

FLAMA



PICADORA COM COPO
PICADORA CON VASO
CHOPPER WITH JAR
HACHOIR AVEC BOL

1706 FL

FLAMA

Fábrica de louças e electrodomésticos, S.A.

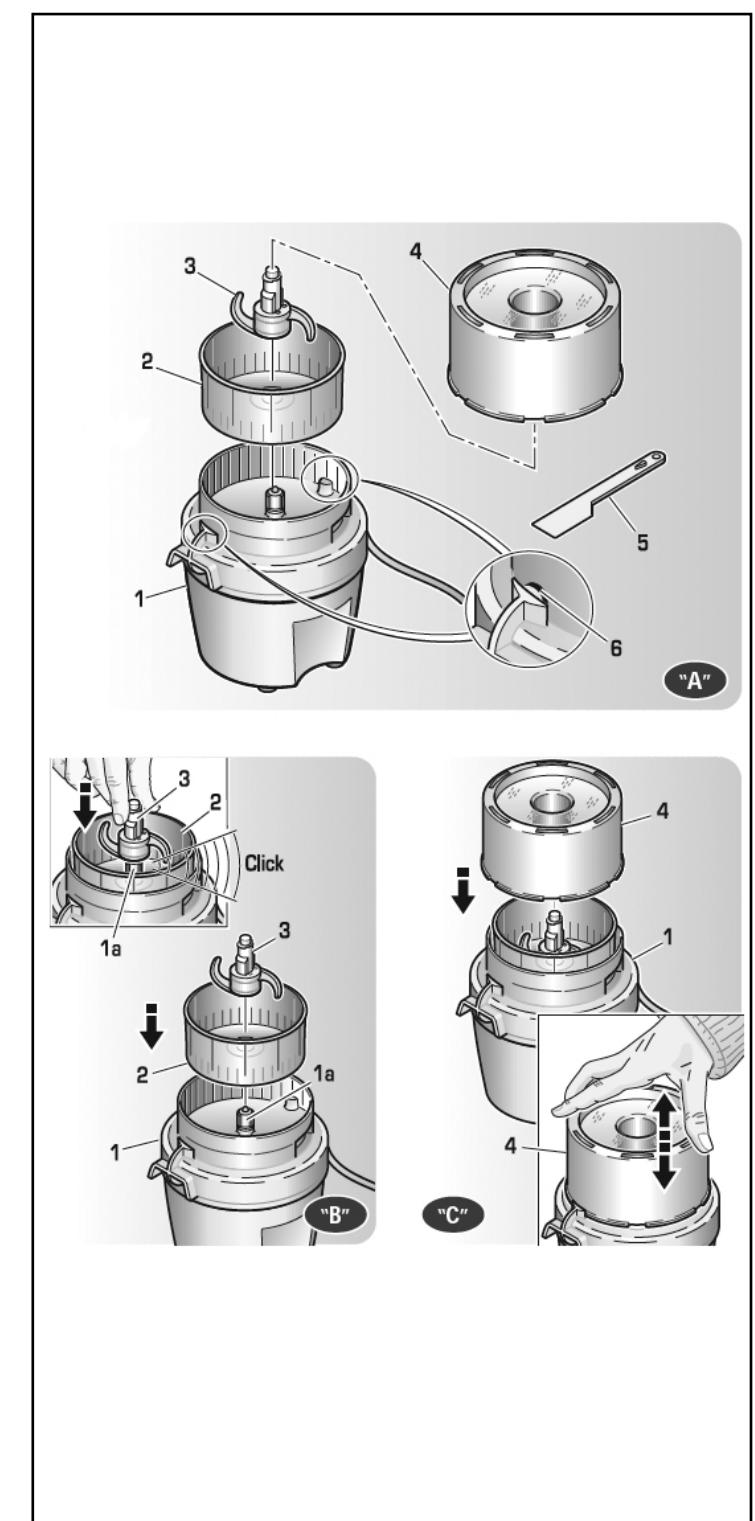
Zona industrial • Apart. 2041 • 3701-906 CESAR • Portugal
Tel. +351 256 850 170 • Fax +351 256 850 179 • E-Mail: info@flama.pt / Internet: http://www.flama.pt

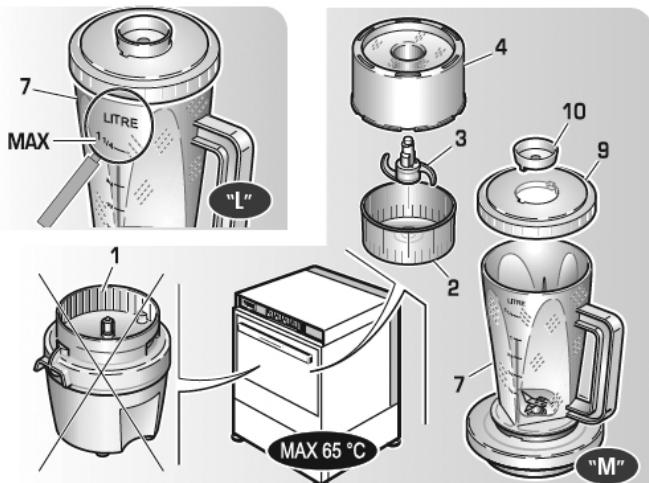
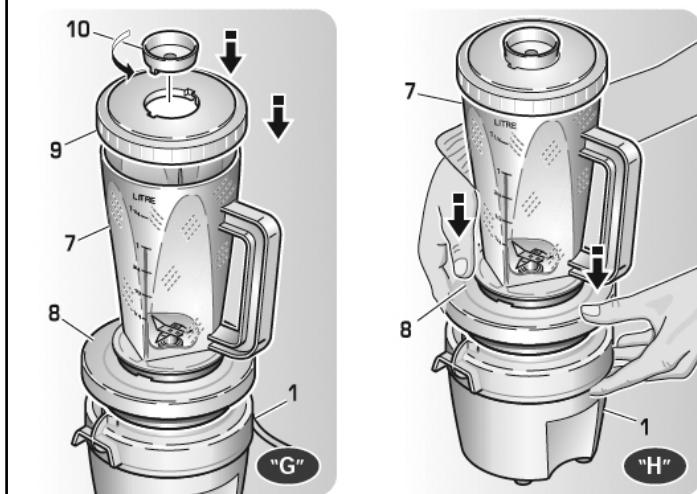
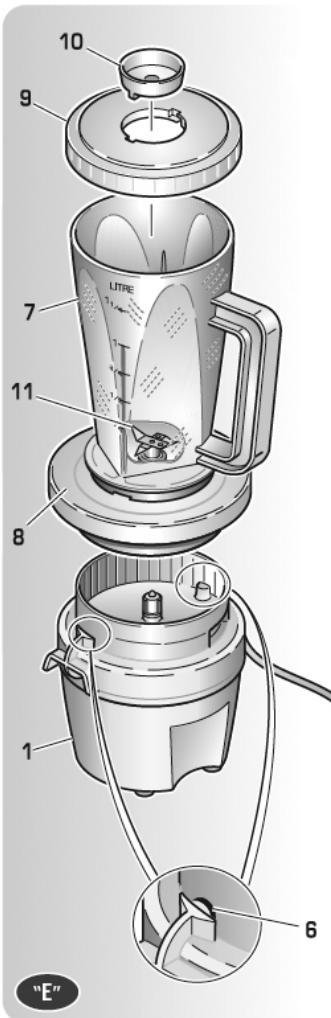
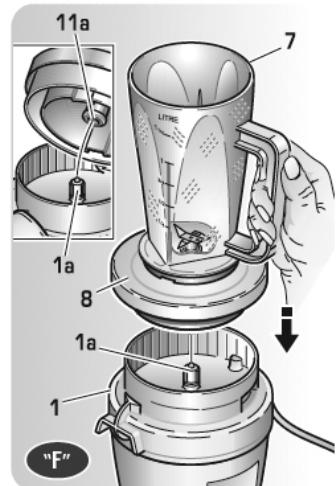
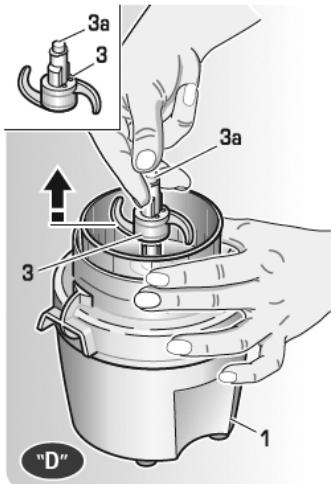


Linha Directa Consumidor **808 250 178**



I1706.03





PROVISIONS OF WARRANTY

- I. 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, 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.
9. Each Aqua Optima filter/cartidge is optimised for 150L of water filtration, a month's use for the typical family. This warranty doesn't cover Aqua Optima filter/cartidge of all jugs and kettles, except when verified defects in manufacture.

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

- I. 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 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'assurances 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.
9. Chaque filtre / cartouche purificateur Aqua Optima permet de filtrer 150 litres d'eau, ce qui correspond à la consommation moyenne d'eau, d'une famille, pendant un mois. Les filtres / cartouches purificateurs Aqua Optima de toutes les carafes / cafetières ne sont pas couverts par la garantie, en excluant les situations où sont prouvés des défauts de fabrication.

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).

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

CONSELHOS DE SEGURANÇA

- Leia atentamente as precauções indicadas neste manual de instruções uma vez que estas lhe apresentam indicações úteis para a segurança da instalação, utilização e manutenção.
Conserve preciosamente este manual de instruções para a eventualidade de necessidade de consulta futura.
- Depois de retirar a embalagem e antes de qualquer utilização verifique a integridade mecânica do aparelho e de todos os seus acessórios. Em caso de dúvida, não utilize o aparelho e consulte um técnico qualificado.
- Não deixe os elementos da embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido, etc...) ao alcance das crianças, uma vez que estes representam um perigo potencial.
- Este aparelho foi concebido para utilização exclusivamente doméstica;
- Este aparelho deve ser apenas utilizado para a função para a qual foi concebido, i.e, para trabalhar com alimentos.
- Todas as outras utilizações são consideradas inadequadas e portanto perigosas.
- O fabricante não poderá ser responsabilizado pelos danos provocados por uma utilização inadequada, incorrecta ou ilógica do aparelho.
- Verifique se a tensão de alimentação da instalação eléctrica da sua habitação corresponde à inscrita na placa de

características do aparelho.

- Verifique se o disjuntor de protecção do circuito onde vai ligar o aparelho é adequado à potência estipulada (Disjuntor > 6 A).
- Este aparelho não está destinado a ser colocado em funcionamento por intermédio de um temporizador exterior ou por um sistema separado de controlo remoto.
- A instalação deve ser realizada em conformidade com as instruções do fabricante.
- Uma instalação incorrecta poderá causar danos em pessoas, animais ou objectos pelos quais o fabricante não pode ser responsabilizado.
- A utilização de um aparelho eléctrico implica o respeito de algumas regras fundamentais:
 - . Não tocar no aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.
 - . Não utilizar o aparelho com os pés descalços.
 - . Não puxar pelo cabo de alimentação ou pelo próprio aparelho para o desligar da tomada eléctrica.
- Não deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc...).
- Este aparelho não é suposto ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência, a menos que lhes tenham sido fornecidas instruções relativas ao uso do aparelho por pessoa responsável pela sua segurança. Crianças deverão ser vigiadas

para garantir que não brincam com o aparelho.

- Após cada utilização, antes de efectuar qualquer operação de limpeza, desligue o aparelho da tomada eléctrica ou desligue o interruptor da instalação eléctrica de casa.
- Desligue sempre o aparelho antes de mudar o acessório ou para manipular as peças que estejam em movimento durante a utilização.
- Antes de cada utilização, verifique a integridade mecânica do aparelho.
- Com vista a evitar sobreaquecimentos perigosos, recomendamos que desenrole completamente o cabo de alimentação.
- Não deixe o aparelho ligado inutilmente, desligue-o da tomada eléctrica quando não o estiver a utilizar.
- Não obstrua as aberturas ou orifícios de ventilação ou de dispersão de calor que se encontram no fundo do aparelho. Verifique sempre se o aparelho pode dispersar o calor de modo correcto e nunca o coloque sobre uma superfície molhada.
- Não triture alimentos demasiado duros (noz moscada, legumes secos, carne com ossos, açúcar, café, gelo).
- Não encha completamente o reservatório. Esvaziar o recipiente durante a limpeza do mesmo.
- Não utilize o aparelho se este não estiver a funcionar correctamente. Se estiver de algum modo danificado, por exemplo, no cabo de alimentação ou na ficha, dirija-se de imediato a um Serviço de

Assistência Técnica Autorizado Flama.
Qualquer intervenção para além da limpeza deve ser executada unicamente pelos agentes autorizados FLAMA.

- Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou pessoal de qualificação similar de forma a evitar um perigo.
- No caso do aparelho estar avariado ou de apresentar um funcionamento incorrecto, desligue-o da corrente e não realize qualquer outra operação. Para todas as reparações dirija-se a um centro de assistência técnica pós-venda aprovado pelo fabricante e solicite a utilização de peças originais. Se esta recomendação não for cumprida, a segurança do aparelho poderá ser comprometida.
- Este produto cumpre a Directiva da Baixa Tensão – 2006/95/EC e a Directiva de Compatibilidade Electromagnética - 2004/108/ EC.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

PORTUGUÊS

Precauções:

- Leia cuidadosamente as instruções contidas neste folheto, uma vez que estas fornecem informações importantes acerca da instalação, utilização e manutenção seguras. Guarde cuidadosamente este folheto para futura referência.
- Antes de utilizar o aparelho, certifique-se de que este se encontra em perfeitas condições de funcionamento do ponto de vista mecânico. O corpo do motor, o receptáculo, a lâmina e o copo misturador não devem apresentar quaisquer fracturas ou fendas. O revestimento e a ficha do cabo de alimentação não deverão apresentar quaisquer arranhões ou partes separadas. Caso tal se verifique, desligue o aparelho de imediato da tomada de parede e dirija-se a um Centro de Assistência ao Cliente autorizado para proceder à verificação necessária.
- A utilização deste aparelho por crianças ou pessoas com deficiências deve ser supervisionada com atenção.
- Nunca mergulhe o corpo do motor (1) em água ou em qualquer outro líquido.
- Após a utilização, limpe totalmente os vários acessórios que entraram em contacto com os alimentos; para fazê-lo, respeite as sugestões e instruções descritas pormenorizadamente no capítulo "Limpeza".
- Não coloque alimentos na taça (2) ou no copo misturador (7) com temperaturas superiores a 50°C.
- Os alimentos nunca deverão ultrapassar 2/3 da capacidade da taça (2).
- Não coloque alimentos líquidos ou suculentos na taça (2).
- Não tente esmagar alimentos duros (grãos de café, conchas/cascas, ossos, etc.) ou congelados.
- Nunca deixe o aparelho funcionar vazio.
- Para evitar cortar-se, não passe os dedos pela taça (2) ou pelo copo (7), próximo da lâmina.
- Nunca utilize os seus dedos para remover restos de alimentos, em vez disso, utilize acessórios apropriados.
- Uma vez removida a tampa (4), aguarde que a lâmina pare completamente antes de abrir a tampa.
- Nunca monte ou retire o copo misturador (7) no/do corpo do motor (1) sem primeiro desligar a ficha da tomada eléctrica.
- Para evitar o sobreaquecimento do aparelho, deverá respeitar as quantidades e tempos apresentados na tabela correspondente para cada ciclo de mistura. Deixe o aparelho repousar pelo menos 2 minutos entre cada utilização. Quando estiver a misturar quantidades substanciais de alimentos, certifique-se de que o aparelho funciona alternadamente com pausas adequadas.
- Desligue sempre a ficha da tomada eléctrica após a utilização.
- As lâminas são particularmente afiadas, manuseie-as com o máximo cuidado.
- Não coloque a taça (2) ou o copo (7) no forno microondas.

PICADORA

Descrição do aparelho (Fig. A):

- 1) Corpo do motor
- 2) Taça
- 3) Grupo de lâminas
- 4) Tampa
- 5) Espátula

Descrição dos controlos (Fig. A):

- 6) Interruptor ON/OFF (ligar/desligar)

Funcionamento (Fig. B - C - D):

- Fixe a taça (2) ao corpo do motor (1) (fig. B).
- Fixe o grupo de lâminas (3) ao pino rotativo (1a) e certifique-se de que este fica convenientemente preso (fig. B).

⚠ As lâminas (3) são afiadas, manuseie-as com o máximo cuidado.

- Coloque os alimentos na taça (2) (certificando-se de que respeita as quantidades apresentadas na tabela “quantidades e tempos”).

⚠ Não coloque alimentos líquidos ou suculentos (tomates, por exemplo) na taça (2).

Coloque pedaços de alimentos finamente picados na taça (2).

- Coloque a tampa (4) sobre o corpo do motor (1) (fig. C).
- Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- Ligue o aparelho (ON) exercendo uma ligeira pressão na tampa (4) com a palma da sua mão (fig. C).

IMPORTANTE: deve exercer esta pressão por períodos de tempo curtos (2 seg.) e repetidos até obter o tempo máximo descrito na tabela.

⚠ Se o aparelho não começar a funcionar assim que esta operação estiver concluída, verifique se não existem pedaços de alimentos presos entre a tampa (4) e a extremidade da taça (2), evitando assim que a tampa (4) deslize para dentro.

- Para parar o aparelho, basta libertar a tampa (4).

⚠ Os fechos de bloqueio foram fornecidos para parar o grupo de lâminas (3) quase imediatamente. Aguarde até que as lâminas tenham parado completamente antes de remover a tampa (4).

- Para retirar o grupo de lâminas (3), pressione o botão central (3a) e levante simultaneamente a taça (2) (fig. D).

⚠ Antes de retirar a tampa (4), desligue SEMPRE a ficha da tomada eléctrica.

Conselhos:

- O resultado da mistura depende do tempo de funcionamento do aparelho.
- Para obter ingredientes cortados fina e consistentemente, exerça uma pequena pressão sobre a tampa e remova, se necessário, quaisquer alimentos presos na parede da taça, utilizando a espátula (5) para os colocar novamente no centro da taça.
- Se a consistência dos alimentos cortados tiver tendência a diminuir após um longo período de funcionamento, substitua a lâmina.

Quantidades e tempos máximos recomendados

Ingredientes	Quantidade máxima de alimentos	Tempo máximo de mistura	Modo de funcionamento
Salsa	20 g	6 seg.	Ligeira pressão na tampa
Cebolas	150 g cortadas em pedaços	9 seg.	Ligeira pressão na tampa
Chalota	150 g cortadas em pedaços	9 seg.	Ligeira pressão na tampa
Alho	60 g dentes cortados fatias	5 seg.	Ligeira pressão na tampa
Pão torrado	50 g	5 seg.	Ligeira pressão na tampa
Amêndoas	200 g	6 seg.	Ligeira pressão na tampa
Avelãs	200 g	12 seg.	Ligeira pressão na tampa
Nozes	150 g	10 seg.	Ligeira pressão na tampa
Queijo Gruyère	150 g cortado em cubos	10 seg.	Ligeira pressão na tampa
Ovo cozido	200 g cortado em pedaços	5 seg.	Ligeira pressão na tampa
Carne	200 g cortadas em pedaços (apenas carne magra)	6 seg.	Ligeira pressão na tampa

PICADORA + COPO MISTURADOR

Descrição do aparelho (Fig. A) (Corpo do motor + copo misturador):

I) Corpo do motor

7) Copo misturador (ABH20)

8) Anel de pressão

9) Tampa

10) Ficha

II) Grupo de lâminas

Descrição dos controlos (Fig. E):

6) Interruptor ON/OFF (ligar/desligar)

Funcionamento (Fig. F - G - H):

- Antes de colocar o copo misturador (7) no corpo do motor (1), remova o grupo de lâminas (3) e a taça (2).
- Coloque os alimentos que pretende picar no copo misturador (7).

A preparação deve ser efectuada com o copo misturador (7) fora do corpo do motor (1) ou com a ficha desligada da tomada eléctrica.

- Coloque o copo misturador (7) sobre o corpo do motor (1); rode-o ligeiramente para que o parafuso de comando da lâmina (IIa) possa introduzir-se facilmente no pino de rotação (Ia) (fig. F).

NUNCA opere o aparelho com o copo misturador (7) vazio ou sem tampa (9).

Não corte alimentos para dentro do copo misturador (7) com temperaturas superiores a 50°C.

As lâminas (II) são particularmente afiadas, manuseie-as com o máximo cuidado.

- Coloque a tampa (9) sobre o copo misturador (7) e a ficha (10) sobre a tampa (9); rode no sentido dos ponteiros do relógio para apertar (fig. G).
- Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- Coloque o aparelho a funcionar, exercendo pressão simultaneamente em ambos os lados do anel de pressão (8) (fig. H).
- Para parar o aparelho, basta libertar o anel de pressão (8).

Os fechos de bloqueio foram fornecidos para parar o grupo de lâminas (II) quase imediatamente. Aguarde até que as lâminas parem completamente antes de remover a tampa (9) ou o copo misturador (7) do corpo do motor (1).

- No caso de pretender colocar mais alimentos no copo misturador (7) durante o ciclo de mistura, basta desligar a ficha (10).

Sugestões úteis (Fig. L):

- Para cortar alimentos sólidos, não se esqueça de adicionar líquido (água, caldo, leite, etc.) sem encher o copo (7) até acima (consulte o nível máximo indicado (fig. L)).
- Adequado para misturar
 - ... cremes de legumes;
 - ... maionese;
 - ... batidos;
 - ... bebidas;
 - ... etc.
- Não adequado para:
 - ... bater claras em castelo;
 - ... fazer puré de batata;
 - ... picar alimentos crus.

Limpeza (Fig. M):

Desligue SEMPRE a ficha da tomada eléctrica antes de proceder a qualquer operação de limpeza.

- Passe um pano húmido pelo corpo do motor (1) para o limpar e evite utilizar detergentes abrasivos.

Nunca mergulhe o corpo do motor (1) em água ou em qualquer outro líquido.

Nunca lave o corpo do motor (1) na máquina de lavar loiça (fig. M).

- À excepção do corpo do motor (1), todos os outros acessórios podem ser lavados com água tépida e detergente de lavagem normal.
À excepção do corpo do motor (1), os acessórios acima indicados podem ser totalmente lavados à máquina, desde que a temperatura não seja superior a 65°C (fig. M).

As lâminas (3 e II) são afiadas, manuseie-as com o máximo cuidado.

- Os alimentos podem, por vezes, deixar manchas nos acessórios do aparelho (por exemplo, riscas cor de laranja após cortar cenouras), que podem ser facilmente removidas com um pano humedecido em óleo alimentar.

Antes de ligar novamente a ficha à tomada eléctrica, certifique-se de que o aparelho e todos os seus acessórios estão completamente secos.



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.

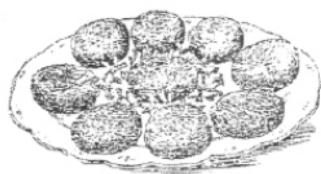
Quando fora de uso este aparelho não deverá ser descartado junto com os restantes resíduos urbanos não indiferenciados. O utilizador é responsável por proceder à sua entrega gratuita nas instalações de recolha selectiva existentes para o efeito.

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.

RECEITAS

As quantidades utilizadas em cada ciclo não deverão ultrapassar os valores indicados na tabela (TABELA QUANTIDADES E TEMPOS MÁXIMOS RECOMENDADOS)



Hambúrguer

- 100 g de carne magra por pessoa
- 2 cebolas
- 1 ovo
- Sal – pimenta
- Noz-moscada
- 50 g de manteiga
- Mostarda
- Pepinos de conserva

Pique grosseiramente as cebolas e, em seguida, a carne. Aqueça a manteiga numa frigideira e frite as cebolas. Retire metade antes de dourarem.

Misture as cebolas fritas, a carne, o ovo, o sal, a pimenta e a noz-moscada. Prepare a carne picada e cubra com farinha. Retire a cebola da frigideira quando esta estiver dourada. Se necessário, adicione alguma manteiga à frigideira e frite a carne picada em ambos os lados até esta atingir um tom castanho dourado.

Disponha a carne numa travessa quente e espalhe as cebolas douradas por cima. Sirva com mostarda e pepinos de conserva.



Rolinhos de vitela

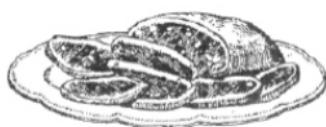
- 300 g de carne de vitela
- 1 batata
- 20 g de manteiga
- 1 cebola
- 1 fatia de pão seco
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de farinha de batata
- salsa
- 2 alhos-porros (apenas a parte branca)
- 125 g de manteiga
- 125 g de natas

Coza a batata. Pique finamente a carne de vitela, a cebola, o pão, os alhos-porros e a salsa. Frite a cebola em 20 g de manteiga. Pele a batata e esmague-a com um garfo. Misture a carne de vitela, a cebola, a batata, o pão e a salsa numa tigela. Adicione o ovo, a farinha de batata e uma colher de sopa de água fria. Conserve num local frio durante 1 ou 2 horas.

Estenda a mistura com o rolo por forma a ficar com uma espessura de 3 mm. Corte em quadrados e coloque os alhos-porros cortados por cima. Enrole cada quadrado utilizando, se necessário, uma espátula de pasteiro. Coloque os rolinhos num prato e guarde no frigorífico até ao dia seguinte. Pré-aqueça o forno uma hora antes de servir. Derreta metade da manteiga numa frigideira e frite os rolinhos. Adicione um pouco de manteiga se necessário.

Coloque os rolinhos fritos num prato untado com manteiga que possa ir ao forno e mantenha quente. Coloque as natas por cima, cubra com papel de alumínio e deixe cozinhar durante 10 minutos.

Sirva com legumes cozidos a vapor ou com uma salada.



Vitela assada à Genovesa

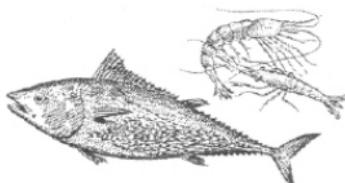
- 1,5 Kg. peito de vitela
- 3 ovos
- 2 fatias de pão seco
- 20 g de manteiga
- 1 cebola
- 250 g de carne de porco
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 200 g de espinafres ou alface
- 1 tomilho fresco
- 250 g de ervilhas
- 1 ovo
- 1 rede
- 1 cubo de caldo de carne
- Sal e pimenta

Coza 3 ovos. Coza os espinafres ou a alface e escorra cuidadosamente. Pique o pão, a cebola, a carne de porco e os espinafres escorridos. Frite a cebola em manteiga até estar macia. Embeba o pão em leite.

Misture o pão, a cebola, a carne de porco, os espinafres, as ervilhas e o queijo parmesão. Adicione 1 ovo, tempere com sal, pimenta e folhas de tomilho.

Espalhe o recheio uniformemente sobre a carne, disponha rodelas de ovos cozidos por cima e dê forma ao assado, utilizando agulha e fio. Coloque na rede. Prepare o caldo de carne, adicionando alguns ossos. Deixe ferver. Adicione a carne, baixe o lume e deixe ferver em lume brando durante 1.h30m.

Escrora e deixe arrefecer. Corte em fatias e sirva com uma salada. Nota: para uma melhor apresentação do prato, cubra as fatias com uma gelatina de vinho do Porto e enfeite com folhas de salsa, rodelas de cenoura, tomate e pepino.



Patê de atum com gambas

- 300 g de atum em óleo
- 300 g de manteiga
- 4/6 filetes de anchovas em óleo
- 1 copo pequeno de conhaque
- 1 cubo de gelatina
- 1 limão
- Sal e pimenta
- 500 g de gambas ou lagostins
- Pepinos e pimentos de conserva

Coza as gambas em água e sumo de 1/2 limão, escorra e descasque. Deixe arrefecer. Entretanto, prepare a gelatina e deite-a numa forma de bolos (a quantidade adequada é de 250 ml).

Disponha as gambas na parte inferior da forma. Coloque no frigorífico e deixe endurecer. Pique finamente o atum e os filetes de anchovas (ambos cuidadosamente escorridos). Coloque manteiga amolecida numa taça (retire a manteiga do frigorífico algumas horas antes). Amasse com uma colher de pau ou batedeira eléctrica.

Em seguida, adicione gradualmente a pasta de atum, deite o conhaque e continue a misturar durante alguns segundos. Prove e tempere com pimenta a gosto. Retire a forma do frigorífico e revista o interior (note que este deve estar coberto com gelatina) com rodelas de pepinos e pimentos de conserva.

Adicione a pasta de atum e comprima correctamente de modo a não existirem espaços vazios. Coloque novamente no frigorífico durante, pelo menos, 12 horas. Para servir, mantenha a forma em água a ferver e vire a forma do patê ao contrário, sobre uma travessa.

Guarneça ao seu gosto.

**Maçãs assadas**

- 8 maçãs reinetas
- 30 g de farinha
- 2 ovos
- 80 g de manteiga
- 60 g de açúcar
- 250 g de natas
- 6 biscoitos de amêndoas
- 2 cascas de laranja ou limão cristalizadas

Pique os biscoitos de amêndoas e as frutas cristalizadas. Misture a farinha, 60 g de açúcar, 1 ovo e as natas numa tigela, utilizando uma batedeira. Deite a mistura numa panela e deixe cozinhar lentamente durante 10 minutos, mexendo com uma colher de pau. Retire do lume, misture uma gema de ovo, os biscoitos de amêndoas, as frutas cristalizadas e a manteiga. Coloque novamente ao lume e deixe cozinhar lentamente durante 5 minutos, mexendo sempre. Descasque e tire o caroço às maçãs, mergulhe em clara de ovo e cubra com açúcar. Coloque num prato que possa ir ao forno, coloque o recheio no orifício central. Deixe assar durante 30 minutos.

Coloque as maçãs numa travessa, deite as restantes natas sobre as mesmas e guarneça com a fruta cristalizada.

Nota: Sirva quente, morno ou frio.

**Caramelo com amêndoas**

- 250 g de açúcar
- Água
- Vinagre
- 75 amêndoas ou avelãs

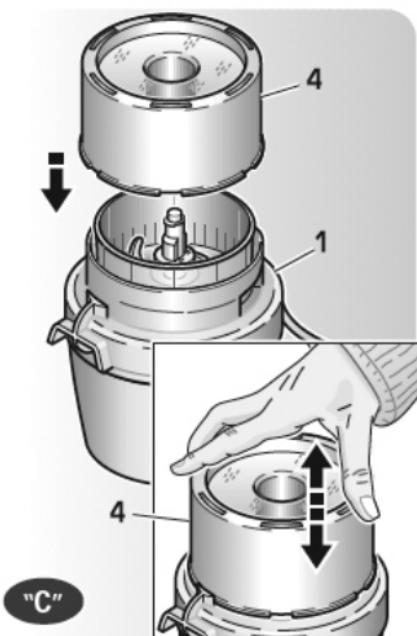
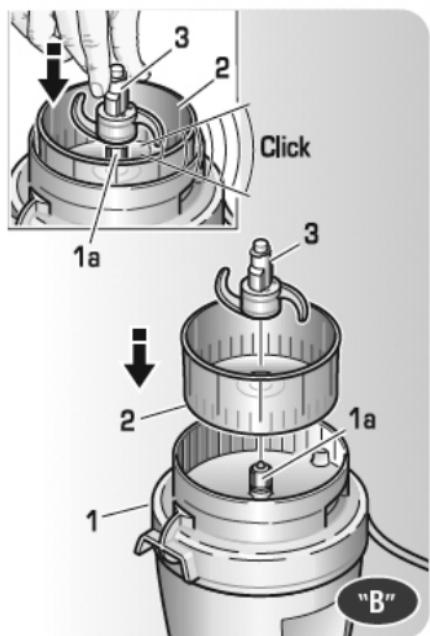
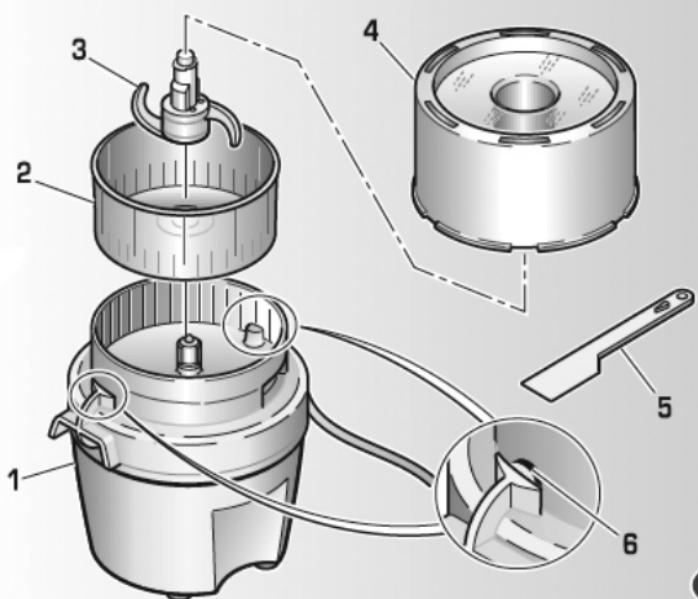
Faça caramelo com açúcar, água e vinagre. Quando ficar dourado, adicione as amêndoas ou avelãs picadas grosseiramente. Quando o caramelo ficar castanho, coloque num prato e deixe arrefecer. Pode guardá-lo num recipiente hermeticamente fechado se não for utilizá-lo de imediato.

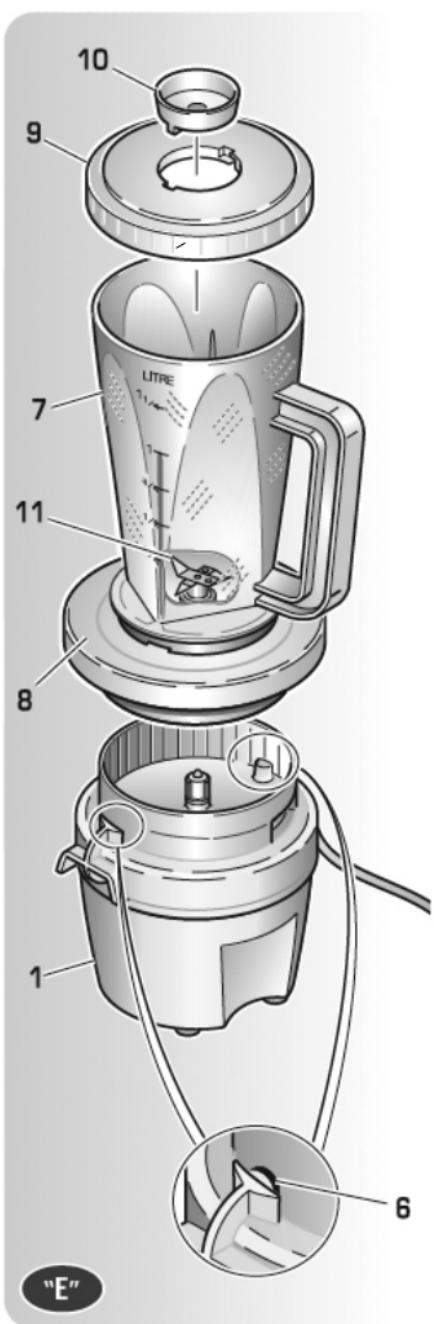
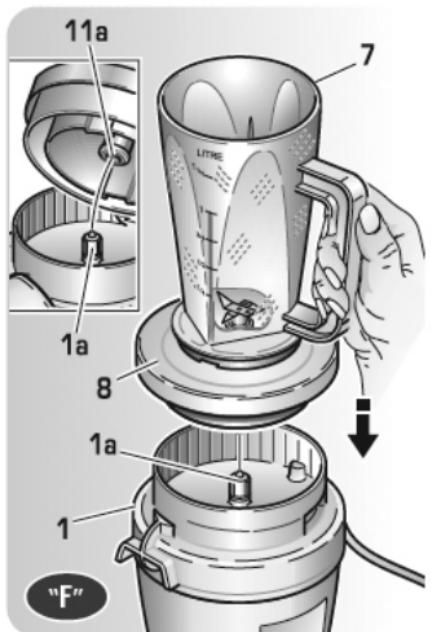
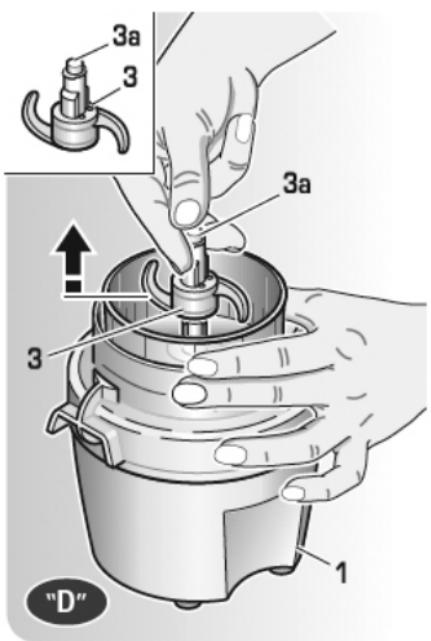
**Mistério**

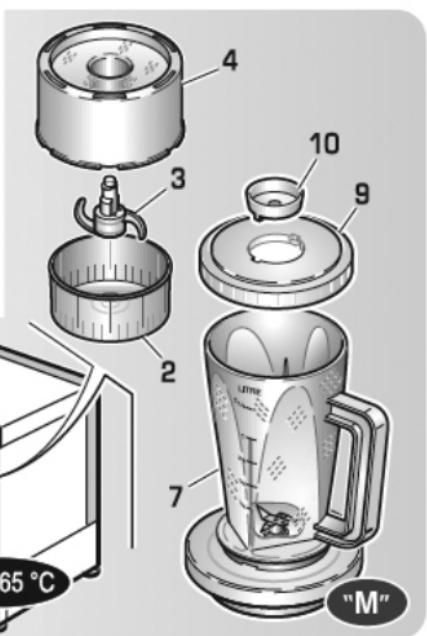
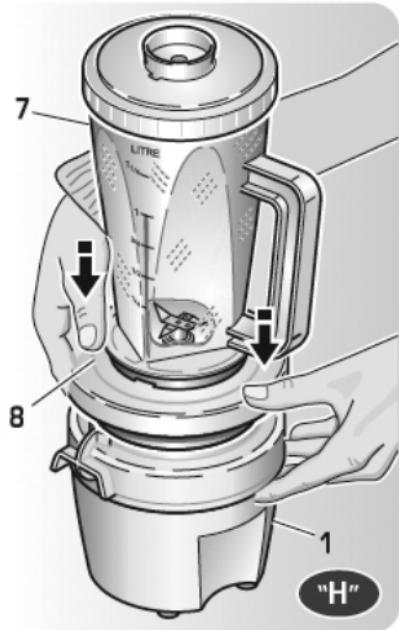
- Forma
- Gelado de baunilha feito com 6 gemas de ovo e 1/2 l de leite
- 6 suspiros de pastelaria ou feitos com claras de ovo (que sobraram do gelado)

Unte bem a forma e cubra o interior com caramelo (consulte a receita anterior). Deite delicadamente o gelado. Junte os suspiros e coloque a forma no congelador durante, pelo menos, 2 horas.

Para servir: Passe a forma por água quente e vire-a ao contrário sobre um guardanapo.







Los productos FLAMA son concebidos pensando en el bienestar y la satisfacción del consumidor, dando siempre prioridad a los más elevados patrones de calidad, funcionalidad y diseño.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Lea atentamente las advertencias que se indican en este manual de instrucciones ya que le pueden dar indicaciones útiles de seguridad sobre la instalación, utilización y mantenimiento del aparato. Conserve este manual de instrucciones para cualquier eventual consulta futura.
- Después de retirar el envoltorio y antes de utilizarlo, compruebe la integridad mecánica del aparato y de todos sus accesorios. En caso de duda, no utilice el aparato y consulte con un técnico cualificado.
- No deje los elementos del envoltorio (bolsas de plástico, poliestireno expandido, etc...) al alcance de los niños, ya que pueden ser un riesgo potencial.
- Este aparato se ha diseñado para uso exclusivamente doméstico.
- Este aparato sólo puede utilizarse para la función para la que se diseñó, es decir, para trabajar con alimentos.
- El resto de usos son considerados inapropiados y por lo tanto peligrosos.
- El fabricante no se responsabiliza de los daños provocados por un uso indebido, incorrecto o ilógico del aparato.
- Compruebe si la tensión de la corriente eléctrica de su hogar corresponde con la que se indica en la placa de características del aparato.
- Compruebe que el disyuntor de protección del circuito al que se enchufa

- se corresponde con la potencia (Disyuntor >6 A).
- No conecte nunca el aparato a un interruptor con temporizador externo para evitar situaciones de peligro.
 - La instalación se debe realizar de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
 - Una instalación incorrecta puede causar daños en personas, animales u objetos, de los que no se puede responsabilizar al fabricante.
 - El uso de un aparato eléctrico implica el respeto de algunas reglas fundamentales:
 - . No tocar el aparato con las manos mojadas o húmedas.
 - . No utilizar el aparato con los pies descalzos.
 - . No tirar del cable o del aparato para desenchufarlo.
 - No deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc...)
 - Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia, a menos que se les hayan dado instrucciones relacionadas con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deberán ser vigilados para garantizar que no jueguen con el aparato.
 - Después de cada uso, antes de realizar cualquier operación de limpieza, desenchufe el aparato de la toma, o apague el interruptor de la instalación eléctrica de su casa.
 - Desenchufe siempre el aparato antes de

cambiar el accesorio o para manipular las piezas que se muevan cuando se utiliza el aparato.

- Antes de cada uso, compruebe la integridad mecánica del aparato.
- Con el fin de evitar sobrecalentamientos peligrosos, recomendamos que desenrolle completamente el cable.
- No deje enchufado el aparato inútilmente, desenchúfelo de la toma eléctrica cuando no lo esté utilizando.
- No obstruya las aberturas u orificios de ventilación o de dispersión de calor que se encuentran en el fondo del aparato. Compruebe siempre si el aparato puede dispersar el calor adecuadamente y no lo coloque nunca sobre una superficie mojada.
- No triture alimentos demasiado duros (nuez moscada, legumbres secas, carne con huesos, azúcar, café, hielo).
- No llene el depósito por completo.
- Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no sobreponga las cantidades ni los tiempos indicados en la Guía de Procesamiento de los alimentos. Deje enfriar el aparato al menos durante 2 minutos después de cada uso. Si desea triturar grandes cantidades, deje un intervalo de al menos dos minutos entre cada uso.
- La lámina es muy afilada y corta. Tenga cuidado de no cortarse cuando la manipule.
Recomendamos que preste especial atención cuando tenga que manipular las láminas y más específicamente cuando

tenga que retirarlas del recipiente, cuando tenga que vaciar el recipiente y durante la limpieza del mismo.

- No utilice el aparato si no funciona correctamente. Si estuviera daño de algún modo, por ejemplo, el cable de alimentación, o el enchufe, diríjase inmediatamente a un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado Flama. Cualquier operación que vaya más allá de la limpieza, la tienen que realizar únicamente agentes autorizados FLAMA.
- Si el cable de alimentación se daña, tiene que cambiarlo el fabricante, a través de su servicio post-vena o personal cualificado, para evitar peligros.
- En caso de que el aparato estuviese averiado o presentase un funcionamiento incorrecto, desenchúfelo y no realice ninguna operación. Para cualquier reparación, diríjase a un centro de asistencia técnica post-venta aprobado por el fabricante y solicite el uso de piezas originales. Si no se cumpliese esta recomendación, se puede comprometer la seguridad del aparato.
- Este producto cumple con la Directiva de baja tensión - 2006/95/CE y la Directiva de Compatibilidad Electromagnética - 2004/108/CE.

INSTRUCCIONES DE USO

ESPAÑOL

Advertencias de uso:

- Lea atentamente las advertencias contenidas en las presentes instrucciones ya que proporcionan importantes indicaciones relativas a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.
Conserve con cuidado este libreto para cualquier consulta posterior.
- Verifique antes de cualquier uso la integridad mecánica del aparato. La base del motor, el contenedor, la cuchilla y el vaso no deben presentar roturas o fisuras.
La funda y el enchufe del cable de alimentación no deben estar rotos o rasgados.
Si se llegara a presentar lo que se ha descrito, desconecte el enchufe de la toma de corriente y lleve el aparato a un centro de asistencia técnica autorizado para que le realicen los controles necesarios.
- Este aparato no debe ser usado por niños, inválidos, etc. si no están sometidos a una estrecha vigilancia.
- No sumerja nunca la base del motor (1) en agua o en otros líquidos.
- Al final de cada uso efectúe una cuidadosa limpieza de todas las partes que entran en contacto con los alimentos siguiendo los consejos y las indicaciones presentes en el capítulo "Limpieza".
- No introduzca en la taza (2) o en el vaso (7) alimentos con temperaturas superiores a 50 ° C.
- No llene la taza (2) por encima de los 2/3 de su capacidad.
- No introduzca en la taza (2) alimentos líquidos o impregnados de líquidos.
- No pique alimentos duros (café, cáscaras, huesos, etc.) o congelados.
- No ponga nunca en funcionamiento el aparato vacío.
- Para evitar herirse no introduzca los dedos en la taza (2) o en el vaso (7) cerca de la cuchilla.
- Para retirar los residuos de alimentos utilice solamente herramientas apropiadas, no use los dedos.
- Despues de haber soltado la tapa (4) espere a que la cuchilla se detenga completamente antes de abrir la tapa.
- No monte o retire el vaso (7) de la base del motor (1) sin haber desconectado antes el enchufe de la toma de corriente.
- Para evitar recalentamientos del aparato no supere por cada ciclo de trabajo las dosis y los tiempos indicados en la tabla. Despues de cada pausa deje enfriar el aparato durante al menos 2 minutos. Si se deben elaborar grandes cantidades alterne periodos de funcionamiento con pausas suficientes.
- Despues de cada utilización desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente.
- Las cuchillas son muy cortantes, manipúlelas con mucho cuidado.
- No utilice la taza (2) o el vaso (7) en el horno microondas.

PICADORA

Descripción del aparato (Fig. A):

- 1) Base del motor
- 2) Taza
- 3) Grupo de cuchillas
- 4) Tapa
- 5) Espátula

Descripción de los mandos (Fig. A):

- 6) Pulsadores de puesta en marcha

Utilización (Fig. B - C - D):

- Aplique la taza (2) sobre la base (1) (fig.B).
- Introduzca el grupo de cuchillas (3) sobre el perno de rotación (1a) asegurándose de que se enganchen a presión (fig. B).

⚠ Las cuchillas son muy afiladas, manipúlelas con mucho cuidado.

- Introduzca los alimentos en la taza (2) (respetando las cantidades indicadas en la tabla "Tiempos y cantidades").

⚠ No introduzca en la taza (2) alimentos líquidos o impregnados en líquidos (por ejemplo tomates).

Introduzca en la taza (2) los alimentos cortados en pedazos no muy grandes.

- Coloque la tapa (4) sobre la base del motor (1) (fig. C).
- Introduzca el enchufe en la toma de corriente.
- Ponga en funcionamiento el aparato oprimiendo la tapa (4) con la palma de la mano dando pequeños impulsos (fig. C).

⚠ Si el aparato no se pone en marcha al efectuar esta operación verifique que no haya eventualmente alimentos colocados entre la tapa (4) y el borde de la taza (2), obstaculizando así el movimiento de la tapa (4).

- Para detener el aparato es suficiente con soltar la tapa (4).

⚠ Un dispositivo de seguridad detiene casi instantáneamente el grupo de cuchillas (3). Espere a que se hayan detenido completamente antes de retirar la tapa (4).

- Para remover el grupo de cuchillas (3), oprima el pulsador central (3a) y simultáneamente levante la taza (2) (fig.D).

⚠ Antes de retirar la tapa (4) desconecte SIEMPRE el enchufe de la toma de corriente.

Consejos:

- El grado de elaboración depende del tiempo de funcionamiento.
- Para obtener un triturado fino y homogéneo lleve a cabo varios impulsos y retire la tapa, si fuese necesario, para llevar hacia el centro con la ayuda de la espátula (5) los alimentos que se hayan quedado adheridos a las paredes de la taza.
- Si después de un uso prolongado los resultados de la picadora no fuesen satisfactores, proceda a sustituir las cuchillas.

Tiempos y cantidades máximas de elaboración aconsejados

Ingredientes	Cantidad máxima de alimento	Tiempo máximo de elaboración	Modalidad de accionamiento
Perejil	20 g	6 seg.	A impulsos
Cebolla	150 g en pedazos	9 seg.	A impulsos
Escarola	150 g en pedazos	9 seg.	A impulsos
Ajo	60 g en dientes	5 seg.	A impulsos
Tostadas	50 g	5 seg.	A impulsos
Almendras	200 g	6 seg.	A impulsos
Avellanas	200 g	12 seg.	A impulsos
Nueces	150 g	10 seg.	A impulsos
Queso Gruyère	150 g en cubitos	10 seg.	A impulsos
Huevo duro	200 g en pedazos	5 seg.	A impulsos
Carne	200 g en pedazos (sólo pulpa)	6 seg.	A impulsos

PICADORA + VASO

Descripción del aparato (Fig. A) (Base del motor + Vaso)

- I) Base del motor
- 7) Vaso
- 8) Disco de puesta en marcha del aparato
- 9) Tapa
- 10) Tapón
- II) Grupo de cuchillas

Descripción de los mandos (Fig. E):

- 6) Pulsadores de puesta en marcha

Utilización (Fig. F - G - H):

- Antes de colocar el vaso (7) sobre la base del motor (1) retire el grupo de cuchillas (3) y la taza (2).
- Introduzca en el vaso (7) los alimentos que se van a licuar.

La preparación para el uso debe ser efectuada con el vaso (7) desmontado de la base del motor (1) o con el enchufe de alimentación desconectado de la toma de corriente.

- Coloque el vaso (7) sobre la base del motor (1) girándolo ligeramente para facilitar el embrague del empalme de empuje de las cuchillas (IIa) sobre el perno de rotación (Ia) (fig. F).

No deje NUNCA funcionar el aparato con el vaso (7) vacío o sin la tapa (9).

No licúe en el vaso (7) alimentos con temperaturas superiores a 50º C.

Las cuchillas (II) son muy cortantes, manipúlelas con mucha precaución.

- Coloque la tapa (9) sobre el vaso (7) y el tapón (10) sobre la tapa (9) girándolo en sentido horario para engancharlo (fig. G).
- Introduzca el enchufe en la toma de corriente.
- Ponga en funcionamiento el aparato oprimiendo el disco de puesta en marcha (8) simultáneamente a ambos lados (fig. H).
- Para detener el aparato es suficiente con soltar el disco de puesta en marcha (8).

Un dispositivo de seguridad detiene casi instantáneamente el grupo de cuchillas (II). Espere a que se hayan detenido completamente antes de remover la tapa (9) o el vaso (7) de la base del motor (1).

- Para agregar eventuales ingredientes en el vaso (7) durante la elaboración, levante únicamente el tapón (10).

Consejos (Fig. L):

- Para licuar alimentos secos agregue siempre un poco de líquido (agua, caldo, leche, etc.) sin llenar el vaso (7) por encima del nivel máximo indicado (fig. L).
- Adecuado para licuados de
 - ... cremas de verduras;
 - ... mayonesa;
 - ... frapé;
 - ... bebidas;
 - ... etc.
- No adecuado para:
 - ... montar claras;
 - ... hacer puré de patatas;
 - ... triturar alimentos crudos.

Limpieza (Fig. M):

Antes de efectuar la operación de limpieza desconecte SIEMPRE el enchufe de la toma de corriente.

- Para la limpieza de la base del motor (1) utilice un paño húmedo y evite el uso de detergentes abrasivos.

No sumerja nunca la base del motor (1) en agua o en otros líquidos.

No lave nunca la base del motor (1) en el lavavajillas (fig. M).

- La limpieza de todos los componentes con excepción de la base del motor (1), puede ser hecha con agua tibia y detergentes normales para platos. Dichos componentes, con excepción de la base del motor (1), pueden ser lavados en lavavajillas a una temperatura no superior a 65° C (fig. M).

Las cuchillas (3 y II) son cortantes, manipúlelas con mucha precaución.

- Algunas partes del aparato que entran en contacto con lo alimentos pueden asumir una cierta coloración (por ejemplo anaranjado cuando se pican zanahorias), que puede ser eliminada utilizando un paño empapado de aceite comestible.

Antes de volver a conectar el enchufe de alimentación en la toma de corriente asegúrese de que el aparato y todos sus componentes estén completamente secos.

PROTECCIÓN DEL 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.

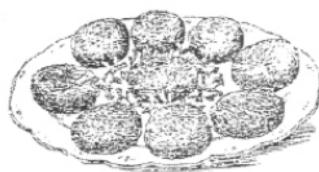
El usuario es responsable de realizar su entrega gratuita en las instalaciones de recogida selectiva existentes para tal efecto.

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, diríjase a su Ayuntamiento o a un punto de venta de estos equipos.

RECETAS

Las dosis que se manejan en cada uno de los ciclos no deben superar aquellas indicadas en la tabla "TIEMPOS Y CANTIDADES MÁXIMAS DE ELABORACIÓN ACONSEJADAS"



Hamburguesas

- 100 gr. de carne magra por persona
- 2 cebollas
- 1 huevo
- Sal – pimienta
- Nuez moscada
- 50 gr. de mantequilla
- Mostaza
- Pepinillos

Triture no muy finamente las cebollas y luego la carne.

Dore la cebolla con la mantequilla en una cacerola y retire la mitad antes de que esté bien dorada.

Mezcle la cebolla cocida con la carne, el huevo crudo, la nuez moscada y la sal y pimienta. Moldee las hamburguesas y enharínelas. Retire el resto de la cebolla cuando esté bien dorada. Si fuese necesario agregue un poco de mantequilla a la cacerola y haga dorar la hamburguesa por los dos lados. Cuando esté cocida ponga la carne en una bandeja caliente y cúbrala con la cebolla dorada, acompañela con la mostaza y los pepinillos.



Rollitos de ternera

- 300 gr. de carne de ternera
- 1 patata cocida
- 20 gr. de mantequilla
- 1 cebolla
- 1 tajada de pan seco
- 1 huevo
- 1 cucharada de fécula
- 1 ramito de perejil
- 2 puerros
- 125 gr. de mantequilla
- 125 gr. de nata

Triture por separado con el Picatodo la carne de ternera, la cebolla, el pan, los puerros y el perejil.

Deje dorar la cebolla con los 20 gr. de mantequilla.

Pele la patata y aplástela mientras esté todavía caliente con un tenedor. Mezcle la carne, la cebolla, la patata, el pan y el perejil en un recipiente. Agregue el huevo, la fécula, una cucharada de agua caliente, una cucharada de nata, y sal y pimienta al gusto.

Ponga la mezcla en un lugar fresco por 1 o 2 horas.

Engrase un molde para el horno. Extienda el relleno con un rodillo hasta obtener un espesor de 5 mm.

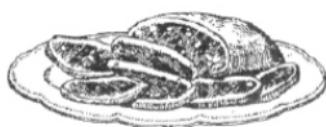
Corte en cuadrados y agregue por encima los puerros picados. Haga un rollito con cada uno de los cuadrados, utilizando, si fuese necesario, una espátula de pastelero.

Ponga los rollitos sobre un plato y déjelos en la nevera hasta el día siguiente. Encienda el horno una hora antes de servir a la mesa.

Funda la mitad de la mantequilla en un molde de horno y cocine los rollitos, a medida que se cocinan agregue un poco de mantequilla , mantenga los rollitos calientes.

Cuando todos los rollitos estén cocidos agregue la nata por encima, cúbralos con una hoja de papel de aluminio y déjelos en el horno durante unos 10 minutos, antes de servirlos.

Sírvalos con verdura cocida la vapor o salteada con mantequilla o simplemente con ensalada.



Cima a la genovesa (Rollo de carne)

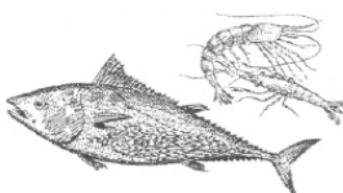
- 1,5 Kg. de carne de ternera
- 3 huevos
- 2 tajadas de pan seco
- 2 cucharadas de leche
- 20 gr. de mantequilla
- 1 cebolla
- 250 gr. de carne de cerdo
- 50 gr. de queso parmesano rallado
- 200 gr. de espinacas
- 1 ramito de tomillo
- 250 gr. de guisantes
- 1 huevo
- 1 red
- 1 cubito de caldo instantáneo
- Sal y pimienta

Cocine los huevos hasta que estén duros.

Hierva las espinacas y escúrralas cuidadosamente. Pique por separado en el Picatodo el pan, la cebolla, la carne de cerdo, y las espinacas escurridas. Deje cocer la cebolla en la mantequilla sin que se doren. Ablande el pan en la leche. Mezcle el pan, la cebolla, la carne de cerdo, las espinacas, los guisantes y el queso rallado. Agregue un huevo y un poco de sal y pimienta. Desmenude el ramito de tomillo y agréguelo a la mezcla. Cubra con esta mezcla la carne de ternera y coloque también los huevos cocidos de tal manera que se encuentren en el centro del rollo.

Cierre los extremos con aguja e hilo y amárrelo como un rollo. Envuélvalo con la red. Haga un caldo agregando los huesos. Cuando hierva agregue el rollo, baje el fuego y déjelo cocinar durante una hora y media. Escúrralo y déjelo enfriar. Se sirve en rebanadas con ensalada.

Nota: para darle una mejor presentación recúbralo cuando esté frío con una gelatina al Oporto y decórelo con hojitas de perejil, rebanadas de zanahoria, de tomate o de pepino.



Paté de atún con gambas

- 300 gr. de atún en aceite
- 300 gr. de mantequilla
- 4/6 filetes de anchoas en aceite
- 1 vasito de coñac
- 1 sobre de gelatina
- 1 limón
- Sal y pimienta
- 500 gr. de gambas o langostinos
- Pepinos y pimientos en aceite

Cocine las gambas en agua con el jugo de medio limón, escúrralos y pélelos. Déjelos enfriar. Mientras tanto prepare la gelatina. Viértala en un molde para budines (la dosis ideal es de 1/4 de litro de gelatina) y coloque en el fondo las gambas o los langostinos con el "dorsal" hacia el fondo del molde.

Ponga todo en la nevera y déjelo hasta que se endurezca un poco.

Coloque el atún en el Picatodo (retire antes cuidadosamente el aceite) y los filetes de anchoas. Pique todo durante algunos segundos hasta obtener una preparación muy fina. Ponga en un cazo la mantequilla que se debe haber retirado de la nevera desde unas horas antes. Mezcle el atún y la mantequilla con una cuchara de palo o, mejor aún, con la batidora. Agregue el coñac y siga mezclando por unos segundos. Controle el sabor y agregue eventualmente un poco de pimienta. Retire el molde de la nevera y decore sus paredes que hayan quedado libres de gelatina con pepinillos y pimientos en aceite. Vierta la mezcla preparada con el atún y nivele para evitar los espacios vacíos.

Vuelva a colocar en la nevera por al menos 12 horas. Un poco antes de servir, para desmoldar el paté, sumérjalo durante algunos segundos en agua hiriente y vacíelo sobre una bandeja.

**Takayaout**

- 3 kg. de berenjenas
- 600 gr. de carne magra
- 7 huevos
- sal
- pimienta
- 2 vasos de agua
- 3 cucharadas de aceite para freír

Pele las berenjenas, córtelas en rebanadas finas, retire las semillas, espolvoréelas sal gruesa y déjelas escurrir durante 30 minutos aproximadamente.

Enjuague las berenjenas bajo el chorro de agua y séquelas cuidadosamente. Bata dos huevos en un plato hondo. Haga calentar el aceite para freír.

Sumerja las rebanadas de berenjena en el huevo batido, escúrralas bien y póngalas en el aceite caliente. Retírelas cuando estén doradas. Colóquelas sobre un plato con papel absorbente. Repita este proceso con la mitad de las berenjenas.

Pique la carne con el Picatodo de manera que obtenga una pasta homogénea, agregue sal y pimienta y colóquela en una cacerola con los dos vasos de agua cocinándola delicadamente hasta que se evapore toda el agua. Pique la otra mitad de las berenjenas en el Picatodo. Mezcle las berenjenas picadas en un cazo con la carne. Agregue 5 huevos batidos, sal y pimienta.

En un molde acomode una capa de berenjenas fritas y una capa de mezcla alternativamente hasta terminar con una capa de berenjenas fritas. Agregue un vaso de agua y tres cucharadas de aceite. Cocine en el horno durante 20 minutos con el horno caliente.

Nota: ésta es la receta original, pero la mezcla resulta más sabrosa si se hace con 300 gr. de carne de cerdo y 300 gr. de carne de res o de cordero.

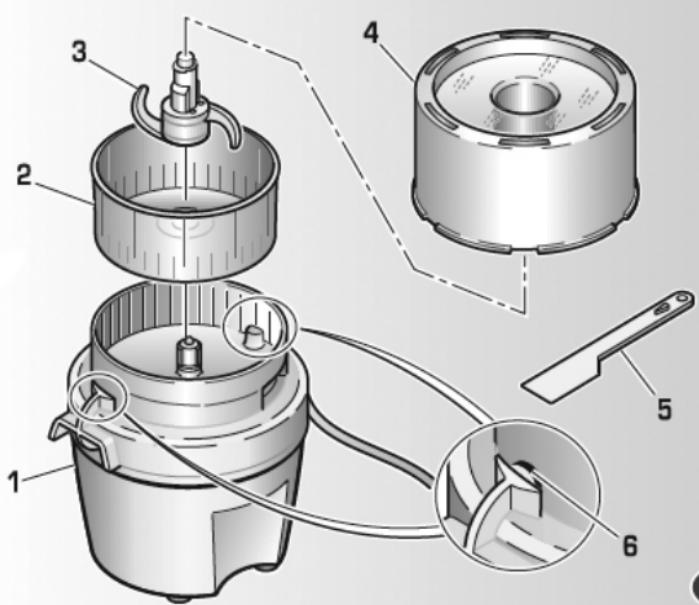
**Manzanas almendradas**

- 8 manzanas rojas
- 30 gr. de harina
- 2 huevos
- 80 gr. de mantequilla
- 60 gr. de azúcar
- 250 gr. de nata
- 6 amarettos (pastelitos de almendras)
- 2 cáscaras cristalizadas de naranja o limón

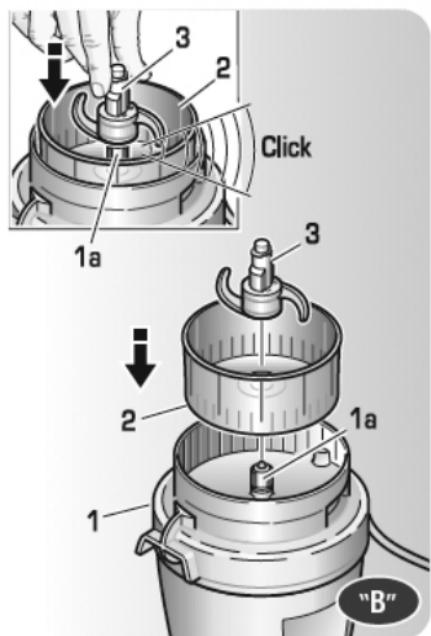
Ponga los amarettos y la fruta cristalizada en el Picatodo. Mezcle con la batidora en un cazo la harina, los 60 gr. de azúcar, un huevo y la nata.

Vierta en una cacerola y deje cocinar por 10 minutos a fuego muy lento moviendo con una cuchara de palo. Retire del fuego y agregue una yema de huevo, los amarettos, la fruta cristalizada y la mantequilla revolviendo con la batidora. Vuelva a poner en el fuego durante 5 minutos mezclando todo con una cuchara de palo. Pele las manzanas y retire la parte central, páselas por la clara de huevo y luego espolvorééles azúcar. Vaya poniéndolas en un molde de horno yrellénelas con una cucharada de crema. Métalas al horno durante 30 minutos.

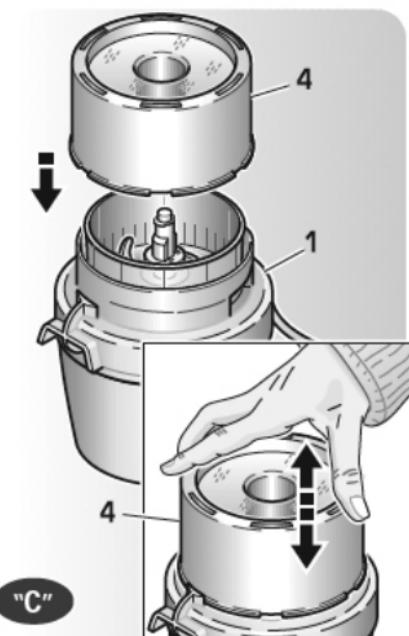
Ponga las manzanas en una bandeja y decórelas con la crema que sobre y la fruta cristalizada.



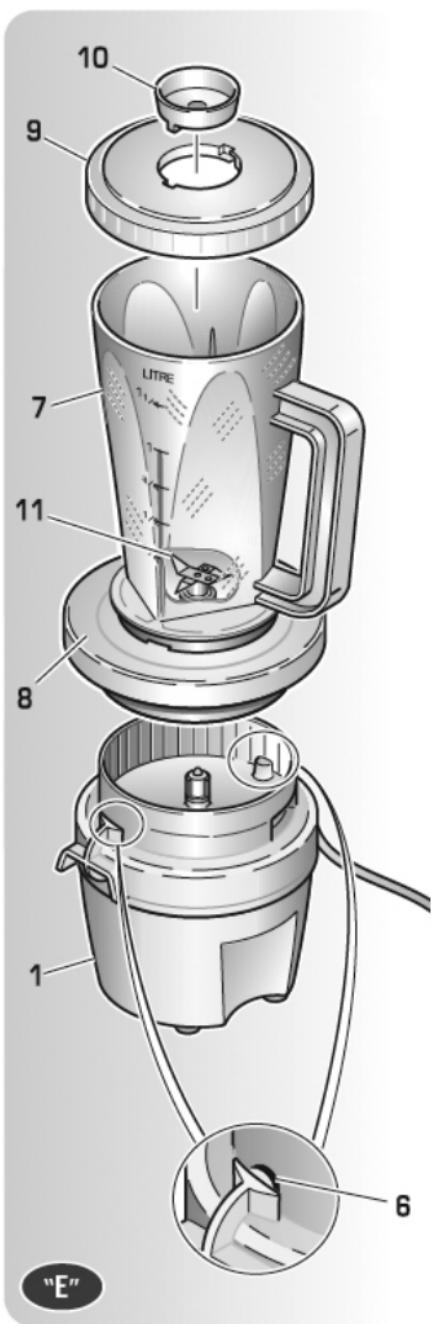
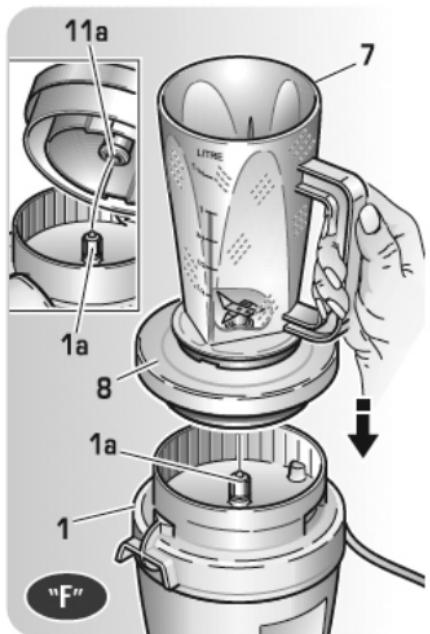
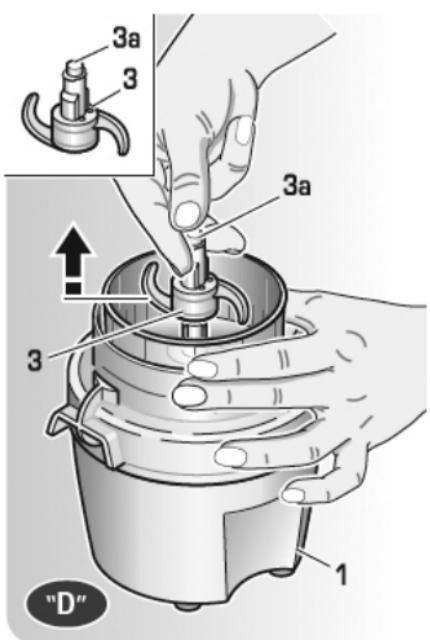
"A"



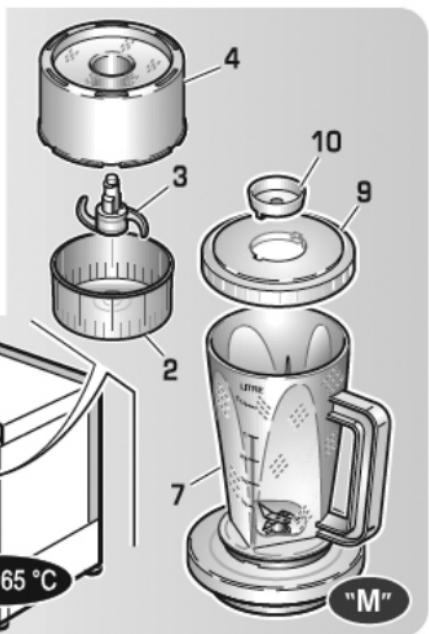
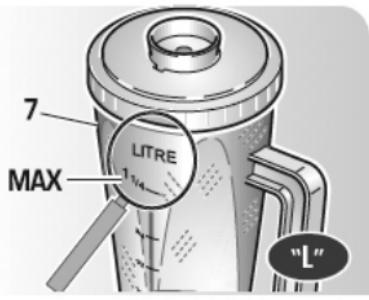
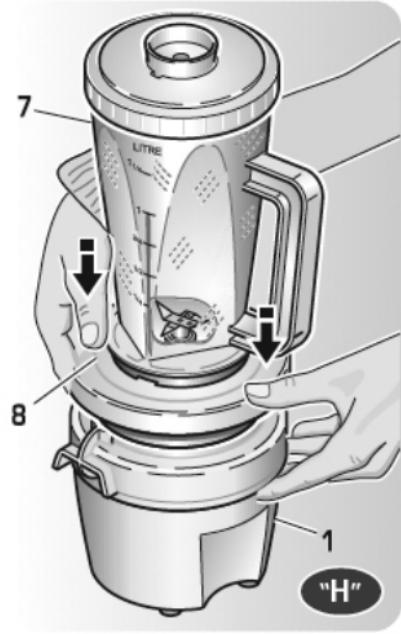
"B"



"C"



ENGLISH



SAFETY CONDITIONS

- Carefully read the precautions described in this instruction manual since they feature useful information for a safe installation, operation and maintenance. Save this instruction manual in case of need for future reference.
- After removing the packaging and before any operation, check the mechanical integrity of the appliance and all its accessories. In case of doubt, do not use the appliance and refer to a qualified technician.
- Packaging materials (plastic bags, expanded polystyrene, etc.) must not be left within reach of children as they represent potential hazards.
- This appliance was exclusively designed for home use;
- This appliance should only be used for its designed purpose, i.e., processing foods.
- Any other use will be considered improper and, therefore, dangerous.
- The manufacturer will not be liable for damages resulting from improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.
- Check if the voltage on your home's power supply matches the appliance specification label.
- Check if the circuit breaker to which the appliance will be connected is suitable for the specified power (circuit breaker >6A).

- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Installation should be performed according to manufacturer's instructions.
- An incorrect installation may cause damage to people, animals or objects for which the manufacturer cannot be liable.
- Use of an electrical appliance implies observance of some fundamental rules:
 - . Do not touch the appliance with wet or damp hands.
 - . Do not use the appliance barefooted.
 - . Do not unplug from the outlet by pulling the power cord or the own appliance.
- Do not expose the appliance to outdoor weather conditions (rain, sun, etc.).
- As with any other appliance, its use by children should be properly supervised.
- This appliance should not be used by persons (including children) with limited physical, sensory, or mental capacities, or lack of experience, unless they have been given instructions in the use of the appliance by a person who is responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- After each use and before performing any cleaning, unplug the appliance from the outlet or turn off the switch from the mains.
- Always turn off the appliance before replacing accessories or handling parts in motion during use.

- Before each use, check the mechanical integrity of the appliance.
- In order to avoid dangerous overheating, it is recommended that you unroll the power cord completely.
- Do not leave the appliance on unnecessarily; unplug it from the outlet when not in use.
- Do not obstruct any ventilation or heat dispersion openings or holes located on the bottom of the appliance. Always check if the appliance can disperse heat correctly and never place over a wet surface.
- Do not mince hard foods (nutmeg, dried vegetables, meat with bone, sugar, coffee, ice).
- Do not fill the jar completely. Empty container before cleaning it.
- The appliance must not be used if it's not working properly. If it is in any way damaged, for example, on its power cord or plug, immediately take it to an authorized FLAMA Technical Repair Service. Any action apart from cleaning must be performed solely by authorized FLAMA Technical Repair Services.
- If the power cord becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or technician with similar qualification in order to prevent any danger.
- In case the appliance is damaged or does not work properly, turn it off from the power supply and do not perform any other operation. For every repair, take the appliance to an after-sales technical

repair centre approved by the manufacturer and request the use of original parts. If this recommendation is not observed, the appliance's safety may be compromised.

-This product complies with the Low Voltage Directive - 2006/95/EC and Electromagnetic Compatibility Directive - 2004/108/EC.

INSTRUCTIONS FOR USE

Precautions:

- Carefully read the instructions in this booklet, as they provide important information about safe installation, use and maintenance. Keep this booklet with care for future reference.
- Before using the appliance, make sure that it is in perfect working order from a mechanical standpoint. The motor block, the receptacle, the blade and the jar should show no breaks or cracks.
The sheath and the plug of the power cord should report no scratches or parting. If so, immediately unplug the appliance from the mains outlet and take it to an authorised Customer Service Centre for necessary checking.
- The use of this appliance by either children or disabled persons should be closely monitored.
- Never immerse the motor block (1) in water, or any other liquid for that matter.
- After use, thoroughly clean the various attachments on contact with the food; to achieve the above, comply with the tips and instructions detailed in the "Cleaning" section.
- Do not put food in the work bowl (2) or the jar (7) whose temperature rises above 50°C.
- Food should never exceed 2/3 of the work bowl capacity (2).
- Do not put liquid or juicy food in the work bowl (2).
- Do not crush hard (coffee, shells/hulls, bones, etc.) or frozen foods.
- Never let the appliance run idly.
- To avoid getting cut, do not slip your fingers into the work bowl (2) or into the jar (7), by the blade.
- Never use your fingers to remove leftovers, use appropriate attachments instead.
- Once the lid (4) has been removed, wait for the blade to come to a complete standstill before opening the lid.
- Neither mount nor retrieve the jar (7) on/ from the motor block (1) without first disconnecting the plug from the power socket.
- In order to prevent the appliance from overheating, both the quantities and timeframes reported in the corresponding table should be respected for each mixing cycle. Let the appliance rest for 2 minutes at least after each break. Whenever blending substantial quantities, make sure to alternate work with appropriate breaks.
- Always disconnect the plug from the power socket after use.
- Blades are particularly sharp, handle them with the utmost care.
- Do not put the work bowl (2) or the jar (7) in the microwave oven.

CHOPPER

Description of the appliance (Fig. A):

- 1) Motor block
- 2) Work bowl
- 3) Blade group
- 4) Lid
- 5) Spatula

Description of the controls (Fig. A):

- 6) ON/OFF switch

Operation (Fig. B - C - D):

- Fasten the work bowl (2) to the motor block (1) (fig.B).
- Secure the blade group (3) to the rotating pin (1a) , making sure it clips into place (fig. B).

⚠ Blades (3) are sharp, handle them with the utmost care.

- Put the food in the work bowl (2) (making sure to comply with the quantities reported in the "quantities and timeframes" table).

⚠ Do not put liquid or juicy foods (tomatoes for instance) in the work bowl (2). Pour thinly sliced pieces of food in the work bowl (2).

- Place the lid (4) over the motor block (1) (fig. C).
- Connect the plug to the power socket.
- Turn the appliance ON by exerting a slight pressure on the lid (4) with the palm of your hand (fig. C).

⚠ If the appliance fails to start once this operation is concluded, ascertain that possible pieces of food are not stuck between the lid (4) and the edge of the work bowl (2), thus preventing the lid (4) from sliding in.

- To stop the appliance, just release the lid (4).

⚠ Locking latches have been supplied to stop the blade group (3) almost immediately. Wait until the blades come to a complete standstill before removing the lid (4).

- To retrieve the blade group (3), press the central switch (3a) and lift the work bowl (2) simultaneously (fig. D).

⚠ Before pulling out the lid (4), ALWAYS disconnect the plug from the power socket.

Useful Tips:

- Blending results depend on how long the appliance has been running.
- To obtain tiny and consistently chopped ingredients, exert a slight pressure on the lid and remove, if need be, any piece of food reclined against the work bowl wall, using the spatula (5) to bring it back to the centre.
- If chopping consistency tends to diminish after a long period of operation, replace the blade.

Recommended maximum timeframes and quantities

Ingredients	Max quantity of food	Maximum mixing time	Operating mode
Parsley	20 g	6 seg.	Slight pressure
Onions	150 g cut into pieces	9 seg.	Slight pressure
Shallot	150 g cut into pieces	9 seg.	Slight pressure
Garlic	60 g sliced cloves	5 seg.	Slight pressure
Toasted bread	50 g	5 seg.	Slight pressure
Almonds	200 g	6 seg.	Slight pressure
Hazelnuts	200 g	12 seg.	Slight pressure
Walnuts	150 g	10 seg.	Slight pressure
Gruyere	150 g diced pieces	10 seg.	Slight pressure
Boiled egg	200 g cut into pieces	5 seg.	Slight pressure
Meat	200 g cut into pieces (lean meat only)	6 seg.	Slight pressure

MOTOR BLOCK + JAR

Description of the appliance (Fig. A) (Motor block + Jar):

- I) Motor block
- 7) Jar
- 8) Flange ring
- 9) Lid
- 10) Plug
- II) Blade group

Description of the controls (Fig. E):

- 6) ON/OFF switch

Operation (Fig. F - G - H):

- Before fitting the jar (7) onto the motor block (1), remove the blade group (3) and the work bowl (2).
- Put the food to be minced in the jar (7).

Preparations should be made with the jar (7) pulled out of the motor block (1) or else, with the plug disconnected from the power socket.

- Set the jar (7) on the motor block (1); whirl it slightly so that the blade driving screw (IIa) can be easily wedged on the rotating pin (1a) (fig. F).

NEVER operate the appliance with the jar (7) empty or without lid (9).

Do not chop food in the jar (7) whose temperature rises above 50°C.

Blades (II) are particularly sharp, handle them with the utmost care.

- Place the lid (9) over the jar (7) and the plug (10) over the lid (9); turn it clockwise for fastening purposes (fig. G).
- Drive the plug into the power socket.
- Run the appliance by simultaneously pressing both sides of the flange ring (8) (fig. H).
- To stop the appliance, just release the flange ring (8).

Locking latches have been supplied to stop the blade group (II) almost immediately. Wait until the blades come to a complete standstill before removing either the lid (9) or the jar (7) from the motor block (1).

- If you wish to pour more ingredients into the jar (7) during the mixing cycle, just pull out the plug (10).

Useful tips (Fig. L):

- To chop solid food, do not forget to add liquid (water, broth, milk, etc.) without filling the jar (7) to the brim (see maximum level indicated (fig. L)).
- Suited for blending
 - ... vegetable cream soups;
 - ... mayonnaise;
 - ... milk-shake;
 - ... beverages;
 - ... etc.
- Unsuited for:
 - ... whipping egg whites;
 - ... crushing mashed potatoes;
 - ... mincing raw food.

Never immerse the block motor (I) in water, or any other liquid for that matter.

Never wash the motor block (I) in the dishwasher (fig. M).

- Apart from the motor block (I), every other attachment can be washed in lukewarm water with standard washingup liquid.

Apart from the motor block (I), the above attachments are totally dishwasher-safe, provided the temperature does not exceed 65°C (fig. M).

Blades (3 and II) are sharp, handle them with the utmost care.

- Ingredients may sometimes leave colour marks on the appliance attachments (for instance, streaks of orange after cutting carrots), which can be easily removed by dipping a cloth into edible oil.

Before re-connecting the plug into the power socket, make sure the appliance and all its corresponding attachments are perfectly dry.

FOR UK ONLY

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code.

- Blue – NEUTRAL Brown – LIVE.
- If your appliance is fitted with a nonrewireable mains plug which is not suitable for the socket outlets in your home, the plug must be cut off and an appropriate one fitted.

NOTE:

- A plug cut off from a flexible cord will give a shock hazard if inserted in a 13 amp socket elsewhere in the house. To avoid this, it should be disposed of immediately.
- If you are fitting an alternative type of plug then the colours of the wires in the mains lead of the appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals on your plug. In this case proceed as follows:
 - The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured BLACK.
 - The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured RED.

NOTE:

- For your additional safety, the appliance has been double insulated and must not be earthed.
- Therefore do not connect either of the wires to the earth terminal of the three pin plug.
- If a 13 amp (BS1363) plug is used a 13 amp (BS 1362) fuse must be fitted either in the plug, adaptor or at the fuse board.

NOTE:

- The fuse cover of a non-rewireable plug must be refitted when changing the fuse. Should the fuse cover become lost, the plug must not be used until the correct replacement fuse cover is obtained from our service department or stockist.

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 used it should not be discarded along with other non differentiated urban residues.

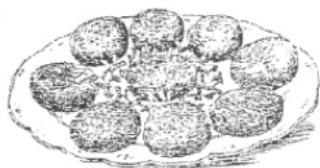
The user is responsible for its gratuitous delivery at the existing reclamation installations created for this purpose.

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.

RECIPES

Quantities used in each cycle must not exceed the values indicated in the table (TABLE MAXIMUM TIME AND QUANTITY RECOMENDED)



Hamburguer

- 100 g lean meat p. pers.
- 2 onions
- 1 egg
- Salt
- Pepper
- Nutmeg
- 50 g butter
- Mustard
- Pickled gherkins

Coarsley mince onions, then meat. Heat butter in a pan and fry onions. Take half out before browning. Blend fried onions, meat, egg, salt pepper and nutmeg. Prepare mincemeat and cover with flour. Remove onion from pan when browned. Add, if necessary, some butter to pan and fry mincemeat on both sides to a golden brown.

Arrange meat on a hot serving plate and scatter browned onions over top. Serve with mustard and pickled gherkins.



Veal roulades

- 300 g veal
- 1 potato
- 20 g butter
- 1 onion
- 1 slice of dry bread
- 1 egg
- 1 tbsp potato flour
- parsley
- 2 leeks (white parte only)
- 125 g butter

Boil potato. Finely mince veal, onion, bread, leeks, parsley. Fry onion in 20 g of butter. Peel potato and mash with a fork. Mix veal, onion, potato, bread and parsley in a bowl. Add egg, potato flour and 1 tbsp of cool water. Keep in a cool place for 1 or 2 hrs. Roll mixture out 3 mm thick. Cut into squares and place minced leeks on top. Roll each square up, using, in necessary, a pastry palette knife. Place roulades on a dish and keep in refrigerator until next day. Preheat oven 1 hr before serving. Melt half of butter in a pan and fry roulades. Add a little butter if necessary.

Place fried roulades in a buttered ovenproof dish and keep warm. Pour cream over, cover with foil and cook in oven for 10 mins.

Serve with steamed vegetables or a salad.



Roast veal Genoese style

- 1 1/2 Kg breast of veal
- 3 eggs
- 2 slices of dry bread
- 20 g butter
- 1 onion
- 250 g pork
- 50 g parmesan grated
- 200 g spinach or lettuce
- 1 spring thyme
- 250 g peas
- 1 egg
- 1 stock cube
- 1 net
- Salt and pepper

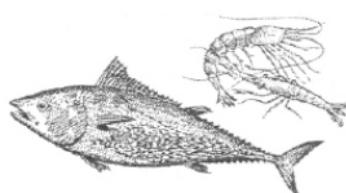
Boil 3 eggs. Boil spinach or lettuce and drain carefully. Mince bread, onion, pork and drained spinach. Fry onion in butter until softened. Soak bread in milk.

Mix bread, onion, pork, spinach, peas and parmesan. Add 1 egg, season with salt and pepper and thyme leaves.

Spread stuffing evenly over meat, arrange slices of hardboiled eggs on top and shape roast, using thread and needle. Put into the net.

Prepare stock, adding some bones. Bring to the boil. Add meat, lower fire and simmer for 1 hr + 30 mins. Drain and let cool down. Cut into slices and serve with a salad.

Note: for a better presentation, cover slices with a Port jelly and garnish with parsley leaves, slices of carrots, tomatoes and cucumber.



Tuna-fish paté with prawns

- 300 g tuna-fish in oil
- 300 g butter
- 4/6 anchovy fillets in oil
- 1 small glass of brandy
- 1 jelly cube
- 1 lemon
- Salt and pepper
- 500 g prawns (or scampi)
- a few pickled gherkins and peppers

Boil prawns in water and juice of 1/2 lemon, drain and shell. Let cool down.

Prepare jelly in the meantime and pour into pudding mould (perfect quantity is 250 ml). Arrange prawns on bottom of mould. Place in refrigerator and let stiffen. Finely mince tuna fish and anchovy fillets (both carefully drained). Put soft butter into a bowl (take butter out of refrigerator a few hrs before). Knead with wooden spoon or electric beater. Then gradually add tuna paste, pour in brandy and keep blending for a few secs. Taste and if like, season with pepper. Take moulds out of refrigerator and line inside (not covered with jelly) with slices of pickled gherkins and peppers. Add tuna paste and squeeze well to avoid empty spaces. Replace in refrigerator for at least 12 hrs. To serve keep mould in boiling water and turn pâté upside-down on serving plate.

Garnish to taste.



Baked apples

- 8 apples, possibly rennets
- 30 g flour
- 2 eggs
- 80 g butter
- 60 g sugar
- 250 g cream
- 6 macaroons
- 2 candied lemon or orange peels

Mince macaroons and candied fruit peels. Mix flour, 60 g of sugar, 1 egg and cream in a bowl, using a beater. Pour into a casserole and slowly cook for 10 mins, stirring with a wooden spoon. Take away from fire, stir in 1 yolk, macaroons, peels and butter. Put back to fire and slowly cook for 5 mins, stirring continuously. Peel and core apples, dip in egg-white and cover with sugar. Place in ovenproof dish, put stuffing into the hole in the middle. Bake for 30 mins.

Place apples on a serving plate, pour remaining cream over and garnish with candied fruit.

Note: Serve hot, lukewarm or cold.



Caramel with almonds

- 250 g sugar
- Some water
- Very little vinegar
- 75 g almonds or hazelnuts

Make caramel with sugar, water and vinegar.

When it turns blond add coarsely minced almonds or hazelnuts. When caramel turns brown, pour into dish and let cool down. Or keep in airtight container if not used immediately.

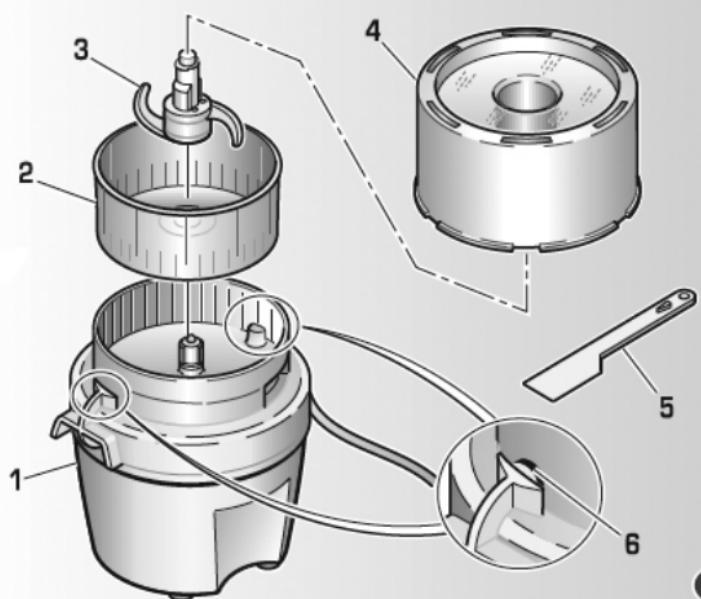


Mystere

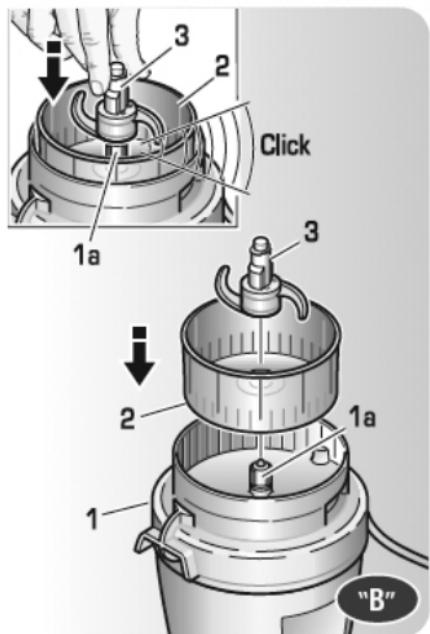
- Baking mould
- Vanilla ice cream made of 6 yolks and 1/2 l of milk
- 6 pastry meringues or made of egg-whites (left over from ice cream)

Butter moul well and cover inside with cream caramel (see previous). Delicately pour in ice cream. Introduce meringues and put mould into freezer for at least 2 hrs.

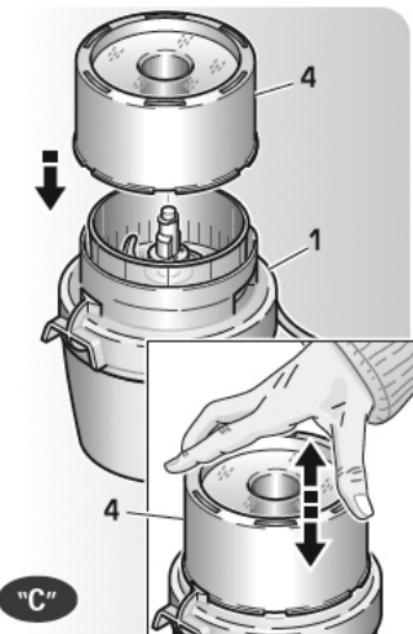
To serve: pass mould under hot water and turn pudding upside-down on napking.



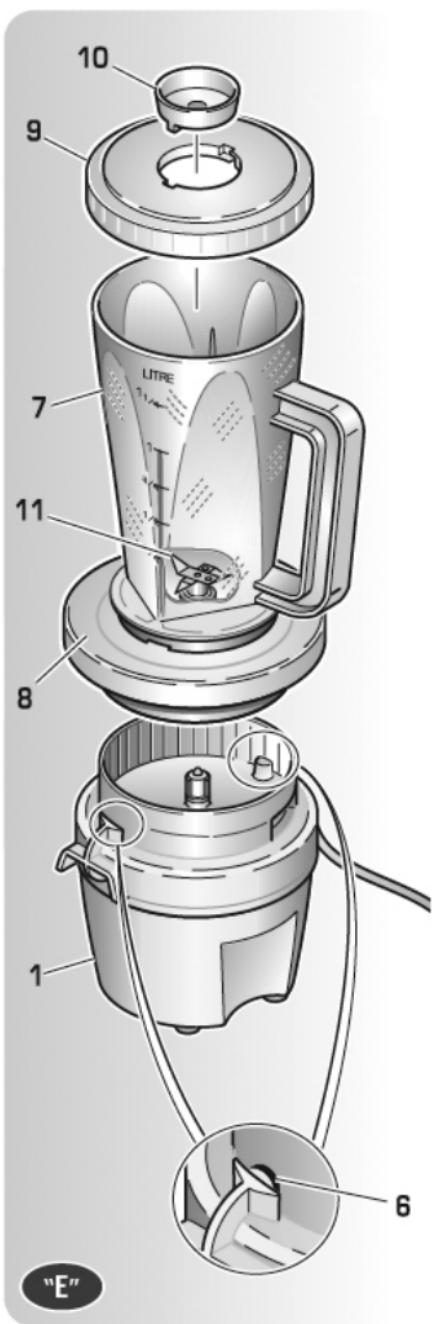
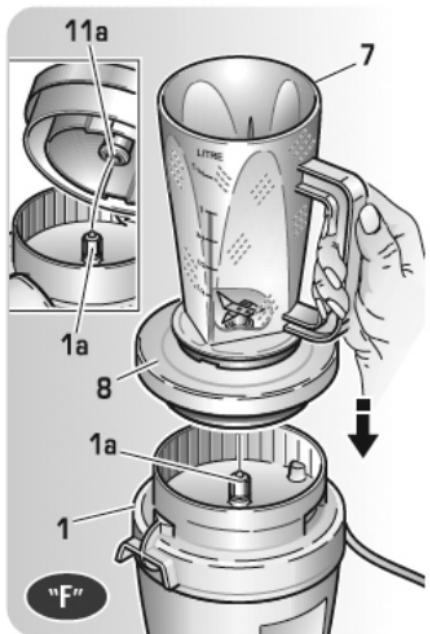
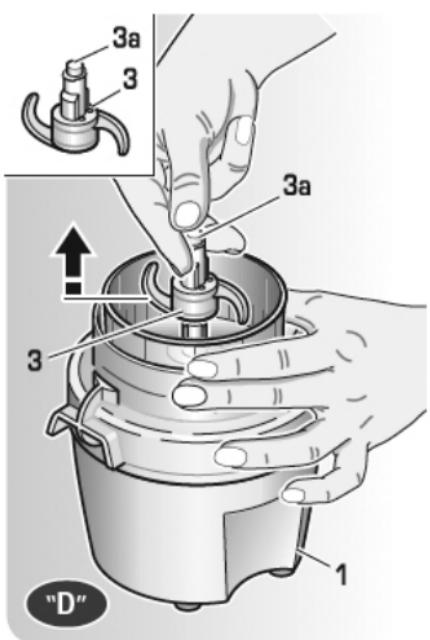
"A"

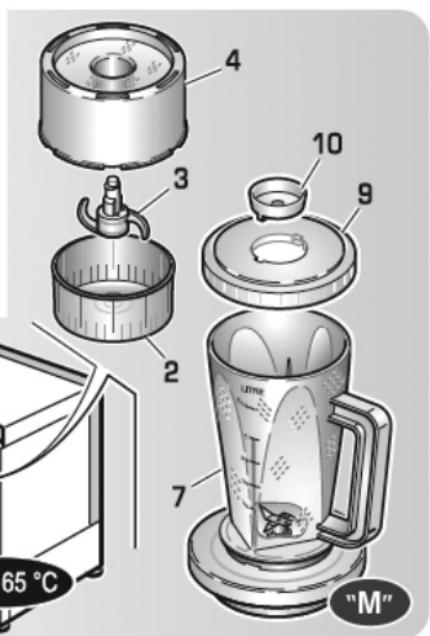
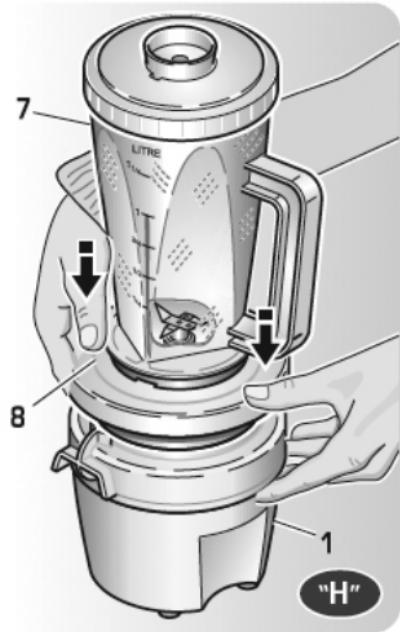
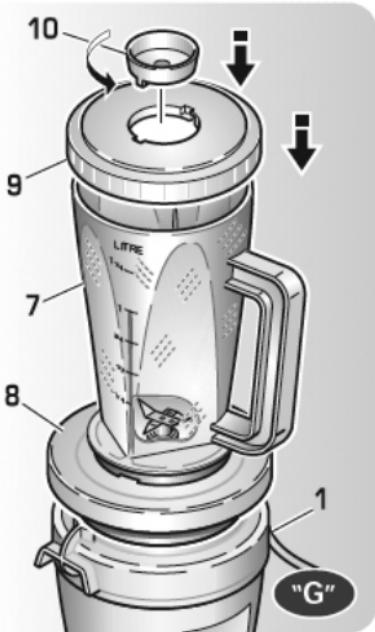


"B"



"C"





Los productos FLAMA son concebidos pensando en el bienestar y la satisfacción del consumidor, dando siempre prioridad a los más elevados patrones de calidad, funcionalidad y diseño.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Lea atentamente las advertencias que se indican en este manual de instrucciones ya que le pueden dar indicaciones útiles de seguridad sobre la instalación, utilización y mantenimiento del aparato. Conserve este manual de instrucciones para cualquier eventual consulta futura.
- Después de retirar el envoltorio y antes de utilizarlo, compruebe la integridad mecánica del aparato y de todos sus accesorios. En caso de duda, no utilice el aparato y consulte con un técnico cualificado.
- No deje los elementos del envoltorio (bolsas de plástico, poliestireno expandido, etc...) al alcance de los niños, ya que pueden ser un riesgo potencial.
- Este aparato se ha diseñado para uso exclusivamente doméstico.
- Este aparato sólo puede utilizarse para la función para la que se diseñó, es decir, para trabajar con alimentos.
- El resto de usos son considerados inapropiados y por lo tanto peligrosos.
- El fabricante no se responsabiliza de los daños provocados por un uso indebido, incorrecto o ilógico del aparato.
- Compruebe si la tensión de la corriente eléctrica de su hogar corresponde con la que se indica en la placa de características del aparato.
- Compruebe que el disyuntor de protección del circuito al que se enchufa

se corresponde con la potencia
(Disyuntor >6 A).

- No conecte nunca el aparato a un interruptor con temporizador externo para evitar situaciones de peligro.
- La instalación se debe realizar de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Una instalación incorrecta puede causar daños en personas, animales u objetos, de los que no se puede responsabilizar al fabricante.
- El uso de un aparato eléctrico implica el respeto de algunas reglas fundamentales:
 - . No tocar el aparato con las manos mojadas o húmedas.
 - . No utilizar el aparato con los pies descalzos.
 - . No tirar del cable o del aparato para desenchufarlo.
- No deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc...)
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia, a menos que se les hayan dado instrucciones relacionadas con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deberán ser vigilados para garantizar que no jueguen con el aparato.
- Después de cada uso, antes de realizar cualquier operación de limpieza, desenchufe el aparato de la toma, o apague el interruptor de la instalación eléctrica de su casa.
- Desenchufe siempre el aparato antes de

cambiar el accesorio o para manipular las piezas que se muevan cuando se utiliza el aparato.

- Antes de cada uso, compruebe la integridad mecánica del aparato.
- Con el fin de evitar sobrecalentamientos peligrosos, recomendamos que desenrolle completamente el cable.
- No deje enchufado el aparato inútilmente, desenchúfelo de la toma eléctrica cuando no lo esté utilizando.
- No obstruya las abertura u orificios de ventilación o de dispersión de calor que se encuentran en el fondo del aparato. Compruebe siempre si el aparato puede dispersar el calor adecuadamente y no lo coloque nunca sobre una superficie mojada.
- No triture alimentos demasiado duros (nuez moscada, legumbres secas, carne con huesos, azúcar, café, hielo).
- No llene el depósito por completo.
- Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no sobrepase las cantidades ni los tiempos indicados en la Guía de Procesamiento de los alimentos. Deje enfriar el aparato al menos durante 2 minutos después de cada uso. Si desea triturar grandes cantidades, deje un intervalo de al menos dos minutos entre cada uso.
- La lámina es muy afilada y corta. Tenga cuidado de no cortarse cuando la manipule.
Recomendamos que preste especial atención cuando tenga que manipular las láminas y más específicamente cuando

tenga que retirarlas del recipiente, cuando tenga que vaciar el recipiente y durante la limpieza del mismo.

- No utilice el aparato si no funciona correctamente. Si estuviera daño de algún modo, por ejemplo, el cable de alimentación, o el enchufe, diríjase inmediatamente a un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado Flama. Cualquier operación que vaya más allá de la limpieza, la tienen que realizar únicamente agentes autorizados FLAMA.
- Si el cable de alimentación se daña, tiene que cambiarlo el fabricante, a través de su servicio post-vena o personal cualificado, para evitar peligros.
- En caso de que el aparato estuviese averiado o presentase un funcionamiento incorrecto, desenchúfelo y no realice ninguna operación. Para cualquier reparación, diríjase a un centro de asistencia técnica post-venta aprobado por el fabricante y solicite el uso de piezas originales. Si no se cumpliese esta recomendación, se puede comprometer la seguridad del aparato.
- Este producto cumple con la Directiva de baja tensión - 2006/95/CE y la Directiva de Compatibilidad Electromagnética - 2004/108/CE.

- Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci ne fonctionne pas correctement. S'il est d'une quelconque faon endommagé, par exemple, au niveau du câble d'alimentation ou de la prise, diriger-vous immédiatement vers un Service d'Assistance Technique autorisé par FLAMA. Toute intervention au-delà du simple nettoyage doit être faite uniquement par des agents autorisés par FLAMA.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par toute personne ayant le niveau de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Dans le cas où l'appareil est en panne ou s'il ne fonctionne pas correctement, débrancher l'appareil et ne réaliser plus d'opération. Pour toute réparation diriger vous vers un centre d'assistance technique après-vente approuvé par le fabricant et demander l'utilisation de pièces d'origine. Si cette recommandation n'est pas suivie, la sécurité de l'appareil pourra être compromise.
- Cet appareil est conforme à la Directive de Basse Tension - 2006/95/CE et à la Directive de Compatibilité Électromagnétique - 2004/108/CE.

MODE D'EMPLOI

Précautions d'emploi:

- Lire attentivement les conseils contenus dans les instructions suivantes, car elles renferment d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien.
Conserver soigneusement ce livret pour toute consultation ultérieure.
- Avant toute utilisation, vérifier l'intégrité mécanique de l'appareil. Le corps moteur, le réservoir, la lame et le bol ne doivent présenter ni ruptures ni fêlures. La gaine et la fiche du cordon d'alimentation ne doivent présenter ni ruptures ni écorchures. Si tel était le cas, débrancher immédiatement la fiche de la prise de courant et porter l'appareil dans un centre de service après-vente agréé pour les vérifications d'usage.
- L'utilisation de cet appareil par des enfants ou des personnes invalides doit faire l'objet d'une surveillance stricte.
- Ne jamais immerger le bloc moteur (1) dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Après chaque utilisation, nettoyer soigneusement les différents accessoires au contact des aliments en suivant les conseils et les indications reportés dans le chapitre "Nettoyage".
- Ne pas introduire d'aliments dans le panier (2) ou dans le bol (7) dont la température dépasse 50°C.
- Ne pas remplir le panier (2) au-delà des deux tiers de sa capacité.
- Ne pas introduire d'aliments liquides ou en sauce dans le panier (2).
- Ne pas broyer d'aliments durs (café, coquilles/coques, os, etc.) ou congelés.
- Ne jamais faire tourner l'appareil à vide.
- Ne pas introduire les doigts dans le panier (2) ni dans le bol (7) à proximité de la lame et ce, afin d'éviter de se blesser.
- Pour enlever les restes d'aliments, utiliser uniquement les accessoires prévus à cet effet, sans faire usage de vos doigts.
- Après avoir relâché le couvercle (4), attendre que la lame s'arrête complètement avant d'ouvrir ce dernier.
- Ne pas emboîter ou extraire le bol (7) dans le/bloc moteur (1) sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- Afin d'éviter le réchauffement de l'appareil, ne pas dépasser pour chaque cycle de mixage les doses et les temps reportés dans le tableau. Laisser refroidir l'appareil pendant 2 minutes minimum après chaque pause. En cas de mixage d'importantes quantités, il convient d'alterner des temps de pause adaptés aux périodes de fonctionnement.
- Toujours débrancher la fiche de la prise de courant après chaque utilisation.
- Les lames étant particulièrement tranchantes, il convient de les manier avec prudence.
- Ne pas mettre le panier (2) ou le bol (7) dans le four à micro-ondes.

HACHOIR

Description de l'appareil (Fig. A):

- 1) Bloc moteur
- 2) Panier
- 3) Groupe de lames
- 4) Couvercle
- 5) Spatule

Description des commandes (Fig. A):

- 6) Bouton marche/arrêt

Utilisation (Fig. B - C - D):

- Monter le panier (2) sur le bloc moteur (1) (fig.B).
- Fixer le groupe de lames (3) sur le pivot de rotation (1a) en veillant à ce qu'il soit bien emboîté (fig. B).

⚠ Les lames (3) sont coupantes, il convient de les manier avec la plus grande prudence.

- Introduire les aliments dans le panier (2) (en respectant les quantités indiquées dans le tableau "temps et quantités").

⚠ Ne pas introduire d'aliments liquides ou en sauce (par exemple: tomates) dans le panier (2).

Introduire dans le panier (2) les aliments coupés en petits morceaux.

- Placer le couvercle (4) sur le bloc moteur (1) (fig. C).
- Raccorder la fiche à la prise de courant.
- Mettre l'appareil en marche en donnant de légères impulsions au couvercle (4) avec la paume de la main (fig. C).

⚠ Si, après avoir effectué cette opération, l'appareil ne se met toujours pas en marche, vérifier que la présence d'éventuels aliments coincés entre le couvercle (4) et le bord du panier (2) ne bloque pas le coulissemement du couvercle (4).

- Pour arrêter l'appareil, il suffit de relâcher le couvercle (4).

⚠ Un dispositif de sûreté arrête le groupe de lames (3) presque instantanément.

Attendre leur arrêt total avant de retirer le couvercle (4).

- Pour ôter le groupe de lames (3), appuyer sur le bouton central (3a) et soulever le panier (2) simultanément (fig. D).

⚠ Avant d'ôter le couvercle (4), TOUJOURS débrancher la fiche de la prise de courant.

Conseils utiles:

- Le degré de mixage dépend du temps de fonctionnement.
- Pour obtenir un hachis fin et homogène, donner de petites impulsions et enlever si nécessaire l'aliment qui frotte contre la paroi du panier en le ramenant vers le centre à l'aide de la spatule (5).
- Si l'homogénéité de mixage s'altère après un usage prolongé, il convient alors de remplacer la lame.

Temps et quantités maximum de mixage recommandés			
Ingrédients	Quantité max. d'aliments	Temps de mixage maximum	Mode d'actionnement
Persil	20 g	6 seg.	Par impulsions
Oignons	150 g en morceaux	9 seg.	Par impulsions
Echalote	150 g en morceaux	9 seg.	Par impulsions
Ail	60 g en gousses	5 seg.	Par impulsions
Biscottes	50 g	5 seg.	Par impulsions
Amandes	200 g	6 seg.	Par impulsions
Noisettes	200 g	12 seg.	Par impulsions
Noix	150 g	10 seg.	Par impulsions
Gruyère	150 g en dés	10 seg.	Par impulsions
Oeuf dur	200 g en morceaux	5 seg.	Par impulsions
Viande	200 g en morceaux (chair uniquement)	6 seg.	Par impulsions

BLOC MOTEUR + BOL

Description de l'appareil (Fig. A) (Bloc moteur + Bol):

- I) Bloc moteur
- 7) Bol
- 8) Colerette de démarrage de l'appareil
- 9) Couvercle
- 10) Bouchon
- II) Groupe de lames

Description des commandes (Fig. E):

- 6) Bouton marche/arrêt

Utilisation (Fig. F - G - H):

- Avant d'appliquer le bol (7) sur le bloc moteur (1), enlever le groupe de lames (3) et le panier (2).
- Introduire les aliments à hacher dans le bol (7).

La préparation à l'emploi doit se faire soit avec le bol (7) extrait du bloc moteur (1), soit avec la fiche d'alimentation débranchée de la prise de courant.

- Placer le bol (7) sur le bloc moteur (1) en le faisant légèrement pivoter pour faciliter l'encastrement du joint d'entraînement des lames (IIa) dans le pivot de rotation (Ia) (fig. F).

Ne JAMAIS faire fonctionner l'appareil avec le bol (7) vide ou sans couvercle (9).

Ne pas hacher d'aliments dans le bol (7) dont la température dépasse 50°C.

Les lames (II) sont coupantes, il convient de les manier avec la plus grande prudence.

- Poser le couvercle (9) sur le bol (7) et le bouchon (10) sur le couvercle (9) en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller (fig. G).
- Introduire la fiche dans la prise de courant.
- Mettre l'appareil en marche en appuyant simultanément sur les deux côtés de la colerette de démarrage (8) (fig. H).
- Pour arrêter l'appareil, il suffit de relâcher la colerette de démarrage (8).

Un dispositif de sûreté arrête le groupe de lames (II) presque instantanément. Attendre leur arrêt total avant de retirer le couvercle (9) ou le bol (7) du bloc moteur (1).

- L'ajout d'éventuels ingrédients dans le bol (7) durant le cycle de mixage peut se faire en enlevant le bouchon (10).

Conseils utiles (Fig. L):

- Pour pouvoir hacher des aliments solides, il convient de toujours rajouter du liquide (eau, bouillon, lait, etc.) sans remplir le bol (7) au-delà du niveau maximum indiqué (fig. L).
- Convient à des mixages tels que
 - ... veloutés de légumes ;
 - ... mayonnaise ;
 - ... milk-shake ;
 - ... boissons ;
 - ... etc.
- Ne convient pas pour :
 - ... monter des blancs ;
 - ... faire de la purée ;
 - ... hacher des aliments crus.

Nettoyage (Fig. M):

Avant d'effectuer les opérations de nettoyage, TOUJOURS débrancher la fiche de la prise de courant.

- Nettoyer le bloc moteur (1) en passant un chiffon humide et en évitant l'emploi de détergents abrasifs.

Ne jamais faire tremper le bloc moteur (1) dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

Ne jamais laver le bloc moteur (1) dans le lave-vaisselle (fig. M).

- Tous les accessoires, exception faite du bloc moteur (1), peuvent être lavés à l'eau tiède avec du produit vaisselle normal.
Toujours à l'exception du bloc moteur (1), ces accessoires sont compatibles avec un nettoyage en lave-vaisselle à une température ne dépassant pas 65°C (fig. M).

Les lames (3 et II) sont coupantes, il convient de les manier avec la plus grande prudence.

- Certains aliments laissent parfois des traces colorées sur les accessoires de l'appareil (ex. traces d'orange après avoir coupé des carottes), marques qui s'enlèvent facilement avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire.

Avant de rebrancher la fiche d'alimentation à la prise de courant, s'assurer que l'appareil et tous les accessoires sont parfaitement secs.

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.

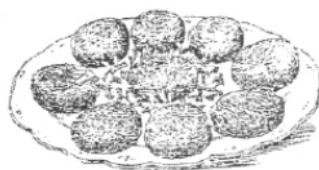
L'utilisateur est responsable de déposer lui-même gratuitement les déchets dans les installations de collecte sélective prévues à cet effet.

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.

RECETTES

Les doses utilisées pour chaque cycle ne doivent pas excéder les valeurs indiquées dans le tableau (TABLEAU DES TEMPS ET DES QUANTITES MAXIMUM DE TRAVAIL CONSEILLES)



Hamburguer

- 100 g de viande maigre par personne
- 2 oignons
- 1 oeuf
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade
- 50 g de beurre
- Moutarde
- Cornichons

Hachez les oignons grossièrement, ensuite la viande. Dorez les oignons dans une poêle avec le beurre, enlevez la moitié avant qu'ils ne deviennent dorés.

Mélangez les oignons cuits, la viande, l'oeuf cru, sel, poivre, noix de muscade.

Préparez et enfarinez la boulette. Enlevez les oignons de la poêle quand ils sont dorés. Ajouter, si nécessaire, un peu de beurre dans la poêle et faites dorer la boulette sur tous les deux côtés.

Faites rissoler, mettez la viande sur un plat chaud et recouvrez avec les oignons dorés, accompagnez de moutarde et cornichons.



Paupiettes de veau

- 300 g de veau
- 1 pomme de terre bouillié
- 20 g de beurre
- 1 oignon
- 1 tranche de pain sec
- 1 oeuf
- 1 cuiller de féculé
- 1 bouquet de persil
- 2 poireaux
- 125 g de beurre
- 125 g de crème fraîche

Hachez séparément avec le hachoir le veau, l'oignon, le pain, le poireau, le persil. Faites fondre l'oignon dans 20 grammes de beurre.

Epluchez et écrasez la pomme de terre encore chaude avec la fourchette. Dans une terrine, mélangez le veau, l'oignon, la pomme de terre, le pain, le persil.

Ajoutez l'oeuf, la féculé et une cuiller d'eau chaude, une cuiller de crème fraîche, sel, poivre.

Placez dans un lieu frais pour 1 ou 2 heures.

Embourrez un moule. Etendez la farce avec le rouleau jusqu'à obtenir une épaisseur de 5 mm. Coupez en carrés et saupoudrez avec le poireau haché. Faites un roulé avec chaque carré de farce en utilisant si nécessaire une spatule à pâtisserie. Mettez les roulés sur un plat et laissez-les dans le réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Une heure avant de servir, allumez le four.

Faites fondre la moitié du beurre dans un plat à four et faites cuire les paupiettes. Au fur et à mesure qu'elles cuisent, ajoutez un peu de beurre; tenez les paupiettes au chaud.

Quand toutes les paupiettes seront cuites, aspergez-les avec la crème fraîche, couvrez-les avec un papier d'aluminium et laissez-les dans le four pour environ dix minutes avant de servir.

Servez avec des légumes cuits à vapeur ou au beurre ou plus simplement avec de la salade.



Navets-asperges à la génoise

- 1,5 Kg de poitrine de veau
- 3 oeufs
- 2 tranches de pain sec
- 20 g de beurre
- 1 oignon
- 250 g de viande de porc
- 50 g de parmesan râpé
- 200 g de bettes ou d'épinards
- 1 petite branche de thym
- 250 g de petits pois
- 1 oeuf
- 1 filet
- 1 cube de bouillon instantané
- Sel - Poivre

Raffermissez les oeufs.

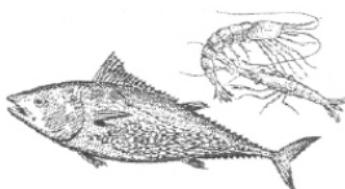
Faites boillir et égouttez les bettes avec soin.

Hachez séparément le pain, l'oignon, le porc, les bettes bien égouttées dans le hachoir.

Faites rissoler les oignons dans le beurre sans les dorer. Amollissez le pain dans le lait. Mélangez le pain, l'oignon, le porc, les bettes, les petits pois, le parmesan. Ajoutez un oeuf, salez, poivrez. Emiettez et ajoutez à la farce la petite branche de thym. Garnissez avec cette farce la poitrine et ajoutez les oeufs durs de façon qu'ils se trouvent au milieu dans le sens de la longueur du rôti.

Fermez les ouvertures avec une aiguille et un fil et liez comme un rôti. Enveloppez le filet. Préparez un bouillon en ajoutant les os achetés de la charcuterie. Quand il bout, ajoutez la poitrine, baissez le feu et laissez cuire pour une heure et demie. Egouttez et laissez refroidir. Servez en tranches avec de la salade.

Note: pour une présentation meilleure, quand il est refroidi, recourez avec une gelée au Porto et décorez avec les feuillets de persil, les rondelles de carottes, tomate ou de concombres.



Pâté de thon aux gambas

- 300 g de thon à l'huile
- 300 g de beurre
- 4/6 filets d'anchois à l'huile
- 1 petit verre de cognac
- 1 comprimé de gelée
- 1 citron
- Sel - Poivre
- 500 g de gambas ou langoustines
- quelques cornichons et quelques poivrons au vinaigre

Boillez les gambas dans de l'eau acidulée avec le jus du demi-citron, égouttez-les et épandez-les. Laissez refroidir. Pendant ce temps, préparez une gelée. Versez la gelée dans un moule à gâteaux (la dose idéale est 1/4 de litre de gelée) et placez les gambas ou les langoustines sur le fond avec le dos tourné vers le fond du moule.

Mettez dans le réfrigérateur et laissez raffermir. Pendant ce temps mettez dans le hachoir le thon (sans l'huile) et les filets d'anchois. Hachez pour quelques secondes jusqu'à obtenir une préparation très fine. Mettez le beurre dans une terrine après avoir enlevé le beurre du réfrigérateur quelques heures avant. Malaxez le beurre longtemps avec une cuiller en bois ou avec le fouet mécanique.

Ajoutez peu à peu le mélange de thon. Versez le cognac et continuez à mélanger pour quelques secondes. Goûtez et ajoutez un peu de poivre éventuellement.

Enlevez le moule du réfrigérateur et découpez les parois sans gelée avec les cornichons et les poivrons au vinaigre. Versez maintenant le mélange de thon et nivelez bien sans laisser des espaces vides. Mettez dans le réfrigérateur pour au moins 12 heures.

Avant de servir, pour enlever la préparation du moule, plongez le moule pour quelques secondes dans l'eau bouillante et renversez sur le plat.



Crème caramélisée aux amandes

- 250 g de sucre
- Un peu d'eau
- un filet de vinaigre
- 75 g d'amandes ou de noisettes

Préparez un caramel avec le sucre, l'eau et le vinaigre. Quand le caramel commence à blondir, ajoutez les noisettes ou les amandes hachées grossièrement avec le hachoir. Quand le caramel a pris une couleur brune, versez-le sur un plat et laissez-le refroidir. Si le caramel ne doit pas être utilisé immédiatement, tenez-le à l'abri de l'humidité dans un récipient.



Mystère

- 1 glace à la vanille préparée avec 6 jaunes d'oeuf et 1/2 litre de lait
- 6 petites maringues achetées à la pâtisserie ou préparées avec les blancs d'oeuf restés après avoir préparé la glace

Embourrez un moule à gâteaux et aspergez-le avec la crème caramélisée aux amandes (décrite dans la précédente recette). Versez délicatement la glace.

Poussez les meringues dans la glace et laissez durcir dans le freezer pour au moins 2 heures.

Au moment de servir, enlevez la préparation du moule et placez-la sur une nappe après avoir passé la moule sous un robinet d'eau chaude.

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 dumha 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 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 Factura/Talão de Compra, onde conste o modelo e o número de fábrico 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.