

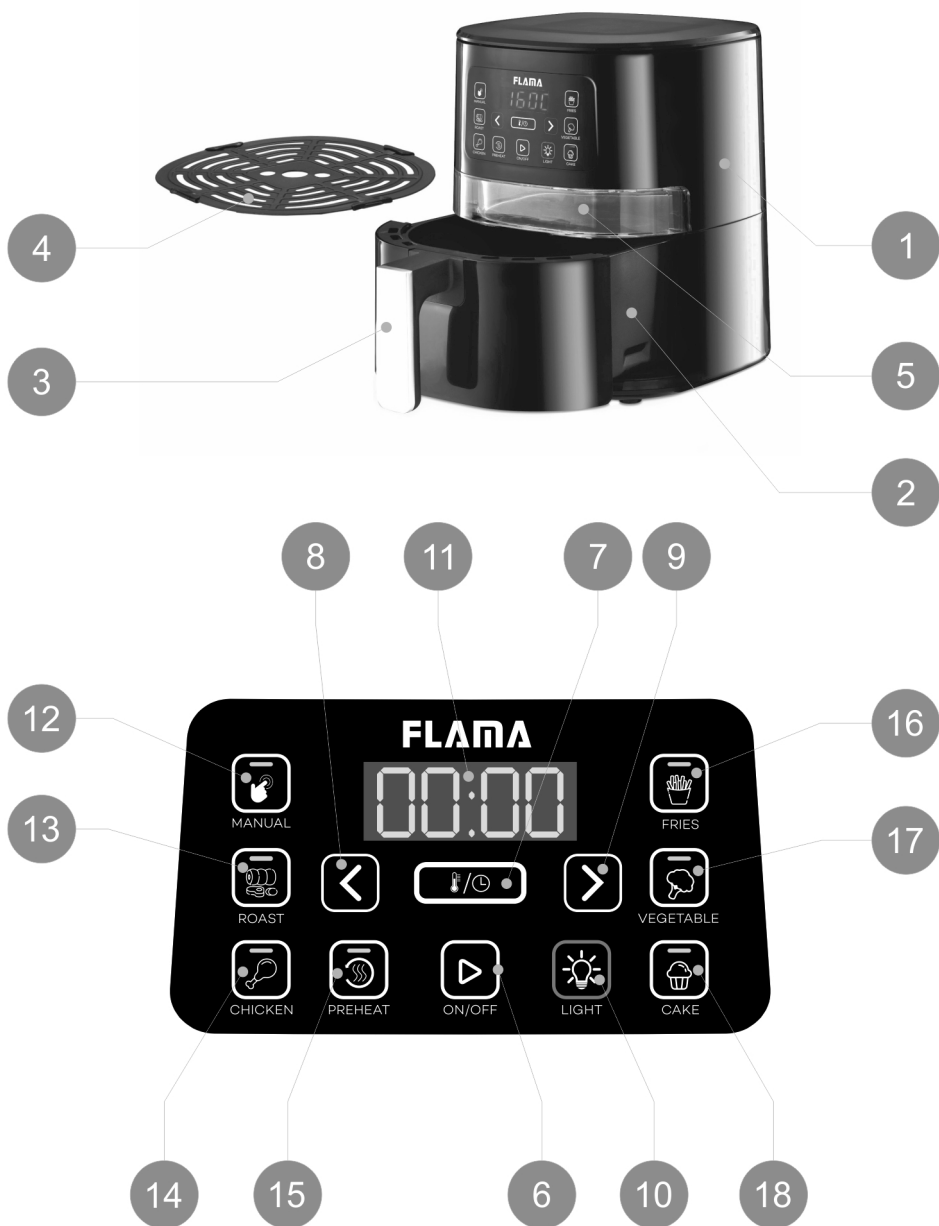
FLAMA®

Manual de instruções
Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions



PT FRITADEIRA SEM ÓLEO
ES FREIDORA SIN ACEITE
EN AIR FRYER
FR FRITEUSE SANS HUILE

1
7
13
19



FRITADEIRA SEM ÓLEO

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

Não utilize o aparelho para outro fim que não o descrito no manual do utilizador e utilize apenas os acessórios originais.

Coloque os ingredientes a fritar sempre dentro da cuba para evitar que estes entrem em contacto com os componentes de aquecimento.

Não tape as aberturas de entrada e saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.

Não encha o recipiente com óleo pois isto pode representar um risco de incêndio.

Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutro líquido, nem o enxague em água corrente para a limpeza.

Não utilize o aparelho se a ficha, o cabo de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, mande-o substituir num Serviço de Assistência Técnica Autorizado Flama, de forma a evitar um perigo.

Este aparelho não deve ser usado por crianças dos 0 aos 8 anos.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções relativas à utilização segura do aparelho e se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos.

As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não podem ser efetuadas por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.

Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.

Este aparelho só deve ser ligado a uma tomada com terra. Verifique sempre se a ficha está bem introduzida na tomada.

Coloque e utilize sempre o aparelho sobre uma superfície seca, estável e horizontal com as pernas (se houver) posicionadas para evitar o derramamento de líquidos quentes.

Este aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo, nem de um sistema de controlo remoto independente.

Não encoste o aparelho a uma parede ou a outros aparelhos. Deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre nas partes posterior e laterais e 10 cm de espaço livre por cima do aparelho. Não coloque nada em cima do aparelho.

Durante a fritura a ar quente, é libertado vapor quente pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as suas mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar. Tenha também cuidado com o vapor quente e o ar quando retirar o recipiente do aparelho.

As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização.

Os acessórios do aparelho aquecem quando os utiliza. Tenha cuidado ao manuseá-los.

Antes de cada utilização do dispositivo, certifique-se de que o componente de aquecimento e a respetiva área envolvente estão limpos e sem vestígios alimentares de forma a garantir um funcionamento correto.

Não coloque o aparelho próximo ou em cima de um fogão a gás ou qualquer tipo de fogão eléctrico ou de placas eléctricas, nem num forno aquecido.

Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal.

Não se destina a ambientes como copas de pessoal em lojas, escritórios, quintas e outros ambientes de trabalho. Também não é adequado para a utilização por clientes em hotéis, motéis, estalagens e outros ambientes residenciais.

Este aparelho foi concebido para ser utilizado a temperaturas ambiente entre os 5 °C e os 40 °C.

Desligue sempre o aparelho após cada utilização retirando a ficha da tomada de corrente.

Deixe o aparelho arrefecer durante aproximadamente 30 minutos antes de o manusear ou limpar.

Não encha demasiado a cuba. Encha a cuba apenas até à indicação MAX (consoante modelo).

Assegure-se de que os ingredientes preparados neste aparelho saem amarelo dourado, em vez de escuros ou castanhos. Elimine os resíduos queimados. Não frite batatas frescas a uma temperatura superior a 180 °C (para reduzir a produção de acrilamida).

Após a remoção da cuba do aparelho, coloque-a numa superfície adequada e deixe-o repousar durante 30 segundos.

Tenha cuidado ao limpar a área superior da câmara de preparação: resistência quente, rebordos de peças metálicas.

Não utilize o aparelho para outro fim exceto o descrito no manual de instruções e utilize apenas acessórios originais. Qualquer intervenção para além da limpeza deve ser executada unicamente pelos agentes autorizados FLAMA.

Qualquer intervenção para além da limpeza deve ser executada unicamente pelos agentes autorizados FLAMA.

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

Este manual de instruções também está disponível no formato PDF em www.flama.pt

DESCRIÇÃO

1. Corpo
2. Cuba
3. Pega da cuba
4. Grelha amovível
5. Janela de visualização
6. Tecla ON/OFF (ligar/desligar)
7. Tecla Temperatura/Hora
8. Tecla Diminuir
9. Tecla aumentar
10. Tecla Luz interior
11. Visor
12. Função MANUAL (manual)
13. Função ROAST (assar)
14. Função CHIKEN (frango)
15. Função PREHEAT (preaquecimento)
16. Função FRIES (fritura)
17. Função VEGETABLE (vegetais)
18. Função CAKE (bolo)

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Nota: Retire a cuba para a fritadeira arrefecer mais rapidamente.

Limpe o aparelho após cada utilização. Desligue a ficha da tomada de corrente e espere sempre para a fritadeira esfriar antes de proceder à limpeza.

A cuba e a grelha têm um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha em metal nem materiais de limpeza abrasivos para os limpar, visto que isto pode danificar o revestimento antiaderente.

Lave a cuba e a grelha com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva. Pode utilizar um líquido desengordurante para remover qualquer

sujidade restante.

Dica: Se houver restos de comida presos na grelha ou na cuba, mergulhe a cuba em água quente e sabão por cerca de 10 minutos.

Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.

Limpe a resistência com uma escova de limpeza para remover qualquer resíduo de comida.

Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido e de seguida limpe com um pano seco suave.

A grelha e a cuba podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

Nunca coloque a grelha sem os apoios de borracha na cuba pois pode danificar o revestimento antiaderente da cuba.

FUNIONAMENTO

ATENÇÃO - Não deixe o aparelho sem supervisão quando estiver em funcionamento, para que possa intervir rapidamente em caso de perigos.

Antes da primeira utilização

Retire todo o material da embalagem.

Retire todos os autocolantes ou etiquetas do aparelho, exceto a placa de características do aparelho.

Lave a cuba e a grelha com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.

Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

Isto é uma fritadeira que funciona com ar quente. Não encha a cuba com óleo ou gordura para fritar.

Nunca coloque a grelha sem os apoios de borracha na cuba pois pode danificar o revestimento antiaderente da cuba.

Utilização

Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal e plana.

Não coloque o aparelho em superfícies não resistentes ao calor.

Não encha a cuba com óleo nem qualquer outro líquido.

Coloque a cuba no corpo corretamente. Se não o fizer, o aparelho não funciona.

Ligue o cabo de alimentação à corrente. Todos os indicadores irão acender brevemente, o aparelho entrará no modo de espera e o visor mostra "OFF".

Dica - Se necessário, pode pré aquecer o

aparelho antes de colocar os alimentos usando a função PREHEAT (pré-aquecimento).

Pressione a tecla PREHEAT (pré-aquecimento). O visor mostra "PRE".

Quando o pré-aquecimento estiver completo, o visor mostra brevemente "ADD" e "OFF".

Selecione a função desejada e a luz indicadora correspondente acende. O visor mostra a temperatura padrão, que pode ser ajustada pressionando as teclas de aumentar/diminuir. Pressione a tecla temperatura/hora para que o tempo padrão seja mostrado no visor e, em seguida, pressione a tecla de aumentar ou diminuir para ajustar conforme desejado. Enquanto o aparelho está a funcionar, pressione a tecla temperatura/hora para ajustar o tempo e a temperatura.

FUNÇÕES	EXIBIÇÃO PADRÃO	INTERVALO DE TEMPERATURA E TEMPO	INTERVALO DE TEMPERATURA E TEMPO EM FUNCIONAMENTO
MANUAL	200°C/20 min	150-200°C/5-50 min	150-200°C/1-50 min
ROAST (assar)	190°C/30 min	120-190°C/10-50 min	120-190°C/1-50 min
CHIKEN (frango)	200°C/40 min	180-200°C/15-40 min	180-200°C/1-40 min
PREHEAT (pré-aquecimento)	180°C (o visor mostra "PRE" por 3seg.) / Definir tempo	180-200°C/Não ajustável	180-200°C/Não ajustável
FRIES (fritura)	200°C /25 min	Não ajustável /5-30 min	Não ajustável /1-30 min
VEGETABLE (vegetais)	200°C/10 min	120-200°C/5-20 min	120-200°C/1-20 min
CAKE (bolo)	180°C/10 min	120-200°C/10-30 min	120-200°C/1-30 min

NOTA: a temperatura pode aumentar ou diminuir em incrementos de 5°C e o tempo pode aumentar ou diminuir em 1 min (toque curto) ou 3 min (toque longo).

Pressione a tecla ON/OFF para iniciar a operação. O visor mostrará o tempo definido (por 7 segundos) e a temperatura (por 3 segundos) alternadamente.

A janela de visualização permite que verifique o progresso da fritura/confeção. A janela pode embaçar, o que é normal e o vapor desaparece. Alternativamente, pode verificar o processo puxando a cuba pela pega.

Dicas - Puxe a cuba para sacudir os alimentos, se necessário; a contagem regressiva do tempo pausa. Deslize a cuba pela pega de volta para a fritadeira e a contagem regressiva do tempo é reiniciada. Puxe a cuba durante a fritura/confeção causará uma pausa no funcionamento. Pressione o botão LIGAR / DESLIGAR para interromper a operação.

Quando o programa terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e entrará no modo de espera.

ARRUMAÇÃO

Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de guardá-lo. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas. Guarde a fritadeira em um local seco.

Não coloque itens pesados em cima da fritadeira pois pode danificá-la.

ANOMALIAS E REPARAÇÃO

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

PROTEÇÃO DO AMBIENTE



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

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

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

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

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez y consérvelas para consultarlas en el futuro. Cualquier uso que no esté de acuerdo con las instrucciones exime a FLAMA de toda responsabilidad.

Compruebe que la tensión de alimentación de la instalación eléctrica de su hogar se corresponda con la indicada en la placa de características del aparato.

No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el descrito en el manual de usuario y utilice únicamente los accesorios originales.

Coloque siempre los ingredientes a freír en la cesta para evitar que entren en contacto con los componentes calefactores.

No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.

No llene el recipiente con aceite ya que esto puede presentar un riesgo de incendio.

Nunca sumerja el aparato en agua u otro líquido, ni lo enjuague con agua corriente para limpiarlo.

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

Si el cable de alimentación está dañado, haga que lo reemplace un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado de Flama para evitar un peligro.

Este aparato no está diseñado para que lo utilicen niños de 0 a 8 años.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si están supervisados o han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y si han sido alertados de los peligros involucrados.

Los niños no pueden jugar con el dispositivo. La limpieza y el mantenimiento del usuario no pueden ser realizados por niños.

Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.

Este aparato solo debe conectarse a una toma de tierra. Compruebe siempre que el enchufe esté completamente insertado en la toma.

Coloque y utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y horizontal con las asas (si las hay) colocadas para evitar el derrame de líquidos calientes.

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

No apoye el dispositivo contra una pared u otros dispositivos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio libre por encima del aparato. No coloque nada encima del dispositivo.

Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de las salidas de vapor y de escape. También tenga cuidado con el vapor y el aire calientes al sacar el recipiente del aparato.

Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.

Los accesorios del aparato se calientan cuando los usa. Tenga cuidado al manipularlos.

Antes de cada uso del dispositivo, asegúrese de que el componente de calentamiento y su área circundante estén limpios y libres de restos de comida para garantizar un funcionamiento correcto.

No coloque el aparato cerca o sobre una cocina de gas o cualquier tipo de cocina eléctrica o fogones, o en un horno caliente.

Este aparato está diseñado para uso doméstico normal

únicamente. No está diseñado para entornos como despensas de personal en tiendas, oficinas, granjas y otros entornos de trabajo. Tampoco es adecuado para que lo utilicen clientes en hoteles, moteles, posadas y otros entornos residenciales.

Este aparato está diseñado para ser utilizado a temperaturas ambiente entre 5 ° C y 40 ° C.

Apague siempre el aparato después de cada uso quitando el enchufe de la toma de corriente.

Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.

No llene demasiado la cesta. Llene la cesta solo hasta la indicación MAX.

Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato sean de color amarillo dorado en lugar de oscuros o marrones. Elimine los residuos quemados. No freír patatas frescas a más de 180 ° C (para reducir la producción de acrilamida).

Después de sacar el recipiente con la cesta del aparato, colóquelo sobre una superficie adecuada y déjelo reposar durante 30 segundos antes de sacar la cesta del recipiente.

Tenga cuidado al limpiar la zona superior de la cámara de preparación: resistencia al calor, bordes de piezas metálicas.

No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el descrito en el manual de instrucciones y utilice únicamente accesorios originales. Cualquier intervención más allá de la limpieza debe ser realizada únicamente por agentes autorizados de FLAMA.

Cualquier intervención más allá de la limpieza debe ser realizada únicamente por agentes autorizados de FLAMA.

Este producto cumple con las Directivas de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje.

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

DESCRIPCIÓN

1. Cuerpo
2. Cubeta
3. Asa de la cubeta
4. Rejilla
5. Ventana de visualización
6. Botón «ON/OFF» (encendido/apagado)
7. Botón de temperatura/hora
8. Botón de disminución
9. Botón de aumento
10. Botón de luz interior
11. Pantalla
12. Función «MANUAL» (manual)
13. Función «ROAST» (asar)
14. Función «CHICKEN» (pollo)
15. Función «PREHEAT» (precalentamiento)
16. Función «FRIES» (fritos)
17. Función «VEGETABLE» (verduras)
18. Función «CAKE» (bizcocho)

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Nota: Retire la cubeta para que la freidora se enfríe más rápidamente.

Limpie el equipo después de cada uso. Desconecte el enchufe de la toma eléctrica y espere siempre a que la freidora se enfríe antes de limpiarla.

La cubeta y la rejilla tienen una superficie antiadherente. No emplee utensilios de cocina de metal ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlas, ya que esto podría dañar la superficie antiadherente.

Lave la cubeta y la rejilla con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva. Puede utilizar un líquido desengrasante para eliminar cualquier

resto de suciedad.

Sugerencia: Si hay restos de comida pegados a la rejilla o a la cubeta, sumerja esta última en agua caliente y jabón durante unos 10 minutos.

Friegue el interior del equipo con agua caliente y una esponja no abrasiva.

Desinfecte la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida.

Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo y a continuación pase un paño suave y seco.

Puede lavar la rejilla y la cubeta en el lavavajillas.

No coloque nunca la rejilla sin los soportes de goma en la cubeta, ya que puede dañar su superficie antiadherente.

FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIA: No deje el aparato sin vigilancia cuando esté en funcionamiento para poder intervenir rápidamente en caso de peligro.

Antes del primer uso

Saque el material del embalaje.

Retire todos los adhesivos o etiquetas del aparato, excepto su placa de características.

Lave la cubeta y la rejilla con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.

Limpie el interior y exterior del equipo con un paño húmedo.

Esta freidora funciona con aire caliente. No llene la cubeta con aceite ni grasa para freír.

No coloque nunca la rejilla sin los soportes de goma en la cubeta, ya que puede dañar su superficie antiadherente.

Instrucciones de uso

Coloque la unidad en una superficie estable, horizontal y plana.

No sitúe el aparato en superficies que no sean resistentes al calor.

No llene la cubeta con aceite ni ningún otro líquido.

Coloque la cubeta en el cuerpo correctamente. De lo contrario, el aparato no funcionará.

Conecte el enchufe a la toma eléctrica. Todos los indicadores se encenderán brevemente, el aparato entrará en modo de espera y en la pantalla aparecerá «OFF».

Sugerencia:

Si es necesario, puede precalentar el aparato antes de colocar los alimentos mediante la función «PREHEAT» (precalentamiento).

Pulse el botón «PREHEAT» (precalentamiento). En la pantalla aparecerá «PRE».

Una vez finalizado el precalentamiento, la pantalla mostrará brevemente «ADD» y «OFF».

Seleccione la función deseada y se encenderá la luz indicadora correspondiente. La pantalla mostrará la temperatura predeterminada, que puede ajustarse pulsando los botones de aumento/disminución. Pulse el botón de temperatura/hora para que aparezca el tiempo predeterminado en la pantalla y pulse a continuación el botón de aumento/disminución para ajustarla como desee. Mientras el aparato está en funcionamiento, pulse el botón de temperatura/hora para ajustar el tiempo y la temperatura.

FUNCIONES	PANTALLA ESTÁNDAR	INTERVALO DE TEMPERATURA Y TIEMPO	INTERVALO DE TEMPERATURA Y TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO
MANUAL	200 °C/20 min	150-200 °C/5-50 min	150-200 °C/1-50 min
ROAST (asar)	190 °C/30 min	120-190 °C/10-50 min	120-190 °C/1-50 min
CHICKEN (pollo)	200 °C/40 min	180-200 °C/15-40 min	180-200 °C/1-40 min
PREHEAT (precalentamiento)	180 °C (la pantalla muestra «PRE» durante 3 segundos) / Definir tiempo	180-200 °C/No ajustable	180-200 °C/No ajustable
FRIES (fritos)	200 °C/25 min	No ajustable/5-30 min	No ajustable/1-30 min
VEGETABLE (verduras)	200 °C/10 min	120-200 °C/5-20 min	120-200 °C/1-20 min
CAKE (bizcocho)	180 °C/10 min	120-200°C/10-30 min	120-200 °C/1-30 min

NOTA: La temperatura puede aumentar o disminuir a incrementos de 5 °C y el tiempo puede aumentar o disminuir en 1 min (toque corto) o 3 min (toque largo).

Pulse el botón «ON/OFF» para iniciar la operación. La pantalla mostrará el tiempo definido (durante 7 segundos) y la temperatura (durante 3 segundos) alternadamente.

La ventana de visualización permite comprobar el progreso de la fritura/cocción. La ventana puede empañarse, lo cual es normal; no obstante, el vapor desaparecerá. También puede comprobar el proceso tirando de la cubeta por el asa.

Sugerencias - Tire de la cubeta para sacudir los alimentos si es necesario; la cuenta atrás del tiempo se detendrá. Vuelva a introducir la cubeta por el asa en la freidora y se reiniciará la cuenta atrás.

Si se tira de la cubeta durante la fritura/cocción, se producirá una pausa en el funcionamiento. Pulse el botón «ENCENDER/APAGAR» para interrumpir la operación.

Una vez que finalice el programa, el aparato emitirá un sonido y pasará al modo de espera.

ALMACENAJE

Deje que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas. Almacene la freidora en un lugar seco.

No coloque objetos pesados encima de la freidora, ya que podría dañarla.

ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

En caso de avería, lleve el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontar o reparar el aparato, ya que esto puede ser peligroso.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



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

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

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

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

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

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

AIR FRYER

SECURITY INSTRUCTIONS

Please read these instructions carefully before using the appliance for the first time and keep them for future reference. FLAMA shall not be liable for any use that is not in accordance with the instructions.

Please check that the supply voltage of your home electrical system corresponds to the voltage on the appliance's rating plate.

Do not use the appliance for any other purpose other than that described in the user manual and use only original accessories.

Always place the ingredients to be fried inside the basket to prevent them from coming into contact with the heating components.

Do not cover the air inlets and outlets while the appliance is switched on.

Do not fill the container with oil as this could pose a fire hazard.

Never immerse the appliance in water or any other liquid, or rinse it under running water for cleaning.

Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself are damaged.

If the power cord is damaged, have it replaced at an Authorized Flama Technical Assistance Service in order to avoid a hazard.

This appliance must not be used by children aged 0 to 8.

This appliance may be used by children aged 8 and over and by persons with physical, sensory or mental disabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have received instructions concerning the safe use of the appliance and have been warned of the dangers involved. Children must not play with the appliance. The cleaning and maintenance of

the appliance must not be carried out by children.

Keep the appliance and its cord out of the reach of children under the age of 8.

Keep the power cord away from hot surfaces.

This appliance must only be connected to an earthed socket. Always check that the plug is firmly inserted into the socket.

Always place and use the appliance on a dry, stable and horizontal surface, positioning the handles (if any) so as to prevent the spillage of hot liquids.

This appliance is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.

Do not place the appliance against a wall or other appliances. Leave at least 10 cm of free space at the back and sides and 10 cm of free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.

During hot air frying, hot steam is released through the air outlets. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and air outlets. Also be careful with hot steam and air when removing the container from the appliance.

Accessible surfaces may become hot during use.

The appliance's accessories heat up when you use them. Take care when handling them.

Before using the appliance, always make sure that the heating component and its surroundings are clean and free from food traces to ensure a proper operation.

Do not place the appliance near or on top of a gas stove or any type of electric stove or electric hob, or inside a heated oven.

The appliance is intended for regular household use only. It is not intended for environments such as staff pantries in stores, offices, farms, and other work environments. It is also not

suitable for use by customers in hotels, motels, inns, and other residential environments.

This appliance was designed to be used at ambient temperatures between 5°C and 40°C.

Always switch off the appliance after each use by removing the plug from the power socket.

Allow the appliance to cool down for approximately 30 minutes before handling or cleaning it.

Do not overfill the basket. Fill the basket only up to the MAX indication.

Make sure that the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow, rather than dark or brown. Dispose of burnt residues. Do not fry fresh potatoes at a temperature higher than 180°C (to reduce acrylamide production).

After removing the container with the basket from the appliance, place it on a suitable surface and allow it to sit for 30 seconds before removing the basket from the container.

Be careful when cleaning the upper area of the preparation chamber: hot resistance, edges of metal parts.

Do not use the appliance for any other purpose other than that described in the instruction manual and use only original accessories. Any intervention other than cleaning must be carried out only by authorized FLAMA agents.

Any intervention other than cleaning must be carried out only by authorized FLAMA agents.

This product complies with the Low-Voltage and Electromagnetic Compatibility Directives.

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

DESCRIPTION

1. Body
2. Frying basket drawer
3. Frying basket drawer handle
4. Removable grid
5. Viewing window
6. ON/OFF dial
7. Temperature/Time dial
8. Decrease dial
9. Increase dial
10. Inner light dial
11. Display
12. MANUAL function
13. ROAST function
14. CHICKEN function
15. PREHEAT function
16. FRIES function
17. VEGETABLE function
18. CAKE function

MAINTENANCE AND CLEANING

Note: Remove the frying basket drawer for the fryer to cool down faster.

Clean the appliance after each use. Disconnect the appliance from the power outlet and always wait for the fryer to cool down before cleaning.

The frying basket drawer and the grid have non-stick coating. Do not use metal cooking utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

Wash the frying basket drawer with hot water, some liquid detergent and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirtiness.

Tip: If there is food residue stuck to the grid or to the frying basket drawer, soak them in hot water and soap for about 10 minutes.

Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

Clean the electric resistance with a cleaning brush to remove any food residue.

Clean the outside of the appliance with a damp cloth and then wipe it with a soft dry cloth.

The grid and the frying basket drawer can be washed in the dishwasher.

Never place the grid in the frying basket drawer without the rubber mountings, as it may damage its non-stick coating.

OPERATION

WARNING - Never leave the appliance unattended during use, so that you may intervene immediately in case of danger.

Before first use

Remove all materials from the packaging.

Remove all stickers or labels from the appliance, except its rating plate.

Wash the frying basket drawer with hot water, some liquid detergent and a non-abrasive sponge.

Clean the inside and the outside of the appliance with a damp cloth.

This fryer works with hot air. Do not fill the frying basket drawer with frying oil or fat.

Never place the grid in the frying basket drawer without the rubber mountings, as it may damage its non-stick coating.

Usage

Place the appliance on a stable, horizontal and flat surface.

Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.

Do not fill the frying basket drawer with oil or any other liquid.

Insert the frying basket drawer in the body correctly. Otherwise, the appliance will not work.

Connect the power cord to a power outlet. All indicators will light up briefly, the appliance will enter standby mode and the display will show the word 'OFF'.

Tip:

If necessary, you can preheat the appliance before inserting the food using the PREHEAT function.

Press the PREHEAT dial. The display will show the word 'PRE'.

When preheating is complete, the display will briefly show the words 'ADD' and 'OFF'.

Select the desired function and the corresponding indicator light will turn on. The display will show the default temperature, which can be adjusted by pressing the increase/decrease dials. Press the temperature/time dial for the default time to appear on the display, and then press the increase or decrease dial to adjust as desired. While the appliance is running, press the temperature/time dial to adjust time and temperature.

FUNCTIONS	STANDARD DISPLAY	TEMPERATURE AND TIME INTERVAL	TEMPERATURE AND TIME INTERVAL WHILE OPERATING
MANUAL	200°C/20 min	150-200°C/5-50 min	150-200°C/1-50 min
ROAST	190°C/30 min	120-190°C/10-50 min	120-190°C/1-50 min
CHICKEN	200°C/40 min	180-200°C/15-40 min	180-200°C/1-40 min
PREHEAT	180°C (the display shows 'PRE' for 3 sec.) /Set time	180-200°C/Not adjustable	180-200°C/Not adjustable
FRIES	200°C/25 min	Not adjustable/5-30 min	Not adjustable/1-30 min
VEGETABLE	200°C/10 min	120-200°C/5-20 min	120-200°C/1-20 min
CAKE	180°C/10 min	120-200°C/10-30 min	120-200°C/1-30 min

NOTE: Temperature can increase or decrease in 5°C increments, and time can increase or decrease in 1 min (short touch) or 3 min (long touch).

Press the ON/OFF dial to start operation. The display will show the set time (for 7 seconds) and temperature (for 3 seconds) alternately.

The viewing window allows you to check the frying/cooking progress. The window may steam up, which is normal, and the steam will disappear. Alternatively, you can check the process by pulling the frying basket drawer by the handle.

Tips - Pull the frying basket drawer to shake foods, if necessary; time countdown will pause. Slide the frying basket drawer by the handle back inside the fryer and time countdown will resume.

Pulling the frying basket drawer while frying/cooking will pause the function. Press the ON/OFF button to interrupt operation.

When the program ends, the appliance will beep and go into standby mode.

STORING

Let the appliance cool down completely before storing it. Make sure that all parts are clean and dry. Store the fryer in a dry place.

Do not place heavy items on top of the fryer as this can damage it.

ANOMALIES AND REPAIR

In case of malfunction, please take the appliance to an authorized Technical Assistance Service. Do not attempt to disassemble or repair the appliance, as this may be dangerous.

PROTECTING THE ENVIRONMENT



This symbol indicates the separate collection of electrical and electronic equipment.

The main objective of the separate collection of this waste is to reduce the quantity to be disposed of, promote re-use, recycling and other forms of recovery in order to reduce its negative effects on the environment.

When it is no longer in use, this appliance must not be disposed of together with other unsorted municipal waste.

The user is responsible for delivering it free of charge to the selective collection facilities available for that purpose.

Pieces of equipment that are no longer in use can also be taken back at points of sale, by purchasing new pieces of equipment that are equivalent and have the same functions.

For more detailed information on collection points, please contact your City Council or a point of sale for this equipment.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement ces instructions avant la première utilisation et les conserver pour une référence ultérieure. Une utilisation non conforme aux instructions dégagerait FLAMA de toute responsabilité.

Vérifier que la tension d'alimentation de l'installation électrique de votre habitation correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans le manuel d'utilisation et n'utiliser que les accessoires d'origine.

Toujours placer les ingrédients à frire à l'intérieur du panier pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les composants chauffants.

Ne pas couvrir les ouvertures d'entrée et de sortie d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.

Ne pas remplir le récipient avec de l'huile, car cela pourrait provoquer un risque d'incendie.

Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou un autre liquide ni le rincer sous l'eau courante pour le nettoyer.

Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés.

Si le câble d'alimentation est endommagé, demander au service d'assistance technique agréé FLAMA de le remplacer afin d'éviter tout danger.

Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles sont surveillées ou si elles ont pu bénéficier d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles sont conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent jouer avec l'appareil. Il est interdit aux enfants de

procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil.

Tenir l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Tenir le câble d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.

Cet appareil doit être raccordé à une prise de terre. Toujours vérifier que la fiche est bien insérée dans la prise.

Toujours placer et utiliser l'appareil sur une surface sèche, stable et horizontale, avec les poignées (le cas échéant) positionnées de manière à éviter le renversement de liquides chauds.

L'appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

Ne pas placer l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Laisser au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil. Ne rien placer sur l'appareil.

Lors de la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les conduits d'aération. Garder vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faire également attention à la vapeur chaude et à l'air lorsque vous retirez le récipient de l'appareil.

Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

Les accessoires de l'appareil deviennent chauds lors de l'utilisation. Il faut être prudent lors de leur manipulation.

Avant chaque utilisation de l'appareil, veiller à ce que le composant à chauffer et son environnement soient propres et débarrassés de toute trace d'aliments afin de garantir son bon fonctionnement.

Ne pas placer l'appareil à proximité ou au-dessus d'une cuisinière à gaz ou de tout type de cuisinière électrique ou de plaque électrique, ou dans un four chaud.

Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à des environnements tels que

les salles de repos du personnel dans les magasins, les bureaux, les fermes et autres environnements de travail. Il ne convient pas non plus aux clients d'hôtels, de motels, d'auberges et d'autres environnements résidentiels.

Cet appareil est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 40 °C.

Toujours éteindre l'appareil après utilisation en retirant la fiche de la prise.

Laisser refroidir l'appareil pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.

Ne pas trop remplir le panier. Remplir le panier jusqu'à l'indication « MAX ».

Veiller à ce que les ingrédients préparés dans cet appareil sortent jaune doré, plutôt que foncé ou brun. Éliminer les résidus brûlés. Ne pas faire frire les pommes de terre fraîches à une température supérieure à 180 °C (pour réduire la production d'acrylamide).

Après avoir retiré le récipient avec le panier de l'appareil, poser celui-ci sur une surface appropriée et le laisser au repos pendant 30 secondes avant de retirer le panier du récipient.

Faire attention lors du nettoyage de la partie supérieure de la chambre de préparation : résistance à chaud, bords des pièces métalliques.

Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans le manuel d'instructions et n'utiliser que les accessoires d'origine. Toute opération autre que le nettoyage ne doit être effectuée que par des agents agréés FLAMA.

Toute opération autre que le nettoyage ne doit être effectuée que par des agents agréés FLAMA.

Ce produit est conforme aux directives concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension.

Ce manuel d'instructions est également disponible en format PDF sur www.flama.pt.

DESCRIPTION

1. Corps
2. Cuve
3. Poignée de la cuve
4. Grille amovible
5. Fenêtre d'observation
6. Touche ON/OFF (marche/arrêt)
7. Touche Température/Heure
8. Touche Diminuer
9. Touche Augmenter
10. Touche Lumière intérieure
11. Écran
12. Fonction MANUAL (manuelle)
13. Fonction ROAST (grill)
14. Fonction CHICKEN (poulet)
15. Fonction PREHEAT (préchauffage)
16. Fonction FRIES (friture)
17. Fonction VEGETABLE (légumes)
18. Fonction CAKE (gâteau)

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Remarque : Retirer la cuve pour que la friteuse refroidisse plus rapidement.

Nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Débrancher la fiche de la prise de courant et attendre que la friteuse refroidisse avant de la nettoyer.

La cuve et la grille ont un revêtement antiadhésif. Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

Laver la cuve et la grille à l'eau chaude, avec un peu de détergent liquide et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un produit dégraissant pour éliminer les

saletés restantes.

Conseil : s'il y a des résidus de nourriture coincés dans la grille ou dans la cuve, faites tremper la cuve dans de l'eau chaude savonneuse pendant environ 10 minutes.

Nettoyer l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

Nettoyer la résistance à l'aide d'une brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu alimentaire.

Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

La grille et la cuve peuvent aller au lave-vaisselle.

Ne jamais placer la grille sans les supports en caoutchouc dans la cuve, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif de la cuve.

FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT - Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne afin de pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.

Avant la première utilisation

Retirer tout le matériel de l'emballage.

Retirer tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil, à l'exception de la plaque signalétique de l'appareil.

Laver la cuve et la grille à l'eau chaude, avec un peu de détergent liquide et une éponge non abrasive.

Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Il s'agit d'une friteuse qui fonctionne à l'air chaud. Ne pas remplir la cuve d'huile ou de graisse de friture.

Ne jamais placer la grille sans les supports en caoutchouc dans la cuve, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif de la cuve.

Utilisation

Placer l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.

Ne pas placer l'appareil sur des surfaces qui ne résistent pas à la chaleur.

Ne pas remplir la cuve d'huile ou de tout autre liquide.

Placer correctement la cuve sur le corps. Si vous ne le faites pas, l'appareil ne fonctionnera pas.

Brancher le câble d'alimentation sur le secteur. Tous les indicateurs s'allument brièvement, l'appareil passe en mode veille et l'écran affiche « OFF ».

Conseil: Si nécessaire, il est possible de préchauffer l'appareil avant d'y déposer les aliments en utilisant la fonction PREHEAT (préchauffage).

Appuyer sur le bouton PREHEAT (préchauffage). L'écran affiche « PRE ».

Lorsque le préchauffage est terminé, l'écran affiche brièvement « ADD » et « OFF ».

Sélectionner la fonction souhaitée et le témoin lumineux correspondant s'allumera. L'écran affiche la température par défaut, qui peut être réglée en appuyant sur les boutons augmenter/diminuer. Appuyer sur le bouton température/heure pour que l'heure par défaut s'affiche à l'écran, puis appuyer sur le bouton augmenter/diminuer pour la régler. Lorsque l'appareil est en marche, appuyer sur le bouton température/heure pour régler le temps de cuisson et la température.

FONCTIONS	AFFICHAGE STANDARD	PLAGE DE TEMPÉRATURE ET DE TEMPS	PLAGE DE TEMPÉRATURE ET DE TEMPS EN FONCTIONNEMENT
MANUAL	200 °C/20 min	150-200 °C/5-50 min	150-200 °C/1-50 min
ROAST (grill)	190 °C/30 min	120-190 °C/10-50 min	120-190 °C/1-50 min
CHICKEN (poulet)	200 °C/40 min	180-200 °C/15-40 min	180-200 °C/1-40 min
PREHEAT (préchauffage)	180 °C (l'écran affiche « PRE » pendant 3 sec.) / Définir temps de cuisson	180-200 °C/Non ajustable	180-200 °C/Non ajustable
FRIES (friture)	200 °C /25 min	Non ajustable/5-30 min	Non ajustable/1-30 min
VEGETABLE (légumes)	200 °C/10 min	120-200 °C/5-20 min	120-200 °C/1-20 min
CAKE (gâteau)	180 °C/10 min	120-200°C/10-30 min	120-200 °C/1-30 min

REMARQUE

La température peut augmenter ou diminuer par tranches de 5°C et la durée peut augmenter ou diminuer de 1 min (en appuyant brièvement) ou 3 min (en appuyant longuement).

Appuyer sur la touche ON/OFF pour démarrer l'opération. L'écran affiche de manière alternée le temps de cuisson défini (pendant 7 secondes) et la température (pendant 3 secondes).

La fenêtre d'observation permet de vérifier la progression de la friture/cuisson. La fenêtre peut s'embuer, ce qui est normal, la vapeur va disparaître. Vous pouvez également vérifier le processus en tirant la cuve par la poignée.

Conseils :

Tirer la cuve pour secouer les aliments si nécessaire ; le décompte du temps se met en pause. Faire glisser la cuve par la poignée pour la réintroduire dans la friteuse et le décompte du temps se remet en marche.

Le fait de tirer la cuve pendant la friture/cuisson interrompt le fonctionnement, alors en pause. Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour arrêter l'opération.

Lorsque le programme se termine, l'appareil émet un signal sonore et se met en mode veille.

STOCKAGE

Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le ranger. Veiller à ce que toutes les pièces soient propres et sèches. Conserver la friteuse dans un endroit sec.

Ne pas placer d'objets lourds sur la friteuse car cela pourrait l'endommager.

DYSFONCTIONNEMENTS ET RÉPARATIONS

En cas de panne, confier l'appareil à un service d'assistance technique agréé. Ne pas démonter ou réparer l'appareil, car cela pourrait présenter un danger.

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 d'autres formes de valorisation en vue de diminuer leurs effets négatifs sur l'environnement.

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

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

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

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







CONDIÇÕES DE GARANTIA

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

CONDIÇÕES DE GARANTIA

Para obtenção do serviço de Assistência Técnica durante o período de garantia de 36 meses após a data da compra, é necessário:

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

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

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

1. Conserve en lugar seguro el comprovativo de compra del aparato. Cuando se realice una reparación que cumpla las condiciones, el técnico exigirá el comprovativo de compra correspondiente. Sólo se le podrá prestar asistencia después de haber comprobado con el comprovativo de compra, que su aparato se encuentra dentro del plazo de garantía.
2. El período de garantía de este aparato está definido por la respectiva directiva de la UE en vigor en la fecha de compra / entrega.
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 artículos consumibles, 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 36 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.

WARRANTY CONDITIONS

1. Keep the proof of purchase (receipt) for this product carefully. When a repair is made under these conditions, the technician will require proof of purchase. This assistance can only be provided once you have proven, with the proof of purchase, that your appliance is within the warranty period.
2. The warranty period for this appliance is defined by the respective EU Directive in force on the date of purchase/delivery.
3. Within the guarantee period, we will repair or replace, free of charge, any parts which, during the normal use of the appliance, have deteriorated as a result of a proven material or manufacturing defect.
4. This warranty does not cover consumable items, light bulbs, easily breakable parts made of glass or plastic, or any other defects that do not impair its proper functioning.
5. We accept no liability for damage caused by incorrect or careless use of the appliance, by its connection to an electrical current other than that indicated on the appliance's rating plate, by faulty electrical installation, or by atmospheric, chemical or electrochemical causes. Other claims or demands for compensation relating to objects which are not an integral part of the appliance will be denied.
6. The provision of assistance under warranty does not extend the warranty period. Only within this period will assistance be provided under warranty. The right to assistance is only granted to the first purchaser of the device and cannot be transferred to a third party.
7. The warranty expires when unauthorized persons have attempted to repair, modify or replace parts of the appliance.
8. All expenses and risks of transportation to our factory or vice versa will always be borne by the buyer.

WARRANTY CONDITIONS

To benefit from the Technical Assistance service during the 36-month warranty period after the date of purchase, you will need to:

Present the Invoice/Proof of Purchase, stating the model and the manufacturing number of the product (whenever possible).

Note: Failure to present the aforementioned documents will be grounds for not providing services under warranty.

CONDITIONS DE GARANTIE

1. Conserver soigneusement la preuve d'achat (souche) de ce produit. En cas de réparation dans ces conditions, le technicien exigera une preuve d'achat. Nous ne pouvons vous apporter une assistance qu'après présentation d'une preuve d'achat attestant que votre appareil est sous garantie.
2. La période de garantie de cet appareil est définie par la directive européenne respective en vigueur à la date d'achat/de livraison.
3. Pendant la période de garantie, nous réparons ou remplaçons gratuitement les pièces qui, dans le cadre d'une utilisation normale de l'appareil, se sont détériorées à la suite d'un défaut matériel ou de fabrication avérée.
4. Cette garantie ne couvre pas articles consommables, les ampoules, les pièces facilement cassables en verre ou en plastique ou tout autre défaut qui ne nuit pas à son bon fonctionnement.
5. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés par une utilisation incorrecte ou négligente de l'appareil, par son raccordement à un courant électrique différent de celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil, par une installation électrique défectueuse ou par des phénomènes atmosphériques, chimiques ou électrochimiques. Toute autre réclamation ou demande d'indemnisation concernant des objets qui ne font pas partie intégrante de l'appareil sera refusée.
6. La fourniture d'une assistance sous garantie ne prolonge pas la période de garantie. L'assistance sous garantie n'est fournie que pendant cette période. Seul le premier acheteur de l'appareil a droit à la garantie et ne peut la transmettre à un tiers.
7. La garantie expire si des personnes non autorisées tentent d'effectuer des réparations, des modifications ou de remplacer des pièces sur l'appareil.
8. Tous les frais et risques de transport vers notre usine ou vice-versa sont toujours à la charge de l'acheteur.

CONDITIONS DE GARANTIE

Pour obtenir le service d'assistance technique pendant la période de garantie de 36 mois après la date d'achat, il est nécessaire de :

Présenter la facture/preuve d'achat, précisant le modèle et le numéro de série du produit (dans la mesure du possible).

Note : Le défaut de présentation des documents susmentionnés justifie la non-prestation des services sous couvert de la garantie.

FLAMA[®]

Fábrica de Louças e Electrodomésticos, S.A.

Rua Alto de Mirões, nº249

Zona Industrial de Cesar

3700-727 Cesar

Portugal

t. +351 256 850 170

f. +351 256 850 179

www.flama.pt

info@flama.pt

1670.00