizar la báscula. Intente no mover, tocar o apoyar nada contra el robot de cocina durante el proceso de pesaje.

Después de pulsar el botón de la función de «BÁSCULA», el robot de cocina mantendrá el modo de pesaje durante 5 minutos, excepto si se pulsa otro botón o se enciende el botón de velocidad. Después de 5 minutos, la pantalla vuelve al modo temporizador. Cada vez que añada un ingrediente, recuerde tener en cuenta el máximo de 5000 g.

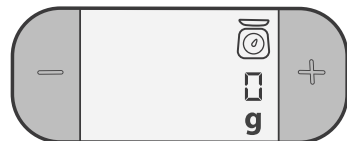
CALIBRAR LA BÁSCULA

El proceso de calibración solo es necesario cuando la báscula no mide el peso correctamente (no calibrada).

1. Con el vaso vacío situado en el aparato con la tapa pulse el botón de BÁSCULA.

2. La pantalla mostrará el símbolo de la báscula y 0 g (figura 6).

6.



3. Pulse el botón de BÁSCULA y el de INICIO/PARADA al mismo tiempo. Para asegurarse de que el procedimiento se está llevando a cabo de forma correcta, el aparato debe mantenerse en el modo báscula. Mantenga pulsados los dos botones al mismo tiempo durante al menos 3 segundos.

4. La pantalla mostrará un mensaje «CAL», seguido de texto «1000».

NOTA: Compruebe que aparece el mensaje «CAL» en la pantalla, que indica el inicio del proceso de calibración.

5. Inmediatamente después del mensaje «1000», añada en la parte superior de la tapa un peso de 1 kg (por ejemplo, 1 kg de arroz, harina o azúcar) y espere unos 5 segundos hasta que en la pantalla aparezca el mensaje «PASAR».

6. Retire el peso de 1 kg de la parte superior de la tapa y pulse el botón BÁSCULA de nuevo.

NOTA: Cuando esté pesando, no toque o apoye nada contra el robot de cocina y verifique que no haya nada debajo del aparato. Asegúrese de que el cable de alimentación no esté estirado o bloqueado, puede interferir en el proceso de calibración.

BOTÓN DE TEMPORIZADOR O TEMPORIZADOR (figura 1)

Pulse los botones «+» y «-» para regular el tiempo.

Podrá definir el tiempo entre 1 segundo y un máximo de 60 minutos. Mantenga pulsado el botón para aumentar el tiempo en la pantalla.

Cuando el temporizador está en 00:00, si se pulsan al mismo tiempo los botones «+» y «-» el temporizador alcanza directamente los 30:00.

1.



Si el temporizador presenta un valor diferente a 00:00, al pulsar al mismo tiempo los botones «+» y «-», el temporizador vuelve a marcar 00:00.

Fije el tiempo según la receta, pulsando los botones «-» y «+» al lado de la pantalla.

PROGRAMACIÓN

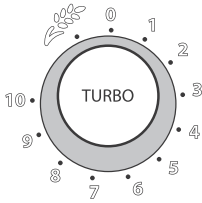
Comprobar uno por uno

- Hasta 1 minuto – Segundo a segundo
- De 1 a 5 minutos – 10 en 10 segundos
- De 5 a 10 minutos – 30 en 30 segundos
- Más de 10 minutos – minuto a minuto

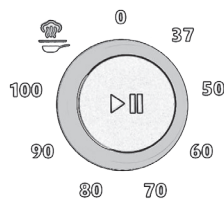
Pulsación continua

- De 1 a 30 s – segundo a segundo
- De 30 seg. a 3 min – de 30 en 30 s
- Más de 3 minutos – minuto a minuto

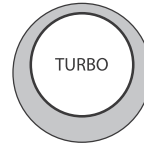
1.




2.



3.



SELECTOR DE VELOCIDADES (figura 1)

Gire el selector de velocidades hacia la derecha para seleccionar la velocidad de rotación de las cuchillas, para las posiciones 1/2/3/4/5/6/7/8/9/10. Gire el selector hacia la izquierda para la función de amasar ().

SELECTOR DE TEMPERATURA (figura 2)

Gire el selector de temperatura hacia la derecha y elija la temperatura que necesita para cocinar: 7°/50°/60°/70°/80°/90°/100° o 120°C (). La temperatura programada parpadea hasta que se alcanza la temperatura seleccionada.

Si la temperatura del recipiente es superior a 40 °C, la velocidad seleccionada superior a 6 (incluida) y el tiempo seleccionado superior a 15 segundos, se reducirá lentamente la velocidad 6 segundos desde el final de todos los programas. Cuando el programa termina, se escuchará un zumbido.

Se puede programar la función de velocidad sin tiempo. Funcionará durante 1 minuto. Después de 1 minuto, el robot de cocina funcionará durante 3 segundos e invertirá el sentido de giro de la cuchillas, lo que permitirá mover el recipiente.

FUNCIÓN TURBO (figura 3)

La función Turbo es la forma más rápida e intensiva para trocear/triturar/moler y mezclar ingredientes.

La función Turbo se utiliza para trocear ingredientes como queso curado, chocolate, garbanzos o hielo. Para activar la función, mantenga pulsado el botón Turbo.

Cuando se selecciona un nivel de velocidad, pulsar el botón Turbo aumenta la rotación de las cuchillas hasta el nivel máximo.

La función Turbo no debe usarse nunca con la mariposa.

La función Turbo no debe utilizarse para triturar alimentos calientes, ya que existe el riesgo de que se salgan a través de la abertura de la tapa y provoquen quemaduras.

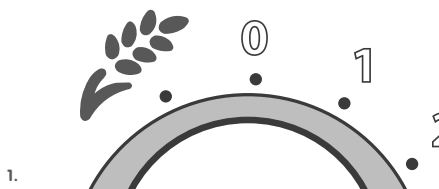
Al pulsar la función Turbo cuando ya se ha seleccionado una velocidad, la rotación de las cuchillas aumenta.



PRECAUCIÓN: NUNCA utilice el aparato con un recipiente VACÍO.

Nunca levante la tapa del recipiente antes de que el programa haya terminado totalmente. Existe riesgo de quemaduras graves y salpicaduras. Tras el zumbido, le recomendamos esperar unos segundos antes de retirar la tapa y/o el recipiente.

FUNCIÓN DE AMASAR (figura 1)



La función de **AMASAR** reproduce un proceso especial de amasado que alterna rotaciones rápidas y lentas, usadas en la panadería artesanal para conseguir una masa de alta calidad. El modo de amasar se emplea para elaborar masa de levadura o de pan.

Para activar la función de amasar, ajuste el selector de velocidades a su posición y pulse el botón de INICIO/PARADA.



PRECAUCIÓN: Si no puede retirar el recipiente de la base del aparato al finalizar el programa o en modo pausa, pulse el botón de la función «GIRO INVERSO» durante 2 segundos. Este proceso deberá realizarse con la tapa sobre el recipiente.

GUÍA DE ORIENTACIÓN

VELOCIDADES

Amasado - Simula el proceso de amasado manual; ideal para masas (de pizza o pan).

Velocidad 1 a 3 - Puede usarse con la mariposa (acesorio mezclador); Para mezclar, trocear, remover o cocer al vapor.

Velocidad 4 a 6 - Para emulsionar, cortar o mezclar.

Velocidad 7 a 10 - Para triturar, hacer puré o machacar.

Giro inverso - Invierte la rotación de las cuchillas, lo que permite que los alimentos se muevan ligeramente sin tener que cortarlos.

CONEXIÓN (modelo con conexión Wi-Fi)

El robot de cocina Cookii está listo para conectarse a sus dispositivos móviles (smartphone/tablet).

Aviso importante

La conexión wifi entre el dispositivo y el robot de cocina debe realizarse utilizando la misma red doméstica (con acceso a internet).

Si configura el robot de cocina y el dispositivo móvil con diferentes redes, la Cookii App del dispositivo móvil no se conectará con el robot de cocina.

La Cookii App usa la configuración del router doméstico para establecer la conexión con el robot de cocina. Si cambia el dispositivo de su red doméstica, necesitará repetir el proceso de conexión.

Instalación de la Cookii App y conexión al robot de cocina

Necesita instalar la Cookii App y conectarla al robot de cocina.

- Conexión wifi: el robot de cocina es un aparato doméstico. Deberá conectarse a una red doméstica, con una contraseña protegida. La Cookii App no aceptará redes wifi sin contraseña.
- Instale la Cookii App, disponible para descarga gratuita en App Store (iPhone/iPad) y Google Play (Android). También puede usar los siguientes códigos QR:

iOS (9 y siguientes)



Android (V6.0 y siguientes)



- El dispositivo móvil debe estar cerca del robot de cocina (el alcance de la conexión varía dependiendo de la configuración de la casa y la distancia del router).
- Toma de corriente para conectar el robot de cocina: Es necesario que el robot de cocina esté ENCENDIDO durante la instalación de la Cookii App.

La instalación y conexión dura pocos minutos. Tras la instalación, podrá conectar el robot de cocina con su dispositivo móvil.

Después de instalar la Cookii App:

La primera vez que utilice la Cookii App, necesitará **crear una cuenta**:

1. En la pantalla principal, haga clic en «Crear cuenta».
2. Introduzca una dirección válida de correo electrónico.
3. Elija una contraseña.
4. Confirme la contraseña.
5. Acepte los Términos y Condiciones.
6. Haga clic en **Registrarse**.

Inicio de sesión

Una vez creada la cuenta, puede iniciar sesión en la Cookii App:

- Introduzca el correo electrónico registrado.
- Introduzca la contraseña.
- Haga clic en **Iniciar sesión**.

Si no recuerda la contraseña:

- En la pantalla de inicio de sesión, haga clic en **¿Ha olvidado su contraseña?**
- Se le pedirá que introduzca el correo electrónico de acceso.
- Haga clic en **Recuperar contraseña**.

Se le enviará un mensaje con las instrucciones a su correo electrónico.

Conectar la Cookii App con el robot de cocina

Acérquese al robot de cocina. Compruebe que su dispositivo móvil wifi está encendido correctamente.



1. Encienda el robot de cocina. Espere 30 segundos y compruebe si el **icono del wifi** situado en la esquina inferior izquierda de la pantalla parpadea.
2. Abra la Cookii App.
3. Inicie sesión en la App.
Recuerde que debe estar conectado a su red doméstica.
4. Haga clic en el **icono de Menú**. (☰).
5. En Documentación, haga clic en **Mi Robot**.
6. Haga clic en **CONFIGÚRAME** cuando el botón esté activado.



7. Vaya a la pantalla de ajustes del wifi en su dispositivo móvil.

8. Busque la red wifi **CookRobot**.

(ej. CookRobot-B0B6).

9. Conéctese a la red **wifi** CookRobot.

Haga clic en **CANCELAR** si en su dispositivo móvil aparece «la red wifi actual no tiene acceso a internet».



Su dispositivo móvil ya está conectado al robot de cocina

10. Vuelva a la Cookii App.

11. Introduzca el SSID de su red doméstica.

12. Introduzca la contraseña de su red doméstica.

13. Haga clic en **CONFIGURAR AJUSTES**.

14. De nuevo, diríjase a la pantalla de ajustes del wifi en su dispositivo móvil.

15. Conéctese de nuevo a su red doméstica.

16. Cierre la ventana de configuración.

La App volverá a **Mi Robot**.



En ese momento, el icono del wifi situado en la esquina inferior izquierda de la pantalla dejará de parpadear. Puede empezar a cocinar utilizando la Cookii App.

REINICIO DEL WIFI DEL ROBOT COOKII

1. Abra la Cookii App.

2. Inicie sesión en la App.

Recuerde que debe estar conectado a su red doméstica segura.

3. Haga clic en el icono de Menú (☰).

4. En Documentación, haga clic en Mi Robot.

5. Haga clic en el icono (X) para reiniciar los ajustes de la red del robot de cocina.

6. Apague el robot de cocina.



Para volver a conectar el robot de cocina a la Cookii App, siga los siguientes pasos en el capítulo **Conectar la Cookii App** al robot de cocina.

LIMPIEZA

- Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
- Limpie su robot de cocina con un paño húmedo y un poco de detergente para lavavajillas y deje que se seque.
- No limpie el robot de cocina con productos de limpieza, disolventes o productos abrasivos.
- Para evitar dañar las partes interiores del aparato, no deje que entre agua u otro tipo de líquidos en el sistema de ventilación.
- Para limpiar la vaporera y todas sus piezas, lávelas cuidadosamente con un producto de limpieza suave y agua caliente. También puede lavar las piezas en el lavavajillas.
- Utilice un paño suave para secarlas.
- Nunca emplee objetos afilados o instrumentos mecánicos, ya que pueden causar cortes y daños irreparables.
- No coloque el aparato en agua o en ningún otro líquido, o debajo de un chorro de agua corriente.
- Durante la limpieza, tenga cuidado con las cuchillas ya que está muy afiladas.
- Recomendamos limpiar el aparato después de cada uso para eliminar todos los restos de comida.
- También recomendamos que retire la junta de estanqueidad de la tapa para limpiarla separadamente.
- Limpie la parte exterior e interior del recipiente sin el juego de cuchillas, con agua caliente o en el lavavajillas.
- Las piezas y accesorios (tapa, vaso medidor, juntas de estanqueidad, espátula, cestillo y mariposa) pueden meterse en el lavavajillas, siempre y cuando se coloquen en la bandeja superior del lavavajillas. También pueden lavarse con agua, jabón y una esponja o estropajo no abrasivo. No deben sumergirse en agua u otros líquidos.
- Limpie y lave las cuchillas con un cepillo bajo el grifo para eliminar todos los restos de comida. (figura 1)
- Para facilitar la limpieza del juego de cuchillas y el interior del recipiente de mezcla, llénelo de agua hasta que cubra las cuchillas, cierre la tapa e inícielo a velocidad 8 durante algunos segundos.
- Asegúrese de que los pines de contacto en el fondo del recipiente están siempre secos y limpios.
- Si fuera necesario, límpielos. Recomendamos desmontar las cuchillas del recipiente de mezcla para su limpieza, especialmente cuando se limpia en el lavavajillas.

CÓMO LIMPIAR LAS CUCHILLAS

Para limpiar las cuchillas, colóquelas bajo el grifo, con las cuchillas apuntando hacia arriba, como se muestra en la figura 1. Para facilitar la limpieza, utilice un cepillo.

1.



IMPORTANTE

No deje las cuchillas en agua durante un largo período de tiempo pues podrían dañarse. Dejar las cuchillas con restos de comida o usar un detergente líquido agresivo puede provocar marcas de óxido. Sin embargo, estas marcas pueden quitarse fácilmente con un cepillo o una solución a base de vinagre.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El aparato está equipado con un sistema electrónico que detecta anomalías, como sobrecalentamiento del motor, exceso de peso en el recipiente, etc. La siguiente tabla describe los posibles problemas que pueden ocurrir y cómo solucionarlos.

PROBLEMA	TEXTO EN PANTALLA	CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato no se enciende.	00:00	No se ha seleccionado el tiempo para la preparación.	Pulse el botón «-» y «+» para programar el tiempo como se indica en la receta.
Texto en la pantalla	ABRIR	No hay tapa o la tapa no está colocada de forma correcta.	Introduzca el recipiente correctamente en el aparato siguiendo las instrucciones.
Texto en la pantalla	E11	Exceso de tensión. Se ha detectado corriente de más de 8A durante más de 1 minuto.	Pulse el botón «-» y reinicie el aparato.
Texto en la pantalla	E12	La velocidad de rotación es inferior a 50 rpm durante 6 segundos seguidos.	Pulse el botón «-» y apague el aparato. Compruebe si hay algún ingrediente que esté bloqueando las cuchillas y retírelo.
Texto en la pantalla	E13	Velocidad del motor superior a 23 000 rpm durante 6 segundos seguidos.	Pulse el botón «-» y apague el aparato.
Texto en la pantalla	E14	El motor no funciona. Se ha detectado una avería eléctrica o la velocidad de rotación del motor es inferior a 50 rpm durante 6 segundos seguidos.	Pulse el botón «-» y apague el aparato. Espere al menos 5 minutos antes de volver a encenderlo.
Texto en la pantalla	E15	Límite máximo de peso en el recipiente se ha superado (5000 g).	Compruebe y reduzca el contenido del recipiente.
Texto en la pantalla	VASO	Recipiente no colocado correctamente	Inserte el recipiente en el aparato siguiendo las instrucciones.

PROBLEMA	¿QUÉ PUEDO HACER?
El aparato no puede encenderse.	<ul style="list-style-type: none"> - Compruebe si el cable de conexión está enchufado correctamente. - Pulse el botón de ENCENDIDO/APAGADO para encender el aparato (véase pág.42). - Compruebe si el recipiente y la tapa están bien colocados (véase pág. 37).
El aparato no calienta.	<ul style="list-style-type: none"> - Compruebe si el tiempo de calentamiento se ha predefinido (véase pág. 44). - Compruebe si la temperatura se ha predefinido (véase pág. 45). - Compruebe si el recipiente y la tapa están bien colocados (véase pág. 37).
El recipiente no puede retirarse.	<ul style="list-style-type: none"> - Sin retirar la tapa, pulse el botón de la función GIRO INVERSO durante 2 segundos.

ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y/O EQUIPO ELÉCTRICO EN DESUSO

EMBALAJE

El material de empaquetado es reciclable. Deberá desecharse en los contenedores apropiados para su reciclaje.

EQUIPO ELÉCTRICO

Los aparatos que ya no se utilicen deberán desecharse como residuo urbano. De conformidad con la Directiva (EC) 2012/19/EU, al finalizar su vida útil, el aparato deberá llevarse a un centro especial de recogida de residuos. Las piezas reciclables del aparato se deberán llevar a reciclar, para prevenir la contaminación medioambiental. Lleve el aparato en desuso a un centro de recogida de residuos eléctricos o a un punto de reciclaje. Póngase en contacto con un colector cercano por su barrio o su oficina local.



NOTA: En caso de anomalía, le aconsejamos que guarde el embalaje y los soportes originales para el transporte a Asistencia Técnica para proteger mejor su robot de cocina.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- **Tiempo:** desde 1 segundo hasta 60 minutos (máx. mo).
- **Velocidad:** 10 velocidades + TURBO (desde 120 rpm hasta 7000 rpm)
- **Giro inverso:** Solo con velocidad 1 hasta velocidad 3

CONDICIONES DE GARANTÍA

1. Por favor, guarde el justificante de compra (recibo) de este producto, que le será solicitado por el técnico cuando se lleven a cabo las reparaciones. Solo se prestará asistencia cuando se compruebe que el justificante de compra de su aparato se encuentra dentro del periodo de garantía.
2. El periodo de garantía de este aparato es de 2 años a partir de la fecha de adquisición.
3. Conforme a la garantía, se podrán reparar o reemplazar, sin ningún coste, todas las piezas que se hayan dañado durante un uso normal del aparato como resultado de material defectuoso o de fabricación demostrado.
4. Las piezas consumibles, como la junta de estanqueidad, el vaso medidor, las piezas o accesorios frágiles no están cubiertas por la garantía.
5. No se responderá de los daños provocados por un uso indebido o imprudente, una conexión inadecuada a una corriente eléctrica que no sea la indicada en la placa de características, una instalación eléctrica débil, condiciones climáticas, químicas o electroquímicas. No se aceptarán reclamaciones o reclamaciones de indemnización de las piezas que no sean partes integrales de este aparato.
6. La prestación de asistencia con arreglo a la garantía no extiende el periodo de garantía. Solo se prestará asistencia durante este periodo de garantía. Solamente el primer comprador podrá recibir los beneficios de la garantía, que no podrá transferir a ninguna persona.
7. La garantía termina en el momento en que una persona no autorizada intenta reparar, modificar o reemplazar las piezas.
8. El comprador será siempre responsable de todos los gastos y riesgos asociados al transporte a nuestras instalaciones o viceversa.

Para beneficiarse de nuestro servicio de Asistencia Técnica durante el periodo de garantía de 24 meses después de la fecha de compra deberá:

· Enseñar la factura/recibo de adquisición, indicando (cuando sea posible) el modelo y el número del fabricante del producto.

NOTA: Si no presenta estos documentos, se le podrá denegar la prestación de los servicios durante el periodo de garantía.

SI TIENE PROBLEMAS TÉCNICOS

Si hay algún problema asociado con el correcto funcionamiento de su máquina Cookii, comuníquese con el servicio postventa.

Para garantizar un servicio rápido, verifique el número de serie de su máquina Cookii antes de contactar al Soporte Técnico. Puede encontrar este número (que consta de 12 dígitos) en la placa de identificación de la máquina.

Cookii

BY FLAMA

INSTRUCTION MANUAL
COOKING MACHINE

EN



Tasty and healthy food every day!

ÍNDICE

SAFETY INSTRUCTIONS	57
DESCRIPTION OF APPLIANCE	62
USE AND MAINTENANCE	63
ACCESSORIES	64
OPERATION / FUNCTIONS	69
GUIDANCE GUIDE	74
CONNECTIVITY (Wi-fi MODEL)	75
CLEANING	78
TROUBLESHOOTING	79
ELIMINATION OF THE PACKAGING AND/OR ELECTRICAL EQUIPMENT NOT IN USE	80
TECHNICAL DATA	80
WARRANTY CONDITIONS	81

SAFETY INSTRUCTIONS

Read all the instructions in this manual carefully before using your appliance for the first time, so you can use it properly and understand its limitations, potential risks and prevent damages.

Keep the instruction manual for future reference. Flama cannot be responsible for failing to comply with these instructions.

Before putting the appliance into operation, all basic precautions in this Instruction Manual must be observed, to prevent any risk of fire, electrical shock and injuries.

Do not use the appliance if it seems damaged.

Use the appliance only with alternating current and with a power socket properly installed by a technician and/or certified authority. The voltage and frequency of the power supply must be compatible with the settings on the rating plate on the appliance (under the appliance).

Check if the circuit breaker protection, which will connect to the appliance, is at least of 10 A.

The appliance must be connected to a plug with a ground connection.

Do not place the appliance, plug or cord in water or any other type of liquid. For cleaning, use only a damp cloth. Do not allow water or dirt into the appliance.

This appliance is intended for domestic use and complies with the safety standards in force.

Do not use the appliance outdoors.

Be sure to place the appliance on a clean, flat and non-heatable surface, so it does not slip.

Keep a sufficient distance from the edge of the surface to prevent the appliance from falling down.

When using the appliance, ensure a sufficient distance at the top (suspended cupboards, shelving) and around it, to prevent possible damage that can be caused by steam.

Ensure, at all times, that the rubber sealing ring of the blades and lid is properly fitted. If there is no sealing ring, the food when mixed or cooked can leak into the appliance, damaging it.

Ensure that the ventilation openings at the back of the appliance are always free from the splash of fat, food leftovers or similar residues and that it is not covered, otherwise damage to the appliance may occur.

Do not use the appliance on or near flammable products, such as curtains, towels or any other combustible material.

Keep the appliance and its cable out of the reach of children.

The appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or with lack of experience and knowledge of the appliance, unless supervised or previously instructed in its safe use and as long as they understand the risks involved.

Children should not play with the appliance. The appliance must not be used by children.

The appliance is not designed to be operated by means of an external timer or a separate control command from a distance.

The appliance is intended for household and similar application, such as:

- Kitchen areas reserved for store and workshop personnel, and other professional workplaces
- Cottages
- Clients of hotels, motels, and other residential type of environments
- Hotel room type of environments

Switch off the appliance and remove the plug from the outlet before cleaning it, or if not in use. Never pull the power supply cord in order to unplug the appliance. To disconnect it, hold the plug and pull it from the outlet.

Do not carry the appliance by holding it by the cable.

Do not use with extension cords.

Do not allow the cable to hang over the edges of the table or worktop, or allow the appliance or cord to be in contact with hot surfaces.

Never insert tools into the appliance when it is operating.

The butterfly must only be used with Speed between 1 and 3.

The cooking basket must only be used for cooking food and/or at speed between 1 and 4. It may also be used over the lid to prevent splashes.

Let the appliance cool down before cleaning.

CAUTION: When using the appliance, some surfaces (lid, measuring cup, stainless steel bowl, lid of steamer,...) may heat up. Ensure that they are not hot when handling the appliance.

Do not move the appliance when it is working and/or when it contains hot liquids. Wait until it turns off automatically, or turn it off manually.

Always wait at least 5 minutes before blending hot liquids to prevent splashing and burns.

Be careful if a hot liquid is poured into the food processor as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.

Avoid contact with the steam escaping from the lid during and after using the appliance.

Do not touch the moving parts of the appliance. Do not use the appliance when the bowl is empty.

Do not touch the food directly when it is inside the bowl.

Ensure that the bowl and its lid are correctly placed and closed before turning on the appliance.

When using the appliance at a speed higher than 3, place the measuring cup on the lid to avoid splashing.

Do not remove the lid before the blades have stopped completely.

Do not touch the tips of the cutting blades. To remove or place the blades in the bowl, hold them by their upper part.

If food remains in the blades, turn the appliance off before removing it.

Take proper precautions when handling the blades, especially when removing them, emptying the bowl and during cleaning, to avoid cutting yourself.

Always hold the bowl by the handle.

Always hold the cooking basket with the help of the hook of the spatula.

Never use the bowl or any other component of the appliance in the microwave.

Never sterilize the bowl or any part of the appliance in a sterilizer or microwave.

Make sure not to fill the bowl beyond the maximum level indicated (2 liters). If the bowl is too full, it can cause projection of liquids or overflow through the opening of the lid.

The bowl must only be used on its support.

Always check the consistency of food you prepare for your baby. Make sure that it does not contain larger pieces in the food.

With the appliance running, use only the spatula provided for stirring food in the bowl. Never use other items for stirring, such as metal spoons, wooden spoon, etc. These tools might touch the blades and cause injuries.

Lock the bowl lid before inserting the spatula through the opening in the bowl lid.

Inspect your appliance regularly, including its accessories, to detect any damages.

Clean the appliance, its components and accessories as described in chapter "Cleaning".

Always disconnect the appliance from the main power supply before assembling, disassembling and cleaning it.

If you do not need to use the appliance for a prolonged period of time, disconnect it from the mains supply, as you would do with most electrical appliances.

Disconnect the appliance and remove the plug before moving the accessories or touching parts that move when in use. Keep the appliance in a dry place.

Do not attempt to repair, disassemble or change the appliance. The use of parts or accessories not recommended by or supplied by the manufacturer may cause fires, electrical shocks or injuries.

Do not use the appliance if it is not working properly, or if it is in any way damaged. Any intervention other than cleaning must be performed by the Authorized After Sales Service Centre.

Do not use the appliance if the power cord or plug are damaged. Have them repaired by an Authorized After Sales Service Centre to avoid any

danger.

This appliance was not designed for any uses other than those specified in this manual.

This appliance complies with the Directives of Electromagnetic Compatibility (EMC) and Low Voltage (LVD).

This manual is also available in PDF format at www.flama.pt

Flama reserves the right to change the external appearance of the appliance, and /or use technology to improve it, without prior notice. All rights reserved.

Be sure to place the appliance on a clean, stable, non-heatable surface, so it does not slip. Before using the Cookii for the first time, be sure to place it on a horizontal, clean and non-heatable surface, so it does not slip. This procedure is extremely important for the proper functioning of the scale.

Before the first use, we recommend to clean all parts and accessories of your cooking machine especially the blades, bowl, lid and cooking basket.

DESCRIPTION OF APPLIANCE

1. Stainless steel bowl (2,5L capacity)
2. Bowl handle
3. Lid
4. Measuring cup
5. Sealing ring for the lid
6. Spatula
7. Butterfly
8. Blades
9. Cooking basket (1,25L capacity)



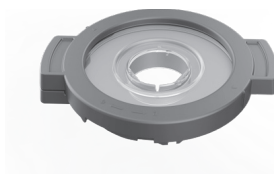
1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.

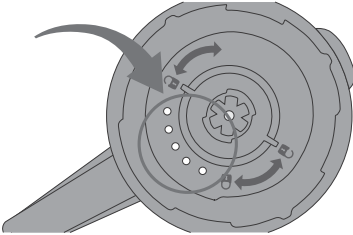


USE AND MAINTENANCE

DO NOT USE THE APPLIANCE:

- If the accessories are defective.
- If the accessories (blades, lid, etc.) do not fit perfectly.
- If the bowl is empty.
- If the on/off button does not work.
- Do not move the appliance when it is working.
- Observe the minimum and maximum limits of the bowl.
- Turn off the appliance after each use.
- Always disconnect the appliance from the mains supply when the appliance is not being used and before cleaning.
- This appliance is intended only for domestic purposes. It is not suitable for professional or industrial use.
- **The appliance should only be used by adults.** Ensure that the people who are not familiar with it do not use the cooking machine.
- Do not put the appliance away while the bowl is still hot; let it cool down completely.

1.



- Ensure that the contact pins (picture 1) are not wet, dirty with dust or other external elements.
- Ensure that the appliance is well preserved. Check if the movable parts fit properly and are not damaged. Pay attention to noise or other particularities that may affect the operation of the appliance.

- Do not open the lid while the appliance is working. Always wait until the end of the program to open the lid. Respect the security warnings to avoid burns and injuries.
- Do not leave the appliance unattended while it is working.
- Be careful when inserting and removing accessories, as the blades are very sharp.

Avoid touching directly on the blades.

- The warranty can be cancelled if the appliance shows damages caused by poor or careless use.

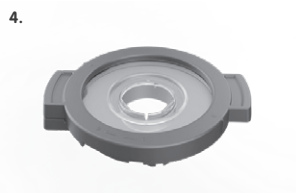
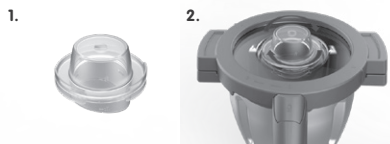
ACCESSORIES

MEASURING CUP (picture 1 and 2)

Purpose of the measuring cup:

- Prevent splashing of liquids or food (risks of burns)
- Avoid temperature loss inside the bowl
- Add liquids or ingredients during the preparation.
- The measuring cup can be closed by turning it (picture 2)
- The measuring cup can be used to measure ingredients at maximum of 100 ml.

NOTE: Some spices such as curry or mustard may change the color of the plastics. This is a normal situation and does not affect or harm the functioning of the appliance.



BOWL (picture 3)

The bowl has a maximum capacity of 2,5 liters. On the inside of the bowl there are marks indicating the filling level.

BOWL LID AND SEALING RING (picture 4 and 5)

The bowl lid is used to close the bowl. It has a safety system that does not allow the appliance working unless it is not positioned properly on the bowl.



CAUTION:

Never use the lid without its sealing ring fitted in. Ensure that the sealing ring is placed properly with the ridges facing outward (picture 5).



CAUTION:

If you are unable to remove the bowl from the body of the appliance at the end of the program or while it is in pause mode, press the function button "REVERSE SPEED" for 2 seconds. This procedure should be done with the lid placed on the bowl.



CAUTION: If the lid is not inserted properly, the message "OPEN" will appear on the display. Ensure that the lid is fitted with the sealing ring that prevents liquids and food from spilling out. Use the appliance only if the lid sealing ring is clean and inserted properly. Examine the sealing ring regularly. If there is any leakage or damage, change it immediately.

The lid sealing ring as the other sealing rings of the products are consumables (out of warranty). We recommend to change the lid sealing ring after one year of use. To purchase the sealing ring please contact the customer service of your region.



CAUTION: Never open the bowl lid while the cooking machine is working, as the liquids and steam may escape and cause burns.

To open the lid:

1.



2.



3.



- Press the handle lock down (picture 1).
- Turn the lid counter clockwise, until the arrow located near the lid handle is aligned with the arrow on the bowl handle (picture 2).
- Lift the lid as soon as it loosens from the bowl security locks (picture 3).

To close the lid:

4.



5.



6.



- Insert the bowl in the cooking machine. With the handle pointing to the front, in a right angle with the body of the appliance, press the bowl down until it fits perfectly (picture 4).
- Place the lid on top of the bowl using the lid and bowl handles guiding arrows (picture 5).
- Turn the lid clockwise (picture 6) until it stops and the handle lock button is activated.

IMPORTANT: If you need to open the lid during cooking, press the START/STOP button and wait a few seconds until the blades come to a complete stop. To resume the program (cooking), insert the lid again as described above, and press the START/STOP button again.

BLADES (imagem 1)

To insert the blades in the bowl

Underneath the stainless steel blades are two side guides that fit into the base of the bowl. Make sure the sealing ring of the blades is correctly placed whenever you insert the blades into the bowl.

To insert the blades properly, proceed as follows:

- Make sure that the blades attachment at the bottom of the cup is in the UNLOCKED (🔓) position (picture 2).
- Gently hold the top of the blades in one hand. Insert the blades into the bowl hole using the side guides.
- Make sure the sealing ring of the blades touches the bottom of the bowl.
- Turn the blades attachment clockwise until the latches lock in the LOCKED position (🔒) (picture 3).

To remove the blades, proceed as follows:

- Gently hold the top of the blades in one hand.
- Turn the blades attachment counterclockwise until the latches are in the UNLOCKED position (🔓) and the blades are released (picture 4).
- Once they are loose, carefully remove the blades (picture 5 and 6).



CAUTION: The blades must always be inserted properly at the bottom of the bowl. The locking system is activated as soon as all the parts fit perfectly.

Take care when handling the blades. The blades are sharp and might hurt you. Washing frequently the blades in the washing machine is not recommended. To clean the blades, follow the instructions in chapter "CLEANING".

SPATULA (picture 1)

The spatula is used to scrape the ingredients from the bowl and can also be used for cleaning the bowl contents.

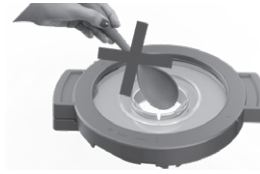
The spatula handle serves as a hook to remove the cooking basket safely.

The spatula can be used for mixing the ingredients when inserted through the opening of the lid. It has a safety system (plastic rim), which prevent it from touching the blades.

1.



2.



CAUTION: Use only the spatula provided for stirring food. Never try to insert other objects (for e.g., a spoon) through the opening of the lid when the appliance is working, as it may damage the blades and/or hurt you. (picture 2)

COOKING BASKET (picture 3)

The cooking basket is ideal for cooking rice and delicate food.

It can also be used for filtering fruit and vegetable juices.

Place the basket inside the bowl, let it rest on the ribs inside the bowl.

Ensure that the basket rests well on the bowl ribs so that it does not touch the blades.

After use, remove the basket with the help of the hook on the spatula handle.

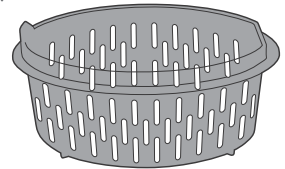
Never use your hands as you may get burned.

To wash the basket, follow the instruction in chapter "CLEANING".

How to remove the cooking basket:

- Remove the lid of the bowl, by pulling the button on the handle towards you.
- Hold the spatula by the handle (picture 4) and place the hook near the notch of the basket (picture 5).
- Holding the spatula in the upright position (at 90°), place the hook into the notch of the basket (picture 6).
- Tilt the spatula slightly outwards and lift the basket up (picture 7).

3.



4.



5.



6.



7.



BUTTERFLY (picture 1)**The butterfly is used for:**

- Whipping cream mixtures, beating egg whites, sauces, etc.
- Mixing ingredients without blending them.
- Stop the food from sticking to the bowl walls.
- The butterfly is placed directly onto the blades, in the open spaces.

To insert the butterfly, press down lightly until it is placed firmly on the blades (picture 2).

To remove the butterfly, pull it upwards (picture 3).

1.



2.



3.

**IMPORTANT**

Do not use the spatula or any object through the opening of the lid while the appliance is working with the butterfly.

Do not use the butterfly with the speed higher than 3.

When cooking with the cooking machine, the ingredients and liquids in the bowl may become very hot. Take care not to touch hot ingredients when inserting any accessory. Metal parts, in particular, become very hot, and represent danger of burning. The appliance must not be used by children.

SEALING RING

The sealing ring prevents liquids and food from spilling out. Use the appliance only if the lid sealing ring is clean and inserted properly.

Using the opening on the inner side of the lid (picture 1), access the sealing ring and pull it out of the lid (picture 2).

1.



2.

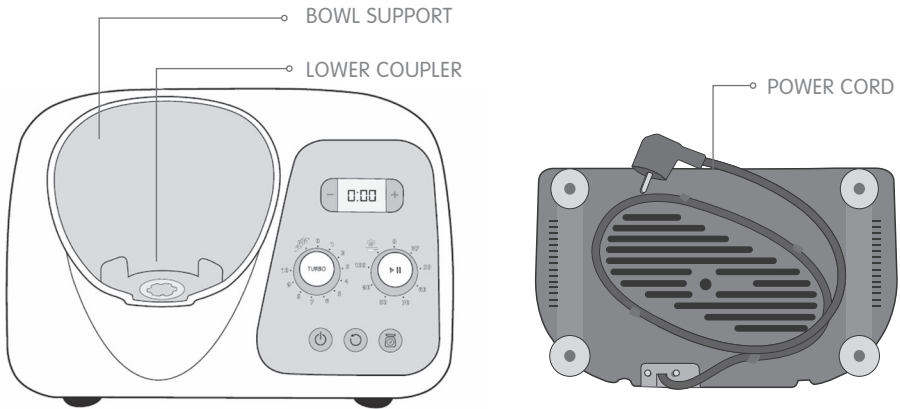


Wash the lid and the sealing ring with a soft detergent or soap and rinse it thoroughly.

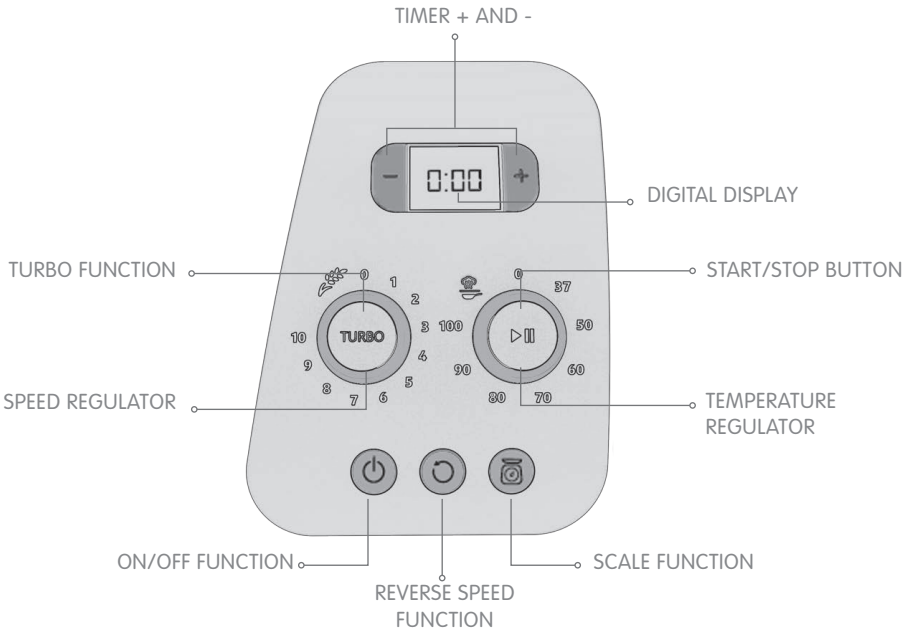
Place the sealing in the lid, assuring that it is properly inserted.

OPERATION / FUNCTIONS

BODY OF THE APPLIANCE



CONTROL PANEL



ON/OFF BUTTON (picture 1)

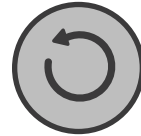
1.



2.



3.



Place the appliance on a flat, stable heat-resistant surface.

Make sure the appliance is not close to an oven or kitchen sink.

Pull out the electric cable, connect it to the mains supply and turn the ON/OFF button, on the front panel.

Press the On/Off button for at least 1 second to turn on and off the appliance. (picture 1)

The appliance is now ready to be used. When the appliance is turned on, it performs a self-check and the display lights up and a buzzer will sound. (picture 2)

REVERSE SPEED FUNCTION (picture 3)

Press the "REVERSE SPEED" (⌚) button on the control panel to program the reverse rotating direction of the blades. The "REVERSE SPEED" (⌚) only works at speeds 1, 2 and 3 and needs to be set before starting any program.

The REVERSE SPEED (⌚) operation is indicated on the display by the symbol (picture 3). To switch the "REVERSE SPEED" (⌚) function, press the button again.

The "REVERSE SPEED" function is ideal for gently stirring delicate food that should not be chopped.

The use of the "REVERSE SPEED" (⌚) is described in the recipes whenever required.

SCALE FUNCTION (picture 4)

4.



5.



The "SCALE" function allows you to weigh all ingredients directly in the mixing bowl up to 5000 g, as well in the steamer (sold separately).

When the bowl is in place, press the "SCALE" button. The display will show the scale icon and 0 g (picture 5).

Add the first ingredient and check the quantity on the display.

If you want to add more ingredients, press the "SCALE" function button to make the tare and add the following ingredient.

Repeat the operation as many times as needed according to the recipe, up to a maximum of 5000 g at each time.

IMPORTANT

After pressing the "SCALE" function button, do not touch or lean anything against the appliance. The maximum error margin of the scale is 1.5% of the weight used (for 500 g).

The "SCALE" function works from 5 g to 5000 g.

When weighing ingredients, always add them slowly waiting 2 or 3 seconds to stabilize the weight. When adding ingredients do not add more than 5000 g at a time. If there's an overload, the display will show the E15 error.

Always press the "SCALE" function button before weighing or using the scale. Take care not to move, touch or lean anything against the cooking machine during the weighing process. After pressing the "SCALE" function button, the cooking machine will keep the weighing mode for 5 minutes, unless another button is pressed or the speed button is turned. After 5 minutes, the display returns to the timer mode. Remember to observe the maximum of 5000 g each time you add an ingredient.

CALIBRATION OF THE SCALE

The calibration process is only required when the scale is not measuring the weight correctly (non calibrated).

1. With the empty cup placed on the machine with the lid press the SCALE button.
2. The display will show the symbol of the scale and 0 g (picture 6).

6.



3. Press the SCALE button and the START/STOP button **simultaneously**. To be sure the procedure is going correctly the machine must maintain itself in the scale mode. Keep the two buttons pressed at the same time for at least 3 seconds.

4. The display will show the message **CAL**, followed by the text **"1000"**.

NOTE: be sure that the message **CAL** appears on the screen which indicates the beginning of the calibration process.

5. Immediately after the **"1000"** message, add on the top of the lid a weight of 1 kg (for e.g., 1 kg of rice, flour or sugar) and wait about 5 seconds until the display shows the message **PASS**.

6. Remove the 1 kg weight from the top of the lid and press the SCALE button again.

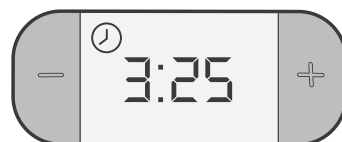
NOTE: When weighing, do not touch or lean anything against the cooking machine and ensure that nothing is underneath the appliance. Ensure that the power cord is not stretched or blocked, it may interfere with the calibration process.

TIMER BUTTON OR TIMER (picture 1)

Press buttons "-" and "+" to regulate the time.

Time can be defined between 1 second and a maximum of 60 minutes. Press and hold the button to increment the timer display.

When the timer is at 00:00, if both buttons "-" and "+" are pressed simultaneously the timer goes directly to 30:00.



If the timer is at any value different from 00:00, pressing both buttons "+" and "-" simultaneously the timer goes to "00:00".

Set the time according to the recipe, by pressing buttons "-" and "+" near the display.

PROGRAMMING

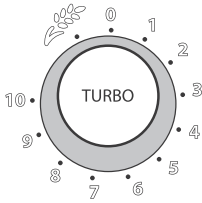
Clicking one by one

- Up to 1 minute – Second by second
- From 1 To 5 minutes - 10 by 10 seconds
- From 5 to 10 minutes – 30 by 30 seconds
- Over 10 minutes – minute by minute

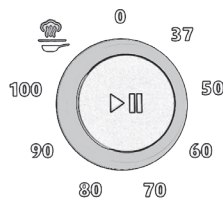
Pressing continuously

- From 1 to 30 sec – second by second
- From 30 sec to 3 min – 30 by 30 sec
- Over 3 minutes – minute by minute

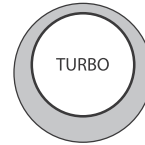
1.




2.




3.



SPEED SELECTOR (picture 1)

Turn the speed selector to the right to select the speed rotation of the blades, to positions 1/2/3/4/5/6/7/8/9/10. Turn the selector to the left for the dough mode ().

TEMPERATURE SELECTOR (picture 2)

Turn the temperature selector to the right and select the temperature you need for cooking 37°/50°/60°/70°/80°/90°/100°C or 120°C (). The preset temperature light flashes until the selected temperature is reached.

If the temperature in the bowl is over 40°C and the speed selected above 6 (included) and the time selected over 15 seconds, there will be a slow reduction of the speed 6 seconds from the end of all programs.

When the program ends, a buzzer sound is heard.

It is possible to program the speed function without time. It will work for 1 minute. After 1 minute, the cooking machine works for 3 seconds and reverses the rotation direction of the blades allowing the bowl to be removed.

TURBO FUNCTION (picture3)

The Turbo function is the quickest and most intensive way for chopping/grinding/powdering and mixing ingredients.

The turbo function is used for chopping ingredients like hard cheese, chocolate, chickpeas or ice. To activate the function, press and hold the **Turbo** button.

When a speed level has been selected, pressing the Turbo button increases the rotation of the blades to the maximum level.

The Turbo function should never be used together with the butterfly.

The Turbo function should not be used to grind hot food, because there is a risk of splashing through the opening of the lid and of burns.

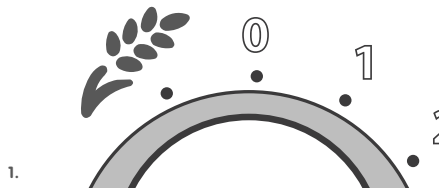
When pressing the turbo function while a speed has been selected, the rotation of the blades increases.



CAUTION: NEVER use the appliance with an EMPTY bowl.

Never lift the lid of the bowl before the complete end of the program. There may be a risk of serious burns and splashing. After the buzzer sound, we recommend that you always wait a few seconds before removing the lid and/or the bowl.

DOUGH FUNCTION (picture 1)



The **DOUGH** function reproduces a special kneading process alternating rapid and slow rotations which is used in the traditional bakery to achieve a high quality dough.

The dough mode is used to make yeast dough or bread dough.

To activate the dough mode, set the speed selector to its position and press the START/STOP button.



CAUTION: If you are unable to remove the bowl from the base of the appliance at the end of the program or in the pause mode, press the "REVERSE SPEED" function button for 2 seconds. This process must be done with the lid on the bowl.

GUIDANCE GUIDE

SPEEDS

Kneading - Simulates the manual kneading process, ideal for doughs (pizza, bread).

Speed 1 to 3 - Can be used with the butterfly accessory; Used to mix, chop, stir or steam.

Speed 4 to 6 - Used to emulsify, cut or mix.

Speed 7 to 10 - Used to grind, mash or pulverize.

Reverse speed - Inverts the rotation of the blades allowing the food to be stirred gently without cutting.

CONNECTIVITY (model with Wi-Fi connection)

The Cookii cooking machine is ready to be connected to your mobile devices (smartphone/tablet).

Important Notice

The Wi-Fi connection between the mobile device and the cooking machine must be done using the same home network (with internet access). In case you setup the cooking machine and the Mobile device with different networks, the Cookii App of the Mobile device will not connect to the cooking machine.

The Cookii App uses your home router configuration to establish connection with the cooking machine. If you change the router of your home network, it will be necessary to repeat the pairing procedure.

Installing the Cookii App and pairing the cooking machine

What you need to install Cookii App and connect to the cooking machine

- Wi-Fi connection: the cooking machine is a domestic appliance. It must be connected using a home network, password protected. The Cookii App will not accept Wi-Fi networks without password.
- Install the Cookii App, available for free download on the App Store (iPhone / iPad) and Google Play (Android). You can also use the below QR codes.

iOS (9 and above)



Android (V6.0 and above)



- The mobile device must be close to the cooking machine (the range of the connection varies depending on the configuration of the house and distance from the router).
- Power outlet to connect the cooking machine: You will need to turn ON the cooking machine during the Cookii App setting.

Installation and pairing take only a few minutes. After installation, you will be ready to pair your cooking machine to your mobile device.

After installing the Cookii App:

The first time you use the Cookii App, you will be required to **create an account**:

1. On the main Click Create account.
2. Enter a valid e-mail address.
3. Choose a password.
4. Confirm the password.
5. Accept the Terms and Conditions.
6. Click **Register**.

Logging in

After creating an account, you can login to the Cookii App:

- Enter the registered e-mail.
- Enter the password.
- Click **Login**.



If you don't remember the password:

- On the Login screen, click **Forgot password?**
- You will be required to enter the login e-mail.
- Click **Recover password**.

A message with instructions will be sent to your email.

Pairing the Cookii App to the cooking machine

Get close to the cooking machine.

Make sure your mobile device Wi-Fi is properly activated.



1. Turn on the Cooking machine. Wait 30 seconds and check if the Wi-Fi icon located on the lower left corner of the display is blinking.

2. Open the Cookii App.

3. Login to the App.

Remember to be connected to your home network.

4. Click on the Menu icon (☰).

5. In Documentation, click My Robot.

6. Click SET ME when button becomes enabled.

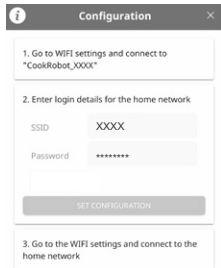


7. Go to the Wi-Fi setting screen on your mobile device.
8. Search for **CookRobot** Wi-Fi network. (eg. CookRobot-B0B6).
9. Connect to the **CookRobot** Wi-Fi network.
Click **CANCEL** if your mobile device displays “the current wi-fi network does not have internet access”.



At this moment, your mobile device is connected to the cooking machine.

10. Return to the Cookii App.
11. Enter your home network SSID.
12. Enter your home network password.
13. Click **SET CONFIGURATION**.
14. Again, go to the Wi-Fi setting screen on your mobile device.
15. Reconnect to your home network.
16. Close the configuration window. The App will return to **My Robot**.



At this moment, the Wi-Fi icon located on the lower left corner of the display will stop blinking. You can start cooking using the Cookii App.

RECONFIGURE THE COOKING MACHINE WI-FI

1. Open the Cookii App.
2. Login to the App.
Remember to be connected to your domestic secure network.
3. Click on the Menu icon (≡).
4. In Documentation, Click My Robot.
5. Click the icon (X) to reset the network settings of the cooking machine.
6. Switch off the Cooking machine.



To reconnect the cooking machine to the Cookii App, follow the steps on **Pairing the Cookii App** to the cooking machine chapter.

CLEANING

- Turn the appliance off and let it cool down before cleaning.
- Clean your cooking machine with a damp cloth and some dishwashing soap and let it dry.
- Do not clean the cooking machine with cleaning products, solvents or with abrasive products.
- To prevent damages to internal parts of the appliance do not let water or any other type of liquids into the ventilation system.
- To clean the steamer and all its parts, wash them carefully with a soft cleansing agent and hot water. You can also wash the parts in the dishwasher.
- Use a soft cloth for drying.
- Never use sharp objects or metal scourers, as these will cause scratches and irreparable damage.
- Do not place the appliance in water or any other liquid, or hold it under running water.
- During cleaning, be careful with the blades as they are very sharp.
- We recommend cleaning the appliance after each use to eliminate all traces of food.
- We also recommend that you remove the sealing ring for the lid to be cleaned separately.
- Wash the inside and outside of the bowl without the blades, with hot water or in the dishwasher.
- Plastic components and accessories (lid, measuring cup, sealing rings, spatula, basket and butterfly) are dishwasher-proof, provided they are place in the top rack of the dishwasher. They can also be washed with water, soap and a sponge or non-abrasive brush: They must not be immersed in water or any other liquids.
- Clean and wash the blades with a brush under running water to eliminate all traces of food. (picture 1)
- To facilitate cleaning the blades and the inside of the mixing bowl, fill it with water until it covers the blades, close the lid and start it on speed 8 for a few seconds.
- Make sure that the contact pins at the bottom of the bowl are always dry and clean.
- If necessary, clean them. We recommend that you dismantle the blades from the mixing bowl for cleaning, especially when you clean it in the dishwasher.

HOW TO CLEAN THE BLADES

To clean the blades, hold them under running water with the blades pointing upwards, as shown in picture 1. To facilitate cleaning, use a brush.

1.



IMPORTANT

Do not leave the blades under water for a long time, as this may damage them.

Leaving the blades with traces of food or using a very aggressive dishwasher liquid may cause traces of rust to appear. However, these traces can easily be removed with a brush or a vinegar-based solution.

TROUBLESHOOTING

This appliance is equipped with an electronic system to detect any anomalies, such as engine overheating, excess weight in the bowl, etc. The table below describes possible problems that may occur and how to solve them.

PROBLEM	TEXT ON SCREEN	CAUSE	SOLUTION
The appliance does not start.	00:00	No time selected for the preparation.	Press buttons “-” and “+” to program the time as indicated in the recipe.
Text on screen	OPEN	Lid not present or incorrectly placed.	Place lid and insert bowl correctly in the appliance following the instructions.
Text on screen	E11	Excess current. Detection of current over 8A for more than 1 minute.	Press button “-” and restart the appliance.
Text on screen	E12	Rotation speed less than 50 rpm during 6 continuous seconds.	Press button “-” and switch off the appliance. Check if any ingredient is blocking the blades and remove it.
Text on screen	E13	Engine speed over 23000 rpm during 6 continuous seconds.	Press button “-” and switch off the appliance.
Text on screen	E14	Engine does not run. Detection of power failure, open circuit or engine rotation speed less than 50 rpm during 6 continuous seconds.	Press button “-” and switch off the appliance. Wait at least 5 minutes before turning it on again.
Text on screen	E15	Maximum weight limit in bowl has been exceeded (5000 g).	Check and reduce contents in the bowl.
Text on screen	CUP	Bowl not properly placed.	Insert bowl in the appliance following the instructions.
PROBLEM	WHAT TO DO?		
The appliance cannot be switched on.	<ul style="list-style-type: none"> - Check if the connecting cable is properly plugged in. - Press button ON/OFF to switch on the appliance (see p. 70). - Check if the bowl and lid are placed correctly (see p. 65). 		
The appliance does not heat.	<ul style="list-style-type: none"> - Check if a heating time has been preset (see p. 72). - Check if a temperature has been preset (see p. 73). - Check if the bowl and lid are placed correctly (see p. 65). 		
The bowl cannot be removed.	<ul style="list-style-type: none"> - Without removing the lid, press the function button REVERSE SPEED for 2 seconds. 		

ELIMINATION OF THE PACKAGING AND/OR ELECTRICAL EQUIPMENT NOT IN USE

PACKING

The packing material consists of recyclable materials. It should be disposed of in an environmentally- friendly way by placing it in appropriate containers.

ELECTRICAL EQUIPMENT

Appliances no longer used must not be disposed of as urban waste. According to EC Directive 2012/19/EU, at the end of its working life the appliance must be taken to a special differentiated waste collection center. The recyclable materials in the appliance are then taken for recycling, thus preventing environmental pollution. Take the appliance no longer used to an electrical equipment collection center or to recycling point. Contact a collector closest to you or its local office.



NOTE: We advise you to keep the packaging and its original supports for transportation to Technical Assistance in the event of an anomaly, to better protect your cooking machine.

TECHNICAL DATA

CONTROL PANEL

- **Time:** from 1 second to 60 minutes (max. mo).
- **Speed:** 10 speeds + TURBO (from 120 rpm to 7000 rpm)
- **Reverse speed:** Only with speed 1 to speed 3

WARRANTY CONDITIONS

1. Please keep the proof of purchasing (receipt) of this product. It will be required by the technician when carrying out repair works. Assistance will only be provided after you show proof of purchase that your appliance is within the warranty period.
2. The warranty period for this appliance is 2 years of the date of purchase.
3. Under warranty, all parts that during the normal use of the appliance have been damaged as a result of proved defective material or manufacture can be repaired or replaced, free of charge.
4. Consumable parts, such as sealing rings, measuring cup, lamps, easily breakable parts and accessories are not covered by this warranty.
5. We will not be liable for damages caused by poor or careless use of the appliance, by improper connection to an electrical current other than that indicated on the rating plate, by poor electrical installation, by weather or by chemical or electrochemical conditions. Complaints or compensation claims for parts that are not wholly part of this appliance will not be accepted.
6. The provision of assistance under the warranty does not extend the warranty period. Assistance will only be provided within this warranty period. Only the first buyer is entitled to the warranty, which cannot be transferred to another person.
7. The warranty expires when unauthorized personnel attempts to repair, modify or replace the parts.
8. The buyer will always be responsible for all costs and risks relating to transport to our plant or vice-versa.

To benefit from the Technical Assistance service during the 24-month warranty period after the date of purchase you will need to:

- Show the invoice/purchase slip, stating (where possible) the model and the product manufacturer's number.

NOTE: Failure to present these documents provides grounds for not performing the services under the warranty.

IF YOU HAVE TECHNICAL PROBLEMS

If there are any problems associated with the proper functioning of your Cookii machine, contact the after sales service.

To ensure fast service, check your Cookii machine's serial number before contacting Technical Support.

You can find this number (which consists of 12 digits) on the machine's nameplate.

Cookii

BY FLAMA

COOKING MACHINE

Tasty and healthy food every day!

Fábrica de louças e eletrodomésticos, S.A.
Rua Alto de Mirões • Zona Industrial • Ap. 2041 • 3700-727
CESAR • Portugal
T: (+ 351) 256 850 170 | F: (+ 351) 256 850 179
E-mail: info@flama.pt • <http://www.flama.pt>



Made in Europe