

FLAMA



8171FL/8176FL/8253FL/8258FL

FOGÃO A GÁS DE LIVRE INSTALAÇÃO
COCINA DE GAS DE LIBRE INSTALACIÓN

www.flama.pt

PORTUGUÊS

Estimado Cliente,

O nosso objetivo é fazer com que obtenha os melhores resultados com o nosso aparelho. Este é produzido em instalações modernas, num ambiente de trabalho cuidadoso e tendo sempre presente o conceito de qualidade máxima.

Assim, recomendamos que leia este manual de instruções atentamente antes de proceder á sua utilização e guarde-o para futuras referências.

NOTA: Este manual de instruções serve para vários modelos, pelo que algumas das características que aqui se encontram, podem não existir no seu aparelho.

Atenção: Todos os nossos aparelhos são para o uso doméstico, não para o uso comercial.

“ESTE APARELHO DEVERÁ SER INSTALADO DE ACORDO COM AS NORMAS EM VIGOR E USADO EM ESPAÇOS BEM VENTILADOS. LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE INSTALAR OU USAR ESTE APARELHO.”

“Este aparelho está em conformidade com os Regulamentos de REEE”

A FLAMA reserva-se o direito de modificar o aspeto exterior e/ou aplicar tecnologia para melhorar o produto, sem necessidade de aviso prévio. Todos os direitos reservados.

ADAPTAÇÃO AO GÁS

Este fogão pode ser preparado para funcionar com gás butano/propano, bem como com gás natural.

Para adaptar o fogão ao funcionamento, contacte uma empresa certificada para troca dos injetores e acessórios apropriados para o gás pretendido.

A empresa fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uma instalação que não esteja em conformidade com a regulamentação em vigor.

1. AVISO: Para evitar eletrocussão, assegure-se de que o circuito elétrico do produto está aberto antes de substituir a lâmpada.
2. AVISO: Antes de tocar nos terminais de ligação, todo o circuito de alimentação deve ser desligado.
3. AVISO: Ao funcionar com o grelhador, as secções acessíveis poderão ficar quentes. Mantenha as crianças afastadas.
4. AVISO: Qualquer cozinhado com gordura e óleos, feito de forma descuidada, pode tornar-se perigoso e causar um incêndio.
5. AVISO: Risco de incêndio; não deixe ficar os alimentos sobre as superfícies de cozedura.
6. AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar qualquer risco de choque.
7. AVISO: Durante a utilização, as secções acessíveis poderão ficar quentes. Mantenha as crianças pequenas afastadas.
8. AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.
9. As condições de instalação deste aparelho estão indicadas na tabela (ou etiqueta de dados).
10. Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos da combustão. Este aparelho deve ser ligado e instalado de acordo com a legislação de instalação aplicável. Tenha em conta os requisitos relativos à ventilação.
11. A utilização de uma placa a gás irá libertar humidade e produtos de combustão no compartimento onde se encontra. Especialmente quando o aparelho está a ser utilizado,

assegure-se de que a cozinha está bem ventilada e mantenha os orifícios de ventilação naturais ou instale um sistema de ventilação mecânica.

Placa sobre o forno - A utilização continuada do aparelho poderá requerer ventilação adicional. Por exemplo, abrindo uma janela ou aumentando o nível de ventilação de um sistema mecânico, se este estiver disponível.

12. As secções acessíveis podem ficar quentes quando a grelha está a ser utilizada. Mantenha as crianças pequenas afastadas.

13. AVISO: O aparelho destina-se apenas a cozinhar. Não deve ser usado para outros fins, como o de aquecer a casa.

14. Existe equipamento protetor adicional para evitar tocar acidentalmente nas portas do forno. Este equipamento deverá ser instalado se existirem crianças em casa.

15. “Este aparelho deve ser instalado de acordo com os regulamentos e apenas em locais bem ventilados. Leia as instruções antes de instalar ou funcionar com o aparelho.”

16. “Antes de colocar o aparelho, verifique as condições do local (tipo de gás e pressão do mesmo) e certifique-se de que a instalação do equipamento é adequada. “

17. “Estas instruções são aplicáveis a países cujos símbolos estão indicados no aparelho. Se o símbolo do país não estiver disponível no aparelho, para o adaptar às condições de tal país, deverá ler as instruções técnicas.”

18. “Não funcione com o aparelho durante mais do que 15 segundos. Se o queimador não se acender no final dos 15 segundos, pare o sistema e abra a porta da secção e/ou espere pelo menos 1 minuto antes de acender o queimador. “

19. Não utilize agentes de limpeza com vapor para limpar o

aparelho.

20. Antes de abrir a porta do forno limpe os restos sobre ele. Antes de fechar a porta do forno, deixe-o arrefecer.

21. NUNCA tente extinguir um fogo com água; primeiro desligue a alimentação elétrica e depois, usando uma tampa ou cobertor, por exemplo, cubra o fogo.

22. Não use agentes de limpeza abrasivos ou ásperos nem raspadores de metal duros para limpar a porta de vidro do forno, já que podem riscar a superfície.

23. Depois de colocar um prato, assegure-se de que a porta está firmemente fechada.

24. A menos que haja uma supervisão contínua, as crianças com idade inferior a 8 anos devem ser mantidas afastadas.

25. Tome cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento!

26. Este aparelho pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam supervisionadas e lhes sejam dadas instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos.

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

IMPORTANTE: A grelha deve ser posicionada com as indentações/apoios apontados para baixo (segundo modelo). Não deve exceder o peso de 3,5kg em cima da grelha.



POSIÇÃO CORRETA



POSIÇÃO INCORRETA

INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

As seguintes instruções são destinadas ao instalador qualificado, para que possa efetuar as operações de instalação, regulação e manutenção técnica do modo mais correto e em conformidade com as normas vigentes.

Nota Importante: qualquer intervenção de regulação, manutenção etc., deve ser efetuada com o fogão desligado.

A empresa fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uma instalação que não esteja em conformidade com a regulamentação em vigor.

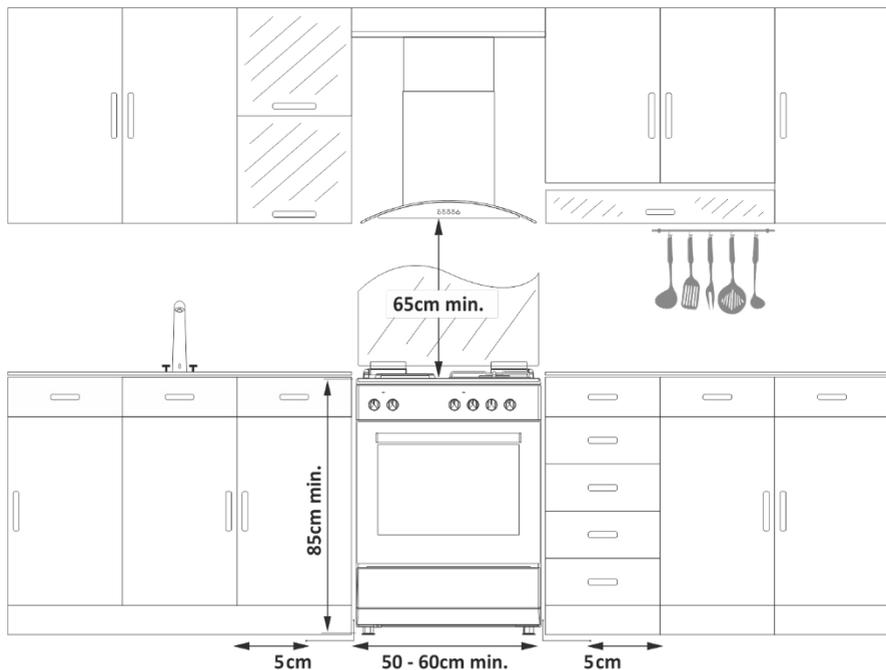
Ventilação

O aparelho apenas pode ser instalado em locais permanentemente ventilados, como previsto pelas normas UNI-CIG 7129/7131. No local onde é instalado o aparelho deve poder afluir tanto ar quanto for necessário para a combustão regular do gás e para a restituição necessária ao próprio local. As tomadas de introdução de ar, protegidas por grelhas, devem ser dimensionadas convenientemente e colocadas de modo a não serem total ou parcialmente obstruídas. O local deverá ser adequadamente ventilado para eliminar a humidade e o calor produzidos pela cozedura: em particular, após um uso prolongado, é aconselhável abrir uma janela ou aumentar a velocidade dos possíveis ventiladores.

Descargas dos produtos de combustão

A descarga dos produtos de combustão deve ser feita através de exaustores ligados a uma chaminé com tiragem natural e de eficácia segura, ou mediante a utilização de sistemas de aspiração forçada. Qualquer sistema de aspiração eficiente requer um projeto cuidadoso da parte de um técnico qualificado, respeitando as posições e distâncias indicadas pelas normas. No fim da intervenção o instalador deverá emitir um certificado de conformidade.

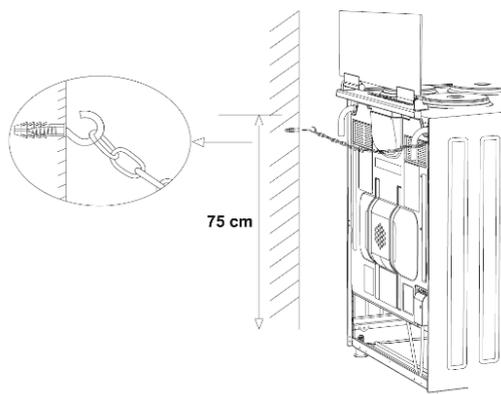
Instalação do aparelho



Utilização segura

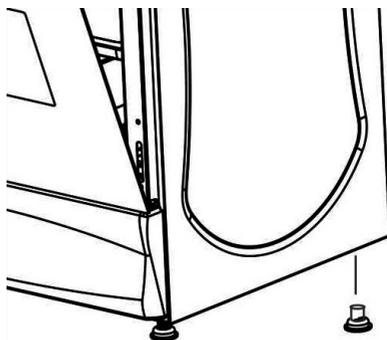
Antes de utilizar o aparelho, a fim de garantir uma utilização segura, certifique-se de que fixou o aparelho à parede usando a corrente e o parafuso em gancho que são fornecidos.

Certifique-se de que o gancho é aparafusado à parede de forma segura.



Nivelamento

O fogão vem equipado com pequenos pés ajustáveis em cada um dos cantos. Ao ajustá-los é possível alterar a altura do fogão de forma a garantir um nivelamento perfeito com as outras superfícies e uma distribuição uniforme dos líquidos contidos nos recipientes.

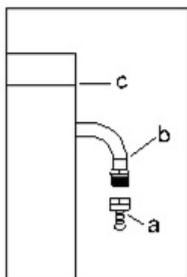


Ligação do Gás

A ligação do fogão aos tubos ou ao cilindro de gás deverá ser efetuada em conformidade com o estabelecido pelas normas UNI-CIG 7129 e 7131, e somente depois de se ter certificado que o aparelho está regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado.

Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as Normas Nacionais em vigor.

Usando um tubo rígido ou um tubo de metal flexível



Para garantir maior segurança recomenda-se a efetuar a ligação à rede de gás através de tubo rígido (ex. cobre) ou com tubo flexível de aço inoxidável.

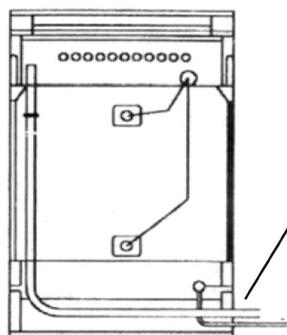
A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.

Usando um tubo flexível não metálico

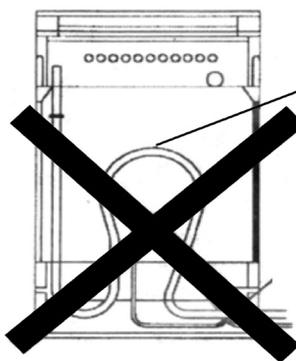
Efectue a ligação mediante um tubo flexível para gás correspondente às características indicadas pelas normas UNI-CIG 7140. O diâmetro interior do tubo a ser utilizado deve ser de 8 mm para alimentação com gás líquido.

Ao instalar estes tubos flexíveis devem ser respeitadas as seguintes indicações:

- Em nenhum ponto do seu percurso deve estar encostado em partes com temperaturas superiores a existentes no local de instalação;
- O comprimento não deverá exceder 1,5 m;
- Não pode estar sujeito a qualquer esforço de tração e de torção, nem deve haver curvas excessivamente estreitas e apertos;
- Não deve estar encostado a corpos cortantes, arestas agudas nem em peças móveis, nem ser esmagado;
- Deve ser fácil de inspecionar ao longo de todo o próprio percurso, a fim de poder-se controlar o estado de conservação do mesmo;
- Assegurar-se de que o tubo está bem apertado nas duas extremidades e fixado mediante braçadeiras conforme as Normas Nacionais em vigor.



SIM | SÍ
tubo fléxivel
tubo flexible

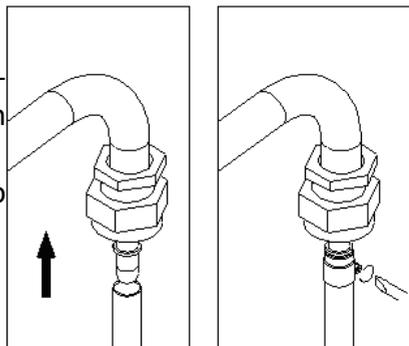


NÃO | NO
tubo fléxivel
tubo flexible

Importante:

Depois da operação concluída, verifique a completa estanqueidade com uma solução de sabão.

Nunca deve efetuar esta verificação utilizando uma chama.



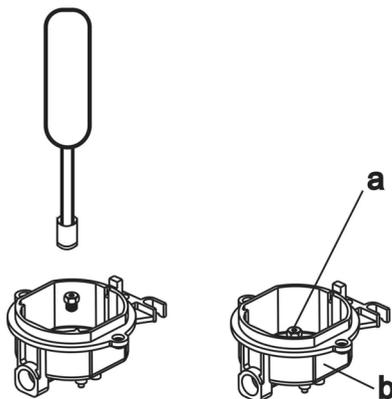
Adaptação aos diferentes tipos de gás.

Para adaptar o fogão a outro tipo de gás (gás diferente daquele para o qual o fogão vem preparado) é necessário substituir os injetores, regular a entrada de ar e as pressões mínimas e alterar as ligações à saída de gás.

Substituição dos injetores

Para substituir os injetores dos queimadores superiores, execute os seguintes procedimentos:

- Remova todas as peças dos queimadores,
- Com uma chave heptagonal, desaperte e retire os injetores, substituindo-os pelos adequados (ver tabela dos injetores).



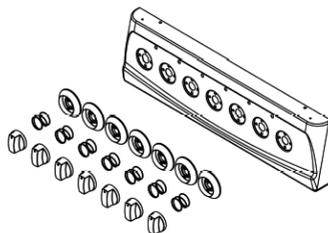
Substituição do injetor do queimador do forno

1. Desaperte o parafuso do queimador.
2. Puxe levemente o queimador 2-3 cm e retire-o do aparelho.
3. Desaperte o injetor e substitua-o pelo correspondente ao gás que vai utilizar, de acordo com a tabela de injetores.

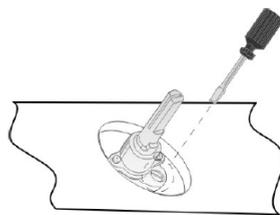


Regulação dos caudais mínimos dos queimadores da placa

- Rode o botão para a esquerda, para a posição “económica”.
- Acenda o queimador.



- Retire o botão, puxando-o.
- Regule o caudal mínimo, com a ajuda de uma chave de parafusos pequena, que se introduz no orifício central da torneira, até obter uma chama de 5 mm de altura. Se estiver a utilizar gás propano ou butano deverá introduzir completamente o parafuso.



- Recomenda-se que verifique várias vezes se a chama não se apaga ao passar bruscamente do caudal máximo para o mínimo.

Importante:

- Em caso de alteração de gás natural para GPL, aperte a fundo o parafuso da agulheta de by-pass da torneira.
- Para mudar de gás GPL para natural desaperte 1/4 de volta aproximadamente, até obter uma chama pequena e regular.
- Torne a montar as peças seguindo as operações descritas anteriormente pela ordem inversa.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO APARELHO (consoante modelo)

Dimensões do forno

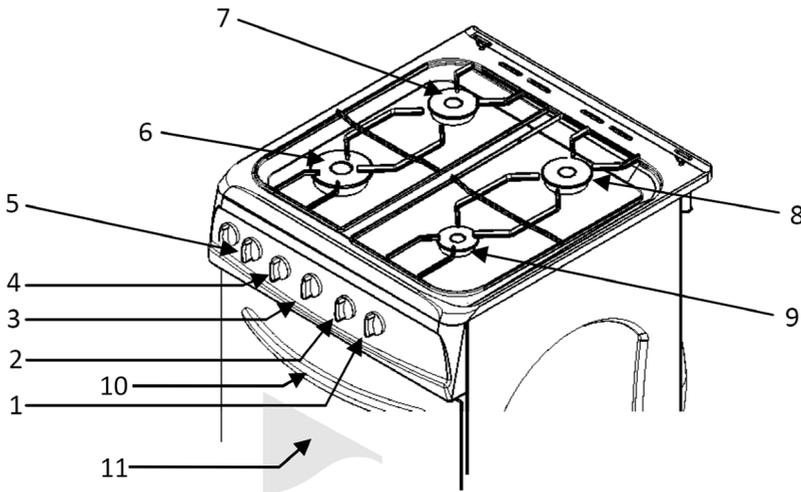
Especificações	50X55	50X60	60X60
Largura exterior	500mm	500mm	600mm
Profundidade exterior	565mm	630mm	630mm
Altura exterior	835mm	835mm	835mm
Largura interior	341mm	341mm	441mm
Profundidade interior	443mm	443mm	443mm
Altura exterior	316mm	316mm	316mm
Volume interno bruto do forno	48lt	52lt	65lt
Elemento de aquecimento de fundo	1000W	1000W	1200W
Elemento de aquecimento superior	800W	800W	1000W

Queimadores

QUEIMADOR		Gás líquido 28-30/37mbar	Gás natural 20 mbar
Auxiliar	Ø placa	55mm	
	Ø injetor	0.55mm	0.75mm
	potência térmica	1.00kW	1.00kW
	Fluxo de gás	73g/h	0.095 m ³ /h
Semi rápido	Ø placa	75mm	
	Ø injetor	0.70mm	1.00mm
	potência térmica	1.80kW	1.75kW
	Fluxo de gás	131g/h	0.167 m ³ /h
Rápido	Ø placa	100mm	
	Ø injetor	0.85mm	1.20mm
	potência térmica	2.80kW	2.85kW
	Fluxo de gás	204g/h	0.271 m ³ /h
Forno	Ø injetor	0.65mm	1.00mm
	potência térmica	1.65kW	1.75kW
	Fluxo de gás	120g/h	0.167 m ³ /h

NOTA: Este manual de instruções serve para vários modelos, pelo que algumas das características que aqui se encontram, podem não existir no seu aparelho.

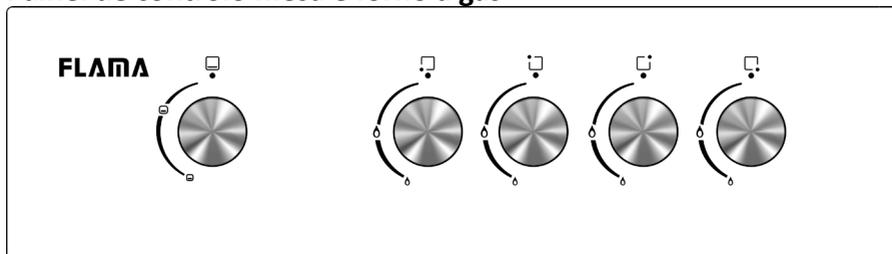
Atenção: Todos os nossos aparelhos são para o uso doméstico, não para o uso comercial.



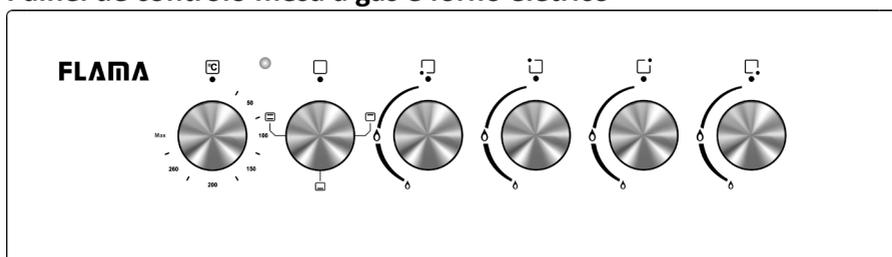
1. Botão do Queimador pequeno
2. Botão do queimador médio
3. Botão do queimador médio
4. Botão do queimador grande
5. Botões do forno
6. Queimador grande
7. Queimador médio
8. Queimador médio
9. Queimador pequeno
10. Pega da porta do forno
11. Porta do forno

FUNCIONAMENTO

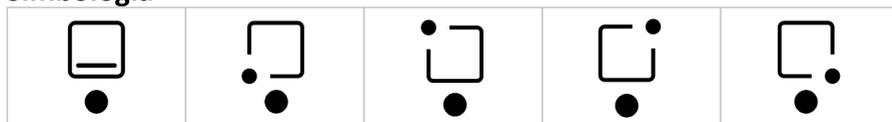
Painel de controlo mesa e forno a gás



Painel de controlo mesa a gás e forno elétrico



Simbologia



Queimador do forno a gás	Queimador dianteiro esquerdo	Queimador traseiro esquerdo	Queimador traseiro direito	Queimador dianteiro direito
--------------------------	------------------------------	-----------------------------	----------------------------	-----------------------------



Seletor de temperatura	Desligado	Aquecimento inferior	Aquecimento superior	Aquecimento inferior e superior
------------------------	-----------	----------------------	----------------------	---------------------------------

A seleção das várias funções existentes no fogão é realizada através dos dispositivos e componentes de comando situados no próprio painel.

Na frente de cada botão encontra-se um pequeno círculo cheio ●, que indica a posição do queimador de gás que comandado por esse botão.

Para acender um dos queimadores aproxime do mesmo a chama de um isqueiro, fósforo ou acendedor automático, pressione fundo e rode o botão escolhido na direção contrária aos ponteiros do relógio até a posição de chama máxima.

Cada um dos queimadores pode funcionar no máximo da sua potência, no mínimo, ou com potências intermediárias.

Para isso, pode-se ver no botão a posição “desligado” simbolizada pelo sinal ● quando este se encontra em correspondência com o índice de referência, assim como as posições máximo e mínimo.

Obtém-se estas posições, fazendo girar o botão no sentido dos ponteiros do relógio a partir da posição “desligado”.

Pelo contrário, para apagar o queimador, é preciso girá-lo no sentido dos ponteiros do relógio até parar (correspondendo de novo o sinal ●).

	Desligado
	Fornecimento máximo de gás
	Fornecimento mínimo de gás

Antes de acender os queimadores, certifique-se de que as coroas espalhadoras estão colocadas nos encaixes próprios com as respetivas tampas.

Ao pé de cada botão está indicada a posição do queimador que lhe corresponde.

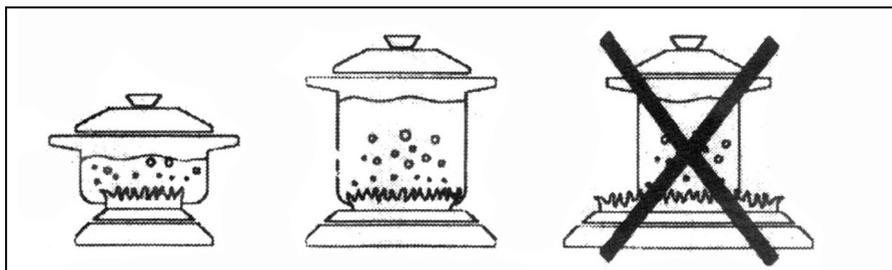
Quando o queimador estiver aceso pode-se regular a chama de acor-

do com as necessidades. Após cada utilização, verifique sempre que os botões de comando estão na posição de desligado.

Nota: Este fogão está equipado com dispositivos de segurança nos queimadores que corta o fornecimento do gás quando a chama se apaga.

Conselhos práticos para usar os queimadores

Para obter o melhor rendimento dos queimadores e um consumo de gás ao mínimo, é necessário usar recipientes com fundo plano e regular providos de tampa e de diâmetro proporcional ao queimador para evitar que a chama incida sobre os lados do recipiente. No momento de ebulição reduza a chama o suficiente para impedir que o líquido derrame



Quando usar gorduras ou óleo tenha muito cuidado na medida em que estes produtos quando aquecem excessivamente podem incendiar-se.

Na tabela seguinte são indicados os diâmetros das panelas que podem ser utilizadas com as grelhas.

Queimador	Diâmetro dos Recipientes (cm)
Rápido (100mm)	24 - 26
Semi-rápido (75mm)	16 - 20
Auxiliar (55mm)	10 - 14

Ignição do Forno

Para acender o queimador do forno aproxime a chama ou o acendedor ao orifício e ao mesmo tempo pressione e rode o botão do forno em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até a posição de Max.

Mantenha o botão pressionado durante 15 segundos e em seguida liberte-o. Se o queimador se apagar repita as operações.

Atenção: Durante uma cozedura a porta do forno estará quente, impeça que crianças se aproximem.

SUGESTÕES DE COZEDURA

Inicie o cozimento com máxima chama necessária. A parte externa da chama é muito mais quente do que o seu interior (núcleo). Assim a parte superior da chama significa um desperdício de gás. Em contraste os queimadores não necessitam de recipientes com fundo plano pois as chamas espalham o calor por toda a superfície. Não são requeridas panelas especiais para os queimadores. No entanto panelas de paredes finas transmitem mais rapidamente o calor para os alimentos do que as mais grossas.

As panelas de paredes grossas impedem o sobreaquecimento parcial, uma vez que permitem compensação térmica suficiente. Evite panelas muito pequenas. Panelas rasas e grandes são mais adequadas do que as estreitas e profundas pois permitem um aquecimento mais rápido. Não precisa de cozinhar rápido utilizando panelas estreitas ou queimadores grandes pois o resultado é apenas um desperdício de gás. Para um uso adequado, coloque as panelas pequenas nos queimadores pequenos e panelas grandes sobre os queimadores grandes. Lembre-se de tapar a panela para reduzir o consumo de gás.

SUGESTÕES PARA O FORNO

Como o calor deriva da parte superior e inferior é preferível usar as guias centrais. Se o cozinhado requer mais calor do fundo ou do topo, use a guia superior ou inferior.

PARA A CONFEÇÃO DE BOLOS

Pré-aquece o forno, salvo indicações em contrário, pelo menos 10 minutos antes de o usar. Não abra a porta do forno se cozer pratos que possam aumentar (por exemplo bolos e soufflé) pois o jato de ar frio impede o processo de crescimento. Para verificar se os bolos estão cozidos, espete um palito e se sair limpo o bolo está pronto. Aguarde pelo menos $\frac{3}{4}$ do tempo antes de fazer esta verificação. Como regra geral lembre-se que um prato que está bem cozido por fora, mas não suficientemente no seu interior, exige temperatura mais baixa e maior tempo de cozimento. Pelo contrário a textura “seca” requer menos tempo e maior temperatura.

COZEDURA DE CARNE

Se pretender assados com uma boa cor, use pequena quantidade de óleo. Se os pedaços forem magros, use azeite ou manteiga ou um pouco de ambos. Por outro lado, a manteiga ou o óleo não serão necessários se os pedaços tiverem tiras de gordura. Se a gordura estiver localizada somente num dos lados, coloque no forno com esse lado para cima pois quando a gordura se derreter irá olear suficientemente o lado inferior. As carnes vermelhas devem ser retiradas do frigorífico uma hora antes de serem cozinhadas pois mudanças repentinas de temperatura podem causar que se tornem duras. Os assados especialmente de carnes vermelhas não devem ser temperados no começo pois o sal e o sangue da carne impedem a formação de crostas bem douradas. É aconselhável temperar o exterior da carne, passados mais de metade do tempo de cozimento.

COZEDURA DO PEIXE

Cozinhe peixes pequenos a uma temperatura elevada. Cozinhe os peixes de tamanho médio, inicialmente a uma temperatura elevada e depois vá diminuindo a temperatura desde o início até ao fim.

Verifique se o peixe ficou bem cozido por um dos lados dos intestinos. A carne deverá estar branca e opaca exceto no caso de salmão, truta e similares.

TEMPOS DE COZEDURA

Os tempos de cozedura variam de acordo com o tipo de alimento, a sua consistência e o seu volume. É aconselhável verificar quando cozinhar pela primeira vez os resultados obtidos e se obtém os mesmos resultados em condições similares.

A tabela dos tempos de cozedura é fornecida como uma orientação. A experiência irá demonstrar as variações possíveis para os valores indicados na tabela. No entanto, siga atentamente as indicações dadas na receita que pretende seguir.

ATENÇÃO: Não coloque nenhum utensílio como pingadeira, formas de bolos, guisados, pratos de pirex, folhas de alumínio ou outros na base do forno quando este está em uso. A paralisação do calor pode comprometer os resultados de cozedura e pode danificar o esmalte.

TABELA DE TEMPOS DE COZEDURA

Alimentos	Temperatura (°C)	Posição da prateleira	Tempo de cozedura (minutos)
Pastelaria			
Fundos de bolos para guarnição	200	3	15-20
Bolo de requeijão amanteigado	200	2	35-40
Bolo de marmelo	200	2	35-40
Bolo de massa fermentada em moldes			
Biscoitos	200	2	35-40
Bolo de mistura em molde			
Bolo de farinha preto e branco	175	2	60-70
Bolo-rei	175	3	60-70
Bolo Margarita	175	3	35-40
Bolos pequenos			
Pastelaria	170	3	15-20
Folhado de natas	200	3	30-40
Lasanha	225	2	40-50
Pizza	240	2	20-25
Aves			
Pato 1 - 1/2 - 2 kg	200	2	120-180
Ganso 3 kg	200	2	150-210
Frango assado	200	2	60-90
Peru 5 kg	175	2	230-250
Caça			
Lebre	200	2	60-90
Carnes (tempos de cozedura)			
Carne assada cozedura longa	175	2	12 -15
Carne assada cozedura curta	200	2	10 -12
Carne de porco	200	2	30-40
Produtos hortícolas			
Legumes	200	2	40-45
Peixe			
Cavala	200	2	40-50
Truta	200	2	40-55

Não utilize jatos de vapor para limpar o fogão.

Limpeza de aço inoxidável

Para uma boa conservação do aço inoxidável, é necessário limpá-lo regularmente no final de cada utilização, após deixar arrefecer.

Limpeza diária normal

Para limpar e conservar as superfícies em aço inoxidável use apenas produtos específicos que não contenham abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro. Modo de utilização: deite o produto num pano húmido e passe sobre a superfície, enxague cuidadosamente e seque com um pano macio ou com uma pele de camurça. O interior do forno deve ser limpo regularmente enquanto ainda está morno com água quente e detergente.

Manchas de alimentos ou resíduos

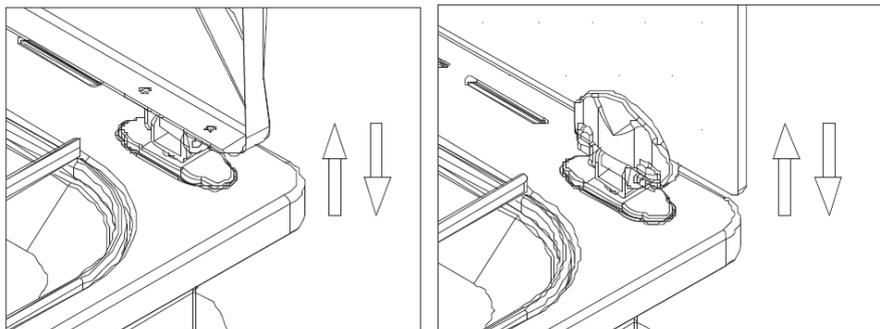
Evite sempre a utilização de esfregões metálicos e raspadores cortantes para não danificar as superfícies. Utilize os produtos normais para aço, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico. Enxague muito bem e seque com um pano macio ou pele de camurça.

Limpeza dos componentes a gás

As grelhas, as tampas, as coroas espalhadoras e os queimadores são extraíveis para facilitar a limpeza. Lave-as em água quente detergente não abrasivo tendo cuidado de retirar todas as incrustações e esperar que fiquem perfeitamente secos. Volte a montar as tampas sobre as respetivas coroas, assegurando-se que os orifícios se centrem com os pernos dos queimadores. Verifique frequentemente e se necessário, limpe com um pano húmido eventuais resíduos secos são removidos com um palito de madeira ou uma agulha.

Limpeza da tampa

A tampa do fogão pode ser desmontado como se mostra na figura. Siga as instruções indicadas na figura.



TAMPA METÁLICA

TAMPA DE VIDRO

Abra a tampa totalmente e puxe-a para cima.

Após a limpeza recoloque cuidadosamente a tampa nas suas dobradiças.

Limpeza da porta do forno

Para uma limpeza mais completa, é aconselhável desmontar a porta da seguinte maneira

– Abra totalmente a porta, vire as duas tampas situadas no braço da dobradiça a 180º, feche parcialmente a porta a um ângulo de 30º e levante-a e retire-a da frente.

– Para voltar a montar, proceda por ordem inversa da operação acima descrita.

Aplicação de lubrificante nas torneiras

Com o tempo pode ocorrer o caso de uma torneira se bloquear ou apresentar dificuldades na rotação, sendo necessário a sua substituição. Mantenha sempre a torneira lubrificada.

A substituição da torneira deve ser efetuada por um técnico qualificado.

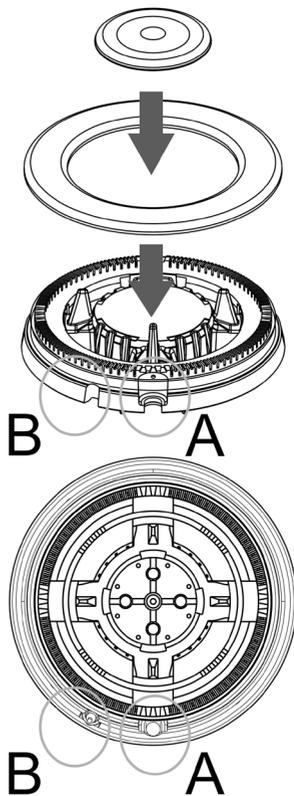
Montagem do queimador tripla coroa (WOK) (consoante modelo)

O queimador de tripla coroa (WOK) é muito sensível e requer uma atenção especial na sua montagem.

Possui dois pequenos anéis concêntricos de chama, que permitem uma melhor distribuição do calor para uma cozedura uniforme dos alimentos.

Aquando da montagem do queimador, certifique-se que a zona A do queimador fica alinhada com a zona A do poço da mesa de trabalho, bem como a zona B.

Uma montagem errada pode fazer com que a chama se apague, fazendo com que o dispositivo de segurança corte o fornecimento do gás ao queimador.



Se o aparelho não funcionar corretamente verifique os seguintes pontos antes de solicitar o serviço:

O fornecimento do gás parece anormal

Certifique-se que:

- Os orifícios de chamada não estão entupidos;
- O regulador de pressão está a funcionar;
- A válvula da garrafa está totalmente aberta.

Se sentir cheiro de gás na sala

Certifique-se que:

- A válvula de gás não ficou aberta;
- O tubo de fornecimento de gás está bem posicionado e em bom estado. Lembre-se de substituí-lo uma vez por ano.

Nunca procure uma fuga de gás com um fósforo, utilize antes água com sabão.

O forno não aquece

Certifique-se que os botões do forno estão nas posições corretas de funcionamento.

O tempo de cozedura é muito longo

- Verifique se a temperatura está correta para o tipo de alimento.

O fogão produz fumaça/fumo

Aconselhamos a limpar o forno após o uso. Podem ocorrer salpicos de gordura durante a cozedura da carne e se o forno não for devidamente limpo estes podem produzir fumaça e mau cheiro.

Se depois de verificar todos estes pontos se o aparelho continuar a não funcionar, contacte o serviço de assistência técnica.



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.

ANOMALIAS E REPARAÇÃO

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

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 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 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 24 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 comprobativo de compra del aparato. Cuando se realice una reparación que cumpla las condiciones, el técnico exigirá el comprobativo de compra correspondiente. Sólo se le podrá prestar asistencia después de haber comprobado con el comprobativo 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 periodo 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).

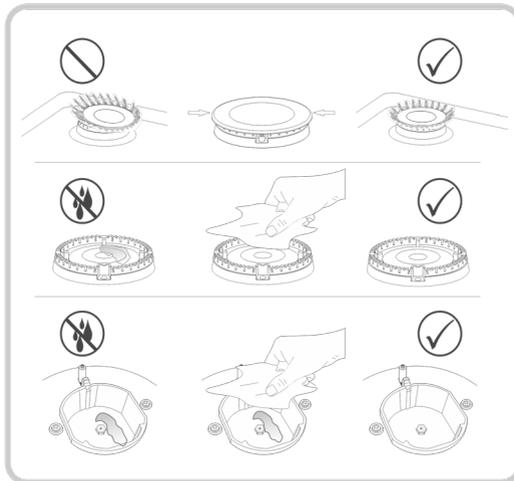
Nota: La no presentación de los documentos indicados, será motivo para la no prestación de los servicios cubiertos por la garantía.

ATENÇÃO

Certifique-se que as tampas dos queimadores estão bem posicionadas.

Mantenha os queimadores limpos e secos para um melhor funcionamento do aparelho.

Mantenha os injetores limpos e secos para um melhor funcionamento dos queimadores.



FLAMA

FLAMA - Fábrica de Louças e Electrodomésticos, S.A.
Zona Industrial | Apartado 2041 | 3701-906 Cesar
PORTUGAL

Tel. +351 256 850 170 • Fax +351 256 850 179
E-Mail: info@flama.pt • <http://www.flama.pt>

18171.01