

FLAMA



FLAMA

Fábrica de louças e electrodomésticos, S.A.

Rua Alto de Mirões, nº 249 • Zona Industrial • Ap. 2041 • 3700-727 CESAR • Portugal
Tel. +351 256 850 170 • Fax +351 256 850 179 • E-Mail: info@flama.pt / Internet: <http://www.flama.pt>

BATEDEIRAS
BATIDORAS
MIXERS
ROBOT BATTEUR

1405 - 1415 FL

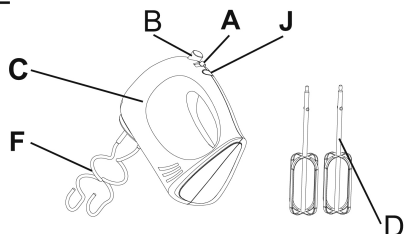


Linha Directa Consumidor **808 250 178**

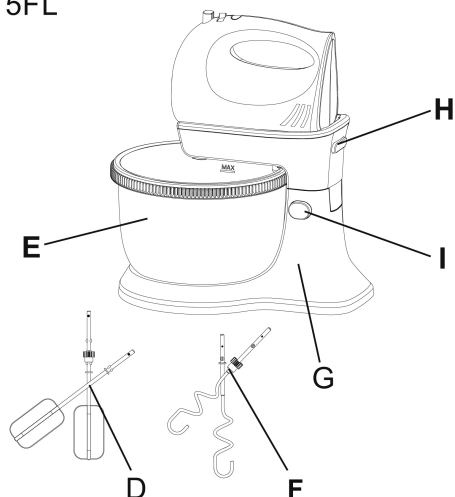


11405.00

1405FL



1415FL



DESCRIÇÃO

- A. Selector
 B. Botão ejector das varas
 C. Corpo da batedeira
 D. Varas
 E. Taca - Modelo I415FL (Plástico)
 F. Varas para massas
 G. Corpo de suporte da batedeira (Modelo I415FL)
 H. Botão de desencaixe da batedeira (Modelo I415FL)
 I. Botão de colocação da batedeira em posição de descanso (Modelo I415FL)
 J. Botão "TURBO"

PROVISIONS OF WARRANTY

1. Safely keep the sales receipt of this product. When a repair is performed under these circumstances, the technician will ask for the respective receipt. The repair service can only be performed after you provide the receipt to confirm that your device is within the warranty period.
2. The warranty period for the device is valid for 2 years from the date of purchase.
3. We will repair or replace free of charge within the warranty period any parts that, during normal operation of the device, have been damaged due to proven defect in the material or workmanship.
4. This warranty does not cover light bulbs, easily breakable parts made from glass or plastic or any other defects that can harm the device's normal operation.
5. We are not responsible for damages caused by the misuse or mishandling of the device, connection to a power supply different than the one shown on the device specification label, defective electrical circuit and weather, chemical or electrochemical conditions. We will decline any other demands or compensation claims regarding objects that are not integral part of the device.
6. The repair service performed under the warranty does not extend the warranty period. Only within this period can the repair services under the warranty be performed. The warranty is only valid for the first buyer of the device and is not transferable to others.
7. The warranty expires if any repairs, modifications or parts replacement have been attempted by unauthorized persons.
8. All expenses and risks concerning transportation to our factory or vice-versa shall always be on account of the buyer.

PROVISIONS OF WARRANTY

To obtain our Technical Repair service during the 24 month warranty period after the date of purchase, you are required to:

- Present the product's invoice/sales receipt, with the model and serial number (where possible).

Note: Not presenting the above mentioned documents, will not allow for the repair service under the warranty.

CONDITIONS DE GARANTIE

1. Garder avec précaution la preuve d'achat de ce produit. Lorsque des réparations sont faites dans le cadre de cette garantie, le technicien exigera la remise de la preuve d'achat en question. Les réparations ne peuvent être effectuées qu'après avoir prouvé à l'aide de la preuve d'achat que votre appareil rentre dans les conditions de la garantie.
2. La durée de garantie de cet appareil est de 2 ans à partir de la date d'acquisition.
3. Pendant la garantie, nous réparons ou substituons, gratuitement toutes les pièces qui lors d'une utilisation normale se seraient détériorées suite à un défaut de matériel ou de fabrication.
4. Ne sont pas couvertes par cette garantie les lampes, les pièces fragiles, en verre ou en plastique ou toute autre défaillance qui n'empêche pas le bon fonctionnement de l'appareil.
5. Nous ne sommes pas responsables pour les dommages causés par une mauvaise utilisation ou une utilisation non appropriée de l'appareil, par un branchement sur un courant électrique différent de celui indiqué sur l'étiquette des caractéristiques de l'appareil, par une installation électrique défaillante ou par des conditions météorologiques, chimiques ou électrochimiques. Les réclamations ou les demandes d'indemnisations relatives aux objets qui ne font pas partie intégrante de l'appareil seront rejetées.
6. Une prestation d'assistance pendant la garantie n'entraîne pas une prolongation de cette même garantie. Les prestations d'assistances ne sont fournies à titre de garantie que pendant la durée de celle-ci. Le droit à la garantie ne concerne que le premier acheteur de l'appareil et il ne peut être transféré à une tierce personne.
7. La garantie s'annule lorsque des personnes non autorisées ont tenté d'effectuer des réparations, des modifications ou des changements de pièces sur l'appareil.
8. Tous les frais et les risques concernant le transport vers notre usine et vice-versa seront dans tous les cas à la charge de l'acheteur.

CONDITIONS DE GARANTIE

Pour bénéficier du service d'Assistance Technique pendant la durée de la garantie de 24 mois après la date d'achat, il faut:

- La présentation de la facture/preuve d'achat sur laquelle figure le modèle et le numéro d'identification du produit (si possible).

Note: la non présentation des documents susmentionnés est un motif d'annulation de la prestation d'assistance prévue par la garantie.

CONSELHOS DE SEGURANÇA

- 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 eléctrica 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.

- Mantenha o aparelho e o seu cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos quando está ligado ou a arrefecer.

- Desligue sempre o aparelho da rede de alimentação se ele 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 da taça quando estes já tiverem parado de rodar.
- Não coloque qualquer tipo de objectos (por ex. colheres, facas, etc...) no interior da taça quando as varas estiverem em movimento.
- Após 4 minutos de funcionamento contínuo, deixe a batedeira repousar durante alguns 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.
- 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 a Directiva da Baixa Tensão – 2006/95/EC e a Directiva de Compatibilidade Electromagnética - 2004/108/EC.

FUNCIONAMENTO

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

Para as funções acima descritas está equipada com:

Varas finas: 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 em espiral: 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.

No caso de ter adquirido o modelo I405FL, terá de utilizar um recipiente (plástico ou metálico) para a mistura de ingredientes. Durante o funcionamento faça circular a batedeira dentro do recipiente para que os ingredientes fiquem bem misturados.

ATENÇÃO - O tempo de funcionamento máximo em contínuo não deve exceder 4 minutos. O tempo de descanso entre dois ciclos contínuos deverá ser no mínimo de 20 minutos.

Utilização:

Para utilizar a batedeira:

- Antes de introduzir as varas, verifique se a batedeira está desligada da corrente e se selector (A) 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, rodando e pressionando cuidadosamente até encaixar perfeitamente. A extremidade da vara com a roda dentada deve ser encaixada no orifício assinalado.
- Coloque a taça no corpo de suporte da batedeira e pressione o braço do suporte até estar devidamente encaixado (modelo I415FL).
- Monte a batedeira no respectivo suporte (modelo I415FL).
- Ligue o cabo de alimentação a uma tomada de corrente eléctrica.
- Para retirar a batedeira do suporte pressione o botão (H) e puxe a batedeira para cima (modelo I415FL).
- Após a utilização, desligue a batedeira da alimentação removendo a ficha da tomada fixa da alimentação e só depois, retire as varas, pressionando o botão ejector das varas (B).
- Sempre que necessitar de raspar os lados e o fundo da taça utilizando um utensílio manual, desligue a batedeira, deslocando o selector (A) para a posição "0".
- Coloque a batedeira na posição de descanso tal modo que as varas escorram para dentro da taça (modelo I415FL).

Para seleccionar a velocidade:

Sempre que deslocar o selector de velocidade para a posição M (função Pulsor), a batedeira entrará em funcionamento à rotação máxima e desligar-se-á assim que deixar de pressionar o selector (A).

Mova o selector (A) para escolher um dos 5 graus 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.

Independentemente da velocidade seleccionada, o botão TURBO (J) permite-lhe o aumento para a velocidade máxima, bastando premi-lo. Ao deixar de premir o botão, a batedeira retornará à velocidade seleccionada.

CONSELHOS PRÁTICOS

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

A velocidade de funcionamento pode ser alterada durante o funcionamento.

Para massas espessas é aconselhada a velocidade máxima.

Como levantar claras em castelo:

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

Como fazer chantilly:

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para uma limpeza mais eficaz lave/limpe a batedeira logo após a sua utilização.

Antes de limpar qualquer elemento da batedeira, coloque o botão de controle de velocidade na posição "0", depois desligue o cabo de alimentação da tomada de corrente eléctrica e faça soltar as varas.

Seque cuidadosamente todos os elementos da batedeira antes de voltar a utilizá-los.

Nunca mergulhe a unidade do motor em água ou qualquer outro líquido, utilize apenas um pano macio e húmido.

Não utilize produtos abrasivos, desengordurantes, álcool,... As varas podem ser lavadas com água quente e detergente suave e não abrasivo.

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

PROTECÇÃO DO AMBIENTE



Este símbolo indica a recolha separada de equipamentos eléctricos e electrónicos.

O objectivo 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.

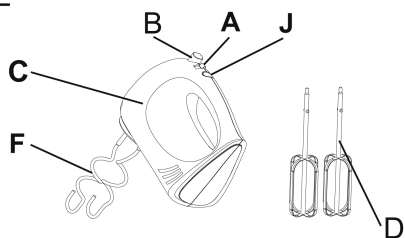
Quando fora de uso este aparelho não deverá ser descartado junto com os restantes resíduos urbanos não indiferenciados. O utilizador é responsável por proceder à sua entrega gratuita nas instalações de recolha selectiva existentes para o efeito.

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

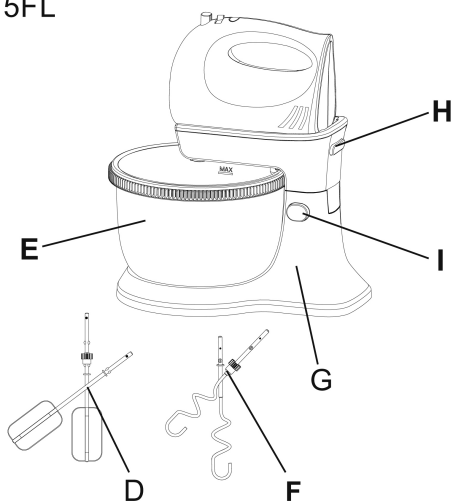
Para obter informações mais detalhadas sobre os locais de recolha deverá dirigir-se à sua Câmara Municipal ou a um ponto de venda destes equipamentos.

Los productos FLAMA están diseñados pensando en el bienestar y la satisfacción del consumidor; privilegiando los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño

1405FL



1415FL



DESCRIPCIÓN

- A. Seleccionador
- B. Botón de liberación de varillas
- C. Cuerpo de la batidora
- D. Varillas
- E. Vaso - Modelo I415FL (Plástico)
- F. Varillas para masas
- G. Cuerpo del soporte de la batidora (Modelo I415FL)
- H. Botón de desencajado de la batidora (Modelo I415FL)
- I. Botón de colocación de la batidora en posición de descanso (Modelo I415FL)
- J. Botón "TURBO"

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Antes de utilizar este aparato por primera vez, lea detenidamente este manual de instrucciones y guardelo para posteriores consultas.. Un uso no conforme con las instrucciones exime a FLAMA de toda responsabilidad.
- Al igual que con cualquier otro aparatos, el uso por parte de niños debe estar vigilado de forma adecuada.
- Verifique si la tensión de alimentación de la instalación eléctrica de su vivienda se corresponde con la inscrita en la placa de características del aparato.
- No conecte nunca el aparato a un interruptor con temporizador externo para evitar situaciones de peligro.
- Este aparato ha sido diseñado para un uso exclusivamente doméstico.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños El aparato puede ser utilizado por personas con discapacidad física limitada, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimiento, si han recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de una manera segura y comprender los riesgos.
Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga el aparato y el cable alejado de los niños menores de 8 años de edad cuando este conectado o se enfríe.
- Desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación si se deja desatendido y antes de montar, desmontar o limpiar.
- No toque las varillas en movimiento.
- La batidora sólo se deberá conectar a la toma de corriente fija después de haberle introducido los accesorios (varillas) que se

van a utilizar. Tras la utilización de la batidora, retire los accesorios (varillas) del interior del vaso sólo cuando ya hayan dejado de girar.

- No coloque ningún tipo de objeto (p. ej. cucharas, cuchillos, etc.) en el interior del vaso cuando las varillas estén en movimiento.
- Tras 4 minutos de funcionamiento continuo, deje reposar la batidora durante algunos minutos para evitar el sobrecalentamiento del motor.
- No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido. La limpieza deberá realizarse según lo indicado en las instrucciones de Mantenimiento y Limpieza.
- No exponga el aparato a los agentes atmosféricos.
- No retire el enchufe de la toma de alimentación tirando del cable.
- No utilice el aparato si no estuviese funcionando correctamente o si estuviese dañado de algún modo. Cualquier intervención que no sea la limpieza debe realizarse en un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado Flama.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados.
- Si el cable de alimentación se daña, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal de cualificación similar para evitar un peligro.
- No intente sustituir el cable de alimentación o el enchufe ya que se trata de una operación peligrosa. Pida que se los cambien inmediatamente en un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado Flama.
- Este producto cumple con la Directiva de baja tensión - 2006/95/CE y la Directiva de Compatibilidad Electromagnética - 2004/108/CE.

FUNCIONAMIENTO

La batidora le permite mezclar, amasar y batir alimentos.

Para las funciones antes descritas está equipada con:

Varillas finas: Para masas suaves, claras a punto de nieve, cremas, chantilly, mayonesa y purés. Estas varillas también están especialmente indicadas para la preparación de salsas y pudines.

Varillas en espiral: para la preparación de masas con levadura y masas para bizcochos. Las masas para tartas y tortitas también se preparan más fácil y rápidamente con estas varillas.

En caso de haber adquirido el modelo I405FL, deberá utilizar un recipiente (plástico o metálico) para la mezcla de ingredientes. Durante el funcionamiento haga circular la batidora dentro del recipiente para que los ingredientes queden bien mezclados.

ADVERTENCIA - El tiempo máximo de funcionamiento en continuo no debe exceder los 4 minutos. El tiempo de descanso entre dos ciclos continuos debe ser de al menos 20 minutos.

Utilización:

Para utilizar la batidora:

- Antes de introducir las varillas, compruebe que la batidora esté desenchufada de la corriente y que el selector (A) esté en la posición "0".
- Introduzca las varillas sosteniendo el asa de la batidora con una mano y la extremidad de la varilla con la otra.
- Introduzca la extremidad en el respectivo orificio, girando y presionando cuidadosamente hasta encajar perfectamente. La extremidad de la varilla con la rueda dentada debe encajarse en el orificio señalado.
- Coloque el vaso en el cuerpo de soporte de la batidora y presione el brazo del soporte hasta estar debidamente encajado (modelo I415FL).
- Monte la batidora en el respectivo soporte (modelo I415FL).
- Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente eléctrica.
- Para retirar la batidora del soporte presione el botón (H) y tire de la batidora hacia arriba (modelo I415FL).
- Tras la utilización, desconecte la batidora de la alimentación sacando el enchufe de la toma fija de alimentación y, sólo después, retire las varillas presionando el botón eyector de las varillas (B).
- Siempre que necesite raspar los lados y el fondo del vaso con un utensilio manual, desconecte la batidora, colocando el selector (A) en la posición "0".
- Coloque la batidora en la posición de descanso de forma que las varillas se deslicen dentro del vaso (modelo I415FL).

Para seleccionar la velocidad:

Siempre que coloque el selector de velocidad en la posición M (función Pulsador), la batidora entrará en funcionamiento en la rotación máxima y se apagará en cuanto deje de presionar el selector (A).

Mueva el selector (A) para escoger uno de los 5 grados de velocidad, de acuerdo con el tipo de preparación deseada.

- Velocidades 1 y 2 – Son las velocidades indicadas para el inicio de cualquier preparación. Envolver, batir y mezclar líquidos con otros ingredientes. Para montar las claras a punto de nieve con la masa.
- Velocidades 3 y 4 – Especialmente aconsejadas para masas más espesas y pesadas.

- Velocidad 5 – Velocidad adecuada para la preparación de claras a punto de nieve, masas para bizcochos y salsas.

Independientemente de la velocidad seleccionada, el botón TURBO (J) le permite aumentar a la velocidad máxima con sólo pulsarlo. Al dejar de pulsar el botón, la batidora volverá a la velocidad seleccionada.

CONSEJOS PRÁCTICOS

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 montar 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 vaso 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.

LIMPIEZA Y MANUTENCIÓN

Para una limpieza más eficaz lave/limpie la batidora inmediatamente después de utilizarla. Antes de limpiar cualquier elemento de la batidora, coloque el botón de control de velocidad en la posición "0", después desenchufe el aparato de la corriente eléctrica y haga con que se suelten las varillas. Seque con mucho cuidado todos los elementos de la batidora antes de volver a utilizarlos.

Nunca sumerja la unidad del motor en agua o cualquier otro líquido, utilice un paño suave humedecido.

No utilice productos abrasivos, quitagrasas, alcohol. Las varillas pueden lavarse con agua caliente y detergente suave no abrasivo.

Las piezas que estén en contacto con los alimentos deben ser lavados justos después de su utilización.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Este símbolo indica la recogida separada de equipos eléctricos y electrónicos.

El objetivo principal de la recogida separada de estos residuos, es reducir la cantidad de desechos, promover la reutilización, el reciclaje y otras formas de valorización, de manera que se reduzcan los efectos negativos en el medioambiente.

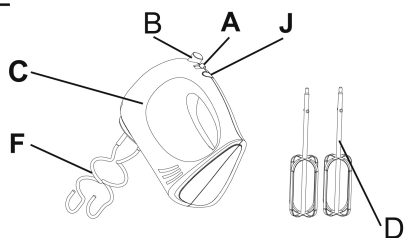
Cuando este aparato ya esté en desuso, no hay que desecharlo junto con el resto de residuos urbanos no indiferenciados.

El usuario es responsable de realizar su entrega gratuita en las instalaciones de recogida selectiva existentes para tal efecto.

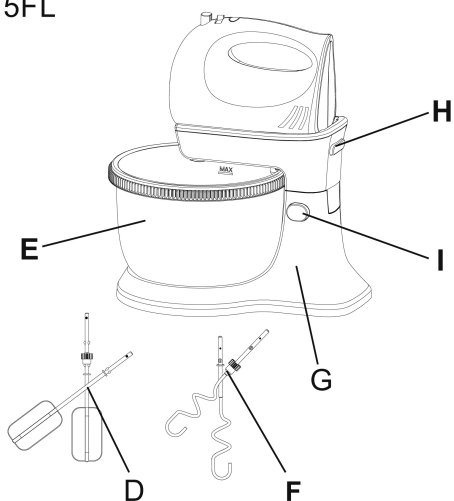
La recogida de los equipos en desuso, se puede realizar también en los puntos de venta, con la compra de un equipo nuevo que sea equivalente o que desempeñe las mismas funciones.

Para obtener más información sobre los locales de recogida, dirjase a su Ayuntamiento o a un punto de venta de estos equipos.

1405FL



1415FL



DESCRIPTION

- A. Selector
- B. Button for ejecting beaters
- C. Mixer body
- D. Beaters
- E. Bowl - Model I415FL (Plastic);
- F. Dough hooks
- G. Mixer stand (Model I415FL)
- H. Mixer release button (Model I415FL)
- I. Button for holding mixer in resting position (Model I415FL)
- J. "TURBO" button

SAFETY PRECAUTIONS

- Before using the appliance for the first time, read this instruction manual carefully and retain for future reference. Operation non-conforming to the instructions, will exempt FLAMA from any responsibility.
 - As with any appliance, the use of this appliance by children requires appropriate supervision.
 - Check to see that your residential power supply corresponds to the voltage indicated on the specifications plate of your appliance.
 - Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
 - This appliance is designed for indoor domestic use only.
 - This appliance should not be used by children. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children.
- The appliance can be used by people with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have received supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the risks.
- Children should not play with the appliance.
- Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
 - Do not touch the beaters while they are moving.
 - The mixer must be connected to the wall socket only after the accessories (beaters) to be used have been inserted. After using the mixer, remove the accessories (beaters) from the mixing bowl only when they have stopped turning.
 - Do not place any type of object (for

example, spoons, knives, etc.) in the mixing bowl while the beaters are moving.

- After 4 minutes of continuous operation, allow the mixer to rest for a few minutes to avoid overheating the motor.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid. It must be cleaned in accordance with the instructions for Maintenance and Cleaning.
- Do not expose the appliance to the weather.
- When removing the plug from the wall socket, do not pull on the power cord.
- Do not use the appliance if it has not been working properly or if it is damaged in any way. Any service other than cleaning must be performed by a FLAMA I415fL Service Technician.
- Do not use the appliance if the power cord or the plug is damaged.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Customer Service or similarly qualified personnel in order to prevent danger.
- Do not try to replace the power cord or the plug, as this is a dangerous operation. Have them immediately replaced by a FLAMA Authorised Service Technician.
- This product complies with the Low Voltage Directive - 2006/95/EC and Electromagnetic Compatibility Directive - 2004/108/EC.

OPERATION

The mixer allows you to mix, knead, and beat foods.

For these uses, the mixer is equipped with:

Beaters: For light batters, beating egg whites, creams, whipped cream, mayonnaise and purees. These beaters are also especially recommended for the preparation of sauces and puddings.

Dough hooks: For the preparation of yeast doughs and cake batters. Batters for tarts and pancakes are also prepared more easily and rapidly with these beaters.

WARNING - The maximum operating time in continuous must not exceed 4 minutes. The rest time between two continuous cycles must be at least 20 minutes.

Use:

To use the mixer:

- Before inserting the beaters, make certain the mixer is not connected to the mains and that the Selector (A) is in the "0" position.
- Insert the beaters by holding on to the handle of the mixer with one hand and the end of the beater in the other hand.
- Insert the end into the corresponding opening, turning and carefully pressing on it until it fits snugly. The end of the beater with the gear must be fitted into the appropriate opening as marked.
- Place the bowl on the mixer support stand and press on the support arm until it is properly locked in (model I415FL).
- Place the mixer on its stand (model I415FL).
- Connect the power cord to an electrical outlet.
- To remove the mixer from its stand, press the button (H) and lift the mixer up (model I415FL).
- After using, disconnect the mixer from the mains, removing the plug from the wall socket, after which you may then remove the beaters by pressing the beater eject button (B).
- Whenever you need to scrape the sides and bottom of the mixing bowl using a hand utensil, turn the mixer off by sliding the selector (A) to the "0" position.
- Place the mixer in the resting position so that the beaters drip into the mixing bowl (model I415FL).

Selecting a speed:

Whenever the speed selector is pushed to the M position (Pulse function), the mixer will operate at maximum speed and will turn off when the selector (A) is released.

Move the selector (A) to choose one of the 5 speeds, according to the type of preparation desired.

- Speeds 1 and 2 – These are the recommended speeds for the start of any preparation. Stirring, beating and mixing liquids with other ingredients. To fold stiff egg whites into the batter.
- Speeds 3 and 4 – Especially recommended for thicker and heavier batters.
- Speed 5 – Proper speed for beating egg whites, and preparing cake batters and sauces.

Independently of the speed selected, the TURBO button (J) allows you to increase to the maximum speed by merely pressing the button. When the button is released, the mixer returns to the selected speed.

PRACTICAL SUGGESTIONS

To avoid splatters, immerse the beaters in the ingredients before turning on the mixer. The speed of the mixer can be changed during operation.

For thick batters, it is best to use the maximum speed.

How to beat egg whites until stiff:

- The beaters and the mixing bowl should be perfectly clean;
- Check to see that there is no egg yolk mixed with the whites;
- To achieve the greatest amount of volume, the eggs should be at room temperature;
- Beat the egg whites at the maximum speed until they reach the desired consistency;
- The time required to beat the whites varies according to the freshness of the eggs;

How to make whipped cream:

- The cream should be as cold as possible. The beaters and the mixing bowl should be completely clean and dry.
- Begin whipping at the slowest speed (to avoid splatters).
- As the cream gets thicker, gradually increase the speed.

The time required for preparation varies according to the quality of the cream, the amount of fat, the temperature and even the expiry date.

CLEANING AND MAINTENANCE

For an effective cleaning, wash/clean the mixer immediately after use.

Before cleaning any component of the mixer, place the speed control button in the "0" position, then unplug the power cord from the power outlet and release the beaters.

Carefully dry all components of the mixer before use.

Never immerse the motor unit in water or any other liquid, use only a soft damp cloth.

Do not use abrasive products, degreasing agents, alcohol, etc. The beaters can be washed with hot water and mild non abrasive detergent.

The parts that were in contact with food products must be washed right after use.

ENVIRONMENT PROTECTION



This symbol indicates the separate reclamation of electronic and electric equipment.

The main purpose of the separate reclamation of these residues is to reduce the amount of residues to eliminate, to promote the reusage, the recycling and other forms of valuation, in order to reduce its negative effect on the environment.

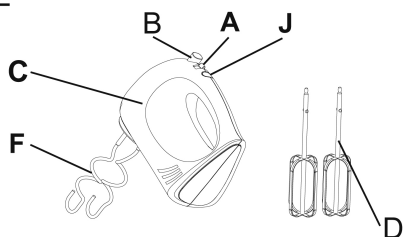
When this device is no longer it should not be discarded along with other non differentiated urban residues.

The user is responsible for its gratuitous delivery at the existing reclamation installations created for this purpose.

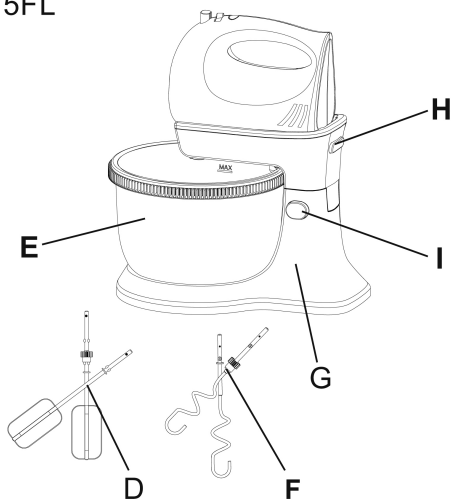
The collection of equipment no longer in use may also be performed by at the point of sale, while purchasing a new equivalent equipment with the same functions.

To get more detailed information on reclamation venues you should consult your City Council or a point of sale of these equipments.

1405FL



1415FL



DESCRIPTION

- A. Bouton de sélection
- B. Bouton d'éjection des fouets
- C. Corps du robot batteur
- D. Fouets
- E. Bol - Modèle I415FL (plastique)
- F. Crochets pétrisseurs
- G. Socle de support du robot batteur (Modèle I415FL)
- H. Bouton de désenclenchement du robot batteur (Modèle I415FL)
- I. Bouton de mise en position de repos du robot batteur (Modèle I415FL)
- J. Bouton "TURBO"

PRÉCAUTIONS

- Avant d'utiliser pour la première fois cet appareil, lire attentivement ce manuel d'instructions et le conserver en prévision de futures consultations. Dans le cas d'une utilisation non conforme aux instructions, FLAMA décline toute responsabilité.
- Comme pour tout appareil, l'utilisation faite par des enfants doit faire l'objet d'une surveillance particulière.
- Vérifiez que la tension d'alimentation électrique murale correspond bien à celle indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Pour éviter tout accident, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur externe.
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation exclusivement domestique.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.

Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants

Le dispositif peut être utilisé par des personnes ayant un handicap physique limitée, sensorielles ou mentales ou manque d'expérience et de connaissances, si elles ont été supervisés ou instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques.

Les enfants ne devraient pas jouer avec l'appareil.

- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- Ne touchez jamais les fouets lorsqu'ils sont en mouvement.
- Le robot batteur ne devra être branché à l'alimentation murale qu'une fois que les

accessoires choisis auront été introduits (fouets). Après utilisation du robot batteur, ne retirez les accessoires (fouets) de l'intérieur du bol que lorsque ces derniers se seront arrêtés de tourner.

- N'introduisez jamais d'objet quel qu'il soit (par ex. une cuillère, un couteau, etc.) à l'intérieur du bol lorsque les fouets sont en mouvement.

- Après 4 minutes de fonctionnement continu, il convient de laisser reposer le robot batteur quelques minutes, afin d'éviter une surchauffe du moteur.

- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. Le nettoyage du robot batteur devra s'effectuer conformément aux instructions d'entretien et de nettoyage.

- N'exposez pas l'appareil aux agents atmosphériques.

- N'essayez pas de débrancher la fiche de l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.

- N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé d'une manière quelconque. Toute intervention allant au-delà du simple nettoyage devra être réalisée par un agent de maintenance autorisé Flama.

- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation et/ou la fiche sont défectueux.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, par le service après-vente ou par du personnel d'égales compétences, afin d'éviter tout danger.

- N'essayez pas de changer vous-même le cordon d'alimentation ou la fiche, cela peut être dangereux. Faites-les changer immédiatement auprès d'un agent de

- Cet appareil est conforme à la Directive de Basse Tension - 2006/95/CE et à la Directive de Compatibilité Électromagnétique - 2004/108/CE.

FONCTIONNEMENT

Le robot batteur vous permet de mélanger, pétrir et battre les aliments.

Afin d'effectuer les fonctions décrites ci-dessus, il est fourni avec les éléments suivants : Fouets fins : pour les pâtes légères, les œufs battus en neige, les crèmes, la chantilly, la mayonnaise et les purées. Ces fouets sont aussi particulièrement indiqués pour la préparation de sauces et de crèmes.

Crochets en spirale : Pour la préparation de pâtes à pain et à gâteaux. Les pâtes à tartes et à crêpes sont aussi plus faciles et plus rapides à préparer avec ces fouets.

Au cas où vous auriez acheté le modèle I405FL, il vous faudra utiliser un récipient (de plastique ou de métal) pour mélanger les ingrédients. Pendant le fonctionnement, il faudra que vous fassiez circuler le batteur dans le récipient afin que les ingrédients soient bien mélangés.

AVERTISSEMENT - Le temps de fonctionnement maximal en continu ne doit pas dépasser 4 minutes. Le temps de repos entre deux cycles continus doit être d'au moins 20 minutes.

Utilisation :

Pour utiliser le robot batteur :

- Avant d'introduire les fouets, vérifiez que le batteur est bien débranché de l'alimentation murale et que le bouton de sélection (A) est bien positionné sur « 0 ».
- Insérez les fouets en maintenant bien l'appareil avec une main et l'extrémité du fouet, avec l'autre main.
- Introduisez l'extrémité dans l'orifice prévu à cet effet, en tournant et en exerçant une pression, avec précaution, jusqu'à ce que la tige s'emboîte parfaitement. L'extrémité du fouet avec la roue dentelée doit être emboîtée dans l'orifice indiqué.
- Mettez le bol sur le corps de soutien du robot batteur et appuyez sur le bras de soutien, jusqu'à ce qu'il soit correctement emboîté (modèle I415FL).
- Montez le robot batteur sur son support (modèle I415FL).
- Branchez le cordon d'alimentation à une prise murale.
- Pour retirer le batteur de son support, appuyez sur le bouton (H) et tirez le batteur vers le haut (modèle I415FL).
- Après utilisation, débranchez le robot batteur de l'alimentation électrique en enlevant la fiche de la prise d'alimentation murale, puis, seulement après avoir cette opération, retirez les fouets en appuyant sur le bouton d'éjection des fouets (B).
- À chaque fois qu'il vous faudra racler les bords ou le fond du bol avec un ustensile manuel, débranchez le robot batteur, en plaçant le bouton de sélection (A) en position « 0 ».
- Mettez le robot batteur en position de repos de façon à ce que les fouets s'égouttent à l'intérieur du bol (modèle I415FL).

Sélectionner la vitesse :

À chaque fois que vous déplacerez le bouton de sélection de vitesse en position M (fonction de pulsation), le robot batteur tournera en rotation maximale et il demeurera ainsi jusqu'à ce que vous cessiez de déplacer le bouton de sélection (A).

Déplacez le bouton de sélection (A) pour sélectionner les 5 niveaux de vitesse, selon le type de préparation souhaité.

- Vitesses 1 et 2 – Ce sont les vitesses indiquées pour commencer tout type de préparation. Incorporer, battre et mélanger des liquides avec d'autres ingrédients. Pour incorporer des blancs d'œufs en neige à de la pâte.
- Vitesses 3 et 4 – Particulièrement recommandées pour les pâtes plus épaisses et plus lourdes.
- Vitesse 5 – Vitesse adaptée à la préparation des œufs en neige, aux pâtes à gâteaux et aux sauces.

Indépendamment de la vitesse sélectionnée, le bouton TURBO (J) vous permet d'augmenter la vitesse maximale, simplement en l'appuyant. Dès que vous cessez d'appuyer sur ce bouton, le robot batteur reviendra à la vitesse sélectionnée.

CONSELLS PRATIQUES

Afin d'éviter les éclaboussures, trempez d'abord les fouets dans les ingrédients, avant de mettre le robot batteur en marche.

La vitesse de fonctionnement peut être altérée pendant le fonctionnement.

Pour les pâtes épaisses, il est conseillé d'utiliser la vitesse maximale.

Comment battre les blancs d'œufs en neige :

- Les fouets et le bol doivent être parfaitement propres ;
- Vérifiez qu'il n'y a aucune trace de jaune mélangée aux blancs ;
- Afin d'obtenir le plus de volume possible, les œufs doivent être à température ambiante ;
- Battez à vitesse maximale jusqu'à ce que les blancs atteignent la consistance désirée ;
- Le temps de fouettage varie selon la fraîcheur des œufs ;

Comment faire de la chantilly :

- La crème liquide devra être la plus froide possible. Les fouets et le bol doivent être parfaitement propres et secs ;
- Commencez à battre à la vitesse minimale (pour éviter les éclaboussures).
- Au fur et à mesure que la crème prend de l'épaisseur, il faudra progressivement augmenter la vitesse.
- Le temps de préparation varie en fonction de la qualité de la crème, de son pourcentage en graisse, de la température, et même de sa date de péremption.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour un nettoyage plus efficace, lavez le robot batteur immédiatement après utilisation. Avant de procéder au nettoyage de tout élément du robot batteur, mettez l'interrupteur de contrôle de vitesse en position «0», puis débranchez le cordon d'alimentation de l'alimentation électrique murale et expulsez les fouets.

Séchez méticuleusement tous les éléments du robot batteur avant de les réutiliser.

Ne plongez jamais l'unité-moteur dans l'eau ni dans quelque autre liquide que ce soit, utilisez plutôt un chiffon doux et humide.

N'utilisez pas de produits abrasifs, dégraissants ou de l'alcool... Les fouets peuvent se laver à l'eau chaude et en utilisant un détergent doux et non abrasif.

Les pièces qui auraient été en contact avec des aliments doivent être nettoyés immédiatement après utilisation.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Ce symbole indique la collecte séparée d'équipements électriques et électroniques.

L'objectif principal de la collecte séparée de ces résidus est de réduire la quantité à éliminer, de promouvoir la réutilisation, le recyclage et autres formes de valorisation en vue de diminuer leurs effets négatifs sur l'environnement.

Lorsque cet appareil est mis au rebut, il ne doit pas être jeté avec les autres résidus urbains de manière non différenciée.

L'utilisateur est responsable de déposer lui-même gratuitement les déchets dans les installations de collecte sélective prévues à cet effet.

La reprise des équipements au rebut peut également s'effectuer auprès des points de vente lors de l'achat d'un nouvel appareil équivalent ou doté de fonctions similaires.

Pour obtenir des informations plus détaillées sur les locaux de collecte, veuillez vous renseigner auprès de la mairie ou auprès du point de vente dans lequel vous vous êtes procuré ces équipements.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

1. Guarde cuidadosamente o comprovativo de compra (talão) deste produto. Quando se efectua a reparação nestas condições, o técnico exigirá o respectivo 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 eléctrica diferente da indicada na etiqueta de características do aparelho, por deficiente instalação eléctrica ou por causas atmosféricas, químicas ou electroquímicas. Serão declinadas outras reclamações ou pedidos de indemnização relativos a objectos 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 efectuar 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 Factura/Talão de Compra, onde conste o modelo e o número de fabrico do produto (sempre que possível).

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

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

1. Conserve en lugar seguro el comprovativo de compra del aparato. Cuando se realice una reparación que cumpla las condiciones, el técnico exigirá el comprovativo de compra correspondiente. Sólo se le podrá prestar asistencia después de haber comprobado con el comprovativo de compra, que su aparato se encuentra dentro del plazo de garantía.
2. El 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.