

FLAMA®



1407/1417FL

BATEDEIRA ELÉTRICA
BATIDORA AMASADORA

www.flama.pt

PORTUGUÊS



- A. Selector
- B. Botão ejector das varas
- C. Corpo da batedeira
- D. Varas
- E. Taça (Modelo 1417FL)
- F. Varas para massas
- G. Corpo de suporte da batedeira (Modelo 1417FL)
- H. Botão de desenganche da batedeira (Modelo 1417FL)
- I. Botão de colocação da batedeira em posição de descanso (Modelo 1417FL)
- J. Botão "TURBO"

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

- Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez e guarde-as para consultas futuras. Uma utilização não conforme com as instruções liberta a FLAMA de todas as responsabilidades.

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

- 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 removendo a ficha da tomada fixa da alimentação, após cada utilização, se é deixado sem vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

- Não toque nas varas em movimento.

- A batedeira só deverá ser ligada à tomada fixa depois de se ter introduzido os acessórios (varas) que vão ser utilizados. Após utilização da batedeira só retire os acessórios (varas) do interior do recipiente quando estes já tiverem parado de rodar.

- Não coloque qualquer tipo de objectos (por ex. colheres, facas, etc...) no interior do recipiente quando as varas estiverem em movimento.
- Após 10 minutos de funcionamento contínuo, deixe a batedeira repousar durante 20 minutos, para evitar o sobreaquecimento do motor.
- Não mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido. A sua limpeza deverá ser efectuada conforme indicado nas instruções de Manutenção e 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 correctamente ou se estiver de algum modo danificado. Qualquer intervenção para além da limpeza deve ser executada num Serviço de Assistência Técnica Autorizado Flama.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, mande-o substituir num Serviço de Assistência Técnica Autorizado Flama, de forma a evitar um perigo.

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.

FUNCIONAMENTO

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

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

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

UTILIZAÇÃO

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

Para as funções acima descritas está equipada com:

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

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

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

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

MONTAGEM DAS VARAS NA BATEDEIRA

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

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

Introduza a extremidade no respectivo orifício, rode e pressione cuidadosamente até encaixar.

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



SELECIONAR A VELOCIDADE

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

- Velocidade 1 e 2 – São as velocidades indicadas para o início de qualquer preparação. Envolver, bater e misturar líquidos com outros ingredientes. Para envolver as claras em castelo com a massa.
- Velocidade 3 e 4 – Especialmente aconselhadas para massas mais espessas e pesadas.
- Velocidade 5 – Velocidade adequada à preparação de claras em castelo, massas para bolos e molhos.
- TURBO – prima o botão TURBO para acionar a velocidade máxima. Ao deixar de premir o botão, a batedeira retornará à velocidade selecionada.

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

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

Sempre que usar uma espátula para envolver os ingredientes que ficam presos às paredes do recipiente, pare o movimento das varas. Coloque o Seletor de velocidade na posição **0**.

A velocidade de funcionamento pode ser alterada durante o funcionamento.

Para massas espessas é aconselhada a velocidade máxima.

Como levantar claras em castelo:

- As varas e o recipiente devem estar perfeitamente limpos;
- Verifique se não há gema de ovo misturada com as claras;
- Para conseguir o máximo de volume, os ovos devem estar à temperatura ambiente;
- Bater na velocidade máxima até às claras atingirem a consistência desejada;
- O tempo de bater varia consoante a frescura dos ovos;

Como fazer chantilly:

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

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.



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.



- A. Selector de velocidad
- B. Botón de expulsión de las varillas
- C. Cuerpo de la batidora
- D. Varillas batidoras
- E. Bol giratorio (Modelo 1417FL)
- F. Varillas amasadoras
- G. Cuerpo de la batidora (Modelo 1417FL)
- H. Botón de liberación de la batidora (Modelo 1417FL)
- I. Botón de liberación del brazo (Modelo 1417FL)
- J. Botón TURBO

Los productos FLAMA están diseñados para el bienestar y la satisfacción del cliente, centrándose en los más altos niveles de calidad, funcionalidad y diseño.

- Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez y consérvelas para futuras consultas. Cualquier uso no conforme a las instrucciones exime a FLAMA de toda responsabilidad.

- Compruebe que la tensión de alimentación de la instalación eléctrica en su hogar corresponde a la indicada en la placa de características del aparato.

- Este aparato no debe ser utilizado por niños.

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

- El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimiento, si están supervisados o han recibido instrucciones sobre cómo usar el aparato de manera segura y comprender los riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato.

- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica sacando el enchufe de la toma de corriente fija después de cada uso, si se deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

- No toque las varillas en movimiento.

- La batidora solo debe conectarse a la toma fija después de que se hayan insertado los accesorios (varillas) que se utilizarán.

Después de usar la batidora, solo retire los accesorios (varillas) del interior del bol cuando hayan dejado de girar.

- No coloque ningún tipo de objeto (por ejemplo, cucharas, cuchillos, etc.) dentro del bol cuando las varillas estén en movimiento.
- Después de 10 minutos de funcionamiento continuo, deje reposar la batidora durante 20 minutos para evitar que el motor se sobrecaliente.
- No sumerja el aparato en agua u otro líquido. La limpieza debe realizarse como se indica en las instrucciones de Mantenimiento y Limpieza.
- No exponga el aparato a agentes atmosféricos.
- No desconecte el enchufe de la toma tirando del cable de alimentación.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente o si está dañado de alguna manera. Cualquier intervención que no sea la limpieza debe ser realizada por un Servicio de Asistencia Técnica de Flama autorizado.
- Si el cable de alimentación está dañado, hágalo reemplazar en un Centro de Servicio Autorizado de Flama para evitar un peligro.

Este producto cumple las directivas de compatibilidad electromagnética y de baja tensión.

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

FUNCIONAMIENTO

ANTES DEL PRIMER USO

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

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

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

USO

La batidora permite revolver, amasar y batir los ingredientes.

Para las funciones descritas anteriormente está equipada con:

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

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

- Varillas amasadoras - para la preparación de masa de levadura y masa para pasteles. La pasta para pasteles y panqueques también es más fácil y rápida de preparar con estas varillas.

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

MONTAJE DE LAS VARILLAS EN LA BATIDORA

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

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

Inserte el otro extremo en el orificio de la batidora, gire y presione con cuidado hasta que haga clic.

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



SELECCIONAR LA VELOCIDAD

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

- Velocidad 1 y 2: estas son las velocidades indicadas para el inicio de cualquier preparación. Envuelva, bata y mezcle líquidos con otros ingredientes. Para envolver las claras de huevo con la masa.
- Velocidad 3 y 4: especialmente recomendado para masas más gruesas y pesadas.
- Velocidad 5: velocidad adecuada para preparar claras de huevo, masa para pasteles y salsas.
- TURBO: presione el botón TURBO para activar la velocidad máxima. Cuando deje de presionar el botón, la batidora volverá a la velocidad seleccionada.

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

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

La velocidad de funcionamiento puede modificarse durante el funcionamiento.

Para masas espesas se aconseja la velocidad máxima.

Cómo hacer claras a punto de nieve:

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

Cómo hacer chantilly:

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

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.



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 fabrica ou vice-versa serão sempre por conta do comprador.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

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

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

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

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

1. Conserve en lugar seguro el comprobante de compra del aparato. Cuando se realice una reparación que cumpla las condiciones, el técnico exigirá el comprobante de compra correspondiente. Sólo se le podrá prestar asistencia después de haber comprobado con el comprobante 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[®]

FLAMA - Fábrica de Louças e Electrodomésticos, S.A.
Zona Industrial | Apartado 2041 | 3701-906 Cesar

PORTUGAL

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

E-Mail: info@flama.pt • <http://www.flama.pt>

11407.00