

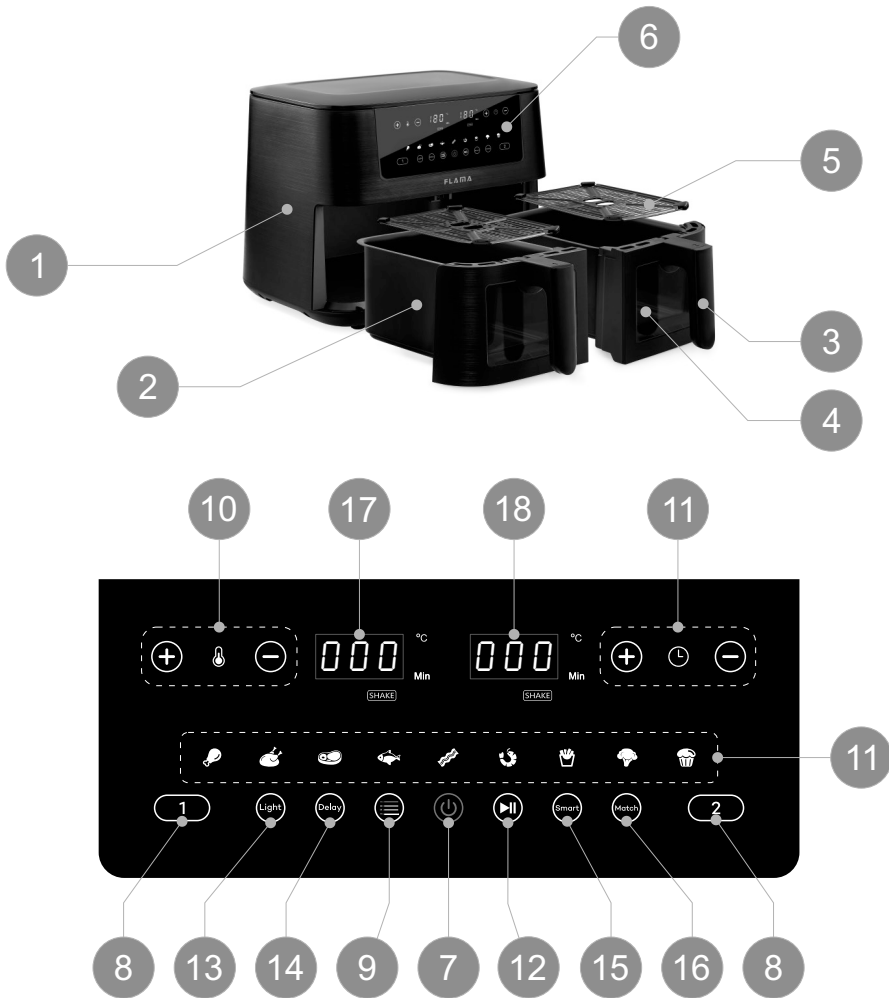
FLAMA®

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



698FL

PT	FRITEIRA SEM ÓLEO	1
ES	FREIDORA SIN ACEITE	10
EN	AIR FRYER	19
FR	FRITEUSE SANS HUILE	28



IEC 60417 - 5041
(DB:2002 / 10)

ATENÇÃO - SUPERFÍCIE QUENTE - As temperaturas das superfícies acessíveis podem ser elevadas durante o funcionamento do aparelho.

ATENCIÓN - SUPERFICIE CALIENTE - Las temperaturas de las superficies accesibles pueden ser altas durante el funcionamiento del aparato.

ATTENTION - HOT SURFACE - Accessible surface temperatures can be high during appliance operation.

ATTENTION - SURFACE CHAUDE - Les températures de surface accessibles peuvent être élevées pendant le fonctionnement de l'appareil.

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 contato 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 pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por

crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e estejam sob supervisão.

Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 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 pegas (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.

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.

Quanto aos detalhes sobre como limpar as superfícies que entram em contato com alimentos ou óleo, consulte a seção LIMPEZA E MANUTENÇÃO.

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. Janela de visualização
5. Grelha amovível
6. Painel digital
7. Tecla ON/OFF
8. Tecla de seleção cuba 1 ou cuba 2
9. Tecla Menu (programas automáticos)
10. Teclas de ajuste da temperatura
11. Teclas de ajuste do tempo
12. Tecla Início/pausa
13. Tecla função luz
14. Tecla função início diferido (delay start)
15. Tecla função Smart
16. Tecla função Match
17. Mostrador cuba 1
18. Mostrador cuba 2

CUIDADOS

Este é um aparelho que funciona com ar quente. Não encha a cuba da fritadeira com óleo, gordura de fritura ou qualquer outro líquido.

Não toque em superfícies quentes.

Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.

Não toque na cuba ou grelha durante e algum tempo após a utilização, pois ficam muito quentes.

A cuba estará quente após o processo de cozedura. Coloque-a sempre numa superfície resistente ao calor ao retirá-la do aparelho.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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.

IMPORTANTE: Não mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha em qualquer líquido.

Retire a cuba para a fritadeira arrefecer mais rapidamente.

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.

Não utilize qualquer material abrasivo ou utensílios afiados para limpar a fritadeira ou qualquer uma das suas peças.

Permita que todas as peças e superfícies sequem completamente antes de utilizar o aparelho novamente.

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 1 hora. Lave e seque.

Limpe o interior do aparelho com água morna e uma esponja não abrasiva. Limpe completamente o interior para remover qualquer migalha ou resíduo, mas **NÃO** limpe os elementos de aquecimento na parte superior.

Limpe o exterior com um pano húmido e uma esponja, 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 das peças.

FUNCIONAMENTO

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.

Ao utilizar a fritadeira pela primeira vez, poderá notar fumo ou um ligeiro odor nos primeiros minutos de cozedura. Isto é normal. Certifique-se de que o ambiente está bem ventilado.

Proteção contra superaquecimento

Quando a temperatura estiver acima de 300 °C, a fritadeira deixará de funcionar e no painel aparece a informação "E4". A ventilação continuará a funcionar pelo menos por 30 segundos para esfriar a fritadeira.

Preparação

Coloque o aparelho numa superfície estável, nivelada e resistente ao calor.

Deixe um espaço de pelo menos 50 mm em redor do aparelho.

Tenha luvas de forno (ou um pano de cozinha) à mão, utilize pinças de plástico resistentes ao calor e um tapete ou prato de jantar resistente ao calor para apoiar a cuba.

Para remover a cuba do corpo, segure a parte superior do corpo.

Agarre a pega da cuba com a mão e deslize a cuba para fora do corpo.

Coloque a cuba num tapete resistente ao calor.

Para remover a grelha da cuba, utilize os orifícios na grelha para a remover com as mãos; espere que a grelha e a cuba esfriem.













Deslize a cuba dentro da fritadeira até encaixar no lugar. O aparelho não funcionará a menos que a cuba esteja devidamente colocada.

Não encha a cuba com óleo nem qualquer outro líquido.

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

NOTA: quando um programa acaba, se a temperatura interior da fritadeira for superior a 100 °C, a ventilação continuará a funcionar pelo menos 20 segundos.

Painel de comandos

	Tecla ON/OFF Luz vermelha – a fritadeira está em modo standby. Luz branca – a fritadeira está em funcionamento.
 	Tecla de seleção cuba 1 ou cuba 2 Pressione as teclas para selecionar a cuba 1 ou cuba 2.
	Tecla Menu (programas automáticos) Pressione a tecla Menu para escolher o programa pretendido.
	Teclas de ajuste da temperatura Pressione as teclas para aumentar/diminuir a temperatura.
	Teclas de ajuste do tempo Pressione as teclas para aumentar/diminuir o tempo.
	Tecla Início/pausa Pressione a tecla para iniciar ou para pausar o programa selecionado.
	Função Luz interior (light) Pressione a tecla para iluminar o interior da cuba. A luz apaga passados 60 segundos.
	Função de início diferido (delay start) Pressione a tecla para programar o início diferido de um programa.
	Tecla função “ao mesmo tempo” (Smart) Pressione a tecla para que programas diferentes terminem ao mesmo tempo.
	Teclas função “o mesmo programa” (Match) Pressione a tecla para selecionar o mesmo programa para as duas cubas.
	Função automática agitar (SHAKE) Avisa quando o programa vai a meio do tempo.

Utilização

Nota – a fritadeira emite um aviso sonoro cada vez que pressiona uma tecla.

Ligada à corrente, a fritadeira exibirá a tecla ON/OFF a vermelho; a fritadeira está em modo standby.

Pressione a tecla ON/OFF; a fritadeira entra em modo funcionamento, o painel de comandos fica ativo.

NOTA - 180 segundos sem nenhuma ação, a fritadeira desliga-se automaticamente.

Pressione a tecla de seleção da cuba (cuba 1 ou cuba 2); a tecla pisca, o mostrador da cuba pisca.

Use a tecla Menu para selecionar um programa automático; pode ajustar a temperatura ou o tempo pressionando

as teclas de ajuste de temperatura ou de tempo.

Pressione a tecla Início/Pausa para iniciar o programa.

NOTAS: Para alterar a temperatura ou o tempo programado, pressione a tecla de seleção de temperatura e tempo; pode aumentar ou diminuir a temperatura e o tempo com o auxílio das teclas de ajuste da temperatura e tempo.

Depois de terminado o programa, a ventoinha continua a funcionar se a temperatura no interior da cuba for superior a 100 °C.

Alguns alimentos precisam de ser mexidos a meio da cocção. Para os mexer, deslize a cuba para fora do corpo e agite-a. E seguida, deslize a cuba para dentro do corpo; a cocção continua.

Preaquecer a cuba

Pressione a tecla ON/OFF; a fritadeira entra em modo funcionamento, o painel de comandos fica ativo.

Pressione a tecla de seleção da cuba (cuba 1 ou cuba 2); a tecla pisca, o mostrador da cuba pisca.

Ajuste a temperatura para 180 °C e o tempo para 5 minutos.

Pressione a tecla Início/Pausa para pré aquecer a(s) cuba(s).

Função Luz interior (light)

Pressione a tecla para iluminar o interior da cuba; a luz apaga passados 60 segundos.

Pressione novamente para apagar antes dos 60 segundos.

Função início diferido (Delay start)

Pressione a tecla ON/OFF; a fritadeira entra em modo funcionamento, o painel de comandos fica ativo.

Pressione a tecla de início diferido; as teclas da cuba, do programa e o mostrador piscam.

Programa o tempo com as teclas de ajuste do tempo. O tempo padrão é de 90 minutos; pode ajustar o tempo entre 10 e 900 minutos.

Programa a fritadeira (seleção de cuba, programa...)

Pressione a tecla Início/Pausa para iniciar o programa; inicia-se a contagem decrescente; o programa inicia após a contagem decrescente terminar.

Tecla função Smart

Pressione a tecla ON/OFF; a fritadeira entra em modo funcionamento, o painel de comandos fica ativo.

Programa ambas as cubas (seleção de cuba, programa, ...)

Pressione a tecla Smart.

Pressione a tecla Início/Pausa para iniciar o programa; o programa com maior tempo inicia.

A cuba com definição de tempo mais longo começará primeiro, até atingir o mesmo tempo que a outra cuba, para que os programas acabem em simultâneo.

Tecla função Match

Pressione a tecla ON/OFF; a fritadeira entra em modo funcionamento, o painel de comandos fica ativo.

Pressione a tecla de seleção da cuba (cuba 1 ou cuba 2); a tecla pisca, o mostrador da cuba pisca.

Use a tecla Menu para selecionar um programa automático; pode ajustar a temperatura ou o tempo pressionando as teclas de ajuste de temperatura ou de tempo.

Pressione a tecla Match; o programa selecionado será copiado para a outra cuba.

Pressione a tecla Início/Pausa para iniciar o programa em ambas as cubas.






Função automática SHAKE

A função automática SHAKE avisa quando um programa está a meio do tempo programado; o icone SHAKE pisca e a fritadeira emite um aviso sonoro para lembrar de agitar os alimentos.

Deslize a cuba para fora do corpo e agite-a. De seguida, deslize a cuba para dentro do corpo; a cocção continua.

Nota - O programa continua se não houver qualquer ação.

Tabela orientativa dos programas automáticos

	Programa	Temperatura padrão (°C)	Tempo padrão (mins)	Porção (gr) recomendada por cuba	Função automática SHAKE
	Coxas/nuggets	180	20	400-600	Sim
	Frango assado	180	36	400-500	Sim
	Carne	180	14	150-200	Sim
	Peixe	180	20	400-500	Sim
	Bacon	180	12	100-200	Sim
	Marisco	160	12	300-400	Sim
	Batatas fritas	200	18	300-450	Sim
	Legumes	150	10	400-500	Sim
	Sobremesa	150	10	200-300	-

Nota: Para melhores resultados, recomendamos utilizar a função de pré aquecimento.

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 falta de experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros involucrados.

Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el

mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

Mantenga el aparato y el 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.

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.

Para obtener detalles sobre cómo limpiar las superficies que entran en contacto con alimentos o aceite, consulte la sección LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

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. Cesta
3. Asa de la cesta
4. Ventana
5. Rejilla amovible
6. Paineil digital
7. Tecla ON/OFF (Encendido/Apagado)
8. Tecla de selección cesta 1 o cesta 2
9. Tecla Menú (programas automáticos)
10. Teclas de ajuste de temperatura
11. Teclas de ajuste del tiempo
12. Tecla Inicio/Pausa
13. Tecla de función luz
14. Tecla de función inicio diferido (delay start)
15. Tecla de función Smart
16. Teclas de función Match
17. Pantalla cesta 1
18. Pantalla cesta 2

CUIDADOS

Este es un aparato que funciona con aire caliente. No llene la cesta de la fritadeira con aceite, grasa de freír u otro líquido.

No toque superficies calientes.

Este aparato está destinado solo para uso doméstico.

No toque la cesta o rejilla durante y algún tiempo después de su uso, ya que se calientan mucho.

La cesta estará caliente después del proceso de cocción. Siempre colóquela sobre una superficie resistente al calor al retirarla del aparato.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato después de cada uso. Desconecte el enchufe de la toma de corriente y siempre espere a que la fritadeira se enfríe antes de proceder a la limpieza.

IMPORTANTE: No sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en ningún líquido.

Retire la cesta para que la fritadeira se enfríe más rápidamente.

La cesta y la rejilla tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina de metal ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

No utilice ningún material abrasivo ni utensilios afilados para limpiar la fritadeira o cualquiera de sus partes.

Asegúrese de que todas las piezas y superficies se sequen completamente antes de volver a utilizar el aparato.

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

Consejo: Si hay restos de comida adheridos a la rejilla o la cesta, sumerja la cesta en agua caliente y jabón durante aproximadamente 1 hora. Lave y seque.

Limpie el interior del aparato con agua tibia y una esponja no abrasiva. Limpie completamente el interior para eliminar cualquier migaja o residuo, pero NO limpie los elementos de calentamiento en la parte superior.

Limpie el exterior con un paño húmedo y una esponja, y luego seque con un paño suave y seco.

La rejilla y la cesta se pueden lavar en el lavavajillas.

Nunca coloque la rejilla sin los soportes de goma en la cesta, ya que puede dañar el revestimiento antiadherente de las piezas.

FUNCIONAMIENTO

ATENCIÓN: No deje el aparato sin supervisión cuando esté en funcionamiento, para poder intervenir rápidamente en caso de peligro.

Antes del primer uso

Retire todo el material del embalaje.

Retire todas las pegatinas o etiquetas del aparato, excepto la placa de características del aparato.

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

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

Al utilizar la fritadeira por primera vez, puede notar humo u un ligero olor en los primeros minutos de cocción. Esto es normal. Asegúrese de que el ambiente esté bien ventilado.

Protección contra sobrecalentamiento

Cuando la temperatura esté por encima de 300 °C, la fritadeira dejará de funcionar y en el panel aparecerá la información "E4". La ventilación continuará funcionando al menos durante 30 segundos para enfriar la fritadeira.

Preparación

Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor.

Deje un espacio de al menos 50 mm alrededor del aparato.

Tenga guantes de horno (o un paño de cocina) a mano, utilice pinzas de plástico resistentes al calor y un tapete o plato resistente al calor para apoyar la cesta.

Para retirar la cesta del cuerpo, sostenga la parte superior del cuerpo.

Agarre el asa de la cesta con la mano y deslice la cesta fuera del cuerpo.

Coloque la cesta sobre un tapete resistente al calor.

Para retirar la rejilla de la cesta, utilice los orificios de la rejilla para quitarla con las manos; espere a que la rejilla y la cesta se enfríen.













Deslice la cesta dentro de la fritadeira hasta que encaje en su lugar. El aparato no funcionará a menos que la cesta esté colocada correctamente.

No llene la cesta con aceite ni ningún otro líquido.

Nunca coloque la rejilla sin los soportes de goma en la cesta, ya que puede dañar el revestimiento antiadherente de las piezas.

NOTA: cuando un programa finaliza, si la temperatura interior de la fritadeira es superior a 100 °C, la ventilación seguirá funcionando durante al menos 20 segundos.

Panel de control

	<p>Tecla ON/OFF</p> <p>Luz roja - la fritadeira está en modo standby (en espera). Luz blanca - la fritadeira está en funcionamiento.</p>
	<p>Tecla de selección de cesta 1 o cesta 2</p> <p>Presione las teclas para seleccionar la cesta 1 o la cesta 2.</p>
	
	<p>Tecla Menú (programas automáticos)</p> <p>Presione la tecla Menú para elegir el programa deseado.</p>
	<p>Teclas de ajuste de la temperatura</p> <p>Presione las teclas para aumentar/disminuir la temperatura.</p>
	<p>Teclas de ajuste del tiempo</p> <p>Presione las teclas para aumentar/disminuir el tiempo.</p>
	<p>Tecla Inicio/Pausa</p> <p>Presione la tecla para iniciar o pausar el programa seleccionado.</p>
	<p>Función Luz interior (light)</p> <p>Presione la tecla para iluminar el interior de la cesta. La luz se apaga después de 60 segundos.</p>
	<p>Función de inicio diferido (delay start)</p> <p>Presione la tecla para programar el inicio diferido de un programa</p>
	<p>Tecla función “al mismo tiempo” (Smart)</p> <p>Presione la tecla para que programas diferentes terminen al mismo tiempo.</p>
	<p>Teclas función “el mismo programa” (Match)</p> <p>Presione la tecla para seleccionar el mismo programa para ambas cestas.</p>
	<p>Función automática AGITAR (SHAKE)</p> <p>Avisa cuando el programa está a la mitad del tiempo.</p>

Instrucciones de Uso

Nota: La fritadeira emitirá una señal sonora cada vez que presione una tecla.

Conecte la fritadeira a la corriente eléctrica, la tecla ON/OFF se mostrará en rojo; la fritadeira está en modo de calentamiento.

Presione la tecla ON/OFF; la fritadeira

entra en modo de funcionamiento y el panel de comandos se activa.

NOTA: Si transcurren 180 segundos sin ninguna acción, la fritadeira se apagará automáticamente.

Presione la tecla de selección de la cesta (cesta 1 o cesta 2); la tecla parpadeará, al igual que el indicador de la cesta.

Utilice la tecla Menú para seleccionar un programa automático; puede ajustar la temperatura o el tiempo presionando las teclas de ajuste de temperatura o de tiempo.

Presione la tecla Inicio/Pausa para iniciar el programa.

NOTAS: Para cambiar la temperatura o el tiempo programado, presione la tecla de selección de temperatura y tiempo; puede aumentar o disminuir la temperatura y el tiempo con la ayuda de las teclas de ajuste de temperatura y tiempo.

Después de que el programa finalice, el ventilador continuará funcionando si la temperatura en el interior de la cesta es superior a 100 °C.

Algunos alimentos necesitan ser removidos a mitad de la cocción. Para hacerlo, deslice la cesta fuera del cuerpo y agítela. A continuación, vuelva a deslizar la cesta dentro del cuerpo; la cocción continuará.

Pre calentamiento de la cesta

Presione la tecla ON/OFF; la fritadeira entra en modo de funcionamiento y el panel de comandos se activa.

Presione la tecla de selección de la cesta (cesta 1 o cesta 2); la tecla parpadeará, al igual que el indicador de la cesta.

Ajuste la temperatura a 180 °C y el tiempo a 5 minutos.

Presione la tecla Inicio/Pausa para precalentar la(s) cesta(s).

Función Luz interior (Light)

Presione la tecla para iluminar el interior de la cesta; la luz se apagará automáticamente después de 60

segundos.

Presione nuevamente para apagarla antes de los 60 segundos.

Función de inicio diferido (Delay Start)

Presione la tecla ON/OFF; la fritadeira entra en modo de funcionamiento y el panel de comandos se activa.

Presione la tecla de inicio diferido; las teclas de la cesta, del programa y el indicador parpadearán.

Programa el tiempo con las teclas de ajuste de tiempo. El tiempo predeterminado es de 90 minutos; puede ajustar el tiempo entre 10 y 900 minutos.

Programa la fritadeira (selección de cesta, programa...).

Presione la tecla Inicio/Pausa para iniciar el programa; comenzará una cuenta regresiva y el programa se iniciará después de que esta termine.

Tecla función Smart

Presione la tecla ON/OFF; la fritadeira entra en modo de funcionamiento y el panel de comandos se activa.

Programa ambas cestas (selección de cesta, programa...).

Presione la tecla Smart.

Presione la tecla Inicio/Pausa para iniciar el programa; el programa con el tiempo más largo comenzará primero.

La cesta con el tiempo de cocción más largo comenzará primero, hasta que alcance el mismo tiempo que la otra cesta, para que ambos programas terminen al mismo tiempo.

Teclas función Match

Presione la tecla ON/OFF; la fritadeira entra en modo de funcionamiento y el panel de comandos se activa.

Presione la tecla de selección de la cesta (cesta 1 o cesta 2); la tecla parpadeará, al igual que el indicador de la cesta.

Utilice la tecla Menú para seleccionar un programa automático; puede ajustar la temperatura o el tiempo presionando las teclas de ajuste de temperatura o de tiempo.

Presione la tecla Match; el programa seleccionado se copiará a la otra cesta.

Presione la tecla Inicio/Pausa para iniciar el programa en ambas cestas.

Función automática AGITAR

La función automática AGITAR avisa cuando un programa está a mitad del tiempo programado; el icono AGITAR parpadea y la freidora emite una señal sonora para recordar agitar los alimentos.

Deslice el recipiente hacia afuera del cuerpo y agítelo. Luego, deslice el recipiente hacia dentro del cuerpo; la cocción continúa.

Nota: El programa continúa si no se realiza ninguna acción.

Tabla orientativa de los programas automáticos

	Programa	Temperatura estándar (°C)	Tiempo estándar (minutos)	Porción recomendada (gr) por cesta	¿Agitar?
	Muslos/nuggets	180	20	400-600	Sim
	Pollo asado	180	36	400-500	Sim
	Carne	180	14	150-200	Sim
	Pescado	180	20	400-500	Sim
	Bacon	180	12	100-200	Sim
	Marisco	160	12	300-400	Sim
	Patatas fritas	200	18	300-450	Sim
	Leguminosas	150	10	400-500	Sim
	Postre	150	10	200-300	-

Nota: Para obtener mejores resultados, se recomienda utilizar la función de precalentamiento.

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.

Quando 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 can be used by children aged 8 years and over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and understand the dangers involved.

Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children unless they

are over 8 years old and supervised.

Keep the appliance and cord out of the reach of children under 8 years old.

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.

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.

For details on how to clean surfaces that come into contact with food or oil, see the CLEANING AND MAINTENANCE section.

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. Basket
3. Basket handle
4. Viewing window
5. Removable grill
6. Digital panel
7. Power ON/OFF button
8. Basket selection button (1 or 2)
9. Menu button (automatic programs)
10. Temperature adjustment buttons
11. Time adjustment buttons
12. Start/Pause button
13. Light function button
14. Delay start function button
15. Smart function button
16. Match function button
17. Basket 1 display
18. Basket 2 display

CARE

This appliance operates with hot air. Do not fill the fryer basket with oil, frying fat, or any other liquid.

Do not touch hot surfaces.

This appliance is intended for household use only.

Do not touch the basket or grill during and shortly after use, as they become very hot.

The basket will be hot after the cooking process. Always place it on a heat-resistant surface when removing it from the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after each use.

Disconnect the plug from the power outlet and always wait for the fryer to cool down before cleaning.

IMPORTANT: Do not immerse the appliance, power cord, or plug in any liquid.

Remove the basket to cool the fryer more quickly.

The basket and grill have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

Do not use any abrasive materials or sharp utensils to clean the fryer or any of its parts.

Allow all parts and surfaces to dry completely before using the appliance again.

Wash the basket and grill with hot water, a little liquid detergent, and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If there are food residues stuck on the grill or basket, soak the basket in hot soapy water for about 1 hour. Wash and dry.

Clean the interior of the appliance with warm water and a non-abrasive sponge. Clean the interior thoroughly to remove any crumbs or residue, but **DO NOT** clean the heating elements on the top.

Clean the exterior with a damp cloth and a sponge, and then wipe with a soft dry cloth.

The grill and basket are dishwasher safe.

Never place the grill in the basket without the rubber supports, as this may damage

the non-stick coating of the parts.

OPERATION

WARNING - Do not leave the appliance unattended while it is operating, so that you can intervene quickly in case of any danger.

Before the first use

Remove all packaging materials.

Remove all stickers or labels from the appliance, except for the appliance's nameplate.

Wash the basket and grill with hot water, a little liquid detergent, and a non-abrasive sponge.

Clean the interior and exterior of the appliance with a damp cloth.

When using the fryer for the first time, you may notice smoke or a slight odor in the first few minutes of cooking. This is normal. Make sure the environment is well-ventilated.

Overheating protection

When the temperature is above 300 °C, the fryer will stop working, and the display will show "E4". The ventilation will continue to operate for at least 30 seconds to cool the fryer.

Preparation

Place the appliance on a stable, level, and heat-resistant surface.

Leave at least 50 mm of space around the appliance.

Have oven gloves (or a kitchen towel) at hand, use heat-resistant plastic tongs, and

a heat-resistant mat or dish to support the basket.

To remove the basket from the body, hold the top of the body.

Grab the basket handle with your hand and slide the basket out of the body.

Place the basket on a heat-resistant mat.

To remove the grill from the basket, use the holes in the grill to remove it with your hands; wait for the grill and basket to cool down.






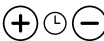






Slide the basket into the fryer until it locks in place. The appliance will not work unless the basket is properly placed.

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

Never place the grill in the basket without the rubber supports, as this may damage the non-stick coating of the parts.

NOTE: When a program ends, if the interior temperature of the fryer is above 100 °C, the ventilation will continue to operate for at least 20 seconds.

Control panel

	<p>ON/OFF button Red light – the fryer is in standby mode. White light – the fryer is running.</p>
 	<p>Basket 1 or basket 2 check button Press the buttons to select basket 1 or basket 2.</p>
	<p>Menu button (automatic programs) Press the Menu button to choose the program you want.</p>
	<p>Temperature adjustment buttons Press the buttons to increase/decrease the temperature.</p>
	<p>Time adjustment buttons Press the buttons to increase/decrease the time.</p>
	<p>Start/Pause button Press the button to start or to pause the selected program.</p>
	<p>Function Inner light (light) Press the button to illuminate the inside of the basket. The light goes off after 60 seconds.</p>
	<p>Delayed start function Press the button to schedule the deferred start of a program.</p>
	<p>Function button "at the same time" (Smart) Press the button so that different programs end at the same time.</p>
	<p>Function button "the same program" (Match) Press the button to select the same program for both baskets.</p>
	<p>Automatic shake function (SHAKE) Notifies when the program is halfway through the time.</p>

Usage

Note: The fryer emits an audible warning each time you press a button.

When connected to the power supply, the fryer will display the ON/OFF button in red; the fryer is in standby mode.

Press the ON/OFF button; the fryer enters operating mode, and the control panel becomes active.

NOTE - After 180 seconds without any action, the fryer will automatically shut off.

Press the basket selection button (Cuba 1 or Cuba 2); the button blinks, and the basket display blinks.

Use the Menu button to select an automatic program; you can adjust the temperature or time by pressing the temperature or time adjustment buttons.

Press the Start/Pause button to start the program.

NOTES: To change the programmed temperature or time, press the temperature and time selection button; you can increase or decrease the temperature and time using the temperature and time adjustment buttons.

After the program finishes, the fan continues to operate if the temperature inside the basket is above 100 °C.

Some foods need to be stirred during cooking. To stir them, slide the basket out of the body and shake it. Then, slide the basket back into the body; cooking will continue.

Basket Preheating

Press the ON/OFF button; the fryer enters operating mode, and the control panel becomes active.

Press the basket selection button (Cuba 1 or Cuba 2); the button blinks, and the basket display blinks.

Set the temperature to 180 °C and the time to 5 minutes.

Press the Start/Pause button to preheat the basket(s).

Interior Light Function (light)

Press the button to illuminate the inside of the basket; the light will automatically turn off after 60 seconds.

Press again to turn it off before 60 seconds.

Delayed Start Function (Delay start)

Press the ON/OFF button; the fryer enters operating mode, and the control panel becomes active.

Press the Delay Start button; the basket, program buttons, and display will blink.

Program the time with the time adjustment buttons. The default time is 90 minutes; you can adjust the time between 10 and 900 minutes.

Program the fryer (basket selection, program...).

Press the Start/Pause button to start the program; a countdown will begin, and the program will start after the countdown ends.

Smart Function Button

Press the ON/OFF button; the fryer enters operating mode, and the control panel becomes active.

Program both baskets (basket selection, program, etc.).

Press the Smart button.

Press the Start/Pause button to start the program; the program with the longer time will start.

The basket with the longer set time will start first, until it reaches the same time as the other basket, so that both programs end simultaneously.

Match Function Button

Press the ON/OFF button; the fryer enters operating mode, and the control panel becomes active.

Press the basket selection button (Cuba 1 or Cuba 2); the button blinks, and the basket display blinks.

Use the Menu button to select an automatic program; you can adjust the temperature or time by pressing the temperature or time adjustment buttons.

Press the Match button; the selected program will be copied to the other basket.

Press the Start/Pause button to start the program in both baskets.









Automatic SHAKE function

The automatic SHAKE function alerts when a program is halfway through the programmed time; the SHAKE icon blinks, and the fryer emits an audible signal to remind you to shake the food.

Slide the basket out of the fryer's body and shake it. Then, slide the basket back inside the body, and the cooking process will continue.

Note: The program continues if no action is taken.

Indicative Table of Automatic Programs

	Program	Standard temperature (°C)	Standard time (mins)	Recommended portion (gr) per basket	Shake
	Thighs/ nuggets	180	20	400-600	Yes
	Roast chicken	180	36	400-500	Yes
	Meat	180	14	150-200	Yes
	Fish	180	20	400-500	Yes
	Bacon	180	12	100-200	Yes
	Seafood	160	12	300-400	Yes
	French fries	200	18	300-450	Yes
	Vegetables	150	10	400-500	Yes
	Dessert	150	10	200-300	-

Note: For best results, we recommend using the preheating function.

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 de la cuve 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 à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des

enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

Gardez l'appareil et son cordon 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 la cuve.

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 la cuve de l'appareil, poser celui-ci sur une surface appropriée et le laisser au repos pendant 30 secondes avant de retirer la cuve 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.

En ce qui concerne les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires ou de l'huile, référez-vous au paragraphe NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

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. Fenêtre d'observation
5. Grille amovible
6. Panneau de commande
7. Touche ON/OFF
8. Touche de sélection cuve 1 ou cuve 2
9. Touche Menu (programmes automatiques)
10. Touches de réglage de la température
11. Touches de réglage du temps
12. Touche Démarrer/Pause
13. Touche fonction lumière
14. Touche fonction démarrage différé (delay start)
15. Touche fonction Smart
16. Touche fonction Match
17. Afficheur cuve 1
18. Afficheur cuve 2

PRÉCAUTIONS

Cet appareil fonctionne avec de l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve de la friteuse avec de l'huile, de la graisse de friture ou tout autre liquide.

Ne touchez pas les surfaces chaudes.

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.

Ne touchez pas la cuve ou la grille pendant et peu de temps après l'utilisation, car elles deviennent très chaudes.

La cuve sera chaude après le processus de cuisson. Placez-la toujours sur une surface résistante à la chaleur lors de son retrait de l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Débranchez la fiche de la prise de courant et attendez que la friteuse refroidisse avant de procéder au nettoyage.

IMPORTANT : Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans un liquide quelconque.

Retirez la cuve pour que la friteuse refroidisse plus rapidement.

La cuve et la grille sont revêtues d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de matériaux de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

N'utilisez aucun matériau abrasif ou ustensiles tranchants pour nettoyer la friteuse ou l'une de ses pièces.

Assurez-vous que toutes les pièces et surfaces soient complètement sèches avant de réutiliser l'appareil.

Lavez la cuve et la grille avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un dégraissant pour éliminer toute saleté restante.

Astuce : Si des restes d'aliments sont coincés dans la grille ou la cuve, plongez la cuve dans de l'eau chaude et savonneuse pendant environ 1 heure. Lavez et séchez.

Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau tiède et une éponge non abrasive. Nettoyez complètement l'intérieur pour éliminer toute miette ou résidu, mais NE nettoyez PAS les éléments chauffants en haut.

Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide et une éponge, puis essuyez avec un chiffon sec doux.

La grille et la cuve peuvent être lavées au lave-vaisselle.

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

FONCTIONNEMENT

ATTENTION - Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement, afin d'intervenir rapidement en cas de danger.

Avant la première utilisation

Retirez tout le matériel de l'emballage.

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

Lavez la cuve et la grille avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

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

Lors de la première utilisation de la friteuse, vous pouvez remarquer de la fumée ou une légère odeur pendant les premières minutes de cuisson. C'est normal. Assurez-vous que l'environnement est bien ventilé.

Protection contre la surchauffe

Lorsque la température est supérieure à 300 °C, la friteuse s'arrête de fonctionner et l'indication "E4" apparaît sur le panneau. La ventilation continuera à fonctionner pendant au moins 30 secondes pour refroidir la friteuse.

Préparation

Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.

Laissez un espace d'au moins 50 mm autour de l'appareil.

Ayez des gants de four (ou un torchon de cuisine) à portée de main, utilisez des pinces en plastique résistant à la chaleur et un tapis ou un plateau résistant à la chaleur pour soutenir la cuve.

Pour retirer la cuve du corps, tenez la partie supérieure du corps.

Saisissez la poignée de la cuve avec la main et faites glisser la cuve hors du corps.

Placez la cuve sur un tapis résistant à la chaleur.

Pour retirer la grille de la cuve, utilisez les trous dans la grille pour la retirer à la main ; attendez que la grille et la cuve refroidissent.

Faites glisser la cuve dans la friteuse jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en place. L'appareil ne fonctionnera pas si la cuve n'est pas correctement placée.

Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou tout autre liquide.

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

REMARQUE : lorsque le programme est terminé, si la température à l'intérieur de la friteuse est supérieure à 100 °C, la ventilation continuera à fonctionner pendant au moins 20 secondes.

Panneau de commande

	<p>Touche ON/OFF</p> <p>Lumière rouge - la friteuse est en mode veille. Lumière blanche - la friteuse est en fonctionnement.</p>
	<p>Touche de sélection cuve 1 ou cuve 2</p> <p>Appuyez sur les touches pour sélectionner la cuve 1 ou la cuve 2.</p>
	<p>Touche Menu (programmes automatiques)</p> <p>Appuyez sur la touche Menu pour choisir le programme souhaité.</p>
	<p>Touches de réglage de la température</p> <p>Appuyez sur les touches pour augmenter/diminuer la température.</p>
	<p>Touches de réglage du temps</p> <p>Appuyez sur les touches pour augmenter/diminuer le temps.</p>
	<p>Touche Démarrer/Pause</p> <p>Appuyez sur la touche pour démarrer ou mettre en pause le programme sélectionné.</p>
	<p>Fonction Lumière intérieure (light)</p> <p>Appuyez sur la touche pour éclairer l'intérieur de la cuve. La lumière s'éteint après 60 secondes.</p>
	<p>Fonction de démarrage différé (Delay start)</p> <p>Appuyez sur la touche pour programmer un démarrage différé d'un programme.</p>
	<p>Touche fonction "au même moment" (Smart)</p> <p>Appuyez sur la touche pour que des programmes différents se terminent au même moment.</p>
	<p>Touches fonction "même programme" (Match)</p> <p>Appuyez sur les touches pour sélectionner le même programme pour les deux cuves.</p>

Utilisation

Remarque - la friteuse émet un avertissement sonore à chaque fois que vous appuyez sur une touche.

Branchée, la friteuse affiche la touche ON/OFF en rouge ; la friteuse est en mode veille.

Appuyez sur la touche ON/OFF ; la friteuse

passé en mode fonctionnement, le panneau de commande s'active.

REMARQUE - Si aucune action n'est effectuée pendant 180 secondes, la friteuse s'éteint automatiquement.

Appuyez sur la touche de sélection de la cuve (cuve 1 ou cuve 2) ; la touche clignote, l'afficheur de la cuve clignote.

Utilisez la touche Menu pour sélectionner

un programme automatique ; vous pouvez ajuster la température ou le temps en appuyant sur les touches de réglage de la température ou du temps.

Appuyez sur la touche Démarrer/Pause pour démarrer le programme.

REMARQUES : Pour modifier la température ou le temps programmé, appuyez sur la touche de sélection de la température et du temps ; vous pouvez augmenter ou diminuer la température et le temps à l'aide des touches de réglage de la température et du temps.

Après la fin du programme, le ventilateur continue de fonctionner si la température à l'intérieur de la cuve est supérieure à 100°C.

Certains aliments doivent être remués en cours de cuisson. Pour les remuer, faites glisser la cuve hors du corps et secouez-la. Ensuite, faites glisser la cuve à l'intérieur du corps ; la cuisson continue.

Préchauffage de la cuve

Appuyez sur la touche ON/OFF ; la friteuse passe en mode fonctionnement, le panneau de commande s'active.

Appuyez sur la touche de sélection de la cuve (cuve 1 ou cuve 2) ; la touche clignote, l'afficheur de la cuve clignote.

Réglez la température à 180 °C et le temps à 5 minutes.

Appuyez sur la touche Démarrer/Pause pour préchauffer la ou les cuves.

Fonction éclairage intérieur (light)

Appuyez sur la touche pour éclairer l'intérieur de la cuve ; la lumière s'éteint après 60 secondes.

Appuyez à nouveau pour l'éteindre avant 60 secondes.

Fonction démarrage différé (Delay start)

Appuyez sur la touche ON/OFF ; la friteuse passe en mode fonctionnement, le panneau de commande s'active.

Appuyez sur la touche de démarrage différé ; les touches de la cuve, du programme et l'afficheur clignotent.

Programmez le temps avec les touches de réglage du temps. Le temps par défaut est de 90 minutes ; vous pouvez régler le temps entre 10 et 900 minutes.

Programmez la friteuse (sélection de la cuve, programme, ...)

Appuyez sur la touche Démarrer/Pause pour démarrer le programme ; le compte à rebours commence ; le programme démarre après la fin du compte à rebours.

Touche fonction Smart

Appuyez sur la touche ON/OFF ; la friteuse passe en mode fonctionnement, le panneau de commande s'active.

Programmez les deux cuves (sélection de la cuve, programme, ...)

Appuyez sur la touche Smart.

Appuyez sur la touche Démarrer/Pause pour démarrer le programme ; le programme avec le temps le plus long démarre.

La cuve avec le réglage de temps le plus long commencera d'abord, jusqu'à atteindre le même temps que l'autre cuve, de sorte que les programmes se terminent simultanément.

Touche fonction Match

Appuyez sur la touche ON/OFF ; la friteuse passe en mode fonctionnement, le panneau de commande s'active.

Appuyez sur la touche de sélection de la cuve (cuve 1 ou cuve 2) ; la touche clignote, l'afficheur de la cuve clignote.

Utilisez la touche Menu pour sélectionner un programme automatique ; vous pouvez ajuster la température ou le temps en appuyant sur les touches de réglage de la température ou du temps.

Appuyez sur la touche Match ; le programme sélectionné sera copié sur l'autre cuve.

Appuyez sur la touche Démarrer/Pause pour démarrer le programme dans les deux cuves.










Fonction automatique AGITER

La fonction automatique AGITER avertit lorsque le programme est à mi-chemin du temps programmé ; l'icône AGITER clignote et la friteuse émet un signal sonore pour rappeler d'agiter les aliments.

Tirez le panier hors du corps de la friteuse et agitez-le. Ensuite, remplacez le panier à l'intérieur du corps ; la cuisson se poursuit.

Note : Le programme se poursuit s'il n'y a aucune action entreprise.

Tableau indicatif des programmes automatiques

	Programme	Température standard (°C)	Temps standard (minutes)	Portion recommandée (gr) par cuve	Remuage?
	Cuisses/nuggets	180	20	400-600	Oui
	Poulet rôti	180	36	400-500	Oui
	Viande	180	14	150-200	Oui
	Poisson	180	20	400-500	Oui
	Lard	180	12	100-200	Oui
	Coquillage	160	12	300-400	Oui
	Frites	200	18	300-450	Oui
	Légumes	150	10	400-500	Oui
	Dessert	150	10	200-300	-

Note: Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons d'utiliser la fonction de préchauffage.

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.

EU - DECLARATION OF CONFORMITY DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE - UE

Product - Produto:	Air fryer - Fritadeira de ar quente
Trademark - Marca Comercial:	FLAMA
Model - Modelo:	698FL
Rated Voltage - Voltagem:	220-240V ~
Rated Frequency - Frequência:	50/60Hz
Rated Power Input - Potência:	3040W
Protection Against Electric Shock - Classe de Protecção contra Choques Eléctricos:	I

We declare, under our own responsibility, that the above appliance covered by this declaration is in conformity with the following directive(s), standard(s) or other normative document(s), provided that the products are used in accordance with our instructions -

Declaramos, sob nossa exclusiva responsabilidade, que o produto mencionado nesta declaração está em conformidade com as seguintes directiva, normas ou outros documentos normativos desde que o mesmo seja usado de acordo com as nossas instruções.

The product is in conformity with the following(s) directive(s) -
O produto está em conformidade com a(s) seguinte(s) directiva(s):

- 2014/35/EU **Low Voltage directive** - directiva de baixa voltagem
- 2014/30/EU **EMC directive** - directiva de compatibilidade electromagnética
- 2011/65/EU **RoHS directive** - directiva RoHS
- 2009/125/EC **ErP directive** - directiva ErP
- 2012/19/EU **WEEE directive** - directiva WEEE

The product is in conformity with the following(s) harmonized european standard(s) -
O produto está em conformidade com a(s) seguinte(s) norma(s) europeia(s) harmonizada(s):

EN 60335-2-9:2003+A1:04+A2:06+A12:07+A13:10+AC:11 +AC:12+EK1-AG2:2018-05

EN 60335-1:2012+ AC:2014+A11:2014+ A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019+A15:2021

EN 62233:2008

EN 50564: 2011

EN 61000-3-3: 2013+A1:2019+A2:2021

EN IEC 55014-1:2021; EN IEC 55014-2:2021; EN 61000-3-2:2019+A1:2019+A1:2021

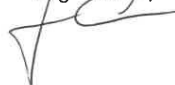
Cesar, 10/07/2023

12.38.0

FLAMA S.A.

Administrator in Charge - Administrador

(Luís Miguel Alves)



Esta página foi deliberadamente deixada em branco
Esta página se ha dejado en blanco deliberadamente
This page has been deliberately left blank
Cette page a été volontairement laissée vierge

Esta página foi deliberadamente deixada em branco
Esta página se ha dejado en blanco deliberadamente
This page has been deliberately left blank
Cette page a été volontairement laissée vierge

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 Eletrodomésticos, S.A.
Rua Alto de Mirões, nº 249 | Zona Industrial
3700-727 Cesar
PORTUGAL

www.flama.pt
info@flama.pt

1698.00