

FLAMA®

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



2160FL

PT MÁQUINA DE COZINHA	3
ES ROBOT DE COCINA	13
EN MULTICOOKER	23
FR APPAREIL DE CUISINE	33



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.

MÁQUINA DE COZINHA

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.

Não toque na tampa de vidro quente. Use as asas ou luvas para mover o tabuleiro de cozedura, a placa de grelhar e o tabuleiro de vapor.

Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho. Este aparelho nunca deve ser utilizado por crianças.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 anos ou mais se forem vigiadas ou tiverem recebido instruções relativas ao uso do aparelho de uma forma segura e compreenderem os riscos envolvidos.

A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser feitas por crianças a menos que tenham mais de 8 anos e que sejam supervisionadas.

Mantenha o aparelho e o seu cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

O aparelho pode ser usado por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de experiência ou conhecimento se forem vigiadas ou tiverem recebido instruções relativas ao uso do aparelho de uma forma segura e compreenderem os riscos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem danificados. Não use o aparelho se ele tiver caído, estiver danificado, deixado ao ar livre ou exposto a água.

Se esses incidentes ocorrerem, leve o aparelho a um serviço de assistência técnica autorizado para verificação ou reparação.

Inspecione regularmente o aparelho para garantir que não haja danos que possam causar risco.

Para proteger contra o risco de choque elétrico, não mergulhe o cabo, a ficha ou a aparelho em água ou qualquer outro líquido. Isso pode causar ferimentos e/ou danos ao aparelho.

Mantenha o cabo de alimentação afastado das superfícies quentes e não cubra os sistemas de ventilação do aparelho.

Não deixe o cabo pendurado na borda de uma mesa ou balcão.

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

Desligue o aparelho da alimentação removendo a ficha da tomada de corrente após cada utilização e aquando da limpeza. Deixe-o arrefecer antes de proceder a qualquer operação de limpeza ou de arrumação.

Toda a manutenção, exceto a limpeza, deve ser realizada num serviço de assistência técnica autorizado.

O uso de acessórios com este aparelho não recomendados ou vendidos pela Flama pode causar incêndio, choque elétrico, ferimentos ou danos ao aparelho. Use apenas o tabuleiro de cozedura, a placa de grelhar fornecida. Não use nenhum outro tabuleiro de cozedura ou placa de grelhar na base de aquecimento.

O aparelho não é destinado a ser posto em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema separado de comando à distância.

Este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico, não para uso profissional ou industrial. Não use o aparelho em veículos ou barcos em movimento. O mau uso pode causar ferimentos.

Este aparelho não está destinado a ser utilizado em aplicações domésticas e análogas tais como:

- Áreas de cozinha reservas para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais
- Casas de campo
- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo

residencial

- Ambientes do tipo pousada.

Para proteger contra incêndio, não utilize o aparelho na presença de vapores explosivos e/ou inflamáveis.

Tenha muito cuidado ao usar ou mover o aparelho quando ele contiver alimentos ou outros líquidos quentes. Não mova o aparelho durante a cozedura.

Coloque o aparelho numa superfície seca, estável, plana e resistente ao calor e à água, afastada de salpicos de água e quaisquer outras fontes de calor.

Este aparelho deve ser posicionado de uma forma estável, afastado de qualquer fonte de calor e com as pernas posicionadas para evitar o derramamento dos líquidos quentes.

Posicione o aparelho longe de paredes, cortinas e outros materiais sensíveis ao calor e ao vapor. O aparelho deve ser posicionado a pelo menos 20cm de outro qualquer objeto. Ao usar o aparelho, forneça espaço adequado acima e em todos os lados para a circulação de ar.

Certifique-se sempre que o aparelho está montado corretamente antes de usar. Nunca ligue o aparelho se o tabuleiro de cozedura ou a placa de grelhar não estiverem na base de aquecimento.

Não coloque alimento ou líquido diretamente sobre a base de aquecimento. Apenas o tabuleiro de cozedura e a placa de grelhar foram projetadas para funcionar sobre a base de aquecimento.

Nunca opere o aparelho sem alimentos e líquidos no tabuleiro de cozedura ou na placa de grelhar.

Certifique-se que os alimentos ou líquidos a serem cozinhados preenchem pelo menos metade do tabuleiro de cozedura antes de ligar o aparelho.

A tampa de vidro não é inquebrável. Se golpear com força, o vidro pode quebrar ou enfraquecer e posteriormente, quebra-se em pedaços pequenos sem causa aparente.

Certifique-se que a tampa é colocada corretamente no tabuleiro de cozedura ou no tabuleiro de vapor.

Não coloque o tabuleiro de cozedura ou a placa de grelhar sobre qualquer superfície que possa ser danificada pelo calor.

Não use o tabuleiro de cozedura, a placa de grelhar, o tabuleiro de vapor ou a tampa num forno convencional.

Não permita que água goteje da tampa para a base de aquecimento.

Mantenha o aparelho e todos os componentes limpos. Siga as instruções de limpeza e manutenção.

Não deixe utensílios de plástico ou sensíveis ao calor dentro do tabuleiro de cozedura ou placa de grelhar durante o funcionamento.

Ligar sempre o aparelho a uma tomada com contacto de terra.

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

Se o cabo de alimentação estiver danificado deve ser substituído pelo fabricante ou num serviço de assistência técnica qualificada 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.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA ADICIONAIS

Não cubra e deixe o aparelho esfriar completamente antes de guardá-lo.

Para evitar queimaduras, remova a tampa lentamente e com a parte inferior da tampa inclinada para longe de você para permitir que o vapor escape gradualmente. Não se aproxime do aparelho enquanto ele estiver funcionando.

Não aqueça ou pré-aqueça o aparelho em vazio.

Utilize o aparelho apenas com as peças fornecidas.

O tabuleiro de cozedura ou placa de grelhar não resistirá a mudanças bruscas de temperatura. Certifique-se sempre de que o tabuleiro de cozedura ou a placa de grelhar estão à temperatura ambiente antes de adicionar itens quentes ou frios.

DESCRIÇÃO

1. Base de aquecimento
2. Pannel de controlo digital
3. Display
4. Placa de grelhar
5. Pegas da placa de grelhar
6. Tabuleiro de cozedura
7. Pegas do tabuleiro de cozedura
8. Tabuleiro de vapor
9. Pegas do tabuleiro de vapor
10. Tampa de vidro
11. Pega da tampa de vidro

PAINEL DE COMANDOS



	Tecla Menu - utilize esta tecla para selecionar uma função. Pressione até que a função desejada seja selecionada
	Tecla Temperatura/Tempo - utilize esta tecla para selecionar a temperatura e/ou o tempo de cozedura.
	Tecla Start/Stop - utilize esta tecla para iniciar ou parar o processo de cozedura.
	Utilize esta tecla para diminuir a temperatura ou o tempo de cozedura.
	Utilize esta tecla para aumentar a temperatura ou o tempo de cozedura.
	Tecla "ON/OFF" - utilize esta tecla para ligar ou desligar o aparelho. O pannel de controlo acende ou apaga quando a tecla ON/OFF é pressionada.

Mudar a escala de temperatura

Pressione a tela ON/OFF; o display exibirá "-----". Pressione a tecla por 5 segundos para alternar entre graus centigrados (°C) e graus fahrenheit (°F).

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Leia todas as instruções de segurança e instruções adicionais.

Remova todos os materiais de embalagem e verifique se todas as peças se encontram em boas condições.

Rasgue todos os sacos plásticos e descarte-os adequadamente, pois podem representar risco de asfixia ou choque para crianças.

Lave o tabuleiro de cozedura, a tampa, o tabuleiro de vapor e a placa de grelhar em água morna e sabão. Enxague e seque bem.

Coloque o aparelho numa superfície seca, estável, plana e resistente ao calor e à água, afastada de salpicos de água e quaisquer outras fontes de calor. Mantenha o aparelho pelo menos a 20cm de distância de qualquer objeto.

Quando usar o aparelho pela primeira vez, este pode emitir um leve fumo e/ou odor. Isso é normal com muitos aparelhos de aquecimento e não afeta a segurança do aparelho.

FUNIONAMENTO

ATENÇÃO – Só o tabuleiro de cozedura e a placa de grelhar podem ser colocadas na base de aquecimento; corre o risco de danificar as outras peças.

Antes de utilizar o tabuleiro de cozedura ou a placa de grelhar, certifique-se sempre de que o seu exterior está limpo e seco. Isso garantirá o contato adequado com a base de aquecimento.

Quando usar a função Grill, coloque a placa de grelhar na base.

Quando usar outras funções, coloque o tabuleiro de cozedura na base.

Quando usar a função Vapor, coloque o tabuleiro de cozedura com água na base e depois coloque o tabuleiro de vapor em cima do tabuleiro de cozedura.

Pode usar a tampa de vidro no tabuleiro de cozedura e no tabuleiro de vapor. Não use a tampa de vidro na placa de grelhar.

FUNÇÕES

Função SAUTÉ (saltear, refogar, fritar)

Coloque os ingredientes no tabuleiro de cozedura.

Coloque o tabuleiro de cozedura na base de aquecimento.

Pressione a tecla ON/OFF para ligar o aparelho.

Pressione a tecla MENU até que a função SAUTÉ seja selecionada.

A temperatura padrão é 175°C e o tempo padrão é 1 hora.

Pressione a tecla “Temperatura/Tempo” e a temperatura piscará, pressione “-” e “+” para ajustar a temperatura (entre 120°C e 200°C).

Pressione a tecla “Temperatura/Tempo” novamente e o tempo piscará, pressione “-” e “+” para ajustar o tempo de 5 min a 1 hora.

Pressione a tecla START/STOP para iniciar o aquecimento; os pontos do temporizador piscam.

Terminando o tempo programado, o aparelho entrará no modo KEEP WARM (manter quente).

Nota - Esta função funciona melhor com a tampa colocada.

Função GRILL (grelhar)

Coloque os ingredientes placa de grelhar.

Coloque a placa na base de aquecimento.

Pressione a tecla ON/OFF para ligar o aparelho.

Pressione a tecla MENU até que a função GRILL seja selecionada.

A temperatura padrão é 200°C e o tempo padrão é 1 hora.

Pressione a tecla “Temperatura/Tempo” e a temperatura piscará, pressione “-” e “+” para ajustar a temperatura (entre 160°C e 200°C).

Pressione a tecla “Temperatura/Tempo” novamente e o tempo piscará, então pressione “-” e “+” para ajustar o tempo de 10min a 1hora.

Pressione a tecla START/STOP para iniciar o aquecimento; os pontos do temporizador piscam.

Terminando o tempo programado, o aparelho entrará no modo KEEP WARM (manter quente).

Atenção - Não coloque a tampa de vidro na placa de grelhar enquanto cozinha e enquanto a placa estiver quente.

Função SLOW COOK (cozedura lenta)

Coloque os ingredientes no tabuleiro de cozedura.

Coloque o tabuleiro de cozedura na base de aquecimento.

Pressione a tecla ON/OFF para ligar o aparelho.

Pressione a tecla MENU até que a função SLOW COOK seja selecionada.

A temperatura é fixa e não pode ser ajustada.

O tempo padrão é de 4 horas e pode ser ajustado usando a tecla “Temperatura/Tempo” e as teclas “+” e “-”. O intervalo de tempo é de 30 min a 24 horas.

Pressione a tecla START/STOP para iniciar o aquecimento; os pontos do temporizador piscam.

Terminando o tempo programado, o aparelho entrará no modo KEEP WARM (manter quente).

Nota - Esta função funciona melhor com a tampa colocada.

Função MANUAL (cozedura manual)

Coloque os ingredientes no tabuleiro de cozedura.

Coloque o tabuleiro de cozedura na base de aquecimento.

Pressione a tecla ON/OFF para ligar o aparelho.

Pressione a tecla MENU até que a função MANUAL seja selecionada.

A temperatura padrão é 100°C e o tempo padrão é 4 horas.

Pressione a tecla “Temperatura/Tempo” e a temperatura piscará, pressione “-” e “+” para ajustar a temperatura (entre 40°C e 200°C).

Pressione a tecla “Temperatura/Tempo” novamente e o tempo piscará, depois pressione “-” e “+” para ajustar o tempo de 5 min a 12 horas.

Pressione a tecla START/STOP para iniciar o aquecimento; os pontos do temporizador piscam.

Terminando o tempo programado, o aparelho entrará no modo KEEP WARM (manter quente).

Nota - Esta função funciona melhor com a tampa colocada.

Função STEAM (cozedura a vapor)

Coloque água no tabuleiro de cozedura e os ingredientes no tabuleiro de vapor.

Coloque o tabuleiro de cozedura na base de aquecimento e encaixe o tabuleiro de vapor no tabuleiro de cozedura.

Pressione a tecla ON/OFF para ligar o aparelho.

Pressione a tecla MENU até que a função STEAM seja selecionada.

A temperatura é fixa e não pode ser ajustada.

O tempo de cozimento padrão é de 15 minutos e pode ser ajustado usando a tecla “Temperatura/Tempo” e as teclas “+” e “-”. O intervalo de tempo é de 1 minuto a 2 horas.

Pressione a tecla START/STOP para iniciar o aquecimento; os pontos do temporizador piscam.

Terminando o tempo programado, o aparelho entrará no modo KEEP WARM (manter quente).

Nota - Esta função funciona melhor com a tampa colocada.

Função KEEP WARM (manter quente)

Coloque os ingredientes no tabuleiro de cozedura.

Coloque o tabuleiro de cozedura na base de aquecimento.

Pressione a tecla ON/OFF para ligar o aparelho.

Pressione a tecla MENU até que a função KEEP WARM seja selecionada.

A temperatura é fixa e não pode ser ajustada.

O tempo de cozimento padrão é de 4 horas e pode ser ajustado usando a tecla “Temperatura/Tempo” e as teclas “+” e “-”. O intervalo de tempo é de 1 hora a 10 horas.

Pressione a tecla START/STOP para iniciar o aquecimento; os pontos do temporizador piscam.

Nota - Esta função funciona melhor com a tampa colocada.

Função STEW (estufar, cozer, guisar)

Coloque os ingredientes no tabuleiro de cozedura.

Coloque o tabuleiro de cozedura na base de aquecimento.

Pressione a tecla ON/OFF para ligar o aparelho.

Pressione a tecla MENU até que a função STEW seja selecionada.

A temperatura padrão é 90°C e o tempo padrão é 2 horas.

Pressione a tecla “Temperatura/Tempo”, a temperatura piscará. Pressione “-” e “+” para ajustar a temperatura (entre 79°C e 99°C).

Pressione “Temperatura/Tempo” novamente e o tempo piscará, depois

pressione “-” e “+” para ajustar o tempo de 15 min a 4 horas.

Pressione a tecla START/STOP para iniciar o aquecimento; os pontos do temporizador piscam.

Terminando o tempo programado, o aparelho entrará no modo KEEP WARM (manter quente).

Nota - Esta função funciona melhor com a tampa colocada.

Função RICE (arroz)

Coloque o arroz e a água no tabuleiro de cozedura.

Coloque o tabuleiro de cozedura na base de aquecimento.

Pressione a tecla ON/OFF para ligar o aparelho.

Pressione a tecla MENU até que a função RICE seja selecionada.

Não há temperatura exibida com esta função e o tempo de cozimento é calculado automaticamente. O tempo aparecerá no display e fará uma contagem regressiva para os últimos 10 minutos do processo de cozimento.

Pressione a tecla START/STOP para iniciar o aquecimento; os pontos do temporizador piscam.

Terminando o tempo programado, o aparelho entrará no modo KEEP WARM (manter quente).

Nota - Esta função funciona melhor com a tampa colocada.

TABELA DE TEMPERATURA E TEMPO PADRÃO

Função	Temperatura padrão	Intervalo de temperatura	Tempo padrão	Intervalo de tempo	Incremento (Tempo/ temperatura)
SAUTÉ	175°C	120-200°C	1 hora	5-60 min	5min/5°C
GRILL	200°C	160-200°C	1 hora	10-60 min	5min/5°C
SLOW COOK	/	/	4 horas	30 min – 24 horas	30min
MANUAL	100°C	40-200°C	4 horas	5min – 12 horas (40-60°C) 5min – 4 horas (70-100°C) 5min – 1 horas (100°C +)	5 min (1min-1hora) 30 min (1-4hora) 1 ° (40-50 °C) 5° (50-200 °C)
STEAM	/	/	15 min	1 -120 min	1 min
KEEP WARM	/	/	4 horas	1 -10 horas	30 min
STEW	90°C	79-99 °C	2 horas	15 min – 4 horas	5min/1°C
RICE	/	/	/	/	/

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpe o aparelho e as peças após cada utilização.

Antes de limpar, desligue o aparelho e deixe-o esfriar completamente.

Lave o tabuleiro de cozedura, a placa de grelhar, o tabuleiro de vapor e a tampa com água quente e detergente suave. Limpe e seque com um pano suave e seco.

Não use produtos de limpeza abrasivos, pois podem danificar a superfície antiaderente.

Limpe a base apenas com um pano húmido e seque com um pano suave e seco – não mergulhe em líquidos.

Nunca mergulhe a base na água.

NOTA: Não use produtos de limpeza abrasivos, esfregões ou produtos que não sejam considerados seguros para uso em revestimentos antiaderentes.

Qualquer outro serviço/reparação deve ser realizado por um representante de serviço de assistência técnica autorizado.

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 e utilizar el aparato por primera vez, y guárdelas para poder consultarlas en el futuro. Un uso no conforme con las instrucciones libera a Flama de todas sus responsabilidades.

No toque la tapa de vidrio cuando esté caliente. Utilice las asas o guantes para mover la bandeja de cocción, la parrilla y la vaporera.

Este aparato no es un juguete. Debe vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato. Los niños no deben utilizar nunca este aparato.

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años bajo vigilancia, después de haber recibido instrucciones sobre su uso y tras haber entendido los riesgos que conlleva.

La limpieza y el mantenimiento del aparato no debe dejarse a los niños, salvo que sean mayores de 8 años y se encuentren vigilados.

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

Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran vigiladas y han recibido instrucciones sobre su uso y comprenden los riesgos que conlleva.

Los niños no deben jugar con el aparato.

No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños. No use el aparato si se ha caído, presenta daños, ha quedado al aire libre o se ha visto expuesto al agua.

Si tales situaciones se producen, lleve el aparato a un servicio de asistencia técnica autorizado para que lo examinen y reparen.

Inspeccione con frecuencia el aparato para asegurarse de que no presenta daños que puedan suponer un riesgo.

Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato ni en agua ni en ningún otro líquido. Las descargas eléctricas pueden provocar lesiones y/o dañar el aparato.

Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes, y no cubra los sistemas de ventilación del aparato.

No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o de la encimera.

No coloque el aparato en las proximidades o encima de un fogón de gas, eléctrico o vitrocerámico, ni sobre un horno caliente.

Desenchufe siempre el aparato al terminar de usarlo y antes de proceder a su limpieza. Espere a que se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.

Todas las labores de mantenimiento —excepto la limpieza— deben ser llevadas a cabo en un servicio de asistencia técnica autorizado.

El uso de accesorios no recomendados ni comercializados por Flama podría provocar un incendio, una descarga eléctrica, lesiones o daños en el aparato. Utilice exclusivamente la bandeja de cocción y la parrilla que se proporcionan. No coloque ninguna otra bandeja ni parrilla sobre la base de calentamiento.

Este aparato no ha sido diseñado para ser puesto en marcha mediante un temporizador externo o un sistema independiente de operación a distancia.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para un uso doméstico, no profesional o industrial. No utilice el aparato en vehículos o embarcaciones en movimiento. Un uso inadecuado podría provocar lesiones.

Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado:

- En zonas de cocina reservadas a los empleados de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales
- En cabañas
- Por los clientes de hoteles, moteles y otras unidades de tipo residencial
- En posadas y similares

Para evitar el riesgo de incendio, no utilice el aparato en presencia de vapores explosivos o inflamables.

Lleve mucho cuidado al utilizar o mover el aparato cuando contenga alimentos o líquidos calientes. No mueva el aparato durante la cocción.

Coloque el aparato sobre una superficie seca, estable, plana, resistente al calor y al agua, a salvo de salpicaduras y alejado de otras fuentes de calor.

Este aparato debe colocarse de manera estable y lejos de cualquier fuente de calor, y debe usarse con las asas instaladas, para evitar el derrame de los líquidos calientes.

Coloque el aparato alejado de paredes, cortinas y otros materiales sensibles al calor y al vapor. El aparato debe colocarse al menos a 20 centímetros de cualquier otro objeto. Al utilizar el aparato, deje espacio por encima y por los lados para que circule el aire.

Antes de utilizarlo, asegúrese de que el aparato se encuentra correctamente montado. No encienda el aparato sin la bandeja de cocción o la parrilla sobre la base de calentamiento.

No coloque alimentos o líquidos directamente sobre la base de calentamiento. Solo la bandeja de cocción y la parrilla han sido diseñadas para ser utilizadas sobre la base de calentamiento.

No ponga en marcha el aparato sin alimentos o líquidos en la bandeja de cocción o la parrilla.

Antes de encender el aparato, asegúrese de que los alimentos y los líquidos que desea cocinar alcanzan al menos la mitad de la bandeja de cocción.

La tapa de vidrio no es irrompible. Si la golpea con fuerza, el vidrio podría quebrarse, o incluso debilitarse y romperse posteriormente sin causa aparente.

Asegúrese de colocar correctamente la tapa sobre la bandeja de cocción o la vaporera.

No coloque la bandeja de cocción ni la parrilla sobre ninguna superficie que pueda dañarse con el calor.

No utilice la bandeja de cocción, la parrilla, la vaporera o la tapa en un horno convencional.

No deje que el agua de la tapa gotee sobre la base de calentamiento.

Mantenga el aparato y sus accesorios siempre limpios. Siga las instrucciones de limpieza y mantenimiento.

No deje utensilios de plástico o sensibles al calor sobre de la bandeja de cocción o la parrilla con el aparato en funcionamiento.

Conecte siempre el aparato a un enchufe con toma de tierra.

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

Si el cable de alimentación presenta daños, debe sustituirse en un servicio de asistencia técnica.

Este producto respeta las directivas de compatibilidad electromagnética y de baja tensión.

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

No cubra y deje que el aparato se enfríe por completo antes de guardarlo.

Para evitar quemaduras, retire la tapa lentamente y con su parte inferior inclinada en dirección contraria a usted, para permitir que el vapor escape gradualmente. No se aproxime al aparato mientras se encuentre en funcionamiento.

No caliente el aparato en vacío.

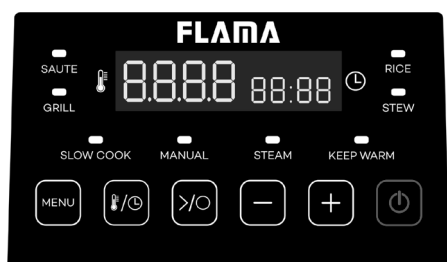
Utilice el aparato solo con los accesorios que se proporcionan.

La bandeja de cocción y la parrilla no resisten los cambios bruscos de temperatura. Asegúrese siempre de que la bandeja de cocción y la parrilla se encuentran a temperatura ambiente antes de colocar sobre ellas alimentos calientes o fríos.

DESCRIPCIÓN

1. Base de calentamiento
2. Panel de control digital
3. Pantalla
4. Parrilla
5. Asas de la parrilla

PANEL DE CONTROL



	Tecla Menú: utilice esta tecla para seleccionar una función. Púlsela hasta que quede seleccionada la función que desea.
	Tecla Temperatura/Tiempo: utilice esta tecla para seleccionar la temperatura y el tiempo de cocción.
	Tecla Start/Stop: utilice esta tecla para iniciar o detener la cocción.
	Utilice esta tecla para reducir la temperatura o el tiempo de cocción.
	Utilice esta tecla para aumentar la temperatura o el tiempo de cocción.
	Tecla ON/OFF: utilice esta tecla para encender o apagar el aparato. El panel de control se enciende y apaga cuando se pulsa la tecla ON/OFF.

6. Bandeja de cocción
7. Asas de la bandeja de cocción
8. Vaporera
9. Asas de la vaporera
10. Tapa de vidrio
11. Asa de la tapa de vidrio

Cambiar la escala de la temperatura

Pulse la tecla ON/OFF. La pantalla mostrará «-----». Pulse la tecla durante 5 segundos para alternar entre grados Celsius (°C) y grados Fahrenheit (°F).

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

Lea las instrucciones de seguridad y las instrucciones adicionales.

Retire el embalaje por completo y compruebe que todos los accesorios se encuentran en buenas condiciones.

Rasgue todas las bolsas de plástico y deséchelos adecuadamente, ya que pueden suponer un riesgo de asfixia o shock para los niños.

Lave la bandeja de cocción, la tapa, la vaporera y la parrilla con agua tibia y detergente. Enjuáguelas y séquelas bien.

Coloque el aparato sobre una superficie seca, estable, plana, resistente al calor y al agua, a salvo de salpicaduras y alejado de otras fuentes de calor. Mantenga el aparato al menos a 20 centímetros de distancia de los demás objetos.

Al utilizar el aparato por primera vez, puede desprender un poco de humo y/o un ligero olor. Es normal con muchos aparatos que funcionan con calor, y no afecta a su seguridad.

FUNCIONAMIENTO

ATENCIÓN: solo la bandeja de cocción y la parrilla se pueden utilizar sobre la base de calentamiento. Los demás accesorios podrían sufrir daños.

Antes de utilizar la bandeja de cocción o la parrilla, compruebe siempre que sus superficies están limpias y secas. De este modo, quedará garantizado un buen contacto con la base de calentamiento.

Cuando utilice la función GRILL, coloque la parrilla sobre la base.

Cuando utilice otras funciones, coloque la bandeja de cocción sobre la base.

Cuando utilice la función Vapor, coloque la bandeja de cocción con agua sobre la base, y a continuación coloque la vaporera encima de la bandeja de cocción.

Puede utilizar la tapa de vidrio con la bandeja de cocción y con la vaporera. No utilice la tapa de vidrio con la parrilla.

FUNCIONES:

Función SAUTÉ (saltear, rehogar, freír)

Coloque los ingredientes en la bandeja de cocción.

Coloque la bandeja de cocción sobre la base de calentamiento.

Pulse la tecla ON/OFF para encender el aparato.

Pulse la tecla MENÚ hasta que quede seleccionada la función SAUTÉ.

La temperatura estándar es de 175 °C y el tiempo estándar es de 1 hora.

Pulse la tecla Temperatura/Tiempo. La temperatura empezará a parpadear. Pulse «-» o «+» para ajustar la temperatura (entre 120 y 200 °C).

Pulse de nuevo la tecla Temperatura/Tiempo. El tiempo empezará a parpadear. Pulse «-» o «+» para ajustar el tiempo entre 5 minutos y 1 hora.

Pulse la tecla START/STOP para iniciar el calentamiento. Los puntos del temporizador empezarán a parpadear.

Una vez agotado el tiempo programado, el aparato entrará en modo KEEP WARM (mantener caliente).

Nota: esta función obtiene mejores resultados con la tapa puesta.

Función GRILL (asar)

Coloque los ingredientes en la parrilla.

Coloque la parrilla sobre la base de calentamiento.

Pulse la tecla ON/OFF para encender el aparato.

Pulse la tecla MENÚ hasta que quede seleccionada la función GRILL.

La temperatura estándar es de 200 °C y el tiempo estándar es de 1 hora.

Pulse la tecla Temperatura/Tiempo. La temperatura empezará a parpadear. Pulse «-» o «+» para ajustar la temperatura (entre 160 y 200 °C).

Pulse de nuevo la tecla Temperatura/Tiempo. El tiempo empezará a parpadear. Pulse «-» o «+» para ajustar el tiempo entre 10 minutos y 1 hora.

Pulse la tecla START/STOP para iniciar el calentamiento. Los puntos del temporizador empezarán a parpadear.

Una vez agotado el tiempo programado, el aparato entrará en modo KEEP WARM (mantener caliente).

Atención: no coloque la tapa de vidrio sobre la parrilla mientras cocina y con la parrilla

caliente.

Función SLOW COOK (cocción lenta)

Coloque los ingredientes en la bandeja de cocción.

Coloque la bandeja de cocción sobre la base de calentamiento.

Pulse la tecla ON/OFF para encender el aparato.

Pulse la tecla MENÚ hasta que quede seleccionada la función SLOW COOK.

La temperatura es fija, de modo que no se puede seleccionar.

El tiempo estándar es de 4 horas, pero se puede ajustar con la tecla Temperatura/Tiempo y las teclas «+» y «-». El intervalo de tiempo va de 30 minutos a 24 horas.

Pulse la tecla START/STOP para iniciar el calentamiento. Los puntos del temporizador empezarán a parpadear.

Una vez agotado el tiempo programado, el aparato entrará en modo KEEP WARM (mantener caliente).

Nota: esta función obtiene mejores resultados con la tapa puesta.

Función MANUAL (cocción manual)

Coloque los ingredientes en la bandeja de cocción.

Coloque la bandeja de cocción sobre la base de calentamiento.

Pulse la tecla ON/OFF para encender el aparato.

Pulse la tecla MENÚ hasta que quede seleccionada la función MANUAL.

La temperatura estándar es de 100 °C y el tiempo estándar es de 4 horas.

Pulse la tecla Temperatura/Tiempo. La

temperatura empezará a parpadear. Pulse «-» o «+» para ajustar la temperatura (entre 40 y 200 °C).

Pulse de nuevo la tecla Temperatura/Tiempo. El tiempo empezará a parpadear. Pulse «-» o «+» para ajustar el tiempo entre 5 minutos y 12 horas.

Pulse la tecla START/STOP para iniciar el calentamiento. Los puntos del temporizador empezarán a parpadear.

Una vez agotado el tiempo programado, el aparato entrará en modo KEEP WARM (mantener caliente).

Nota: esta función obtiene mejores resultados con la tapa puesta.

Función STEAM (cocción al vapor)

Ponga agua en la bandeja de cocción y los ingredientes en la vaporera.

Coloque la bandeja de cocción sobre la base de calentamiento y encaje la vaporera en la bandeja de cocción.

Pulse la tecla ON/OFF para encender el aparato.

Pulse la tecla MENÚ hasta que quede seleccionada la función STEAM.

La temperatura es fija, de modo que no se puede seleccionar.

El tiempo estándar de cocción es de 15 minutos, pero se puede ajustar con la tecla Temperatura/Tiempo y las teclas «+» y «-». El intervalo de tiempo va de 1 minuto a 2 horas.

Pulse la tecla START/STOP para iniciar el calentamiento. Los puntos del temporizador empezarán a parpadear.

Una vez agotado el tiempo programado, el aparato entrará en modo KEEP WARM (mantener caliente).

Nota: esta función obtiene mejores resultados con la tapa puesta.

Función KEEP WARM (mantener caliente)

Coloque los ingredientes en la bandeja de cocción.

Coloque la bandeja de cocción sobre la base de calentamiento.

Pulse la tecla ON/OFF para encender el aparato.

Pulse la tecla MENÚ hasta que quede seleccionada la función KEEP WARM.

La temperatura es fija, de modo que no se puede seleccionar.

El tiempo estándar de cocción es de 4 horas, pero se puede ajustar con la tecla Temperatura/Tiempo y las teclas «+» y «-». El intervalo de tiempo va de 1 a 10 horas.

Pulse la tecla START/STOP para iniciar el calentamiento. Los puntos del temporizador empezarán a parpadear.

Nota: esta función obtiene mejores resultados con la tapa puesta.

Función STEW (guisar, cocer, estofar)

Coloque los ingredientes en la bandeja de cocción.

Coloque la bandeja de cocción sobre la base de calentamiento.

Pulse la tecla ON/OFF para encender el aparato.

Pulse la tecla MENÚ hasta que quede seleccionada la función STEW.

La temperatura estándar es de 90 °C y el tiempo estándar es de 2 horas.

Pulse la tecla Temperatura/Tiempo. La temperatura empezará a parpadear. Pulse «-» o «+» para ajustar la temperatura (entre 79 y 99 °C).

Pulse de nuevo Temperatura/Tiempo. El tiempo empezará a parpadear. Pulse «-» o «+» para ajustar el tiempo entre 15 minutos y 4 horas.

Pulse la tecla START/STOP para iniciar el calentamiento. Los puntos del temporizador empezarán a parpadear.

Una vez agotado el tiempo programado, el aparato entrará en modo KEEP WARM (mantener caliente).

Nota: esta función obtiene mejores resultados con la tapa puesta.

Función RICE (arroz)

Ponga el arroz y agua en la bandeja de cocción.

Coloque la bandeja de cocción sobre la base de calentamiento.

Pulse la tecla ON/OFF para encender el aparato.

Pulse la tecla MENÚ hasta que quede seleccionada la función RICE.

Esta función no muestra la temperatura, y calcula automáticamente el tiempo de cocción. El tiempo se mostrará en la pantalla mediante una cuenta atrás en los últimos 10 minutos de cocción.

Pulse la tecla START/STOP para iniciar el calentamiento. Los puntos del temporizador empezarán a parpadear.

Una vez agotado el tiempo programado, el aparato entrará en modo KEEP WARM (mantener caliente).

Nota: esta función obtiene mejores resultados con la tapa puesta.

TABLA DE TEMPERATURAS Y TIEMPOS ESTÁNDAR

Función	Temperatura estándar	Intervalo de temperatura	Tiempo estándar	Intervalo de tiempo	Incremento (tiempo/temperatura)
SAUTE	175°C	120-200°C	1 hora	5-60 min	5min/5°C
GRILL	200°C	160-200°C	1 hora	10-60 min	5min/5°C
SLOW COOK	/	/	4 horas	30 min – 24 horas	30min
MANUAL	100°C	40-200°C	4 horas	5min – 12 horas (40-60°C) 5min – 4 horas (70-100°C) 5min – 1 horas (100°C +)	5 min (1min-1hora) 30 min (1-4hora) 1° (40-50 °C) 5° (50-200 °C)
STEAM	/	/	15 min	1 -120 min	1 min
KEEP WARM	/	/	4 horas	1 -10 horas	30 min
STEW	90°C	79-99 °C	2 horas	15 min – 4 horas	5min/1°C
RICE	/	/	/	/	/

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato y las piezas después de cada uso.

Antes de limpiar, desenchufe el aparato y déjelo enfriar completamente.

Lave la bandeja de cocción, la parrilla, la vaporera y la tapa con agua caliente y un detergente suave. Limpie y seque con un paño suave y seco.

No use limpiadores abrasivos ya que pueden dañar la superficie antiadherente.

Limpie la base solo con un paño húmedo y séquela con un paño suave y seco; no la sumerja en líquidos.

Nunca sumerja la base en agua.

NOTA: No use limpiadores abrasivos, estropajos o productos que no se consideren seguros para usar en revestimientos antiadherentes.

Cualquier otro servicio/repación debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

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.

MULTICOOKER

SAFETY INSTRUCTIONS

Carefully read these instructions before using the appliance for the first time and save them for future reference. Using the appliance in a manner that does not comply with these instructions relieves Flama of all responsibilities.

Do not touch the glass lid when hot. Use the handles or hot mitts to move the cooking dish, the grill plate and the steamer dish.

This appliance is not a toy. Children should be monitored to make sure they do not play with the appliance. This appliance should never be used by children.

This appliance may be used by children 8 years and older if they are supervised or have received instruction on how to safely use the appliance and understand the risks involved.

The cleaning and maintenance of the appliance should not be performed by children unless they are over 8 years old and are supervised.

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

The appliance may be used by those with physical, sensory or mental disabilities or who lack experience or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to safely use the appliance and understand the risks involved.

Children should not play with the appliance.

Do not use the appliance if the power cord or plug are damaged. Do not use the appliance if it has fallen, is damaged, has been left out in open air or exposed to water.

If any of these incidents should occur, take the appliance to an authorized technical assistance service for assessment or repair.

Regularly inspect the appliance to ensure there are no damages that may present a risk.

To protect against the risk of electric shock, do not submerge the power cord, plug or appliance in water or any other liquid. This

may cause injury and/or damage to the appliance.

Keep the power cord away from hot surfaces and do not cover the appliance's ventilation systems.

Do not leave the power cord hanging from the edge of a table or countertop.

Do not place the appliance near or on top of a gas stove, any type of electric stove, electric cooktops or hot oven.

Turn off the appliance by removing the plug from the electrical socket after each use and when cleaning. Let the appliance cool before cleaning or storing it.

All maintenance aside from cleaning should be performed by an authorized technical assistance service.

The use of accessories not recommended or sold by Flama may cause fires, electric shock, injuries or damage to the appliance. Only use the provided cooking trays and grill plate. Do not use any other cooking tray or grill plate on the heating base.

The appliance is not meant to be operated using an external timer or separate remote control system.

This appliance was designed exclusively for domestic use, not for professional or industrial use. Do not use the appliance in moving vehicles or boats. Improper use may cause injuries.

This appliance is not meant to be used in domestic and analogous situations such as:

- Cooking areas reserved for employees of stores, offices and other professional environments.
- Country homes.
- By clients of hotels, motels and other residence-type environments.
- In guesthouse environments.

To protect against fire, do not use the appliance in the presence of explosive and/or flammable vapors.

Be very careful moving the appliance when it contains food or other hot liquids. Do not move the appliance while it is cooking.

Place the appliance on a dry, stable, flat and heat- and water-resistant surface, away from water splashes and any other sources of heat.

This appliance must be positioned in a stable manner, away from any heat source and with the handles positioned to avoid spilling hot liquids.

Position the appliance far away from walls, curtains and other materials sensitive to heat and steam. The appliance should be placed at least 20 cm (8 in) away from any other object. When using the appliance, provide adequate space above and on all sides for air to circulate.

Always make sure the appliance is correctly assembled before use. Never turn on the appliance if either the cooking tray or grill plate is not on the heating base.

Do not place foods or liquids directly on the heating base. Only the cooking tray and the grill plate were designed to work with the heating base.

Never operate the appliance without foods and liquids in the cooking tray or grill plate.

Make sure that the foods or liquids being cooked fill the cooking tray at least halfway before turning on the appliance.

The glass lid is not unbreakable. If hit with strength, the glass may break or weaken and later break into small pieces with no apparent cause.

Make sure that the lid is correctly placed on the cooking tray or steam tray.

Do not place the cooking tray or grill plate on any surface that could be damaged by heat.

Do not use the cooking tray, the grill plate, the steam tray or the lid in a conventional oven.

Do not let water drip from the lid to the heating base.

Keep the appliance and all components clean. Follow the cleaning and maintenance instructions.

Do not leave plastic or heat-sensitive utensils inside the cooking

tray or grill plate during operation.

Always plug the appliance into a grounded outlet.

Keep the appliance and its power cord out of the reach of children.

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified technical assistance service to avoid danger.

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

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

ADDITIONAL SAFETY INSTRUCTIONS

Do not cover the appliance and let it cool completely before storing it.

To avoid burns, remove the lid slowly and allow the steam to escape gradually by inclining the lid away from you. Do not get close to the appliance while in operation

Do not heat or preheat the appliance while empty.

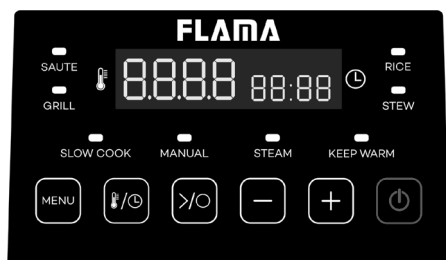
Only use the appliance with the provided parts.







The cooking tray or grill plate will not withstand abrupt changes in temperature. Always make sure that the cooking tray or grill plate are at room temperature before adding hot or cold items.

DESCRIPTION

1. Heating base
2. Digital control panel
3. Display
4. Grill plate
5. Grill plate handles
6. Cooking tray
7. Cooking tray handles
8. Steam tray
9. Steam tray handles
10. Glass lid
11. Glass lid handle

CONTROL PANEL



	Menu Button - use this button to select a function. Press until the desired function is selected.
	Temperature/Time Button - use this button to select the temperature and/or cook time.
	Start/Stop Button - use this button to start or stop the cooking process.
	Use this button to reduce the temperature or cook time.
	Use this button to increase the temperature or cook time.
	ON/OFF Button - use this button to turn the appliance on or off. The control panel lights up or turns off when the ON/OFF button is pressed.

Change the temperature scale

Press the ON/OFF button: the display will show “-----”. Press the button for 5 seconds to switch between Celsius (°C) and Fahrenheit (°F).

BEFORE FIRST USE

Read all the safety instructions and additional instructions.

Remove all packaging materials and check that all parts are in good condition.

Tear up all plastic bags and discard them appropriately, as they can present an asphyxiation or choking risk for children.

Wash the cooking tray, the lid, the steam tray and the grill plate in warm, soapy water. Rinse and dry well.

Place the appliance on a dry, stable, flat and heat- and water-resistant surface, away from water splashes and any other sources of heat. Keep the appliance at least 20 cm (8 in) away from any other object.

When using the appliance for the first time, it may give off a faint smoke and/or odor. This is normal with many heating appliances and does not affect the safety of the appliance.

OPERATING INSTRUCTIONS

WARNING – Only the cooking tray and the grill plate may be placed on the heating base; it may damage the other parts.

Before using the cooking tray or grill plate, always make sure that their exterior is clean and dry. This will ensure adequate contact with the heating base.

When using the Grill function, place the grill plate on the base.

When using other functions, place the cooking tray on the base.

When using the Steam function, place the cooking tray with water at the bottom and then place the steam tray on top of the cooking tray.

The glass lid may be used with the cooking tray and the steam tray. Do not use the glass lid with the grill plate.

FUNCTIONS

SAUTÉ Function

Place the ingredients in the cooking tray.

Place the cooking tray on the heating base.

Press the ON/OFF button to turn on the appliance.

Press the MENU button until the SAUTÉ function is selected.

The default temperature is 175°C (347°F) and the default time is 1 hour.

Press the “Temperature/Time” button and the temperature will flash, press “-” and “+” to adjust the temperature (between 120°C and 200°C) (248°F and 392°F).

Press the “Temperature/Time” button again and the time will flash, press “-” and “+” to adjust the time between 5 min and 1 hour.

Press the START/STOP button to start

heating; the timer dots will flash.

Once the programmed time is up, the appliance will enter KEEP WARM mode.

Note - This function works best when the lid is used.

GRILL Function

Place the ingredients on the grill plate.

Place the grill plate on the heating base.

Press the ON/OFF button to turn on the appliance.

Press the MENU button until the GRILL function is selected.

The default temperature is 200°C (392°F) and the default time is 1 hour.

Press the “Temperature/Time” button and the temperature will flash, press “-” and “+” to adjust the temperature (between 160°C and 200°C) (248°F and 392°F).

Press the “Temperature/Time” button again and the time will flash, then press “-” and “+” to adjust the time between 10 min and 1 hour.

Press the START/STOP button to start heating; the timer dots will flash.

Once the programmed time is up, the appliance will enter KEEP WARM mode.

Warning - Do not place the glass lid on the grill plate while cooking and while the plate is warm.

SLOW COOK Function

Place the ingredients in the cooking tray.

Place the cooking tray on the heating base.

Press the ON/OFF button to turn on the appliance.

Press the MENU button until the SLOW COOK function is selected.

The temperature is fixed and cannot be adjusted.

The default time is 4 hours and can be adjusted using the “Temperature/Time” button and the “+” and “-” buttons. The time interval is 30 min to 24 hours.

Press the START/STOP button to start heating; the timer dots will flash.

Once the programmed time is up, the appliance will enter KEEP WARM mode.

Note - This function works best when the lid is used.

MANUAL Function

Place the ingredients in the cooking tray.

Place the cooking tray on the heating base.

Press the ON/OFF button to turn on the appliance.

Press the MENU button until the MANUAL function is selected.

The default temperature is 100°C (212°F) and the default time is 4 hours.

Press the “Temperature/Time” button and the temperature will flash, press “-” and “+” to adjust the temperature (between 40°C and 200°C) (248°F and 392°F).

Press the “Temperature/Time” button again and the time will flash, then press “-” and “+” to adjust the time between 5 min and 12 hours.

Press the START/STOP button to start heating; the timer dots will flash.

Once the programmed time is up, the appliance will enter KEEP WARM mode.

Note - This function works best when the lid is used.

STEAM Function

Place water in the cooking tray and the ingredients in the steam tray.

Place the cooking tray on the heating base and fit the steam tray into the cooking tray.

Press the ON/OFF button to turn on the appliance.

Press the MENU button until the STEAM function is selected.

The temperature is fixed and cannot be adjusted.

The default cook time is 15 minutes and can be adjusted using the “Temperature/Time” button and the “+” and “-” buttons. The time interval is 1 min to 2 hours.

Press the START/STOP button to start heating; the timer dots will flash.

Once the programmed time is up, the appliance will enter KEEP WARM mode.

Note - This function works best when the lid is used.

KEEP WARM Function

Place the ingredients in the cooking tray.

Place the cooking tray on the heating base.

Press the ON/OFF button to turn on the appliance.

Press the MENU button until the KEEP WARM function is selected.

The temperature is fixed and cannot be adjusted.

The default cook time is 4 hours and can be adjusted using the “Temperature/Time” button and the “+” and “-” buttons. The time interval is 1 to 10 hours.

Press the START/STOP button to start heating; the timer dots will flash.

Note - This function works best when the lid is used.

STEW Function

Place the ingredients in the cooking tray.

Place the cooking tray on the heating base.

Press the ON/OFF button to turn on the appliance.

Press the MENU button until the STEW function is selected.

The default temperature is 90°C (194°F) and the default time is 2 hours.

Press the "Temperature/Time" button, the temperature will flash. Press "-" and "+" to adjust the temperature (between 79°C and 99°C) (174°F and 210°F).

Press "Temperature/Time" again and the time will flash, then press "-" and "+" to adjust the time between 15 min and 4 hours.

Press the START/STOP button to start heating; the timer dots will flash.

Once the programmed time is up, the appliance will enter KEEP WARM mode.

Note - This function works best when the lid is used.

RICE Function

Place the rice and water in the cooking tray.

Place the cooking tray on the heating base.

Press the ON/OFF button to turn on the appliance.

Press the MENU button until the RICE function is selected.

No temperature is shown with this function and the cooking time is calculated automatically. The time will appear on the display and will countdown for the last 10 minutes of the cooking process.

Press the START/STOP button to start heating; the timer dots will flash.

Once the programmed time is up, the appliance will enter KEEP WARM mode.

Note - This function works best when the lid is used.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the device and parts after each use.

Before cleaning, unplug the appliance and let it cool down completely.

Wash the cooking tray, grill plate, steam tray and lid in hot water and a mild detergent. Clean and dry with a soft, dry cloth.

Do not use abrasive cleaning products as they may damage the non-stick surface.

Clean the base only with a damp cloth and dry with a soft, dry cloth – do not immerse in liquids.

Never immerse the base in water.

NOTE: Do not use abrasive cleaners, scourers, or products that are not considered safe to use on non-stick coatings.

Any other service/repair must be performed by an authorized service representative.

DEFAULT TEMPERATURE AND TIME TABLE

Function	Default temperature	Temperature range	Default time	Time range	Increment (time/temperature)
SAUTÉ	175°C (347°F)	120-200°C 248°F-392°F)	1 hour	5 – 60 min	5min/5°C (41°F)
GRILL	200°C (347°F)	160-200°C 320°F-400°F)	1 hour	10 – 60 min	5min/5°C (41°F)
SLOW COOK	/	/	4 hours	30 min – 24 hours	30 min
MANUAL	100°C (212°F)	40-200° 104°F-392°F)	4 hours	5 min – 12 hours (40-60°C) (104°F-140°F) 5 min – 4 hours (70-100°C) (158°F-212°F) 5 min – 1 hour (100°C +) (212°F +)	5 min (1 min – 1 hour) 30 min (1 – 4 hours) 1° (40-50°C) (104°F-122°F) 5° (50-200°C) (122°F-392°F)
STEAM	/	/	15 min	1 – 120 min	1 min
KEEP WARM	/	/	4 hours	1 – 10 hours	30 min
STEW	90°C (194°F)	79-99°C 174°F-210°F)	2 hours	15 min – 4 hours	5min/1°C (34°F)
RICE	/	/	/	/	/

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.

APPAREIL DE CUISINE

Lire attentivement ces consignes avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et les conserver pour les consulter ultérieurement. Une utilisation non conforme à ces consignes dégage Flama de toute responsabilité.

Ne pas toucher au couvercle en verre chaud. Utiliser les poignées ou des gants pour déplacer le plateau de cuisson, le grill et le plateau à vapeur.

Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans sous surveillance ou ayant reçu des consignes concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et ayant conscience des risques encourus.

Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins d'être âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.

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

L'appareil peut être utilisé par des personnes à mobilité réduite, présentant un handicap sensoriel ou mental ou manquant d'expérience ou de connaissances, sous surveillance ou ayant reçu des consignes concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et ayant conscience des risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés. Ne pas utiliser l'appareil après une chute, s'il est endommagé ou s'il a été laissé en plein air ou exposé à l'eau.

Si l'un de ces incidents survient, faire vérifier ou réparer l'appareil par un service d'assistance technique autorisé.

Vérifier régulièrement l'état de l'appareil pour garantir qu'il n'est pas endommagé et susceptible d'entraîner un risque en matière de sécurité.

Pour prévenir tout risque de choc électrique, ne pas plonger le

câble, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou un tout autre liquide. Cela pourrait provoquer des blessures et/ou endommager l'appareil.

Garder le câble d'alimentation loin des surfaces chaudes et ne couvrir en aucun cas les systèmes d'aération de l'appareil.

Ne pas laisser le câble pendre au bord d'une table ou du plan de travail.

Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une cuisinière à gaz ou tout autre type de plaque de cuisson électrique, ni sur un four chaud.

Débrancher l'appareil de la prise de courant après chaque utilisation et pendant le nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou le ranger.

Toute opération de maintenance, à l'exception du nettoyage, doit être réalisée par un service d'assistance technique autorisé.

L'utilisation simultanée d'accessoires non recommandés ou vendus par Flama peut provoquer un incendie, un choc électrique, des blessures ou des dommages à l'appareil. Utiliser uniquement le plateau de cuisson et le grill fournis. Ne pas utiliser un autre plateau de cuisson ou grill sur la base chauffante.

L'appareil ne doit pas être mis en marche au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de contrôle à distance.

Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, et non pour un usage professionnel ou industriel. Ne pas utiliser l'appareil dans des véhicules ou des bateaux en marche. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.

Cet appareil n'est pas conçu pour des applications domestiques et similaires, telles que :

- Zones de cuisine réservées à des employés de magasins, de bureaux et autres milieux professionnels
- Maison de campagne
- Par des clients dans des hôtels, motels et autres espaces résidentiels
- Milieux de type auberge.

Pour éviter les incendies, ne pas utiliser l'appareil en présence de

vapeurs explosives et/ou inflammables.

Faire très attention lors de l'utilisation ou du déplacement de l'appareil lorsque celui-ci contient des aliments ou autres liquides chauds. Ne pas déplacer l'appareil pendant la cuisson.

Placer l'appareil sur une surface sèche, stable, plane et résistante à la chaleur et à l'eau, loin de toute éclaboussure d'eau et de toute autre source de chaleur.

Cet appareil peut être placé de manière stable, loin d'une quelconque source de chaleur, à l'aide des poignées pour éviter le déversement de liquides chauds.

Placer l'appareil loin des murs, rideaux et autres matériaux sensibles à la chaleur et à la vapeur. L'appareil doit être placé à une distance de 20 cm, au moins, d'un tout autre objet. Lors de l'utilisation de l'appareil, ménager un espace suffisant au-dessus et sur les côtés pour garantir la circulation de l'air.

S'assurer que l'appareil est correctement monté avant de l'utiliser. Ne jamais allumer l'appareil si le plateau de cuisson ou le grill n'est pas placé sur la base chauffante.

Ne pas mettre des aliments ou un liquide directement sur la base chauffante. Seuls le plateau de cuisson et le grill ont été conçus pour fonctionner sur la base chauffante.

Ne jamais utiliser l'appareil sans aliments et liquides dans le plateau de cuisson ou sur le grill.

S'assurer que les aliments ou liquides à cuisiner recouvrent au moins la moitié du plateau de cuisson avant d'allumer l'appareil.

Le couvercle en verre n'est pas incassable. En cas de manipulation avec force, le verre peut se casser ou devenir fragile et se briser en petits morceaux ultérieurement sans cause apparente.

S'assurer que le couvercle est correctement placé sur le plateau de cuisson ou le plateau à vapeur.

Ne pas placer le plateau de cuisson ou le grill sur une quelconque surface pouvant être endommagée par la chaleur.

Ne pas utiliser le plateau de cuisson, le grill, le plateau à vapeur ou le couvercle dans un four conventionnel.

Éviter que des gouttes d'eau du couvercle ne tombent sur la base

chauffante.

Maintenir l'appareil et tous les composants propres. Respecter les consignes de nettoyage et d'entretien.

Ne pas laisser des ustensiles en plastique ou sensibles à la chaleur à l'intérieur du plateau de cuisson ou du grill pendant son utilisation.

Brancher toujours l'appareil sur une prise mise à la terre.

Tenir l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un service d'assistance technique qualifié pour prévenir tout danger.

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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ COMPLÉMENTAIRES

Ne pas couvrir l'appareil et le laisser refroidir entièrement avant de le ranger.

Pour éviter de se brûler, retirer lentement le couvercle, la partie inférieure du couvercle inclinée loin de vous pour permettre à la vapeur de s'échapper petit à petit. Ne pas s'approcher de l'appareil lorsqu'il est en marche.

Ne pas chauffer ou pré-chauffer l'appareil à vide.

Utiliser l'appareil avec les pièces fournies uniquement.

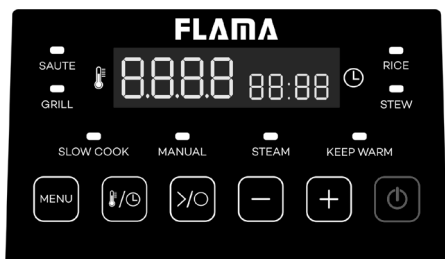
Le plateau de cuisson ou le grill ne résisteront pas à des changements de température brusques. S'assurer que le plateau de cuisson ou le grill sont à température ambiante avant d'ajouter des aliments chauds ou froids.

DESCRIPTION

1. Base chauffante
2. Panneau de contrôle numérique
3. Écran d'affichage
4. Grill
5. Poignées du grill

6. Plateau de cuisson
7. Poignées du plateau de cuisson
8. Plateau à vapeur
9. Poignées du plateau à vapeur
10. Couvercle en verre
11. Poignée du couvercle en verre

PANNEAU DE CONTRÔLE



	Touche Menu - utiliser cette touche pour sélectionner une fonction. Appuyer jusqu'à ce que la fonction souhaitée soit sélectionnée
	Touche Température / Temps - utiliser cette touche pour sélectionner la température et/ou le temps de cuisson.
	Touche Start / Stop - utiliser cette touche pour démarrer ou arrêter la cuisson.
	Utiliser cette touche pour réduire la température ou le temps de cuisson.
	Utiliser cette touche pour augmenter la température ou le temps de cuisson.
	Touche ON / OFF - utiliser cette touche pour allumer ou éteindre l'appareil. Le panneau de contrôle s'allume ou s'éteint lorsque la touche ON / OFF est activée.

Changer l'échelle de température

Appuyer sur la touche ON / OFF ; l'écran affichera « ----- ». Appuyer sur la touche pendant 5 secondes pour alterner entre les degrés Celsius (°C) et les degrés Fahrenheit (°F).

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lire attentivement les consignes de sécurité et les consignes complémentaires.

Retirer tous les éléments de l'emballage et vérifier si toutes les pièces sont en bon état.

Déchirer les sacs plastiques et les jeter convenablement, ces derniers pouvant représenter un risque d'asphyxie ou de choc pour les enfants.

Laver le plateau de cuisson, le couvercle, le plateau à vapeur et le gril avec de l'eau tiède et du savon. Les essuyer et bien les sécher.

Placer l'appareil sur une surface sèche, stable, plane et résistante à la chaleur et à l'eau, loin de toute éclaboussure d'eau et de toute autre source de chaleur. Placer l'appareil à une distance de 20 cm, au moins, d'un tout autre objet.

Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager une légère fumée et/ou odeur. Cela arrive souvent dans le cas de nombreux appareils chauffants et n'affecte pas la sécurité de l'appareil.

FONCTIONNEMENT

ATTENTION - Seuls le plateau de cuisson et le grill peuvent être placés sur la base chauffante ; autrement, les autres pièces peuvent être endommagées.

Avant d'utiliser le plateau de cuisson ou le grill, s'assurer que l'intérieur est propre et sec. Cela permettra le contact adéquat avec la base chauffante.

Lors d'une utilisation en mode Grill, placer le grill sur la base.

Pour les autres fonctions, placer le plateau à cuisson sur la base.

En mode Vapeur, placer le plateau de cuisson avec de l'eau sur la base puis le plateau à vapeur par dessus.

Il est possible d'utiliser le couvercle en verre sur le plateau de cuisson et le plateau à vapeur. Ne pas utiliser le couvercle sur le grill.

FONCTIONS

Fonction SAUTÉ (sauter, saisir, frire)

Verser les ingrédients dans le plateau de cuisson.

Placer le plateau de cuisson sur la base chauffante.

Appuyer sur la touche ON / OFF pour allumer l'appareil.

Appuyer sur la touche MENU jusqu'à ce que la fonction SAUTÉ soit activée.

La température standard est de 175 °C et le temps standard est d'1 heure.

Appuyer sur la touche Température / Temps et la température clignotera, appuyer sur « - » et « + » pour régler la température (entre 120 et 200 °C).

Appuyer de nouveau sur la touche

Température / Temps et le temps clignotera, appuyer sur « - » et « + » pour régler le temps entre 5 min et 1 heure.

Appuyer sur la touche START / STOP pour démarrer la cuisson ; les points du minuteur clignent.

Une fois le temps programmé écoulé, l'appareil entrera en mode KEEP WARM (maintenir chaud).

Note - cette fonction fonctionne mieux lorsque le couvercle est placé dessus.

Fonction GRILL (griller)

Verser les ingrédients sur le grill.

Placer le grill sur la base chauffante.

Appuyer sur la touche ON / OFF pour allumer l'appareil.

Appuyer sur la touche MENU jusqu'à ce que la fonction GRILL soit activée.

La température standard est de 200 °C et le temps standard est d'1 heure.

Appuyer sur la touche Température / Temps et la température clignotera, appuyer sur « - » et « + » pour régler la température (entre 160 et 200 °C).

Appuyer de nouveau sur la touche Température / Temps et le temps clignotera, appuyer sur « - » et « + » pour régler le temps entre 10 min et 1 heure.

Appuyer sur la touche START / STOP pour démarrer la cuisson ; les points du minuteur clignent.

Une fois le temps programmé écoulé, l'appareil entrera en mode KEEP WARM (maintenir chaud).

Attention - Ne pas mettre le couvercle en verre sur le grill pendant la cuisson et tant que le grill est chaud.

Fonction SLOW COOK (cuisson lente)

Verser les ingrédients dans le plateau de cuisson.

Placer le plateau de cuisson sur la base chauffante.

Appuyer sur la touche ON / OFF pour allumer l'appareil.

Appuyer sur la touche MENU jusqu'à ce que la fonction SLOW COOK soit activée.

La température est fixe et ne peut pas être réglée.

Le temps standard est de 4 heures et peut être réglé à travers la touche « Température / Temps » et les touches « + » et « - ». L'intervalle de temps varie entre 30 min et 24 heures.

Appuyer sur la touche START / STOP pour démarrer la cuisson ; les points du minuteur clignotent.

Une fois le temps programmé écoulé, l'appareil entrera en mode KEEP WARM (maintenir chaud).

Note - cette fonction fonctionne mieux lorsque le couvercle est placé dessus.

Fonction MANUAL (cuisson manuelle)

Verser les ingrédients dans le plateau de cuisson.

Placer le plateau de cuisson sur la base chauffante.

Appuyer sur la touche ON / OFF pour allumer l'appareil.

Appuyer sur la touche MENU jusqu'à ce que la fonction MANUAL soit activée.

La température standard est de 100 °C et le temps standard est de 4 heures.

Appuyer sur la touche Température / Temps et la température clignotera, appuyer sur « - » et « + » pour régler la température

(entre 40 et 200 °C).

Appuyer de nouveau sur la touche Température / Temps et le temps clignotera, appuyer sur « - » et « + » pour régler le temps entre 5 min et 12 heures.

Appuyer sur la touche START / STOP pour démarrer la cuisson ; les points du minuteur clignotent.

Une fois le temps programmé écoulé, l'appareil entrera en mode KEEP WARM (maintenir chaud).

Note - cette fonction fonctionne mieux lorsque le couvercle est placé dessus.

Fonction STEAM (cuisson à vapeur)

Verser de l'eau dans le plateau de cuisson et les ingrédients dans le plateau à vapeur.

Placer le plateau de cuisson sur la base chauffante et insérer le plateau à vapeur sur le plateau de cuisson.

Appuyer sur la touche ON / OFF pour allumer l'appareil.

Appuyer sur la touche MENU jusqu'à ce que la fonction STEAM soit activée.

La température est fixe et ne peut pas être réglée.

Le temps de cuisson standard est de 15 minutes et peut être réglé à travers la touche « Température / Temps » et les touches « + » et « - ». L'intervalle de temps varie entre 1 minute et 2 heures.

Appuyer sur la touche START / STOP pour démarrer la cuisson ; les points du minuteur clignotent.

Une fois le temps programmé écoulé, l'appareil entrera en mode KEEP WARM (maintenir chaud).

Note - cette fonction fonctionne mieux lorsque le couvercle est placé dessus.

Fonction KEEP WARM (maintenir chaud)

Verser les ingrédients dans le plateau de cuisson.

Placer le plateau de cuisson sur la base chauffante.

Appuyer sur la touche ON / OFF pour allumer l'appareil.

Appuyer sur la touche MENU jusqu'à ce que la fonction KEEP WARM soit activée.

La température est fixe et ne peut pas être réglée.

Le temps de cuisson standard est de 4 heures et peut être réglé à travers la touche « Température / Temps » et les touches « + » et « - ». L'intervalle de temps varie entre 1 et 10 heures.

Appuyer sur la touche START / STOP pour démarrer la cuisson ; les points du minuteur clignotent.

Note - cette fonction fonctionne mieux lorsque le couvercle est placé dessus.

Fonction STEW (mijoter, cuire, braiser)

Verser les ingrédients dans le plateau de cuisson.

Placer le plateau de cuisson sur la base chauffante.

Appuyer sur la touche ON / OFF pour allumer l'appareil.

Appuyer sur la touche MENU jusqu'à ce que la fonction STEW soit activée.

La température standard est de 90 °C et le temps standard est de 2 heures.

Appuyer sur la touche Température / Temps et la température clignotera. Appuyer sur « - » et « + » pour régler la température (entre 79 et 99 °C).

Appuyer de nouveau sur la touche Température / Temps et le temps clignotera

puis appuyer sur « - » et « + » pour régler le temps entre 15 min et 4 heures.

Appuyer sur la touche START / STOP pour démarrer la cuisson ; les points du minuteur clignotent.

Une fois le temps programmé écoulé, l'appareil entrera en mode KEEP WARM (maintenir chaud).

Note - cette fonction fonctionne mieux lorsque le couvercle est placé dessus.

Fonction RICE (riz)

Verser le riz et l'eau dans le plateau de cuisson.

Placer le plateau de cuisson sur la base chauffante.

Appuyer sur la touche ON / OFF pour allumer l'appareil.

Appuyer sur la touche MENU jusqu'à ce que la fonction RICE soit activée.

Aucune température ne s'affiche sous ce mode et le temps de cuisson est calculé automatiquement. Le temps s'affichera sur l'écran et un décompte décroissant commencera au cours des 10 dernières minutes de la cuisson.

Appuyer sur la touche START / STOP pour démarrer la cuisson ; les points du minuteur clignotent.

Une fois le temps programmé écoulé, l'appareil entrera en mode KEEP WARM (maintenir chaud).

Note - cette fonction fonctionne mieux lorsque le couvercle est placé dessus.

TABLEAU DE TEMPÉRATURE ET TEMPS STANDARD

Fonction	Température standard	Intervalle de température	Temps standard	Intervalle de temps	Augmentation (temps / température)
SAUTÉ	175 °C	120 - 200 °C	1 heure	5 - 60 min	5 min / 5 °C
GRILL	200 °C	160 - 200 °C	1 heure	10 - 60 min	5 min / 5 °C
SLOW COOK	/	/	4 heures	30 min - 24 heures	30 min
MANUAL	100 °	40 - 200 °	4 heures	5 min - 12 heures (40 - 60 °C) 5 min - 4 heures (70 - 100 °C) 5 min - 1 heure (100 °C)	5 5 min (1 min - 1 heure) 30 min (1 - 4 heures) 1 ° (40 - 50 °C) 5 ° (50 - 200 °C)
STEAM	/	/	15 min	1 - 120 min	1 min
KEEP WARM	/	/	4 heures	1 - 10 heures	30 min
STEW	90 °C	79 - 99 °C	2 heures	15 min - 4 heure	5 min / 1 °C
RICE	/	/	/	/	/

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil et les pièces après chaque utilisation.

Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.

Lavez le plateau de cuisson, le grill, le plateau à vapeur et le couvercle dans de l'eau chaude et un détergent doux. Nettoyez et séchez avec un chiffon doux et sec.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs car ils pourraient endommager la surface antiadhésive.

Nettoyez la base uniquement avec un chiffon humide et séchez avec un chiffon doux et sec - ne pas plonger dans des liquides.

Ne plongez jamais la base dans l'eau.

REMARQUE : N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de tampons à récurer ou de produits qui ne sont pas considérés comme sûrs à utiliser sur les revêtements antiadhésifs.

Tout autre service/réparation doit être effectué par un représentant de service autorisé.

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.

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

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 Electrodomésticos, S.A.

Zona Industrial | Apartado 2041

3701-906 Cesar

Portugal

t. +351 256 850 170

f. +351 256 850 179

www.flama.pt

info@flama.pt

I2160.00