

# FLAMA



1470FL

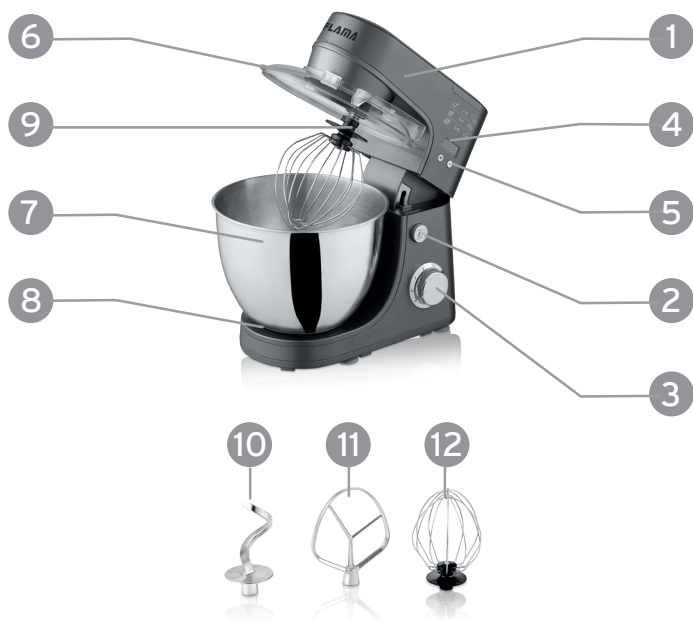
ROBOT DE COZINHA

ROBOT DE COCINA

11470.00

## DESCRIÇÃO

---



1. Braço do robot
2. Botão de libertação do braço
3. Seletor de velocidade + pulse
4. Visor
5. Botões de controlo do temporizador
6. Resguardo anti salpicos
7. Taça de mistura em aço
8. Base da taça de mistura
9. Eixo de fixação (dos acessórios)

Acessórios:

10. Amassador
11. Batedor
12. Misturador

Os produtos FLAMA são concebidos a pensar no bem-estar e satisfação do consumidor, privilegiando os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design.

Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia atentamente este manual de instruções e guarde-o para posteriores consultas. Uma utilização não conforme com as instruções, liberta a FLAMA de todas as responsabilidades.

À semelhança do que acontece com qualquer aparelho, a sua utilização por crianças deve ser sujeita a vigilância adequada.

Verifique se a tensão de alimentação da instalação elétrica da sua habitação corresponde à inscrita na placa de características do aparelho.

Este aparelho não está destinado a ser colocado em funcionamento por intermédio de um temporizador exterior ou por um sistema separado de controlo-remoto.

Este aparelho foi concebido para utilização exclusivamente doméstica.

Este aparelho não deve ser utilizado por crianças.

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

O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e conhecimento, se forem vigiadas ou tiverem recebido instruções relativas ao uso do aparelho de uma forma segura e compreenderem os riscos.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

Desligue sempre o aparelho da rede de alimentação retirando a ficha da tomada de corrente se ele é deixado sem vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza, ou ao aproximar-se das peças que se movem.

Não toque nas varas, batedor ou misturador em movimento. Uma utilização indevida do aparelho pode resultar em lesões.

O aparelho só deverá ser ligado à tomada fixa depois de se ter introduzido os acessórios que vão ser utilizados.

Após utilização da batedeira só retire os acessórios (varas/amassadores/batedores) do interior da taça de mistura (7) quando estes já tiverem parado de rodar.

Não coloque qualquer tipo de objetos (por ex. colheres, facas, etc...) no interior da taça de mistura (7) quando as varas estiverem em movimento.

Após 30 minutos de funcionamento contínuo, deixe a batedeira repousar durante 30 minutos, para evitar o sobreaquecimento do motor.

Não mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido. Utilize um pano macio e húmido para a sua limpeza.

Não exponha o aparelho aos agentes atmosféricos.

Não retire a ficha da tomada por meio de esticção do cabo de alimentação.

Não utilize o aparelho se este não estiver a funcionar corretamente ou se estiver de algum modo danificado.

Qualquer intervenção para além da limpeza deve ser executada num Serviço de Assistência Técnica Autorizado Flama.

Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem danificados.

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

Não tente substituir o cabo de alimentação ou a ficha dado tratar-se de uma operação perigosa. Mande-os substituir imediatamente num Serviço de Assistência Técnica Autorizado Flama.

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

**Este manual de instruções também está disponível no formato PDF em [www.flama.pt](http://www.flama.pt)**

## ADVERTÊNCIAS ADICIONAIS

---

Não coloque o aparelho perto da borda de uma bancada ou mesa durante a operação. Assegure-se de que a superfície esteja nivelada, limpa e livre de água e outras substâncias. A vibração durante a operação pode fazer com que o aparelho se mova.

Não use o aparelho no lava-louças.

Não coloque o aparelho sobre ou perto de um gás quente ou queimador elétrico, ou onde possa tocar em um forno aquecido.

Certifique-se sempre de que o aparelho esteja completamente montado antes de operar. Siga as instruções fornecidas neste manual de instruções

Certifique-se sempre de que o seletor de velocidade (3) esteja na posição '0' antes de conectar a ficha na tomada da parede. Gire o seletor de velocidade (3) para a posição '0' antes de desconectar a ficha da tomada da parede.

Certifique-se sempre de que o controle de velocidade está na posição '0' e remova a ficha de alimentação da tomada elétrica antes de conectar o amassador, batedor ou misturador.

Não use acessórios que não sejam fornecidos com o aparelho.

Evite o contato com partes móveis. Mantenha mãos, cabelos, roupas, bem como espátulas e outros utensílios afastados dos acessórios de mistura durante a operação para reduzir o risco de ferimentos e / ou danos ao misturador.

Certifique-se sempre de que o seletor de velocidade (3) está na posição '0' e remova a ficha de alimentação da tomada antes de colocar as mãos dentro da taça de mistura ou antes de remover objetos caídos, como colher ou espátula.

Deve-se ter cuidado ao remover os alimentos da taça de mistura, assegurando que o motor e o amassador (10), batedor (11) ou misturador (12) pararam completamente.

Certifique-se de que o seletor de velocidade (3) esteja na posição '0' e remova a ficha de alimentação da tomada antes de destravar o braço de mistura e mover-se para a posição elevada (aberta).

O amassador (10), batedor (11) ou misturador (12) devem ser retirados do eixo de fixação antes de retirar a mistura da taça de mistura.

Certifique-se sempre de que o seletor de velocidade (3) está na posição '0' e remova a ficha de alimentação da tomada antes de tentar mover o dispositivo, antes de montá-lo ou desmontá-lo, quando não estiver em uso e antes de limpá-lo ou armazená-lo.

Certifique-se de que a cabeça do misturador esteja travada na posição fechada (horizontal) quando não estiver em uso e antes de armazenar.

Retire sempre o amassador (10), batedor (11) ou misturador (12) do aparelho antes de o limpar.

Não coloque qualquer parte do aparelho na máquina de lavar loiça para além da taça de mistura (7), resguardo anti salpicos (6), amassador (10), batedor (11) ou misturador (12).

Não coloque nenhuma parte do aparelho no micro-ondas.

Não mova o aparelho quando estiver em operação.

Não deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em uso.

## **ELIMINAÇÃO DO MATERIAL DE EMBALAGEM**

---

Retire o aparelho da embalagem e retire o material de embalagem, incluindo etiquetas promocionais, à exceção da placa de características técnicas e instruções técnicas do aparelho.

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais de embalagem são selecionados de acordo com os pontos de vista ambientalmente compatíveis e relacionados à reciclagem e, portanto, podem ser reciclados. Retornar a embalagem e todos os materiais de embalagem que não são mais necessários de volta ao circuito de material economiza as matérias-primas e reduz as quantidades de resíduos acumulados.

## FUNCIONAMENTO

---

### ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

**Nota** – Para levantar ou baixar o braço do robot, deverá sempre pressionar o botão de libertação do braço (2). Não force o braço do robot (1) sem pressionar o botão de libertação do braço (2) pois poderá danificar o aparelho.

#### **Antes de usar seu robot de cozinha pela primeira vez:**

Coloque o aparelho numa superfície plana e seca, como uma bancada.

Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja desconectado e o controle de velocidade esteja na posição '0'.

Lave em água morna e sabão com um pano macio a taça de mistura (7), o resguardo anti salpicos (6), o amassador (10), o batedor (11) e o misturador (12). Seque com um pano seco.

Em alternativa, a taça de mistura (7), o resguardo anti salpicos (6) e os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

#### **Colocar a taça de mistura (7)**

Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja desconectado e o seletor de velocidade (3) esteja na posição '0'.

Pressione o botão de libertação do braço (2) para levantar o braço do robot (1).

Insira a taça de mistura (7) na base e gire no sentido dos ponteiros do relógio até travar firmemente no lugar.

#### **Remover a taça de mistura (7)**

Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja desconectado e o seletor de velocidade (3) esteja na posição '0'.

Pressione o botão de libertação do braço (2) para levantar o braço do robot (1).



Gire a taça de mistura (7) no sentido contrário aos ponteiros do relógio até libertar da base.

### **Encaixar o resguardo anti salpicos (6)**

Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja desconectado e o seletor de velocidade (3) esteja na posição '0'.

Pressione o botão de libertação do braço (2) para levantar o braço do robot (1).

Encaixe o resguardo na cabeça do braço de mistura.

**Nota** – para sua segurança, deve usar o robot sempre com o resguardo anti salpicos (6). O resguardo anti salpicos (6) tem uma prática abertura para que possa adicionar ingredientes sem ter de para o funcionamento do robot.

### **Encaixar os acessórios de mistura (amassador (10), batedor e misturador (12))**

Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja desconectado e o seletor de velocidade (3) esteja na posição '0'.

Pressione o botão de libertação do braço (2) para levantar o braço do robot (1).

Localize a ranhura na parte superior do acessório misturador.

Alinhe a ranhura com o pino no eixo de fixação.

Empurre o acessório pelo eixo de fixação e gire no sentido contrário aos ponteiros do relógio até o acessório fixar no eixo.

**Nota** – Para levantar ou baixar o braço do robot (1), deverá sempre pressionar o botão de libertação do braço (2). Não force o braço de mistura a descer sem pressionar o botão de libertação do braço (2) pois poderá danificar o aparelho.

### **Remover os acessórios de mistura (amassador (10), batedor e misturador (12))**

Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja desconectado e o seletor de velocidade (3) esteja na posição '0'.

Pressione o botão de libertação do braço (2) para levantar o braço do robot (1).

Empurre o acessório para cima o máximo possível e gire no sentido dos ponteiros do relógio até que o acessório se solte do pino no Eixo de Fixação.

Puxe o acessório do eixo de fixação.

## **UTILIZAÇÃO**

### **Ligar o robot de cozinha**

Conecte a ficha à tomada de corrente.

Gire o seletor de velocidade (3) para a velocidade desejada - 1 a 6. Assim que a velocidade estiver definida, o misturador começará imediatamente a funcionar. No visor (4) aparecerá o tempo decorrente da mistura.

### **Desligar o robot de cozinha**

Gire o seletor de velocidade (3) para a posição '0' - o processo de mistura pára.

Desconecte o aparelho da corrente.

## **TEMPORIZADOR**

### **Usar o temporizador em contagem crescente**

Assegure-se de que o seletor de velocidade (3) está na posição '0'.

Ligue a ficha à tomada de corrente. O visor (4) mostrará brevemente 00:00.

O temporizador de contagem começará a contar automaticamente assim que o seletor de velocidade (3) for girado da posição '0' para uma das

velocidades de mistura. Quando o seletor de velocidade (3) for girado de volta para a posição '0', o visor (4) exibirá '00: 00'.

**NOTA** - O tempo máximo de contagem é de 30:00 (trinta minutos). O aparelho desligará automaticamente aos 30 minutos. O seletor de velocidade (3) deve ser girado de volta para a posição '0' para reiniciar o temporizador e continuar a mistura.

### **Usar o temporizador em contagem decrescente**

Assegure-se de que o seletor de velocidade (3) está na posição '0'.

Ligue a ficha à tomada de corrente. O visor (4) mostrará brevemente 00:00.

Pressione o botão '+' ou '-' para programar o tempo de funcionamento. O temporizador irá contar em intervalos de 10 segundos. Se o botão for pressionado continuamente, os números mudarão mais rapidamente quanto mais tempo for pressionado. Para segurança do utilizador, o tempo máximo definido é de 10 minutos.

Gire o seletor de velocidade (3) para a velocidade desejada, o robot iniciará o funcionamento e o visor (4) fará a contagem regressiva em intervalos de 1 segundo.

A operação do robot pode ser pausada a qualquer momento, girando o seletor de velocidade (3) para a posição "0". A contagem regressiva também pausará. O temporizador continuará a contagem regressiva quando o robot for reiniciado.

O processo de mistura irá parar automaticamente quando o tempo total tiver decorrido. O visor (4) irá piscar até o seletor de velocidade (3) seja girado para a posição "0".

**NOTA** - O tempo máximo de contagem regressiva é 10:00 (dez minutos). O robot desligará automaticamente em dez minutos. O seletor de velocidade (3) deve ser girado de volta para a posição '0' caso queira programar novamente o temporizador de contagem.

### **Para modificar / alterar o tempo durante o uso**

Gire o seletor de velocidade (3) para a posição '0'.

Pressione o botão '+' ou '-' até que o visor (4) exiba o novo tempo de mistura desejado.

Gire o controle de velocidade para a velocidade desejada e o robot continua o funcionamento com um novo ajuste de tempo de contagem regressiva.

### **Para reiniciar o contador**

Gire o seletor de velocidade (3) para a posição '0'.

Prima os botões '+' e '-' ao mesmo tempo e o temporizador é repostado para '00: 00 '.

### **USANDO O ROBOT**

Pressione o botão de libertação do braço (2) para levantar o braço do robot (1).

Fixe a taça de mistura (7) conforme descrito em **Colocar a taça de mistura (7)**.

Coloque o resguardo anti salpicos (6).

Monte o acessório indicado necessário conforme descrito em **Encaixar os acessórios de mistura**.

Introduza os ingredientes na taça de mistura (7). Não encha demasiado a taça - a quantidade máxima de ingredientes é de 1,24 kg (800g de farinha e 440g de água).

Pressione o botão de libertação do braço (2) para baixar o braço do robot (1).

Conecte a ficha à tomada de corrente.

Programa o robot usando o seletor de velocidade (3) para uma velocidade entre 1 e 6 (correspondente à mistura).

**IMPORTANTE** - Com misturas pesadas, não opere a máquina por mais de dez minutos e deixe-a esfriar por mais dez minutos.

### **Sugestões de utilização dos acessórios**

Para melhores resultados, utilize os acessórios e programe a velocidade consoante o preparado que vá executar:

**Acessório amassador (10)** – indicado para massas pesadas como massa de pão ou massa de tarte. Deve ser usado entre velocidade 1 e 3.

**Acessório Batedor** – indicado para massas mais líquidas como massa de pão-de-ló ou massa de crepes. Deve ser usado entre velocidade 4 e 6.

**Acessório misturador (12)** - indicado para cremes, claras, manjar branco. Deve ser usado entre velocidade 5 e 6.

### **Função PULSE**

Para um funcionamento rápido em intervalos curtos, gire e segure o seletor de velocidade (3) na posição PULSE. O seletor tem de ser mantido nesta posição de acordo com o tempo desejado. Libertando o seletor de velocidade (3), o seletor volta para a posição (0).

## **SISTEMAS INTEGRADOS DE SEGURANÇA**

---

### **Sistema de início involuntário**

O robot não inicia o funcionamento caso seja ligada a ficha á tomada de corrente sem que o seletor esteja na posição (0).

### **Sistema de segurança do braço de mistura**

O robot irá imediatamente parar de funcionar se o braço de mistura for levantado durante a mistura.

Desça a cabeça do misturador de volta para a posição travada, o misturador irá reiniciar o trabalho.

## SUGESTÃO DE RECEITAS

---

### **Mistura de Esponja (Pão-de-ló), Nível 1-4**

Ingredientes:

200 gramas de manteiga mole ou margarina, 200 gramas de açúcar, 1 pacote de açúcar baunilhado, 1 pitada de sal, 4 ovos, 400 gramas de farinha de trigo, 1 pacote de fermento em pó, aproximadamente 1/8 litros de leite.

Preparação:

Transfira a farinha de trigo e os restantes ingredientes para o copo de mistura, mexa com o batedor durante 30 segundos no nível 1 e depois durante cerca de 3 minutos no nível 2. Unte uma lata ou cubra com papel vegetal. Recheie a mistura e leve ao forno.

Antes de retirar o bolo do forno, teste para ver se está pronto. Com uma vara de madeira afiada perfura o centro do bolo. Se nenhuma mistura se colar a ela, o bolo está cozido. Coloque o bolo em uma grade de bolo e deixe esfriar.

### **Pão de linhaça, Nível 1-4**

Ingredientes:

500-550g de farinha de trigo, 50g de linhaça, 3/8 litros de água, 1 cubo de fermento (40g), 100g de coalhada magra, bem drenada, 1 colher de chá de sal. Para revestimento: 2 colheres de sopa de água.

Preparação:

Mergulhe a semente de linho em 1/8 litros de água morna. Transfira a água morna restante (1/4 litro) para o copo de mistura, amasse na levedura, adicione a coalhada e misture com o gancho de massa no nível 2. A levedura

deve ser completamente dissolvida. Coloque a farinha com a linhaça embebida e o sal na tigela de mistura. Amassar bem no nível 1, depois mudar para o nível 3 e continuar a amassar durante 3-5 minutos. Cubra a mistura e deixe levedar em local quente por 45-60 minutos. Amassar bem mais uma vez, retirar da tigela e formar dezasseis rolos. Cubra a forma de cozimento com papel vegetal húmido. Coloque os rolos sobre isto e deixe subir durante 15 minutos. Cubra com água morna e asse.

Forno Tradicional:

Altura de inserção: 2

Aquecimento: forno elétrico: calor superior e inferior 200-220C (pré-aquecido por 5 minutos) por 30-40 minutos.

### **Creme de Chocolate, Nível 5-6**

Ingredientes:

200ml de natas doces, 150g de cobertura de chocolate meio amargo, 3 ovos, 50-60g de açúcar, 1 pitada de sal, 1 pacote de açúcar de baunilha, 1 colher de sopa de conhaque ou rum, flocos de chocolate.

Preparação:

Bata o creme na tigela de mistura com a batedora até ficar duro. Retire da tigela e coloque em algum lugar para esfriar.

Derreta a cobertura de chocolate de acordo com as instruções na embalagem ou no micro-ondas a 600W por 3 minutos. Enquanto isso, bata os ovos, açúcar, açúcar, açúcar de baunilha, conhaque ou rum e sal na tigela de mistura com o batedor na velocidade 2 para formar uma espuma. Adicione o chocolate derretido e mexa uniformemente na velocidade 5-6. Deixe um pouco do creme para decoração. Adicione o creme restante à mistura cremosa e mexa brevemente usando a função de pulso.

Decore o creme de chocolate e sirva bem gelado.

## Massa para pizza, Nível 1-4

### Ingredientes

400g de farinha simples, 250ml de água morna, 1/2 colher de chá de açúcar, 1 saco de levedura seca ativa (cerca de 2-1/2 colheres de chá), 1-1/2 colher de chá de azeite e 1 colher de chá de sal.

### Preparação:

Põe a farinha na tigela. Misture os ingredientes restantes em uma tigela ou jarro. Faça funcionar o misturador na velocidade 1-2 e adicione gradualmente o líquido. Como os ingredientes incorporam, e a bola de massa se torna mais formada, aumentar a velocidade para 3-4.

Amassar por alguns minutos nesta velocidade, até que a bola de massa esteja lisa. Retire da tigela e divida em 2-4 pedaços. Enrole em bases de pizza (círculos ou retângulos) sobre uma superfície enfarinhada, depois coloque-as sobre uma assadeira ou tabuleiro de pizza. Espalhe as bases da pizza com puré de tomate e adicione as coberturas - cogumelos, presunto, azeitonas, tomates secos ao sol, espinafre, alcachofra, etc. Cubra com ervas secas, pedaços de mozzarella e um fio de azeite. Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por 15-20 minutos, até que as coberturas fiquem borbulhantes e douradas.

## Pão Branco Básico, Nível 3-6

### Ingredientes:

600g de farinha de pão branco forte, 1 sachê de fermento seco ativo, (aproximadamente 2½ colheres de chá) 345ml de água morna, 1 colher de sopa de óleo de girassol ou manteiga, 1 colher de chá de açúcar, 2 colheres de chá de sal.

### Preparação:



Use as instruções de mistura para a massa de pizza, em seguida, coloque a massa em uma tigela, cubra e deixe em um lugar quente até que seja dobrado em tamanho (30-40 minutos). Retire a massa e perfure-a para remover o ar. Amassar ligeiramente sobre uma tábua enfarinhada, moldá-la em um pão, ou colocá-la em uma lata, cobrir, e deixar em um lugar quente para subir por mais 30 minutos. Asse em um forno pré-aquecido a 200C por 25-30 minutos, até dourar marrom e oco soando no fundo.

### **Rolos de Sementes de Papoila Macia, Nível 1-3**

Ingredientes:

570g de farinha de pão branco forte, 1 sachê de fermento seco ativo (aproximadamente 2½ colher de chá), 300ml de leite (ligeiramente aquecido), 2 ovos (temperatura ambiente), 1 colher de sopa de óleo de girassol, 1½ colher de chá de açúcar, 2 colheres de chá de sal, 75g de sementes de papoila.

Preparação:

Misture o leite, ovos, óleo, açúcar, sal e fermento em um jarro ou tigela, e deixe por 5 minutos. Coloque a farinha e as sementes de papoila na tigela, e misture na velocidade 1, adicionando gradualmente o líquido, em seguida, aumentar a velocidade para 2, e misture por cinco minutos. Retire a massa para uma superfície enfarinhada, corte em 8-10 pedaços, enrole em forma, em seguida, coloque em uma assadeira à prova de gordura. Deixe em um lugar quente até dobrar de tamanho. Pincele com um pouco de ovo ou leite e leve ao forno pré-aquecido a 220C por 20-25 minutos, até que fique dourado e oco na base.

### **Pão Italiano de Ervas**

Ingredientes:

575g de farinha de pão branco forte ,1 sachê de fermento seco ativo (aproximadamente 2½ colheres de chá) ,290ml de água 2 colheres de sopa de azeite, 2 colheres de chá de açúcar, 2 colheres de chá de sal, 4 colheres de chá de ervas secas mistas

**Preparação:**

Misture a água, óleo, açúcar, sal e fermento em um jarro ou tigela, e deixe por 5 minutos. Coloque a farinha e ervas secas na tigela, e misture na velocidade 1, acrescentando gradualmente o líquido, em seguida, aumentar a velocidade para 2, e misture por 5 minutos. Coloque a massa em uma tigela, cubra e deixe em um lugar quente até dobrar de tamanho (20-30 minutos). Coloque em uma superfície enfarinhada, amasse suavemente para derrubar o ar, em seguida, forma, colocar em uma assadeira, e deixe no quente até dobrar de tamanho.

Asse em forno pré-aquecido a 200C por 25 minutos ou até dourar e oco soar no forno.

fundo.

### **Gelado de Café e Brandy, Nível 5-6**

**Ingredientes:**

3 ovos 75g de açúcar refinado, 300ml de creme único 2 colheres de sopa de café em pó instantâneo, 300ml de creme duplo 2½ colher de sopa de brandy.

**Preparação:**

Adicione o açúcar e os ovos à tigela e processe na velocidade 6 até obter uma textura suave. Em uma panela, leve o creme de leite e o café para ferver e mexa na mistura de ovos e açúcar. Coloque em uma tigela à prova de calor sobre uma panela de água fervente e cozinhe suavemente, mexendo bem, até engrossar o suficiente para cobrir a parte de trás de uma colher. Coe para uma tigela e deixe esfriar. Bata o creme de leite na

velocidade 6 até formar picos suaves, depois dobre na mistura fria de ovos e açúcar, com o brandy. Despeje em um recipiente, cubra e congele por 2½-3 horas, até parcialmente congelado. Remova, mexa bem e depois congele novamente, até que a textura desejada seja alcançada.

### **Merengues Básicos, Nível 5-6**

Ingredientes:

4 claras de ovo, 100g de açúcar refinado, 100g de açúcar de confeitiro

Preparação:

Coloque as claras em neve na tigela e processe na velocidade 6 até ficar bastante rígido. Adicione metade do açúcar e bata novamente até que a mistura esteja lisa, e picos rígidos tenham se formado. Retire a tigela e dobre levemente o açúcar restante com uma colher de metal. Forre uma assadeira e uma colher ou coe a mistura de merengue em ovais. Polvilhe com o açúcar restante e coloque na prateleira mais baixa de um forno frio 120C/250 durante 1½ horas. Fixe numa grelha de arame. Cubra com frutas vermelhas, chocolate e creme adoçado.

## **MANUTENÇÃO E LIMPEZA**

---

Antes de limpar o robot, certifique-se que o desliga da tomada, que o seletor de velocidade (3) está na posição '0' e deixa arrefecer.

Nunca coloque o aparelho dentro de água ou sob água corrente. Não permita que água ou qualquer líquido entre no sistema de engrenagens, pois isso pode resultar em danos.

Limpe o braço de mistura, o eixo de fixação e a base do misturador com um pano macio e húmido e, em seguida, enxugue completamente. Limpe qualquer excesso de partículas de alimentos do cabo de alimentação.

Não utilize detergentes abrasivos ou álcool para limpar a unidade principal ou o resguardo anti salpicos (6).

Não utilize esfregões abrasivos ou produtos de limpeza comerciais quando limpar a taça de mistura (7), o resguardo anti salpicos (6) ou os acessórios de mistura, pois podem riscar.

Lave a taça de mistura (7), o resguardo anti salpicos (6) e o(s) acessório(s) de mistura. Seque com um pano seco. Em alternativa, a taça de mistura (7), o resguardo anti salpicos (6) e os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

**IMPORTANTE - Certifique-se de que os acessórios não estão embebidos em água durante longos períodos de tempo, por exemplo, várias horas ou durante a noite, pois isso pode danificar o seu acabamento.**

## ARRUMAÇÃO / ARMAZENAMENTO

---

O robot deve ser mantido em uma posição conveniente na bancada da cozinha ou em um armário acessível.

Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja desconectado e o seletor de velocidade (3) está na posição '0'.

Pressione o botão de libertação do braço (2) para levantar o braço do robot (1).

Insira a tigela na base do robot e fixe-a firmemente no lugar.

Coloque o resguardo anti salpicos (6).

Coloque os acessórios dentro da tigela.

Pressione o botão de libertação do braço (2) e baixe o braço do robot (1).

## ANOMALIAS E REPARAÇÃO

---

Em caso de avaria, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não tente desmontar ou reparar o aparelho, já que tal poderá acarretar perigos.

## PROTEÇÃO DO AMBIENTE

---



Este símbolo indica a recolha separada de equipamentos elétricos e eletrónicos.

O objetivo prioritário da recolha separada destes resíduos é reduzir a quantidade a eliminar, promover a reutilização, a reciclagem e outras formas de valorização, de forma a reduzir os seus efeitos negativos sobre o ambiente.

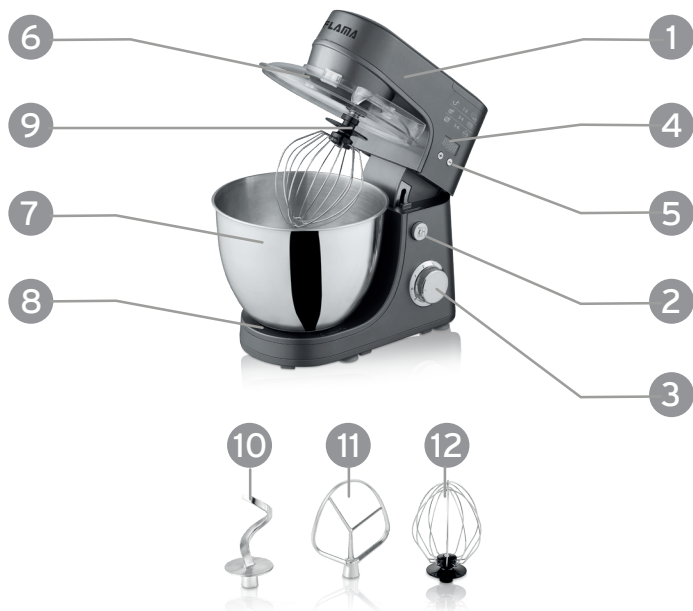
Quando fora de uso este aparelho não deverá ser descartado junto com os restantes resíduos urbanos não indiferenciados.

O utilizador é responsável por proceder à sua entrega gratuita nas instalações de recolha seletiva existentes para o efeito.

A retoma dos equipamentos fora de uso poderá igualmente ser efetuada pelos pontos de venda, na compra de um equipamento novo que seja equivalente e que desempenhe as mesmas funções.

Para obter informações mais detalhadas sobre os locais de recolha deverá dirigir-se à sua Câmara Municipal ou a um ponto de venda destes equipamentos.

## DESCRIPCIÓN



1. Brazo del robot
2. Botón de liberación del brazo
3. Selector de velocidad + Pulse
4. Pantalla
5. Botones de control del temporizador
6. Protector anti salpicaduras.
7. Bol de mezclar
8. Base de la taza de mezclar
9. Eje de fijación (para accesorios)

Accesorios:

10. Amasador
11. Mezclador
12. Batidor

Los productos FLAMA han sido concebidos para pensar y no tener que ver con la satisfacción del consumidor, privilegiar los niveles de calidad, la funcionalidad y el diseño.

## CONSEJOS DE SEGURIDAD

---

Antes de utilizar este aparato por primera vez, lea atentamente este manual de instrucciones y consérvelo para futuras referencias. Un uso que no cumpla con las instrucciones libera a FLAMA de todas las responsabilidades.

Al igual que con cualquier aparato, su uso por parte de niños debe estar sujeto a una vigilancia adecuada.

Verifique que la tensión de alimentación de su electrodoméstico corresponda a la inscripción en la placa de identificación del electrodoméstico.

Este aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o por un sistema de control remoto separado.

Este aparato está diseñado para uso doméstico solamente.

Este aparato no debe ser utilizado por niños.

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

El dispositivo puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o falta de experiencia y conocimiento, si son monitoreados o reciben instrucciones sobre el uso del dispositivo de manera segura y comprenden los riesgos.

Los niños no deben jugar con el aparato.

Desenchufe siempre el aparato de la red eléctrica, desenchúfelo de la red eléctrica si lo deja desatendido y antes del montaje, desmontaje o limpieza, o al acercarse a las piezas móviles.

No toque los palillos móviles, el robot o la masa. El uso indebido puede provocar lesiones personales.

El aparato solo debe conectarse al enchufe fijo una vez que se hayan insertado los accesorios a utilizar.

Después de usar el robot, solo retire los accesorios (varillas / amasadores / batidores) del interior del bol de mezclar (7) cuando hayan dejado de girar.

No coloque ningún objeto (por ejemplo, cucharas, cuchillos, etc.) dentro del bol de mezclar (7) cuando las varillas estén en movimiento.

Después de 30 minutos de funcionamiento continuo, deje reposar el robot durante 30 minutos para evitar el sobrecalentamiento del motor.

No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido. Use un paño suave y húmedo para la limpieza.

No exponga el aparato a agentes atmosféricos.

No desenchufe tirando del cable de alimentación.



No utilice el aparato si no funciona correctamente o si está dañado de alguna forma. Cualquier intervención que no sea la limpieza debe ser realizada por un Servicio Autorizado de Llamas.

No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados.

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

No intente reemplazar el cable de alimentación o el enchufe, ya que se trata de una operación peligrosa. Hágalos reemplazar de inmediato por un Servicio de Llamas Autorizado.

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

**Este manual de instruções também está disponível no formato PDF em [www.flama.pt](http://www.flama.pt).**

## ADVERTENCIAS ADICIONALES

---

No coloque el aparato cerca del borde de un banco o mesa durante la operación. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua y otras sustancias. La vibración durante la operación puede hacer que la unidad se mueva.

No utilice el aparato en un lavaplatos.

No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico, ni lo coloque en un horno caliente.

Siempre asegúrese de que el aparato esté completamente ensamblado antes de operar. Siga las instrucciones en este manual de instrucciones.

Asegúrese siempre de que el selector de velocidad (3) esté en la posición '0' antes de conectar el enchufe a la toma de pared. Gire el selector de velocidad (3) a la posición '0' antes de desconectar el enchufe del tomacorriente de pared.

Siempre asegúrese de que el control de velocidad esté en la posición '0' y retire el enchufe de la toma eléctrica antes de conectar el amasador (10), el batidor (11) o el mezclador (12)

No utilice ningún accesorio que no se suministre con el aparato.

Evite el contacto con piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, las espátulas y otros utensilios alejados de los accesorios de mezcla durante la operación para reducir el riesgo de lesiones y / o daños a la mezcladora.

Siempre asegúrese de que el selector de velocidad (3) esté en la posición '0' y retire el enchufe de la toma de corriente antes de colocar sus manos en el tazón para mezclar o antes de retirar objetos caídos, como una cuchara o una espátula.

Se debe tener cuidado al retirar los alimentos del bol de mezclar, asegurándose de que el motor y el amasador (10), el batidor (11) o el mezclador (12) estén completamente detenidos.

Asegúrese de que el selector de velocidad (3) esté en la posición '0' y retire el enchufe de la toma de corriente antes de desbloquear el brazo mezclador y moverlo a la posición levantada (abierta).

El amasador (10), la masa (11) o el mezclador (12) deben retirarse del eje de sujeción antes de retirar la mezcla del recipiente.

Asegúrese siempre de que el selector de velocidad (3) esté en la posición '0' y retire el enchufe de la toma de corriente antes de intentar mover el

dispositivo antes de montarlo o desmontarlo cuando no esté en uso y Antes de limpiarlo o almacenarlo.

Asegúrese de que el cabezal del mezclador esté bloqueado en la posición cerrada (horizontal) cuando no esté en uso y antes de almacenarlo.

Retire siempre el amasador(10), la batidora (11) o la batidora (12) del aparato antes de limpiarlo.

No coloque ninguna parte del aparato en el lavaplatos que no sea el tazón (7), el protector anti salpicaduras (6), la espátula, el gancho, la batidora o la batidora.

No coloque ninguna parte del aparato en el microondas.

No mueva la unidad mientras esté en funcionamiento.

No deje el aparato desatendido cuando esté en uso.

## ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE

---

Retire el aparato del embalaje y retire el material de embalaje, incluyendo etiquetas a excepción de la placa de características técnicas del aparato.

El embalaje protege el aparato contra daños durante el transporte. Los materiales de embalaje se seleccionan de acuerdo con los puntos de vista ambientalmente compatibles y relacionados con el reciclado y, por lo tanto, se pueden reciclar.

Volver el embalaje y todos los materiales de embalaje que ya no son necesarios de vuelta al circuito de material ahorra las materias primas y reduce las cantidades de residuos acumulados.

## FUNCIONAMIENTO

---

### ANTES DEL PRIMER USO

**Nota:** para subir o bajar el brazo del robot, siempre presione el botón de liberación del brazo (2). No fuerce el brazo del robot (1) sin presionar el botón de liberación del brazo (2), ya que podría dañar el aparato.

#### **Antes de utilizar tu robot de cocina por primera vez:**

Coloque el aparato sobre una superficie plana y seca, como un banco.

Asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado y que el selector de velocidad (3) esté en '0'.

Lave el bol de mezclar (7), el protector anti salpicaduras (6), el amasador (10), el batidor (11) y el batidor (12) con agua tibia y jabón con un paño suave. Secar con un paño seco.

Alternativamente, el recipiente de mezcla (7), la protección anti salpicaduras (6), la espátula y los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas.

#### **Montar el bol para mezclar (7).**

Asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado y que el selector de velocidad (3) esté en '0'.

Presione el botón de liberación del brazo (2) para levantar el brazo del robot (1).

Inserte el tazón para mezclar (7) en la base y gírelo hacia la derecha hasta que encaje firmemente en su lugar.

#### **Retirar el recipiente de mezclar (7)**

Asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado y que el selector de velocidad (3) esté en '0'.

Presione el botón de liberación del brazo (2) para levantar el brazo del robot (1).

Gire el recipiente de mezcla (7) en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se suelte de la base.

### **Encajar la protección anti-salpicaduras (6)**

Asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado y que el selector de velocidad (3) esté en '0'.

Presione el botón de liberación del brazo (2) para levantar el brazo del robot (1).

Coloque la protección en la cabeza del brazo mezclador.

Nota: Para su seguridad, utilice siempre el robot con el protector anti-salpicaduras (6). El protector anti salpicaduras (6) tiene una abertura práctica para que pueda agregar ingredientes sin tener que ejecutar el robot.

### **Montar los accesorios de mezcla (amasador (10), mezclador (11) y batidor (12))**

Asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado y que el selector de velocidad (3) esté en '0'.

Presione el botón de liberación del brazo (2) para levantar el brazo del robot (1).

Localice la ranura en la parte superior del accesorio de mezcla.

Alinee la ranura con el pasador en el eje de seguridad.

Empuje el accesorio a través del eje de fijación y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el accesorio se fije al eje.

**Nota:** para subir o bajar el brazo del robot (1), siempre presione el botón de liberación del brazo (2). No fuerce el brazo mezclador para que descienda sin presionar el botón de liberación del brazo (2), ya que podría dañar el aparato.

## **Retirar los accesorios de mezcla (amasador (10), batidor (11) y mezclador (12))**

Asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado y que el selector de velocidad (3) esté en '0'.

Presione el botón de liberación del brazo (2) para levantar el brazo del robot (1).

Empuje el accesorio hacia arriba tanto como sea posible y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se suelte del pasador en el Eje de fijación.

Tire del accesorio del eje del accesorio.

## **UTILIZACIÓN**

### **Conexión del robot de cocina**

Enchufe el enchufe a la toma de corriente.

Gire el selector de velocidad (3) a la velocidad deseada, de 1 a 6. Tan pronto como se establezca la velocidad, el mezclador comenzará a funcionar inmediatamente. El tiempo de mezcla aparece en la pantalla (4).

### **Apagar el procesador de alimentos**

Gire el selector de velocidad (3) a la posición '0'; el proceso de mezcla se detiene.

Desconecte el aparato de la red eléctrica.

## **TEMPORIZADOR**

### **Usar el temporizador de cuenta ascendente**

Asegúrese de que el selector de velocidad (3) esté en '0'.

Conecte el enchufe a la red eléctrica. La pantalla (4) mostrará brevemente 00:00.

El temporizador comenzará a contar automáticamente tan pronto como el selector de velocidad (3) gire de la posición '0' a una de las velocidades de mezcla. Cuando se gira el selector de velocidad (3) a la posición '0', la pantalla (4) mostrará '00: 00 '.

NOTA - El tiempo máximo de conteo es de 30:00 (treinta minutos). El aparato se apagará automáticamente después de 30 minutos. El selector de velocidad (3) debe volver a la posición '0' para restablecer el temporizador y continuar la mezcla.

### **Usar el temporizador de cuenta atrás**

Asegúrese de que el selector de velocidad (3) esté en '0'.

Conecte el enchufe a la red eléctrica. La pantalla (4) mostrará brevemente 00:00.

Presione el botón '+' o '-' para configurar el tiempo de operación. El temporizador contará en intervalos de 10 segundos. Si se presiona el botón continuamente, los números cambiarán más rápidamente cuanto más tiempo presione. Para la seguridad del usuario, el tiempo máximo establecido es de 10 minutos.

Gire el selector de velocidad (3) a la velocidad deseada, el robot comenzará a operar y la pantalla (4) realizará una cuenta regresiva a intervalos de 1 segundo.

La operación del robot se puede pausar en cualquier momento girando el selector de velocidad (3) a la posición "0". La cuenta atrás también se detendrá. El temporizador continuará con la cuenta regresiva cuando el robot se reinicie.

El proceso de mezcla se detendrá automáticamente cuando haya transcurrido el tiempo total. La pantalla (4) parpadeará hasta que el selector de velocidad (3) retorne a la posición "0".

NOTA - El tiempo máximo de cuenta atrás es 10:00 (diez minutos). El robot se apagará automáticamente en diez minutos. El selector de velocidad (3) debe volver a la posición '0' si desea programar el temporizador de cuenta regresiva nuevamente.

### **Para modificar / cambiar el tiempo durante el uso.**

Gire el selector de velocidad (3) a la posición '0'.

Presione el botón '+' o '-' hasta que la pantalla (4) muestre el nuevo tiempo de mezcla deseado.

Gire el control de velocidad a la velocidad deseada y el robot continúa la operación con un nuevo ajuste de tiempo de cuenta regresiva.

### **Para reiniciar el contador**

Gire el selector de velocidad (3) a la posición '0'.

Presione los botones '+' y '-' al mismo tiempo y el temporizador se restablecerá a '00: 00 '.

## **USANDO EL ROBOT**

Presione el botón de liberación del brazo (2) para levantar el brazo del robot (1).

Asegure el recipiente de mezcla (7) como se describe en **Montar el bol para mezclar (7)**.

Inserte la protección anti-salpicaduras (6).

Monte el accesorio deseado como se describe en **Montar los accesorios de mezcla**

Inserte los ingredientes en el tazón para mezclar (7). No llene en exceso el bol de mezclar: la cantidad máxima de ingredientes es de 1.24 kg (800 g de harina y 440 g de agua).



Presione el botón de liberación del brazo (2) para bajar el brazo del robot (1).

Enchufe el enchufe a la toma de corriente.

Programa el robot utilizando el selector de velocidad (3) para una velocidad entre 1 y 6 (correspondiente a la mezcla).

**IMPORTANTE: con mezclas pesadas, no haga funcionar la máquina durante más de diez minutos y deje que se enfríe durante otros diez minutos.**

### **Sugerencias para el uso de los accesorios.**

Para obtener los mejores resultados, use los accesorios y establezca la velocidad de acuerdo con la preparación a realizar:

**Amasador (10):** adecuado para masas pesadas como masa o masa de tarta. Debe utilizarse entre las velocidades 1 y 3.

**Batidor (11):** adecuado para pastas más líquidas, como la masa o la masa para panqueques. Se debe utilizar entre las velocidades 4 y 6.

**Mezclador (12)** - adecuado para cremas, blancos, delicadeza blanca. Se debe utilizar entre las velocidades 5 y 6.

### **Función PULSE (P)**

Para una operación rápida a intervalos cortos, gire y sostenga el selector de velocidad (3) en la posición de PULSE (P). El selector debe mantenerse en esta posición de acuerdo con el tiempo deseado. Al soltar el selector de velocidad (3), el selector vuelve a la posición (0).

## SISTEMAS DE SEGURIDAD INTEGRADOS

---

### **Sistema de inicio involuntario.**

El robot no inicia la operación si el enchufe sea conectado a la toma de corriente sin el interruptor selector estar en la posición (0).

### **Sistema de seguridad del brazo de mezcla**

El robot dejará de funcionar inmediatamente si se levanta el brazo de mezcla durante la mezcla.

Baje el brazo de mezcla a la posición de bloqueo, el robot reiniciará el trabajo.

## RECETAS SUGERIDAS

---

### **Mezcla de esponja (Receta básica), Nivel 1-4**

Ingredientes:

200 gramos de mantequilla blanda o margarina, 200 gramos de azúcar, 1 paquete de azúcar de vainilla, 1 pizca de sal, 4 huevos, 400 gramos de harina de trigo, 1 paquete de levadura en polvo, aproximadamente 1/8 litros de leche.

Preparación:

Transfiera la harina de trigo y los ingredientes restantes al tazón, revuelva con la batidora durante 30 segundos en el nivel 1 y luego durante unos 3 minutos en el nivel 2. Engrase una lata o cúbrala con papel para hornear. Rellenar la mezcla y hornear en el horno.

Antes de sacar el pastel del horno, compruebe si está listo. Con un palo de madera afilado perfora el centro del pastel. Si no se pega ninguna mezcla, el pastel se hornea. Colocar el pastel en una rejilla y dejarlo enfriar.

## **Pan de lino, Nivel 1-4**

### **Ingredientes:**

500-550 g de harina de trigo, 50 g de linaza, 3/8 litros de agua, 1 pastilla de levadura (40 g), 100 g de cuajada magra y bien escurrida, 1 cucharadita de sal. Para el recubrimiento: 2 cucharadas de agua.

### **Preparación:**

Remojar la semilla de lino en 1/8 de litro de agua tibia. Transvasar el agua tibia restante (1/4 litro) al recipiente, amasar con la levadura, añadir la cuajada y mezclar con el gancho de masa en el nivel 2. La levadura debe estar completamente disuelta. Poner la harina con la linaza remojada y la sal en el recipiente. Amasar bien en el nivel 1, luego pasar al nivel 3 y continuar amasando durante 3-5 minutos. Cubrir la mezcla y dejar reposar en un lugar caliente durante 45-60 minutos. Amase bien una vez más, retírelo del recipiente y forme dieciséis rollos. Cubrir el molde con papel de hornear húmedo. Colocar los rodillos y dejar subir durante 15 minutos. Cubra con agua tibia y hornee.

### **Horno tradicional:**

Altura de inserción: 2

Calefacción: horno eléctrico: calor superior e inferior 200-220C (precalentado durante 5 minutos) durante 30-40 minutos.

## **Crema de chocolate, nivel 5-6**

### **Ingredientes:**

200 ml de nata dulce, 150 g de cobertura de chocolate medio amargo, 3 huevos, 50-60 g de azúcar, 1 pizca de sal, 1 paquete de azúcar de vainilla, 1 cucharada de brandy o ron, copos de chocolate.

### Preparación:

Batir la crema en el recipiente con el batidor hasta que esté dura. Retire del tazón y coloque en algún lugar para que se enfríe.

Derretir la capa de chocolate según las instrucciones del envase o en el microondas a 600 W durante 3 minutos. Mientras tanto, batir los huevos, el azúcar, el azúcar, el azúcar, el azúcar de vainilla, el coñac o el ron y la sal en el recipiente con el batidor a una velocidad de 2 para formar una espuma. Añadir el chocolate derretido y remover uniformemente a velocidad 5-6. Deje un poco de crema decorativa. Añadir el resto de la crema a la mezcla cremosa y remover brevemente con la función muñeca.

Decorar la crema de chocolate y servir bien fría.

### Masa para pizza, Nivel 1-4

#### Ingredientes

400 g de harina común, 250 ml de agua caliente, 1/2 cucharadita de azúcar, 1 bolsa de levadura seca activa (aproximadamente 2-1/2 cucharaditas), 1-1/2 cucharadita de aceite de oliva y 1 cucharadita de sal.

Preparación: Poner la harina en el bol. Mezcle el resto de los ingredientes en un tazón o jarra. Ponga en marcha el mezclador a una velocidad de 1-2 y añada gradualmente líquido. A medida que los ingredientes se incorporan, y la bola de masa se forma más, aumente la velocidad a 3-4.

Amasar durante unos minutos a esta velocidad hasta que la bola de masa esté suave. Retire del tazón y divida en 2-4 pedazos. Envolver en bases de pizza (círculos o rectángulos) sobre una superficie enharinada y luego colocarlas en una bandeja para hornear o en una bandeja para pizza. Untar las bases de la pizza con el puré de tomate y añadir los ingredientes: champiñones, jamón, aceitunas, tomates secos, espinacas, alcachofas, etc. Cubrir con hierbas secas, trozos de mozzarella y un chorrito de aceite de oliva.

Hornear en el horno precalentado a 200°C durante 15-20 minutos, hasta que los ingredientes estén burbujeantes y dorados.

### **Pan blanco básico, Nivel 3-6**

Ingredientes:

600 g de harina de pan blanco fuerte, 1 sobre de levadura seca activa, (aproximadamente 2½ cucharaditas) 345 ml de agua caliente, 1 cucharada de aceite de girasol o mantequilla, 1 cucharadita de azúcar, 2 cucharaditas de sal.

Preparación:

Utilice las instrucciones de mezcla de la masa de pizza, luego coloque la masa en un bol, cúbrala y déjela en un lugar caliente hasta que esté doblada en tamaño (30-40 minutos). Eliminar la grasa y perforarla para eliminar el aire. Amasar ligeramente sobre una tabla enharinada, moldearla en un pan, o ponerla en una lata, cubrirla y dejarla en un lugar cálido para que se levante por otros 30 minutos. Hornee en un horno precalentado a 200C durante 25-30 minutos, hasta que se doren y suenen huecos en el fondo.

### **Rollos de amapola blanda, Nivel 1-3**

Ingredientes:

570 g de harina de pan blanco fuerte, 1 sobre de levadura seca activa (aproximadamente 2½ cucharadita), 300 ml de leche (ligeramente caliente), 2 huevos (a temperatura ambiente), 1 cucharada de aceite de girasol, 1½ cucharadita de azúcar, 2 cucharaditas de sal, 75 g de semillas de amapola.

Preparación:

Mezclar la leche, los huevos, el aceite, el azúcar, la sal y la levadura en una jarra o recipiente y dejar reposar durante 5 minutos. Poner la harina y las semillas de amapola en el bol y mezclar a velocidad 1, añadiendo gradualmente el líquido, luego aumentar la velocidad a

2, y mezclar durante cinco minutos. Retirar la masa a una superficie enharinada, cortarla en 8-10 trozos, enrollarla y colocarla en una bandeja para hornear a prueba de grasa. Dejar en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño. Unte con un poco de huevo o leche y hornee en el horno precalentado a 220C durante 20-25 minutos, hasta que estén dorados y huecos en la base.

### **Pan de hierbas italiano**

Ingredientes:

575 g de harina de pan blanco fuerte ,1 sobre de levadura seca activa (aproximadamente 2½ cucharaditas) ,290 ml de agua 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharaditas de azúcar, 2 cucharaditas de sal, 4 cucharaditas de hierbas mixtas secas

Preparación:

Mezclar el agua, el aceite, el azúcar, la sal y la levadura en una jarra o cuenco y dejar actuar durante 5 minutos. Poner la harina y las hierbas secas en el bol y mezclar a la velocidad 1, añadiendo gradualmente el líquido, luego aumentar la velocidad a 2, y mezclar durante 5 minutos. Poner la masa en un bol, tapar y dejar en un lugar caliente hasta que se duplique su tamaño (20-30 minutos). Colocar sobre una superficie enharinada, amasar suavemente para dejar caer el aire, luego dar forma, colocar sobre una bandeja para hornear y dejar en caliente hasta duplicar su tamaño.

Hornee en un horno precalentado a 200C durante 25 minutos o hasta que esté dorado y hueco en el horno.

en el fondo.

### **Helado de café y brandy, Nivel 5-6**

Ingredientes:

3 huevos 75 g de azúcar en polvo, 300 ml de nata líquida 2 cucharadas de café instantáneo en polvo, 300 ml de nata doble 2½ cucharada de brandy.

Preparación:

Agregue el azúcar y los huevos al recipiente y procese a una velocidad de 6 a una textura suave. En una cacerola, ponga a hervir la crema y el café y añada la mezcla de huevos y azúcar. Coloque en un recipiente a prueba de calor en una cacerola con agua hirviendo y cocine suavemente, revolviendo bien, hasta que esté lo suficientemente espeso como para cubrir la parte posterior de una cuchara. Colar en un bol y dejar enfriar. Batir la nata a velocidad 6 hasta formar picos blandos, luego incorporarla a la mezcla fría de huevos y azúcar, con el brandy. Vierta en un recipiente, tape y congele durante 2½-3 horas, incluso parcialmente congelado. Retire, revuelva bien y vuelva a congelar, hasta que se alcance la textura deseada.

### **Merengues Básicos, Nivel 5-6**

Ingredientes:

4 claras de huevo, 100 g de azúcar en polvo, 100 g de azúcar glasé

Preparación:

Nevar las claras en el recipiente y procesar a una velocidad de 6 hasta que estén muy duras. Añada la mitad del azúcar y bata de nuevo hasta que la mezcla esté suave y se hayan formado picos duros. Retire el recipiente y doble ligeramente el azúcar restante con una cuchara de metal. Forrar un molde para hornear y una cuchara o colar la mezcla de merengue en óvalos. Espolvoree con el azúcar restante y colóquelo en el estante inferior de un horno frío de 120C/250 durante 1½ horas. Fíjelo en una rejilla de alambre. Cubra con frutas rojas, chocolate y crema azucarada.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

---

Antes de limpiar el robot, asegúrese de desconectarlo de la red eléctrica, el selector de velocidad (3) está en la posición '0' y dejar que se enfríe.

Nunca coloque el aparato en agua o bajo agua corriente. No permita que el agua o cualquier líquido ingrese al sistema de engranajes ya que esto podría causar daños.

Limpie el brazo de mezcla, el eje del accesorio y la base del robot con un paño suave y húmedo, y luego limpie a fondo. Limpie cualquier exceso de partículas de comida del cable de alimentación.

No utilice detergentes abrasivos ni alcohol para limpiar la unidad principal o la protección anti salpicaduras (6).

No utilice limpiadores abrasivos o limpiadores comerciales cuando limpie el recipiente de mezcla (7), el protector anti salpicaduras (6) o los accesorios de mezcla, ya que pueden rayarse.

Lave el recipiente de mezcla (7), la protección anti salpicaduras (6) y los accesorios de mezcla. Secar con un paño seco.

Alternativamente, el recipiente de mezcla (7), la protección anti salpicaduras (6) y los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas.

**IMPORTANTE: asegúrese de que los accesorios no estén empapados en agua durante largos períodos de tiempo, por ejemplo, varias horas o por la noche, ya que esto puede dañar el acabado.**

## ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

---

En caso de avería llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.



## ALMACENAMIENTO

---

El robot debe mantenerse en una posición conveniente sobre la encimera de la cocina o en un gabinete accesible.

Asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado y que el selector de velocidad (3) esté en '0'.

Presione el botón de liberación del brazo (2) para levantar el brazo del robot (1).

Inserte el recipiente en la base del robot y asegúrelo firmemente en su lugar.

Inserte la protección anti salpicaduras (6).

Coloca los accesorios dentro del bol.

Presione el botón de liberación del brazo (2) y baje el brazo del robot (1).

## PROTECCIÓN DEL AMBIENTE

---



Este símbolo indica la recogida separada de equipos eléctricos y electrónicos. El objetivo prioritario de la recogida de estos residuos es reducir la cantidad a eliminar, promover la reutilización, el reciclado y otras formas de valorización, para reducir sus efectos negativos sobre el medio ambiente.



Cuando este aparato esté fuera de uso, no debe desecharse con los demás residuos urbanos no diferenciados.

El usuario es responsable de proceder a su entrega gratuita en las instalaciones de recogida selectiva existentes para ello.

La recuperación de los equipamientos fuera de uso también podrá ser realizada por los puntos de venta, en la compra de un equipamiento nuevo que sea equivalente y que desempeñe las mismas funciones.

Para obtener información más detallada sobre los locales de recogida debe dirigirse a su Ayuntamiento o a un punto de venta de estos equipamientos.

## CONDIÇÕES DE GARANTIA

---

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

### **CONDIÇÕES DE GARANTIA**

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

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

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

# CONDICIONES DE LA GARANTÍA

---

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

## **CONDICIONES DE LA GARANTÍA**

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

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

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

**FLAMA**

**Fábrica de louças e electrodomésticos, S.A.**

Rua Alto de Mirões • Zona industrial • Ap. 2041 • 3700-727 CESAR • Portugal

Tel. +351 256 850 170 • Fax +351 256 850 179

E-Mail: [info@flama.pt](mailto:info@flama.pt) • <http://www.flama.pt>