

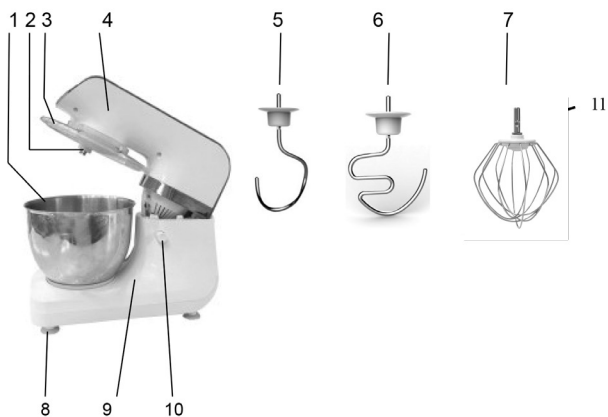
FLAMA



ROBOT DE COZINHA

1460FL

11460.00



1. Taça em aço inoxidável
2. Eixo rotativo
3. Tapa de proteção
4. Braço
5. Amassador
6. Batedor
7. Batedor elíptico
8. Pés em borracha
9. Corpo da unidade
10. Botão de libertação do braço
- II. Cobertura de proteção

Os produtos FLAMA foram concebidos a pensar no bem-estar e satisfação do consumidor, privilegiando os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design.

CONSELHOS DE SEGURANÇA

- Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia atentamente este manual de instruções e guarde-o para posteriores consultas. Uma utilização não conforme com as instruções, liberta a FLAMA de todas as responsabilidades.
- À semelhança do que acontece com qualquer aparelho, a sua utilização por crianças deve ser sujeita a vigilância adequada.
- Verifique se a tensão de alimentação da instalação elétrica da sua habitação corresponde à inscrita na placa de características do aparelho.
- Este aparelho não está destinado a ser colocado em funcionamento por intermédio de um temporizador exterior ou por um sistema separado de controlo-remoto.
- Este aparelho foi concebido para utilização exclusivamente doméstica.
- 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 retirando a ficha da tomada de corrente se ele é deixado sem vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza, ou ao aproximar-se das peças que se movem.
- Não toque nas varas em movimento.
- Uma utilização indevida do aparelho pode resultar em lesões.

- O aparelho só deverá ser ligado à tomada fixa depois de se ter introduzido os acessórios (varas/amassadores/batedores) que vão ser utilizados.
 - Após utilização da batedeira só retire os acessórios (varas/amassadores/batedores) do interior da taça quando estes já tiverem parado de rodar.
 - Não coloque qualquer tipo de objetos (por ex. colheres, facas, etc...) no interior da taça quando as varas estiverem em movimento.
 - Após 8 minutos de funcionamento contínuo, deixe a batedeira repousar durante 30 minutos, para evitar o sobreaquecimento do motor.
 - Não mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido. Utilize um pano macio e húmido para a sua limpeza.
 - Não exponha o aparelho aos agentes atmosféricos.
 - Não retire a ficha da tomada por meio de esticão do cabo de alimentação.
 - Não utilize o aparelho se este não estiver a funcionar corretamente 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.
 - Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou pessoal de qualificação similar de forma a evitar um perigo.
 - Não tente substituir o cabo de alimentação ou a ficha dado tratar-se de uma operação perigosa. Mande-os substituir imediatamente num Serviço de Assistência Técnica Autorizado Flama.
 - Este produto cumpre as Diretivas de Compatibilidade Eletromagnética e de Baixa Tensão.
- Este manual de instruções também está disponível no formato PDF em www.flama.pt

FUNCIONAMENTO

PAINEL DE CONTROLO

 ----- Stop / Start



Definição 1-6 ----- velocidade de funcionamento

Definição 1 ----- velocidade mínima --- devagar

Definição 6 ----- velocidade máxima --- rápido






COMO UTILIZAR A DEFINIÇÃO DE VELOCIDADE

Velocidade	Duração	Definição da operação
1	1 min.	Após 1 minuto, a velocidade 1 avança automaticamente para a velocidade 2. Nas velocidades 2 a 6, o equipamento desliga-se (OFF) automaticamente de acordo com a duração indicada à esquerda. Como iniciar/reiniciar o tempo. Primeiro, prima o botão de velocidade 2/3/4/5/6. Depois, prima o ajustador  para reiniciar o tempo. São aconselhados os valores indicados à esquerda. Por fim, prima o botão Start  para iniciar.
2	6 min.	
3	8 min.	
4	8 min.	
5	8 min.	
6	8 min.	






COMO UTILIZAR A DEFINIÇÃO DE VELOCIDADE

Posições de funcionamento

Acessórios	Imagem	Botão velocidade	Velocidade	Duração	Finalidade (tipo de mistura)
Amassador		1-2	34-55 rpm	8 min.	Misturas pesadas, como massa para pão, pizza e massas ou massa para tarte
Batedor		3-4	82-110 rpm	8 min.	Misturas médias a pesadas, como crepes, bolos, biscoitos, pão-de-ló ou manteiga & açúcar
Batedor Elíptico		5-6	150 rpm	8 min.	Misturas leves, como natas, claras de ovos, manjar branco

Aviso!

- Não coloque o equipamento em funcionamento contínuo durante mais de 8 minutos.
- Após uma utilização, o equipamento deve arrefecer durante 30 minutos.
- Não use duas ou mais de duas funções em simultâneo.
- Coloque o equipamento em funcionamento apenas com o acessório fixado de acordo com a tabela abaixo e na posição correta.
- Mantenha sempre a taça no equipamento aquando da sua utilização.
- A taça não pode ser lavada na máquina de lavar loiça.
- A quantidade de farinha a utilizar não deve ultrapassar os 600gr de cada vez.

Posição				
1				
2		Insira o amassador, o batedor ou batedor elíptico conforme pretenda.		

Risco de ferimento pelas peças em movimento!

- Estando o equipamento em funcionamento, mantenha os dedos afastados da taça misturadora.
- Não troque peças sem que o equipamento esteja imobilizado e desligado da tomada.
- Ao desligar (OFF), verifica-se movimento residual durante algum tempo.

UTILIZAÇÃO

1



Coloque uma mão por cima do Braço, com a outra mão prima o botão de libertação para levantar o Braço, conforme indicado na imagem. O braço travará na posição elevada

2



Insira a taça com os ingredientes na unidade conforme apresentado e rode no sentido dos ponteiros do relógio.

3



Insira a Tampa de proteção no Braço, conforme indicado.

4

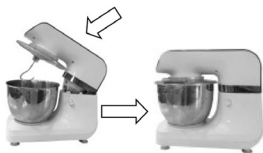


Insira o batedor, conforme a finalidade pretendida (amassador, batedor, batedor elíptico), no encaixe do eixo rotativo.

Primeiro, alinhe a cabeça do batedor com o encaixe do eixo;

Depois, segure a outra extremidade do batedor e empurre para cima até ouvir um estalido que confirma a sua fixação no eixo rotativo.

5



Prima o botão de libertação enquanto desce o Braço até que este se encontre travado na posição horizontal;




De seguida, prima o botão de velocidade para selecionar a velocidade pretendida e prima o botão Start para iniciar (consulte a apresentação do Painel de Controlo).

6



Após o processamento dos alimentos, prima o botão Stop para parar o equipamento e desligue da tomada.

Após a paragem do equipamento, prima o botão de libertação para levantar o Braço, conforme indicado na imagem.

<p>7</p> 	<p>Retire o batedor, tendo o cuidado de não forçar o mesmo. Primeiro, coloque os dois polegares na cobertura de proteção do batedor; Depois, empurre a cobertura para baixo com a força dos polegares contra a Tampa de proteção.</p>
<p>8</p> 	<p>Remova a Tampa de proteção.</p>
<p>9</p> 	<p>No sentido contrário aos ponteiros do relógio, remova a taça com os alimentos processados.</p>

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar o equipamento, certifique-se que o desliga da tomada e que o deixa arrefecer.
- Nunca coloque a unidade dentro de água ou sob água corrente.
- Não utilize detergentes abrasivos ou álcool para limpar a unidade principal ou a Tampa de proteção.
- Limpe a unidade com um pano húmido, se necessário; limpe o exterior do equipamento com detergente de lavar loiça. Depois, seque a unidade.
- A taça misturadora e a sua cobertura podem ser lavadas sob água corrente e devem ser secas com pano.

- O amassador, o batedor, o batedor elíptico, bem como a taça misturadora e a sua cobertura, não devem ser lavados na máquina de lavar loiça.




- Os acessórios devem ser limpos apenas com água morna e sabão e cuidadosamente secos.

- Não coloque as peças de plástico na máquina de lavar loiça pois podem sofrer deformações.

Capacidade da taça

0,6 kg de farinha e 0,33 kg de água

Exemplos de aplicação

Bater claras claras de 3 ovos na taça com o batedor elíptico, velocidade 6. Kb 6-8 min	
Bater natas 300 g de natas na taça com o batedor elíptico, velocidade 6 Kb 6-8 min	
Amassar 600 g de farinha 15 g de sal 28 g de manteiga 28 g de açúcar aprox. 330 g de água (temperatura 40+/-2). Kb 8 minutos, velocidade 1 e 2	

RECEITAS

COM O AMASSADOR

Massa para pizza (4 pizzas)

500 g farinha para pão
3 colheres de sopa de açúcar
3 colheres de sopa de sal
3 colheres de sopa de levedura seca
250 ml de água morna
40 ml de azeite

1. Coloque a farinha, o açúcar, o sal, a levedura, a água e o azeite na taça com o amassador fixado e amasse durante 1 minuto na velocidade 1.
 2. Retire a mistura da taça e coloque-a num recipiente de vidro ligeiramente untado. Cubra com película aderente e reserve em local quente durante 1 hora.
 3. Volte a colocar a bola de massa na taça e amasse durante 30 segundos, cortando-a depois em 4 partes. Insira cada parte num saco de congelação e armazene no frigorífico até 4 dias ou no congelador até 3 meses.
Cubra com os seus ingredientes favoritos e, depois, com queijo mozarela ralado. Pode optar por carne fatiada, marisco, vegetais grelhados, fruta fatiada, queijo e ervas aromáticas. Para uma pizza doce, experimente cobrir a base com chocolate de avela e cobrir com fruta, nozes e um fio de mel.
- NOTA: Antes de estender a massa para pizza, polvilhe o rolo da massa e a superfície da bancada com um pouco de farinha.

Massas

(4 porções)

- 1 1/4 chávena de farinha tipo 00 (ou farinha simples, em alternativa)
- 1/2 colher de sopa de sal
- 2 ovos médios, temperatura ambiente
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de água fria
- Farinha simples adicional para polvilhar

1. Coloque a farinha, o sal, os ovos, o azeite e a água na taça com o amassador fixado e amasse durante 1 minuto na velocidade 1.

2. Retire a mistura e processe na máquina de fazer massa ou envolva em película aderente e armazene no frigorífico até 3 dias ou no congelador até 3 meses.

NOTA: Acompanhe a massa com o seu molho para massas favorito ou misture com ervas aromáticas frescas e queijo ralado.

Coza a massa em água fervente durante 60 segundos ou até que flutue à superfície.

Rolos de queijo e bacon Barbecue

(4 pães)

- 375 ml de água morna
- 60 ml de azeite
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de sal
- 600 g de farinha para pão
- 2 colheres de sopa de levedura seca
- 3 colheres de sopa de molho de churrasco
- 1 chávena de bacon aos cubos
- 1 chávena de queijo ralado

1. Coloque a água, o azeite, o açúcar, o sal, a farinha e a levedura na taça com o amassador fixado e amasse durante 1 minuto na velocidade 1.

2. Forme uma bola e coloque numa tigela de vidro grande. Cubra com película aderente e reserve em local quente e fechado para que levede durante 1h30m ou até que duplique de tamanho.

3. Pré-aqueça o forno a 180°C e forre um tabuleiro com óleo vegetal e papel vegetal.

4. Volte a colocar a bola de massa na taça e amasse durante 2 minutos na velocidade 1. Estenda a massa sobre uma superfície polvilhada com farinha e corte e 6 bolas.

5. Disponha as 6 bolas sobre o tabuleiro e deixe repousar durante 20 minutos.

6. Cubra cada bola com molho de churrasco, bacon e queijo, coloque no forno e coza durante 20 minutos.

Pães de frutas e nozes

(12 pães)

- 205 ml de água morna
- 25 ml de azeite
- 1 colher de sopa de sal
- 1 1/2 colher de sopa de açúcar
- 265 g de farinha integral
- 60 g de farinha simples
- 1 colher de sopa de leite em pó

1 1/2 colher de sopa de levedura seca
 1/2 colher de sopa de canela moída
 1/2 colher de sopa de pimenta da Jamaica, moída
 1/4 chávena de nozes grosseiramente picadas
 1/4 chávena de arandos secos
 60 g de manteiga derretida
 1/2 chávena de açúcar mascavado
 Manteiga para servir

1. Coloque a água, o azeite, o sal, o açúcar, as farinhas, o leite e a levedura na taça com o amassador fixado e amasse durante 2 minutos na velocidade 2.
2. Forme uma bola e coloque-a numa tigela de vidro grande. Cubra com película aderente e reserve em local quente e fechado para que levede durante 1h30m ou até que duplique de tamanho.
3. Pré-aqueça o forno a 180°C e forre 2 tabuleiros com óleo vegetal e papel vegetal.
4. Volte a colocar a massa na taça e junte a canela, a pimenta da Jamaica, as nozes e os arandos. Amasse durante 2 minutos na velocidade 1.
5. Corte a bola em 12 partes iguais e forme bolas. Disponha sobre os tabuleiros em intervalos de 3 cm e deixe repousar durante 10 minutos.
6. Pincele os pães com manteiga e polvilhe com açúcar mascavado e leve ao forno durante 15 minutos. Deixe arrefecer até que fiquem mornos e sirva com manteiga.

Scones (12 scones)

3 1/2 chávenas de farinha com fermento, peneirada
 1/4 chávena de açúcar
 300 ml de natas
 375 ml de limonada
 1 colher de sopa de leite

1. Pré-aqueça o forno a 200°C e forre um tabuleiro com óleo vegetal e papel vegetal.
2. Coloque a farinha, o açúcar, as natas e a limonada na taça com o amassador fixado e misture na velocidade 1 até que esteja tudo ligado.
3. Estenda sobre uma superfície polvilhada com farinha e divida em 12 bolas de massa.
4. Disponha as bolas sobre o tabuleiro e pincele-as com leite. Coza durante 12 minutos.
5. Deixe arrefecer sobre uma rede e sirva com creme ou doce de limão e natas.

COM O BATEDOR

Bolachas húmidas com pepitas de chocolate (40 bolachas)

185 g de manteiga amolecida
 1 chávena de açúcar mascavado
 1/2 chávena de açúcar
 1 colher de sopa de essência de baunilha
 2 ovos médios
 2 chávenas de farinha simples

1/2 chávena de farinha com fermento
1/2 colher de sopa de fermento em pó
2 colheres de sopa de cacau em pó
100 g de pepitas de chocolate branco
100 g de pepitas de chocolate negro
100 g de pepitas de caramelo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e forre 2 tabuleiros com óleo vegetal e papel vegetal.
2. Coloque a manteiga, os açúcares e a baunilha na taça com o batedor fixado e misture durante 3 minutos na velocidade 5 até obter um creme, raspando os lados da taça a cada minuto.
3. Junte os ovos, um de cada vez, misturando entre cada adição. Na velocidade 1, envolva as farinhas, o fermento em pó, o cacau em pó e as pepitas, durante cerca de 30 segundos.
4. Forme bolas do tamanho de uma colher de sopa e disponha-as sobre os tabuleiros. Pressione-as suavemente e certifique-se que as bolachas estão separadas por intervalos de 5 cm. Leve ao forno durante 12 minutos ou até que fiquem douradas. Deixe arrefecer sobre uma rede.

NOTA: As pepitas de caramelo encontram-se juntos às pepitas de chocolate, no supermercado. Se não conseguir encontra-las, use pepitas de chocolate de leite. Se a massa das bolachas se apresentar demasiado mole, leve ao frigorífico durante cerca de 10 minutos.
É mais fácil formar bolachas com as mãos molhadas.

Cheesecake de maracujá no forno (cheesecake de 20 cm)

250 g de bolachas digestivas, em metades
80 g de manteiga derretida
500 g de queijo creme à temperatura ambiente
1/2 chávena de açúcar
300 g de natas magras
3 ovos médios
1 colher de sopa de raspa de casca de limão
1/2 chávena de polpa de maracujá

1. Pré-aqueça o forno a 140°C e forre com papel vegetal a base de uma forma com mola com 20 cm.
2. Num processador de alimentos com lâmina, triture as bolachas durante 10 segundos ou até que estejam totalmente moidas. Coloque-as numa tigela e adicione a manteiga, misturando. Coloque a mistura da bolacha sobre a base da forma e pressione firmemente. Deixe repousar no frigorífico durante 20 minutos.
3. Coloque o queijo creme e o açúcar na taça com o batedor fixado e bata durante 3 minutos na velocidade 4, raspando os lados da taça a cada minuto.
4. Adicione as natas e bata durante 30 segundos na velocidade 4. Junte os ovos, um a um, misturando entre cada adição.
5. Raspe os lados da taça e junte a raspa da casca de limão e a polpa de maracujá e bata durante 30 segundos na velocidade 4.
6. Verta a mistura na forma, coloque-a sobre um tabuleiro e leve a cozer durante 50 minutos. Deixe repousar no frigorífico durante a noite.

Cupcakes de limão e sementes de papoila (18 cupcakes)

1/4 chávena de leite
2 colheres de sopa de sementes de papoila
125 g de manteiga amolecida
1 chávena de açúcar peneirado
2 ovos médios
2 colheres de sopa de sumo de limão
2 colheres de sopa de raspa de casca de limão
2 chávenas de farinha com fermento
chávena de açúcar em pó para servir
Natas batidas para servir

1. Num jarro, misture o leite e as sementes de papoila e deixe repousar durante 20 minutos.
2. Pré-aqueça o forno a 170°C e forre um tabuleiro para cupcakes 3x6 com formas de papel.
3. Coloque a manteiga e o açúcar na taça com o batedor fixado e misture durante cerca de 3 minutos na velocidade 5 até obter um creme espesso, raspando os lados da taça a cada minuto.
4. Junte os ovos, um a um, misturando entre cada adição, durante cerca de 1 minuto.
5. Envolve o limão, a farinha, o leite e as sementes de papoila na velocidade 1 até que esteja tudo bem ligado.
6. Com uma colher, coloque a mistura no tabuleiro e coza durante 17 minutos ou testando a cozedura com um palito. Deixe arrefecer.
7. Polvilhe com açúcar em pó e sirva com natas batidas.

COM O BATEDOR ELÍPTICO

Manteiga de alho (1 chávena)

250 g de manteiga amolecida
6 dentes de alho picados
1 colher de sopa de sal
1 colher de sopa de endro finamente picado
2 baguetes francesas em metades

1. Coloque a manteiga, o alho, o sal e o endro na taça com o batedor elíptico fixado e bata durante 4 minutos na velocidade 8 até obter um creme, raspando os lados da taça a cada minuto.
2. Pré-aqueça o forno a 180°C e reserve um tabuleiro.
3. Corte as baguetes em fatias de 2 cm, sem chegar até à base, e verta generosamente a manteiga de alho entre cada fatia. Embrulhe em folha de alumínio e leve a cozer durante 15 minutos.

NOTA: Se não necessitar de cozer todo o pão, coloque-o num saco de congelação e congele até 3 meses.

Panquecas

(12 panquecas)

- 2 chávenas de farinha com fermento
- 1/3 chávena de farinha simples
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 2 1/4 chávenas de leite
- 130 g de manteiga derretida
- 1 ovo médio ligeiramente batido

1. Coloque a farinha, o açúcar, o leite, 90 g de manteiga e o ovo na taça com o batedor elíptico fixado e misture bem durante 2 minutos na velocidade 4 ou até obter uma mistura suave e sem grumos.

2. Unte uma frigideira com alguma a restante manteiga e leve a lume médio até que esta derreta. Verta cerca de 1/3 de chávena da mistura na frigideira e mova-a formando um círculo.

3. Quando se formarem bolhas em toda a panqueca, vire-a com uma espátula e coza durante mais um 1 minuto.

4. Repita até concluir todas as panquecas e sirva com limão e açúcar ou xarope de maçã e gelado.

Pavlova

(8 porções)

- Claras de 6 ovos médios
- 1 colher de sopa de creme tártaro
- 1 1/2 chávena de açúcar
- 300 ml de natas, para servir
- 300 g de morangos limpos e em metades, para servir
- 300 g de framboesas, para servir
- 2 maracujás frescos, para servir

1. Pré-aqueça o forno a 140°C e forre um tabuleiro com óleo vegetal e papel vegetal.

2. Coloque as claras na taça com o batedor elíptico fixado e misture na velocidade 8 até atingir consistência firme, durante cerca de 30 segundos.

3. Junte o creme tártaro e depois o açúcar, uma colher de sopa de cada vez, misturando bem entre cada adição. Misture tudo durante cerca de 10 minutos no total.

4. Retire para o tabuleiro formando um círculo com cerca de 10 cm de espessura e 20 cm de diâmetro e espalhe uniformemente com uma espátula e leve a cozer no forno durante 50 minutos.

5. Desligue o forno e coloque uma colher de pau na porta, deixando a pavlova arrefecer lá dentro.

6. Limpe a taça e o batedor elíptico e bata as natas até atingir consistência firme, durante cerca de 45 segundos.

7. Cubra a pavlova com as natas, os frutos vermelhos e o maracujá e sirva de imediato.

NOTA: Verifique se o açúcar do merengue dissolveu completamente, procurando grãos de açúcar numa pequena porção entre dois dedos. Se sentir grãos de açúcar, continue a misturar durante mais 1 minuto, até que dissolva por completo.

Mousse de chocolate (6 porções)

300 g de chocolate negro para derreter
3 ovos médios
1/4 chávena de açúcar
1 colher de sopa de cacau em pó
300 ml de natas
200 g de framboesas frescas, para servir

1. Coloque o chocolate numa tigela de vidro refratário e leve ao micro-ondas durante 1 minuto. Retire do micro-ondas e mexa. Se não estiver totalmente derretido, leve ao micro-ondas por mais 30 segundos.

2. Coloque os ovos e o açúcar na taça com o batedor elíptico fixado e bata durante 3 minutos na velocidade 8.

3. Envolve o chocolate o cacau em pó na velocidade 1.

4. Verta a mistura de chocolate novamente na tigela do chocolate derretido e lave a taça misturadora e o batedor elíptico. Volte a montar e verta as natas na misturadora. Misture durante 1 minuto na velocidade 1 ou até atingir consistência firme.

5. Com uma colher metálica grande, envolva a mistura do chocolate nas natas e combine. Reparta a mousse por 6 taças e leve ao frigorífico durante 2 horas. Sirva com framboesas frescas.

NOTA: A firmeza da consistência obtém-se quando as natas se mantêm firmes ao serem retiradas da taça.

PROTEÇÃO DO AMBIENTE



Este símbolo indica a recolha separada de equipamentos eléctricos e electrónicos.

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

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

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

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

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

CONDIÇÕES DE GARANTIA

1. Guarde cuidadosamente o comprovativo de compra (talão) deste produto. Quando se efectua a reparação nestas condições, o técnico exigirá o respectivo comprovativo de compra. Essa assistência só lhe poderá ser prestada depois de ter provado com o comprovativo de compra que o seu aparelho se encontra dentro do prazo de garantia.
2. O prazo de garantia deste aparelho é de 2 anos a partir da data de aquisição.
3. Dentro do prazo de garantia, repararemos ou substituiremos, gratuitamente todas as peças que, na utilização normal do aparelho, se tenham deteriorado em consequência de defeito comprovado de material ou de fabrico.
4. Não estão cobertas por esta garantia, lâmpadas, peças facilmente quebráveis, de vidro ou de plástico ou quaisquer outras deficiências que não prejudiquem o bom funcionamento do mesmo.
5. Não nos responsabilizamos por estragos causados pela utilização deficiente ou descuidada do aparelho, pela ligação a corrente eléctrica diferente da indicada na etiqueta de características do aparelho, por deficiente instalação eléctrica ou por causas atmosféricas, químicas ou electroquímicas. Serão declinadas outras reclamações ou pedidos de indemnização relativos a objectos que não façam parte integrante do aparelho.
6. A prestação 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 efectuar 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 24 meses após a data da compra, é necessário:

- A apresentação da Factura/Talão 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 plazo de garantía de este aparato es de 2 años a partir de la fecha de compra.
3. Dentro del plazo de garantía, repararemos o sustituiremos de manera gratuita, todas las piezas que dentro de un uso normal del aparato, se hayan deteriorado como consecuencia de un defecto del material o de fabricación.
4. Esta garantía no cubre bombillas, piezas que se rompan con facilidad, de vidrio o de plástico o cualquier deficiencia que no perjudique al buen funcionamiento del mismo.
5. No nos responsabilizamos de los daños causados por el uso indebido o descuidado del aparato, por enchufarlo a una corriente eléctrica diferente de la que se indica en la etiqueta de características del aparato, por una instalación eléctrica deficiente o por causas atmosféricas, químicas o electroquímicas. Se declinarán las reclamaciones o solicitudes de indemnización relativas a objetos que no formen parte integrante del aparato.
6. La prestación de una asistencia cubierta por la garantía, no prolonga el plazo de la misma. Sólo se presta asistencia cubierta por la garantía cuando está dentro de este plazo. Sólo se reconoce el derecho a esta garantía al primer comprador del aparato y no se puede transmitir a terceros.
7. La garantía caduca cuando personas no autorizadas han intentado realizar reparaciones, modificaciones o sustituciones de piezas en el aparato.
8. Todos los gastos y riesgos de transporte hacia o desde nuestra fábrica, corren a cuenta del comprador.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Para obtener el servicio de Asistencia Técnica durante el período de garantía de 24 meses a partir de la fecha de la compra, es necesario:

-La presentación de la Factura/Recibo de compra, donde conste el modelo y el número de fábrica del producto (cuando sea posible).

Nota: La no presentación de los documentos indicados, será motivo para la no prestación de los servicios cubiertos por la garantía.



FLAMA

Fábrica de louças e electrodomésticos, S.A.

Rua Alto de Mirões, nº 249 • Zona Industrial • Ap. 204I • 3700-727 CESAR • Portugal
Tel. +351 256 850 170 • Fax +351 256 850 179 • E-Mail: info@flama.pt / Internet: <http://www.flama.pt>



Linha Directa Consumidor **808 250 178**

