

FLAMA®

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



1417FL

PT BATEDEIRA ELÉTRICA COM TAÇA
ES BATIDORA AMASADORA CON BOL

1
6



BATEDEIRA ELÉTRICA COM TAÇA

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 eléctrica da sua habitação corresponde à inscrita na placa de características do aparelho.

Este aparelho não deve ser utilizado por crianças.

Mantenha o aparelho e o seu cabo de alimentação fora do alcance de crianças.

O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e conhecimento, se forem vigiadas ou tiverem recebido instruções relativas ao uso do aparelho de uma forma segura e compreenderem os riscos. As crianças não devem brincar com o aparelho.

Desligue sempre o aparelho da rede de alimentação removendo a ficha da tomada fixa da alimentação, após cada utilização, se é deixado sem vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

Nunca deixe o aparelho sem vigilância.

Não toque nas varas em movimento.

A batedeira só deverá ser ligada à tomada fixa depois de se ter introduzido os acessórios (varas) que vão ser utilizados.

Após utilização da batedeira só retire os acessórios (varas) do interior do recipiente quando estes já tiverem parado de rodar.

Não coloque qualquer tipo de objectos (por ex. colheres, facas, etc...) no interior do recipiente quando as varas estiverem em movimento.

Não mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido. A sua limpeza deverá ser efectuada conforme indicado nas instruções de limpeza e manutenção.

Após 10 minutos de funcionamento contínuo, deixe a batedeira repousar durante 20 minutos, para evitar o sobreaquecimento do motor.

Não desmonte o aparelho.

Não exponha o aparelho aos agentes atmosféricos.

Não retire a ficha da tomada por meio de esticção do cabo de alimentação.

Não utilize o aparelho se este não estiver a funcionar correctamente ou se estiver de algum modo danificado. Qualquer intervenção para além da limpeza deve ser executada num Serviço de Assistência Técnica Autorizado Flama.

Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem danificados, mande-os substituir imediatamente num Serviço de Assistência Técnica Autorizado FLAMA, , de forma a evitar um perigo.

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

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

DESCRIÇÃO

1. Selector de velocidade
2. Botão ejector das varas
3. Corpo da batedeira
4. Botão “TURBO”
5. Varas batedoras
6. Varas amassadoras
7. Taça
8. Corpo
9. Braço de suporte da batedeira
10. Botão de desenganche da batedeira
11. Botão posição de descanso

FUNCIONAMENTO

Antes da primeira utilização

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

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

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

Varas

Varas batedoras - para massas leves, claras em castelo, cremes, chantilly, maionese e purés. Estas varas são também especialmente indicadas para a preparação de molhos e pudins.

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

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

Montagem das varas na batedeira

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

As varas têm uma posição definida. Introduza a vara com roda dentada no mesmo lado da roda dentada do corpo de suporte da batedeira.

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

Para retirar as varas, pressione o botão de ejeção das varas, com o selector de velocidade na posição 0.

Selecionar a velocidade

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

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

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

Uso

Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável.

Coloque os ingredientes na taça. A quantidade de ingredientes não deve exceder o nível máximo.

Com o braço de suporte levantado, encaixe a taça no corpo.

Monte as varas na batedeira.

Encaixe a batedeira no braço de suporte. Certifique-se que a batedeira fica bem encaixada/fixa.

Baixe braço de suporte pressionando o botão posição de descanso.

Verifique se o seletor de velocidade está na posição 0. Ligue a batedeira à corrente.

Mova o seletor de velocidade para a velocidade desejada.

ATENÇÃO - Não coloque qualquer tipo de objectos (por ex. colheres, facas, etc...) no interior da taça quando as varas estiverem em movimento.

Se durante o processo ficar um pouco de farinha nas paredes da taça, pare o funcionamento e raspe a farinha com uma espátula, para obter melhores resultados.

Mova o seletor de velocidade para a posição 0 para parar o funcionamento. Desligue a batedeira da corrente.

Pressione o botão posição de descanso e levante o braço do corpo até que a batedeira esteja travada na posição de descanso.

Para desencaixar a batedeira do braço de suporte pressione o botão de desencaixe da batedeira.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NOTA – as varas podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

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.

BATIDORA AMASADORA CON BOL

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.

Este aparato no está diseñado para que lo utilicen niños.

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

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

Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica quitando el enchufe de la toma de corriente, después de cada uso, si se deja desatendido y antes del montaje, desmontaje o limpieza.

Nunca deje el aparato desatendido.

No toque las varillas en movimiento.

La batidora solo debe conectarse a la toma fija después de haber insertado los accesorios (varillas) a utilizar.

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

No coloque ningún tipo de objeto (p. Ej. Cucharas, cuchillos, etc ...) dentro del recipiente cuando los palitos estén en movimiento.

No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido. Su limpieza debe realizarse como se indica en las instrucciones de limpieza mantenimiento.

Después de 10 minutos de funcionamiento continuo, deje reposar la batidora durante 20 minutos para evitar que el motor se sobrecaliente.

No desmonte el aparato.

No exponga el aparato a agentes atmosféricos.

No extraiga el enchufe de la toma tirando del cable de alimentación.

No utilice el aparato si no funciona correctamente o si está dañado de alguna manera. Cualquier intervención distinta a la limpieza debe ser realizada por un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado Flama.

No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, haga que los reemplace inmediatamente un Servicio de Asistencia Técnica autorizado FLAMA, para evitar un peligro.

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. Selector de velocidad
2. Botón de expulsión de las varillas
3. Cuerpo de la batidora
4. Botón TURBO
5. Varillas batidoras
6. Varillas amasadoras
7. Bol giratorio
8. Cuerpo
9. Brazo de soporte
10. Botón de liberación de la batidora
11. Botón posición de descanso

FUNCIONAMIENTO

Antes del primer uso

Retire el aparato y los accesorios de la caja. Retire adhesivos, láminas o plásticos de protección del aparato, excepto la placa de características técnicas.

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

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

Varillas

Varillas batidoras - para masas ligeras, claras de huevo, cremas, nata para montar, mayonesa y purés. Estas varillas también son especialmente adecuadas para preparar salsas y pudines.

Varillas amasadoras - para preparar masas de levadura y masas para pasteles. Las masas para tartas y tortitas también se pueden preparar de forma rápida y sencilla con estas varillas.

PRECAUCIÓN - El tiempo máximo de funcionamiento continuo no debe superar los 10 minutos. El tiempo de descanso entre dos ciclos continuos debe ser de al menos 20 minutos.

Montaje de las varillas en la batidora

Antes de introducir varillas, asegúrese de que la batidora está desenchufada y el selector de velocidad está en la posición 0.

Las varillas tienen una posición fija. Inserte la rueda dentada en el mismo lado que la rueda dentada del cuerpo de la batidora de pie.

Introduzca el extremo en el agujero, gire y presione suavemente hasta que encaje en su sitio.

Para retirar las varillas, pulse el botón de expulsión de las varillas con el selector de velocidad en la posición 0.

Seleccionar la velocidad

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

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

activar la velocidad máxima. Cuando deje de presionar el botón, la batidora volverá a la velocidad seleccionada.

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

Uso

Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.

Pon los ingredientes en el bol. La cantidad de ingredientes no debe exceder el nivel máximo.

Con el brazo de soporte levantado, ajuste la taza en el cuerpo.

Monte las varillas en la batidora.

Conecte la batidora brazo de soporte. Asegúrese de que la batidora esté ajustada / fija.

Baje el brazo de soporte presionando el botón de posición de descanso.

Compruebe que el selector de velocidad esté en la posición 0. Conecte la batidora a la red.

Mueva el selector de velocidad a la velocidad deseada.

ATENCIÓN - No coloque ningún tipo de objeto (p. Ej. Cucharas, cuchillos, etc ...) dentro del bol cuando las varillas estén en movimiento.

Si queda un poco de harina en los lados del bol durante el proceso, detenga la operación y raspe la harina con una espátula para obtener mejores resultados.

Mueva el selector de velocidad a la posición 0 para detener el funcionamiento. Desenchufe la batidora de la red.

Presione el botón de posición de reposo y levante el brazo del cuerpo hasta que la batidora quede bloqueada en la posición de

reposo.

Para desconectar la batidora con brazo de pedestal, presione el botón de liberación de la batidora.

LIMPIEZA E MANUTENCIÓN

Se recomienda limpiar el aparato con regularidad y eliminar todo rastro de ingredientes.

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

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

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

Limpie la batidora con un paño suave, humedecer con agua y unas gotas de detergente, luego secar.

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

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

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

Seque completamente todas las piezas antes de ensamblar y almacenar el aparato.

NOTA: las varillas se pueden lavar en el lavavajillas.

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.

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

I1417.00