

FLAMA



8152FL/8157FL

8261FL/8266FL

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

18152.01

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.

CONSELHOS DE SEGURANÇA

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.

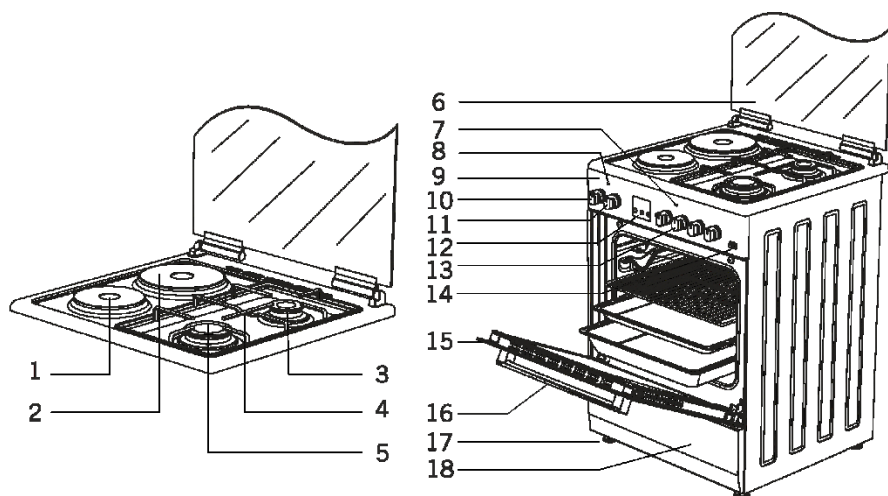
25. Tome cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento!

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.

DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO

NOTA: Este manual de instruções serve para vários modelos, pelo que algumas das características e procedimentos aqui descritos podem não existir/fazer parte no seu aparelho.



1. Placa de fogão (consoante modelo)
2. Placa de fogão (consoante modelo)
3. Queimador
4. Grelha
5. Tampa do queimador
6. Tampa de vidro (consoante modelo)
7. Iluminação da secção da placa
8. Iluminação da secção do forno
9. Painel de controlo

10. Definição do termóstato
11. Configuração do forno
12. Configuração do temporizador digital (consoante modelo)
13. Botões de controlo da secção da placa de fogão
14. Botão de ignição (consoante modelo)
15. Porta do forno
16. Pega do forno
17. Pés reguláveis
18. Tampa

LIGAÇÕES ELÉTRICAS E SEGURANÇA

O forno requer um fusível de 16 Amp. Se necessário, recomenda-se que contacte um técnico qualificado para proceder á sua instalação.

O forno requer um fornecimento de energia de 220-240V / 380-415V AC,50/60Hz. Se o quadro elétrico de sua casa tiver um valor diferente daquele mencionado anteriormente, recomendamos que contacte o seu fornecedor.

A ligação elétrica do forno deve ser feita a uma tomada com ligação-terra de acordo com a regulamentação. Se não tiver nenhuma tomada com ligação-terra no local onde pretende instalar o aparelho contacte imediatamente um técnico qualificado. O fabricante não será responsável pelas avarias que podem ocorrer devido ao aparelho estar ligado a uma tomada sem ligação-terra. Se as pontas dos fios elétricos da caixa distribuidora estiverem soltas, de acordo com o modelo do aparelho, faça um interruptor apropriado, instalado nos fios, sendo que todos os fios podem ser desligados no caso de ligar/desligar de/para os fios.

Se a sua caixa distribuidora estiver com defeito, esta deve ser substituída por um técnico autorizado ou eletricista qualificado, para, assim, evitar uma situação de perigo.

Os cabos elétricos não devem tocar nas componentes elétricas.

LIGAÇÃO DE GÁS E SEGURANÇA

Encaixe o gancho á mangueira e de seguida puxe uma, até que ela chegue ao fim do cano.

Para proceder á soldadura, verifique se os botões do painel de comandos estão desligados, estando apenas o cilindro do gás aberto. Aplique sabão á ligação. Se existir fuga de gás, deverá aparecer espuma na área ensaboadá.

O forno deve ser instalado num local bem ventilado e num chão plano.

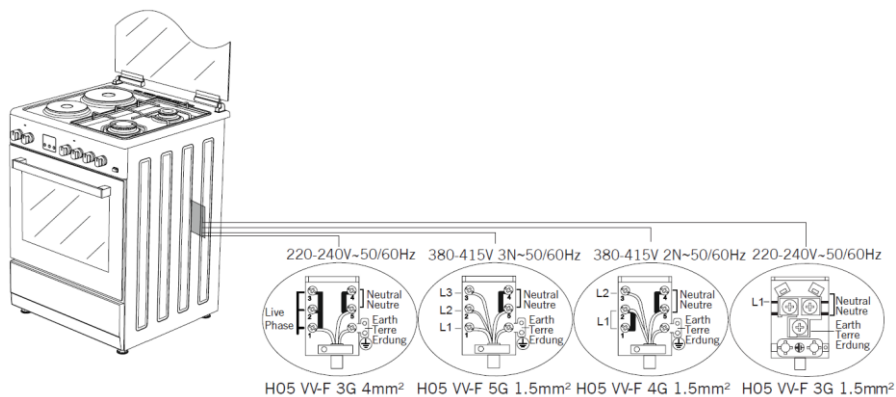
RE-INSPECÇÃO DA LIGAÇÃO DE GÁS

Ao colocar o forno no lugar, verifique se este está ao nível do balcão.

Ajuste o mesmo através dos pés reguláveis.

NÃO PERMITA QUE AS MANGUEIRAS DE GÁS E OS FIOS ELÉCTRICOS TOQUEM AS ÁREAS QUENTES, COM ESPECIAL ATENÇÃO Á PARTE TRASEIRA DO APARELHO. NÃO MOVA O FOGÃO, QUANDO ESTE ESTIVER LIGADO AO GÁS, UMA VEZ QUE AS MANGUEIRAS PODEM SE SOLTAR E OCORRER A FUGA DE GÁS.

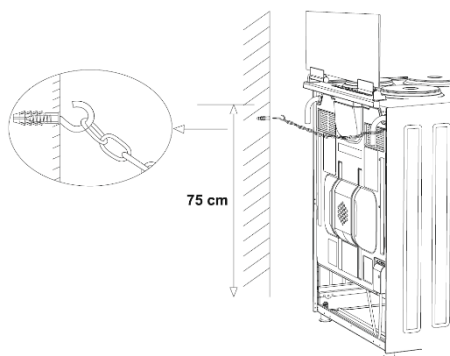
INSTALAÇÃO DO FORNO



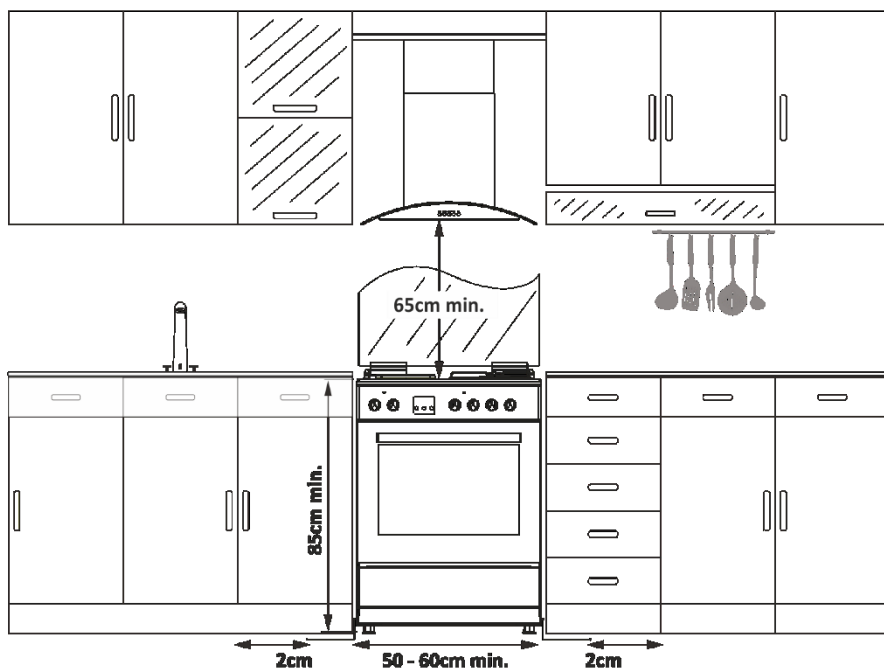
UTILIZAÇÃO SEGURA

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.



INSTALAÇÃO DO APARELHO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO APARELHO

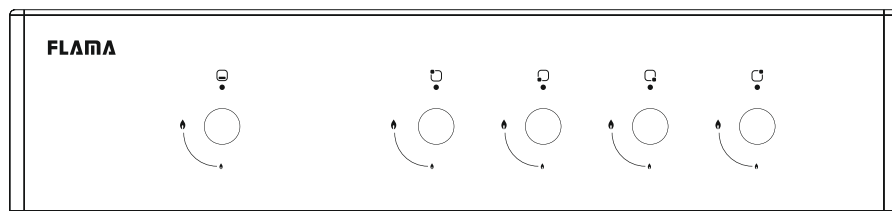
Especificações	50X55	50X60	60X60
Largura exterior	500mm	500mm	600mm
Profundidade exterior	565mm	630mm	630mm
Altura exterior	855mm	855mm	855mm
Largura interior	341mm	341mm	441mm
Profundidade interior	443mm	443mm	443mm
Altura exterior	316mm	316mm	316mm
Volume interno	48lt	48lt	62lt
Potência da Lâmpada *	15W	15W	15W
Elemento de aquecimento de fundo	1000W	1000W	1200W
Elemento de aquecimento superior	800W	800W	1000W
Elemento de aquecimento de turbo *	-----	1800W	2200W
Elemento de aquecimento de grelha *	1500W	1500W	2000W

Voltagem De Provisão	220V-240V AC,50/60Hz ou (220-240V/400V AC,50/60 Hz)
Chapa Quente Ø145mm *	1000W
Chapa Quente Ø180mm *	1500W
Chapa Quente Ø145mm Rapid *	1500W
Chapa Quente Ø180mm Rapid *	2000W

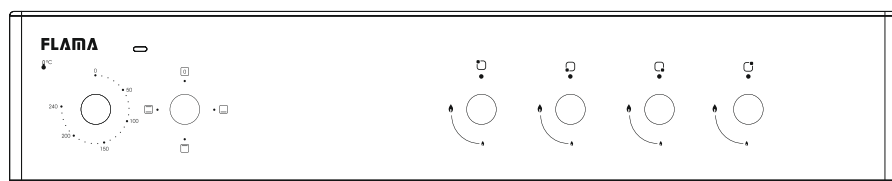
Valores burner injector de acordo com o tipo de gás		LPG G30/28- 30mbar	GN G20/20mbar	GN G25/25mbar
Queimador Wok	Injector Ø mm	0,96	1,30	1,40
	Potência kW	3,60	3,35	3,66
	Consumo Gr/h,m ³ /h	259,20	0,300	0,365
Queimador Grande	Injector Ø mm	0,85	1,15	1,15
	Potência kW	2,75	2,75	2,75
	Consumo Gr/h,m ³ /h	198	0,263	0,287
Queimador Médio	Injector Ø mm	0,65	0,97	0,97
	Potência kW	1,60	1,70	1,70
	Consumo Gr/h,m ³ /h	115,20	0,165	0,175
Queimador Pequeno	Injector Ø mm	0,50	0,72	0,72
	Potência kW	0,90	0,90	0,90
	Consumo Gr/h,m ³ /h	64,80	0,086	0,097
Grill Superior	Injector Ø mm	0,65	0,97	0,97
	Potência kW	1,80	1,85	1,85
	Consumo Gr/h,m ³ /h	129,60	0,174	0,192
Grill Inferior	Injector Ø mm	0,60	0,92	0,92
	Potência kW	1,50	1,55	1,55
	Consumo Gr/h,m ³ /h	108	0,153	0,164

FUNCIONAMENTO

Painel de controlo mesa e forno a gás



Painel de controlo mesa a gás e forno elétrico



Símbolos



Queimador
do forno a
gás



Queimador
traseiro
esquerdo



Queimador
dianteiro
esquerdo



Queimador
dianteiro
direito



Queimador
traseiro
direito



Seletor de
temperatura



Desligado



Aquecimento
inferior



Aquecimento
superior



Aquecimento
inferior e
superior

USAR QUEIMADORES DE GÁS

Símbolos



Fechado



Totalmente aberto



Metade aberto

Para obter os melhores resultados, verifique se a panela, a ser usada, tem um fundo raso e use apenas panelas com as dimensões abaixo indicadas.

	50*55	50*60	60 60*60
Queimador Auxiliar	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Queimador Médio	18-20cm	18-20cm	18-20cm
Queimador Grande	22-24cm	22-26cm	22-26cm
Queimador WOK	24-28cm	-	24-26cm

As válvulas que controlam o fogão de gás têm um mecanismo de segurança especial.

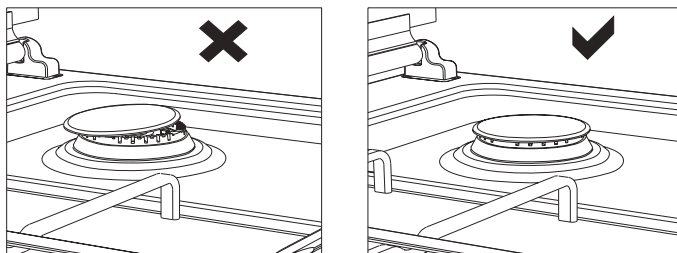
1. Pressione sempre o botão para a frente virando-o no sentido oposto dos ponteiros de relógio (esquerda) até atingir o símbolo da chama.
2. Mantenha o botão pressionado até que a ignição entre em funcionamento (através de um acendedor com sistema automático ou um fósforo). O queimador que escolheu deverá acender.
3. Nos modelos a gás com sistema de segurança, quando a chama dos queimadores está apagada, a válvula de controlo impede automaticamente a saída de gás.
4. Para fazer uso dos queimadores com sistema de segurança, deve pressionar o botão e virá-lo no sentido inverso aos ponteiros do relógio.

Após a ignição (através de um acendedor com sistema automático ou um fósforo) deve aguardar cerca de 5 a 10 segundos para ativar o sistema de segurança para fogões a gás.

5. Não utilizar a ignição por um período contínuo superior a 15 segundos.

Após 15 segundos, se o queimador não acender, pare e se tentar novamente abra a porta e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar novamente.

Antes de utilizar a sua placa, por favor, certifique-se de que a tampa do queimador está bem posicionada. A posição certa da tampa do queimador é mostrada abaixo.



USAR OS QUEIMADORES DO FORNO

Os queimadores superiores e inferiores (consoante modelo) dos fogões a gás têm um sistema one-by-one. Se preferir, pode usar apenas o seu queimador preferido, mas para isso deverá pressionar o botão e aguardar cerca de 5 a 10 segundos.

De seguida poderá acender o queimador com um piloto automático (consoante modelo) ou um fósforo. Deve aguardar 10 a 15 segundos após ter acendido o forno e só depois largar o botão. Se não conseguir, repita novamente o processo. De seguida, 3 a 4 minutos depois, pode fechar a porta.

NOTA: Os valores que constam na tabela, são aqueles obtidos nos nossos laboratórios. Poderá ajustar os sabores fazendo alguns testes.

Antes de inserir a comida no forno, deverá permitir que este aqueça 5 a 10 minutos.

Ao utilizar o forno pela primeira vez, verificará que este deita um odor, o que é normal. Para o remover, deverá deixar o forno aquecer durante cerca de 45 minutos a 240º com o forno vazio.

Para acionar o forno deverá ligar um dos botões. O tempo e a posição do termóstato variam consoante o tipo de alimentos. Refira-se à tabela acima supracitada, para ter acesso aos valores recomendados.

Através dos acessórios poderá realizar diferentes tipos de cozinhados.

Tempo de confeção

O tempo de confeção varia consoante a área disponível, o material, a quantidade e a temperatura escolhidos.

Quando o forno estiver em funcionamento deverá evitar abrir a porta deste frequentemente. Caso contrário a circulação de calor poderá ficar desequilibrada e os resultados finais alterados.

Recomendamos que use uma forma própria para bolos, para a preparação dos mesmos, pois os resultados são melhores.

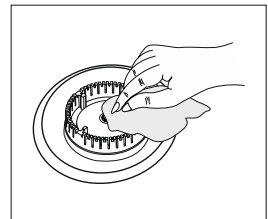
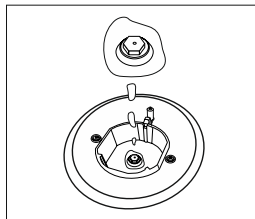
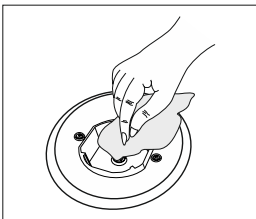
Tabela orientativa de confeção no forno

Refeições	Temperatura (°C)	Posição da prateleira	Tempo (Minutos)
Bolos com cremes	150-170	2	30-35
Pasteis	200-220	2	35-45
Biscoito	160-170	3	20-25
Bolacha	160-170	3	20-35
Bolos	160-180	2	25-35
Bolachas entrelaçadas	200-220	2	30-40
Pasteis recheados	180-220	2	35-45
Salgadinhos	160-180	2	20-30
Carne de cabrito	210-230	1	90-120
Carne de vitela	210-230	1	90-120
Carne de carneiro	210-230	1	90-120
Galinha (aos pedaços)	210-230	1	75-100
Peixe	190-210	2	40-50

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

1. Antes de proceder a qualquer tipo de limpeza ou manutenção, desligue sempre o aparelho do abastecimento de energia.
2. O fogão encontra-se quente após ter sido usado, deve, assim, aguardar que este arrefeça para proceder á sua limpeza e manutenção.
3. Não use material abrasivo ou produtos inadequados.

4. Após ter limpo os componentes interiores do forno com um pano ensaboado, enxágue o pano, volte a passar o forno e depois seque-o com um pano limpo.
5. Limpe o vidro da porta com um detergente adequado.
6. Não limpe o seu fogão com aspiradores mini de vapor.
7. Limpe os queimadores frequentemente com água ensaboada e limpe os tubos do gás com uma escova.
8. Antes de abrir a tampa superior do forno, limpe os líquidos dos queimadores. Verifique, também se a mesa está fria antes de fechar a tampa.
9. Não use produtos inflamáveis, tais como ácido, diluente ou gasolina, para limpar o seu forno.
10. Não lave nenhum dos componentes na máquina de lavar.
11. Para limpar a tampa frontal de vidro do fogão; retire os parafusos do manípulo através de uma chave de fendas e retire a porta. De seguida limpe e enxague-a. Após esta ter secado, coloque o vidro no sítio e aparafuse os parafusos ao manípulo.
12. Mantenha os injetores limpos para um melhor funcionamento dos queimadores.



MONTAGEM DA PORTA DO FORNO

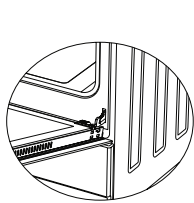


Fig 1

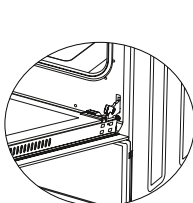


Fig 2

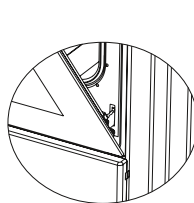


Fig 3

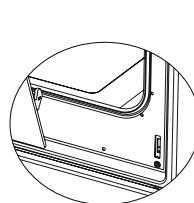


Fig 4

Puxe a porta do forno para si e abra-a completamente. Em seguida, puxe a fechadura em dobradiça para cima, conforme mostrado na Fig1, usando uma chave de fendas e abra a fechadura.

Rode a fechadura em dobradiça para o seu ângulo mais amplo, como mostra a Fig2. Coloque ambas as dobradiças da porta do forno na mesma posição.

Em seguida, feche a porta do forno até que ela assente sobre a fechadura em dobradiça, conforme mostra a Fig3.

Para remover a porta do forno, puxe a porta para cima usando as duas mãos, como mostra a Fig4, quando a porta atingir uma posição perto da posição fechada.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO DA PORTA DE VIDRO NA FRENTE DO FORNO

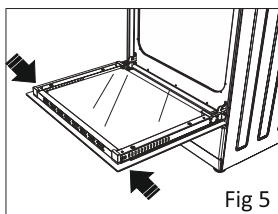


Fig 5

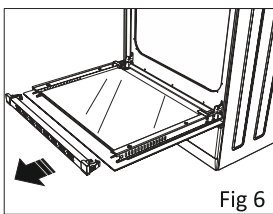


Fig 6

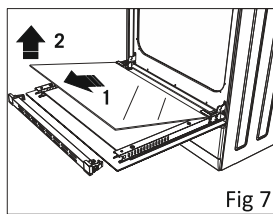


Fig 7

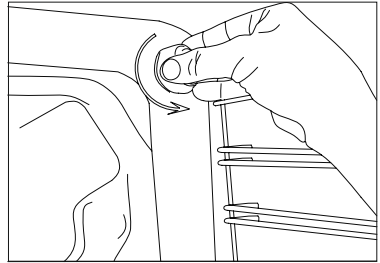
Remova o perfil pressionando as patilhas de plástico dos lados esquerdo e direito, como mostra a Fig5 e puxando o perfil para si, como pode ver na Fig6. Em seguida, retire o vidro interior conforme se vê na Fig7. Se necessário, o vidro do meio pode ser removido da mesma forma.

Após a conclusão da limpeza e manutenção, volte a montar o vidro e o perfil pela ordem inversa. Certifique-se de que o perfil está devidamente colocado no seu lugar.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO (consoante modelo)

Para evitar choque elétrico, certifique-se de que o circuito elétrico do produto está interrompido antes de substituir a lâmpada (Circuito interrompido significa que a eletricidade está desligada).

1. Primeiro desligue o produto da corrente e certifique-se de que o mesmo está frio.



2. Rode e remover o vidro protetor conforme pode ver na imagem seguinte. Se for difícil rodar, use luvas de plástico para facilitar a rotação.

3. Depois rode e retire a lâmpada e substitua a por uma lâmpada nova equivalente. As especificações da lâmpada devem ser as seguintes:



-230 V, AC

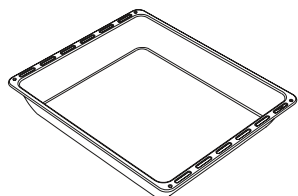
-15 W

-Tipo E14

4. Volte a colocar a proteção de vidro e ligue o produto, completando o processo de instalação.

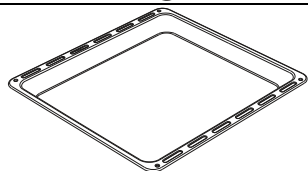
Agora já poderá colocar o aparelho em funcionamento.

ACESSÓRIOS



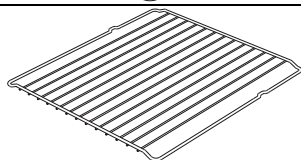
Tabuleiro fundo*

Pode ser usado para bolos, assados grandes, alimentos com conteúdo líquido. Se for usado para assar na grelha para bolos, refeições congeladas e pratos de carne, pode ser usado como tabuleiro para recolha do molho.



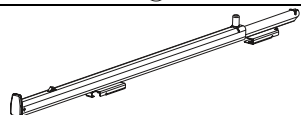
Tabuleiro

Usado para pastelaria (biscoitos, bolachas, etc), refeições congeladas.



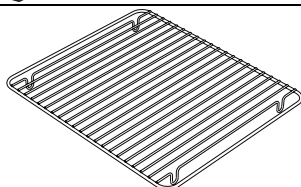
Grelha de Arame

Usada para assar e para colocar a comida a cozinhar, assados ou refeições congeladas no suporte desejado.



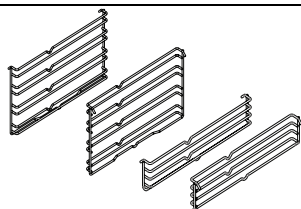
Prateleira Telescópica*

Suportes telescópicos permitem instalar e remover os tabuleiros e grelhas de fio facilmente.



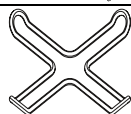
Grelha de Arame no Tabuleiro*

Alimentos como carne, que pode ficar agarrada enquanto se cozinha, deverá ser colocada na grelha de arame dentro do tabuleiro. Desta forma será evitado o contacto e os alimentos não ficarão agarrados.



Grelha de Arame Inferior e Superior*

O tabuleiro fundo e o tabuleiro normal podem ser colocados sobre as grelhas de arame inferior e superior ao cozinhar.



Adaptador da Cafeteira*

Usado para cafeteiras.

* Opcional e consoante modelo

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O FORNO NÃO FUNCIONA

1. Verifique a válvula principal de gás;
2. Verifique frequentemente se a mangueira está em bom estado;
3. Verifique a ligação das mangueiras de gás ao forno;
4. Verifique o ruído do gás;
5. Verifique se a válvula de gás é a adequada;
6. Recomendamos que substitua as válvulas do fogão cada 2 anos.
7. Se surgir algum problema com o aparelho, contacte imediatamente o seu fornecedor ou técnico qualificado.

INSTRUÇÕES MONTAGEM DA MANGUEIRA DE GÁS

ATENÇÃO – estas operações só deverão ser executadas por pessoal especializado e qualificado para tal.

1. Ligue o aparelho à torneira da canalização de gás pelo caminho mais curto possível e de um modo que garanta que não ocorrerá qualquer fuga.

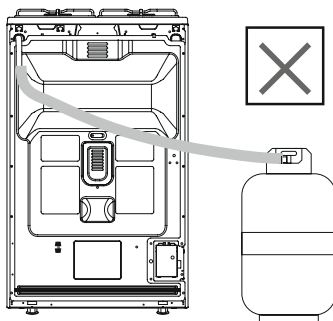
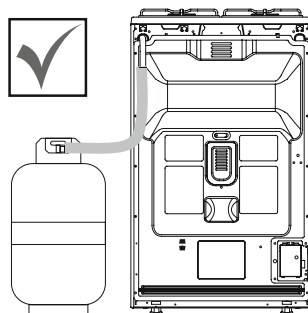
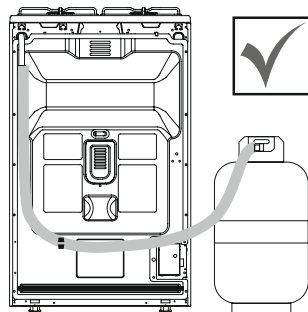
2. Para efetuar uma verificação de aperto e vedação de segurança, certifique-se de que os botões no painel de controlo estão fechados e a botija de gás está aberta.

3. Ao efetuar uma verificação de fuga de gás, nunca utilize qualquer espécie de isqueiro, fósforo, cigarro ou substância combustível semelhante.

4. Aplique espuma de sabão nos pontos de ligação. Se existir qualquer tipo de fuga ocorrerá a formação de bolhas.

5. Ao inserir o aparelho no local, assegure-se de que ele está ao mesmo nível da bancada. Se necessário, ajuste os pés de forma a nivelar com a bancada.

6. Use o aparelho numa superfície nivelada e num ambiente bem ventilado.

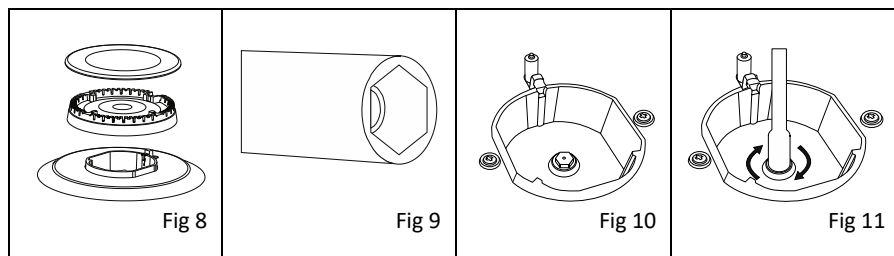


ALTERAÇÃO /SUBSTITUIÇÃO DO INJETOR E DEFINIÇÃO DO CAUDAL DE GÁS

ALTERAÇÃO /SUBSTITUIÇÃO DO INJETOR

ATENÇÃO – estas operações só deverão ser executadas por pessoal especializado e qualificado para tal.

Antes de proceder a qualquer tipo de alteração ou substituição, desligue sempre o aparelho do abastecimento de energia.



Retire a tampa e o queimador da mesa de trabalho (fig 8).

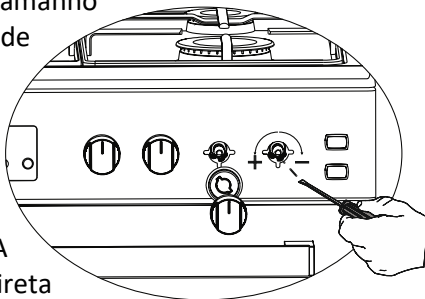
Utilize uma chave de fendas especial para remover e instalar o injetor como indica a (fig 9).

Retire o injetor (fig 10) do queimador com uma chave especial e instale o novo injetor (fig 11).

DEFINIÇÃO DO CAUDAL DE GÁS REDUZIDO PARA AS TORNEIRAS DA PLACA

1. Acenda o queimador a ser ajustado e rode o botão para a posição de chama baixa.
2. Remova o botão da torneira de gás.
3. Use uma chave de fendas de tamanho apropriado para ajustar o parafuso de ajuste do fluxo.

Para GPL (Butano - Propano) rode o parafuso no sentido horário. Para gás natural, deverá rodar uma volta o parafuso em sentido anti-horário. A extensão normal de uma chama direta numa posição reduzida deverá ser de 6-7 mm.



4. Se a chama for maior do que a posição desejada, rode o parafuso em sentido horário. Se for menor, rode no sentido anti-horário.
5. Para a última verificação, coloque o queimador tanto na posição máxima como na mínima e verifique se a chama está acesa ou apagada.

Dependendo do tipo de torneira de gás utilizada no seu equipamento, a posição do parafuso de ajuste poderá variar.

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.

INFORMAÇÃO SOBRE A EMBALAGEM

Os materiais de embalagem do produto são fabricados a partir de materiais recicláveis, de acordo com as nossas Normas Ambientais Nacionais.

Não elimine os materiais de embalagem junto com o lixo doméstico ou outros. Leve-os aos pontos de recolha de material de embalagem indicados pelas autoridades locais.

Esta página foi deliberadamente deixada em branco

Estimado cliente,

Nuestro objetivo es hacer que obtenga los mejores resultados con nuestro aparato. Este es producido en instalaciones modernas, en un ambiente de trabajo cuidadoso y teniendo siempre presente el concepto de calidad máxima.

Por lo tanto, le recomendamos que lea cuidadosamente este manual de instrucciones antes de proceder a su uso y guárdelo para futuras referencias.

NOTA:

Este manual de instrucciones sirve para varios modelos, por lo que algunas de las características, que aquí se encuentran, pueden no existir en su aparato.

Atención: Todos nuestros aparatos son para uso doméstico, no para uso comercial.

"ESTE APARATO DEBE SER INSTALADO DE ACUERDO CON LAS NORMAS EN VIGOR Y USADO EN ESPACIOS BIEN VENTILADOS. LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR O USAR ESTE APARATO."

"Este aparato cumple con los Reglamentos de RAEE"

FLAMA se reserva el derecho de modificar el aspecto exterior y / o aplicar tecnología para mejorar el producto, sin necesidad de previo aviso.

Todos los derechos reservados.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

1. ADVERTENCIA: Para evitar la electrocución, asegúrese de que el circuito eléctrico del producto está abierto antes de sustituir la lámpara.
2. ADVERTENCIA: Antes de tocar los terminales de conexión, se debe desconectar todo el circuito de alimentación.
3. ADVERTENCIA: Al funcionar con la parrilla, las secciones accesibles pueden calentarse. Mantenga a los niños alejados.
4. ADVERTENCIA: Cualquier cocinado con grasa y aceites, hecho de forma descuidada, puede llegar a ser peligroso y causar un incendio.
5. ADVERTENCIA: Riesgo de incendio; no deje los alimentos sobre las superficies de cocción.
6. ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar cualquier riesgo de choque.
7. ADVERTENCIA: Durante el uso, las secciones accesibles pueden calentarse. Mantenga a los niños pequeños lejos.
8. ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
9. Las condiciones de instalación de este aparato se indican en la tabla (o en la etiqueta de datos).

10. Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de la combustión. Este aparato debe conectarse e instalarse de acuerdo con la legislación de instalación aplicable. Tenga en cuenta los requisitos de ventilación.

11. La utilización de una placa de gas liberará humedad y productos de combustión en el compartimiento donde se encuentra. Especialmente cuando el aparato está en uso, asegúrese de que la cocina esté bien ventilada y mantenga los orificios de ventilación naturales o instale un sistema de ventilación mecánica.

(Placa sobre el horno) El uso continuado del aparato puede requerir una ventilación adicional. Por ejemplo, abriendo una ventana o aumentando el nivel de ventilación de un sistema mecánico, si está disponible.

12. Las secciones accesibles pueden calentarse cuando se utiliza la rejilla. Mantenga a los niños pequeños lejos.

13. **ADVERTENCIA:** El aparato sólo está destinado a cocinar. No debe usarse para otros fines, como el de calentar la casa.

14. Hay un equipo protector para evitar tocar accidentalmente las puertas del horno. Este equipo debe instalarse si hay niños en casa.

15. "Este aparato debe instalarse de acuerdo con las regulaciones y sólo en lugares bien ventilados. Lea las instrucciones antes de instalar o funcionar con el aparato.
16. "Antes de colocar el aparato, compruebe las condiciones del lugar (tipo de gas y presión del mismo) y asegúrese de que la instalación del equipo es adecuada. "
17. "Estas instrucciones se aplican a los países cuyos símbolos están indicados en el aparato. Si el símbolo del país no está disponible en el aparato, para adaptarlo a las condiciones de dicho país, deberá leer las instrucciones técnicas. "
18. "No funcione con el aparato durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende al cabo de los 15 segundos, detenga el sistema y abra la puerta de la sección y / o espere al menos 1 minuto antes de encender el quemador. "
19. No utilice limpiadores con vapor para limpiar el aparato.
20. Antes de abrir la puerta del horno, limpie los restos sobre él. Antes de cerrar la puerta del horno, déjelo enfriar.
21. NUNCA intente extinguir un fuego con agua; primero apague la alimentación eléctrica y después, usando una tapa o una manta, por ejemplo, cubra el fuego.

22. No utilice agentes de limpieza abrasivos o ásperos ni raspadores de metal duros para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie.

23. Después de colocar un plato, asegúrese de que la puerta está firmemente cerrada.

24. A menos que haya una supervisión continua, los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados.

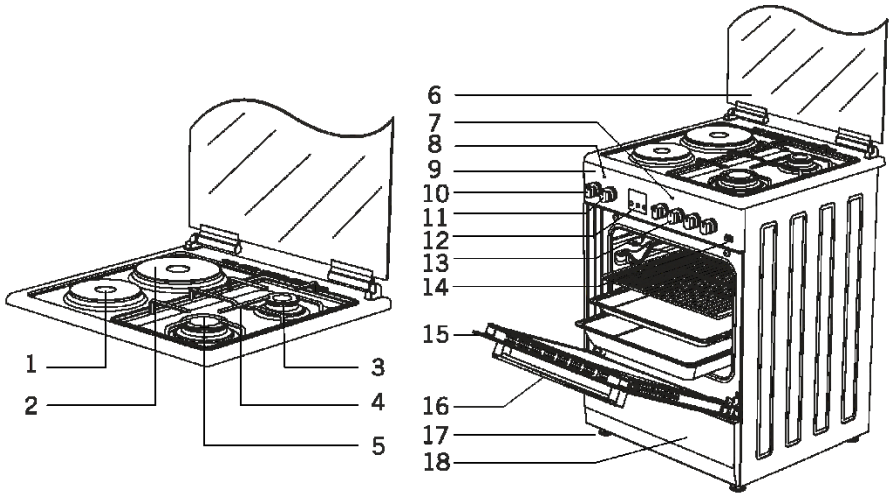
25. Tenga cuidado de no tocar los elementos de calentamiento.

26. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento, siempre que les sean supervisadas y les sea dada instrucción sobre el uso del equipo de forma segura y entiendan los peligros involucrados.

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

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO

NOTA: Este manual de instrucciones es para varios modelos, por lo que algunas de las características y procedimientos descritos aquí pueden no ser parte de su aparato.



1. Placa de cocina (según modelo)
2. Placa de cocina (según modelo)
3. Quemador
4. Rejilla
5. Tapa del quemador
6. Cubierta de cristal (según modelo)
7. Iluminación de la sección de la placa
8. Iluminación de la sección del horno
9. Panel de control
10. Definición del termostato
11. Configuración del horno
12. Configuración del temporizador digital (según modelo)
13. Botones de control de la sección de la placa de cocina
14. Botón de encendido *
15. Puerta del horno
16. Asa del horno
17. Pies regulables
18. Tampa

CONEXIONES ELÉCTRICAS Y SEGURIDAD

El horno requiere un fusible de 16 amperios. Si es necesario, se recomienda que se ponga en contacto con un técnico cualificado para proceder a su instalación.

El horno requiere un suministro de energía de 220-240V / 380-415V AC, 50 / 60Hz. Si el cuadro eléctrico de su casa tiene un valor diferente al mencionado anteriormente, le recomendamos que se ponga en contacto con su proveedor.

La conexión eléctrica del horno debe realizarse a una toma de conexión de tierra de acuerdo con la normativa. Si no tiene ninguna toma de conexión a tierra en el lugar donde desea instalar el aparato, contacte inmediatamente a un técnico cualificado. El fabricante no será responsable de las averías que pueden ocurrir debido a que el aparato está conectado a una toma de tierra sin conexión. Si las puntas de los cables eléctricos de la caja distribuidora están sueltas, de acuerdo con el modelo del aparato, haga un interruptor apropiado, instalado en los hilos, siendo que todos los cables se pueden desconectar en el caso de encendido / apagado de / hacia los cables.

Si su caja de distribución está defectuosa, ésta debe ser sustituida por un técnico autorizado o un electricista cualificado, para evitar así una situación de peligro.

Los cables eléctricos no deben tocar los componentes eléctricos.

CONEXIÓN DE GAS Y SEGURIDAD

Enchufe el gancho a la manguera y luego tire de una, hasta que llegue al final del tubo.

Para proceder a la soldadura, asegúrese de que los botones del panel de mandos están apagados, estando sólo el cilindro del gas abierto. Aplique jabón a la conexión. Si existe fuga de gas, deberá aparecer espuma en el área de ensabado.

El horno debe instalarse en un lugar bien ventilado y en un suelo plano.

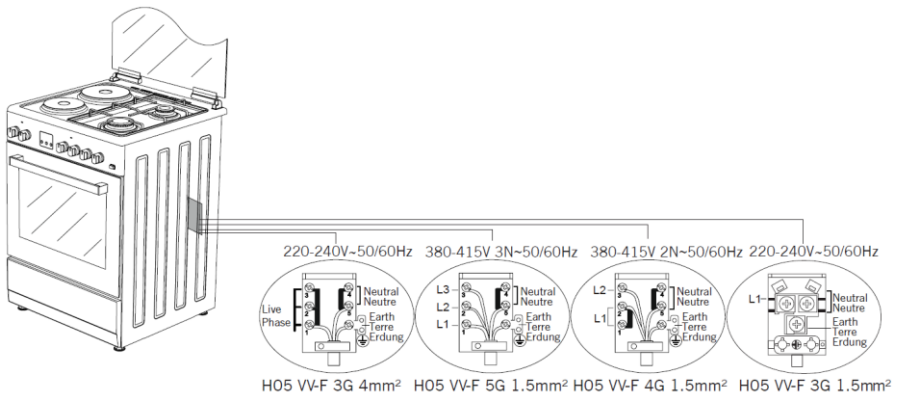
RE-INSPECCIÓN DE LA CONEXIÓN DE GAS

Al colocar el horno en su lugar, compruebe que éste está a nivel del mostrador.

Ajuste el mismo a través de las patas regulables.

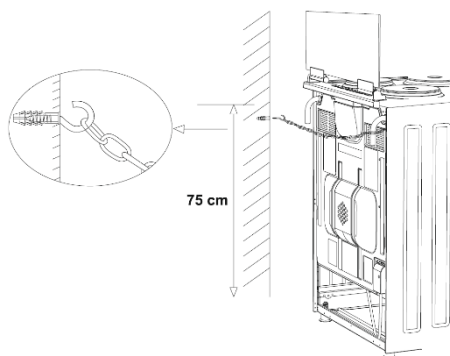
NO PERMITA QUE LAS MANGUERAS DE GAS Y LOS HILOS ELÉCTRICOS TOQUEN LAS ÁREAS CALIENTES, CON ESPECIAL ATENCIÓN A LA PARTE TRASERA DEL APARATO. NO MOVIE LA COCCIÓN, CUANDO ESTÉ CONECTADO AL GAS, UNA VEZ QUE LAS MANGUERAS PUEDEN SOLAR Y OCURRIR EL FUGA DE GAS.

INSTALACIÓN DEL HORNO



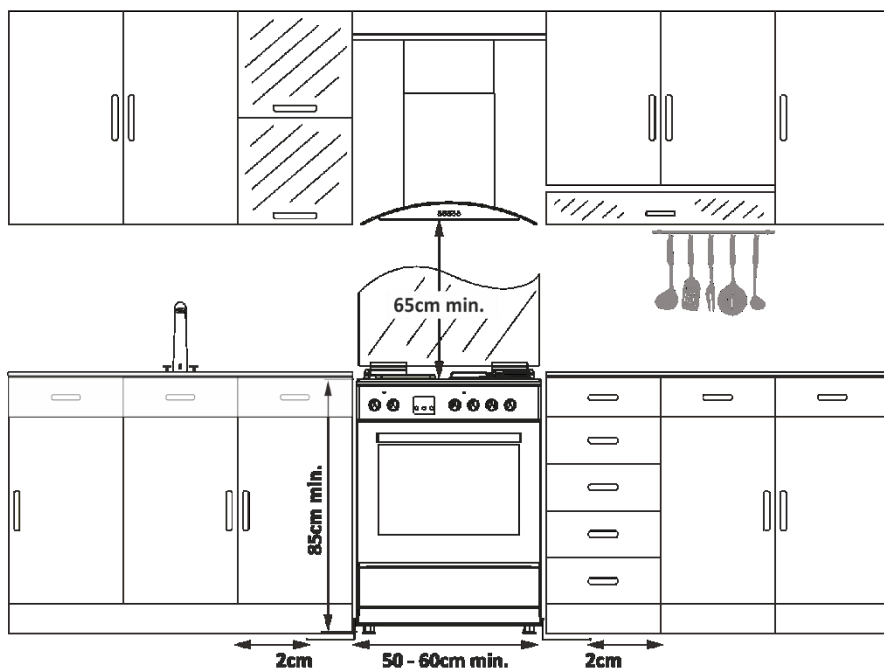
UTILIZACIÓN SEGURA

Antes de utilizar el aparato, para garantizar un uso seguro, asegúrese de que ha fijado el aparato a la pared utilizando la cadena y el tornillo en gancho que se suministran.



Asegúrese de que el gancho se atornilla a la pared de forma segura.

INSTALACIÓN DEL APARATO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO

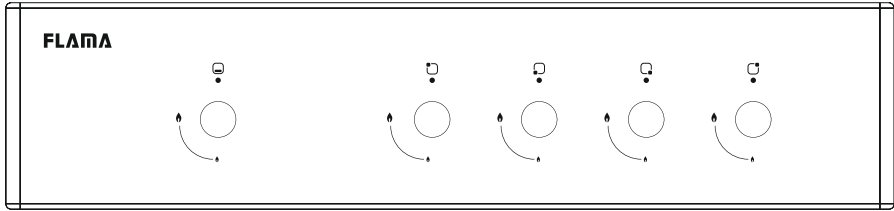
Especificaciones	50X55	50X60	60X60
Ancho exterior	500mm	500mm	600mm
Profundidad exterior	565mm	630mm	630mm
Altura exterior	855mm	855mm	855mm
Ancho interior	341mm	341mm	441mm
Profundidad interior	443mm	443mm	443mm
Altura exterior	316mm	316mm	316mm
Volumen interno	48lt	48lt	62lt
Potencia de la lámpara	15W	15W	15W
Elemento de calentamiento de fondo	1000W	1000W	1200W
Elemento de calentamiento superior	800W	800W	1000W
Elemento de calentamiento de turbo	-----	1800W	2200W
Elemento de calentamiento de la parrilla	1500W	1500W	2000W

Tensión De Alimentación	220V-240V AC,50/60Hz ou (220-240V/400V AC,50/60 Hz)
Calefacción Ø145mm *	1000W
Calefacción Ø180mm *	1500W
Calefacción Ø145mm Rapid *	1500W
Calefacción Ø180mm Rapid *	2000W

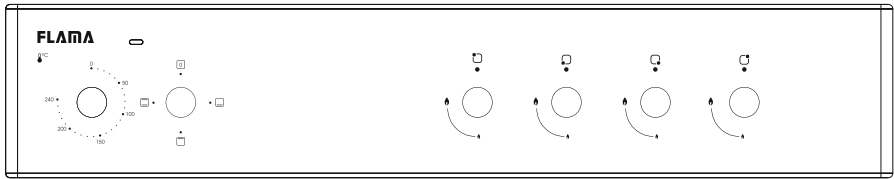
Modelo De Tubo Según Tipo De Gas		LPG G30/28-30mbar	GN G20/20mbar	GN G25/25mbar
Quemador Wok	Tubo Ø mm	0,96	1,30	1,40
	Línea kW	3,60	3,35	3,66
	Consumo Gr/h,m ³ /h	259,20	0,300	0,365
Quemador Grande	Tubo Ø mm	0,85	1,15	1,15
	Línea kW	2,75	2,75	2,75
	Consumo Gr/h,m ³ /h	198	0,263	0,287
Quemador Médio	Tubo Ø mm	0,65	0,97	0,97
	Línea kW	1,60	1,70	1,70
	Consumo Gr/h,m ³ /h	115,20	0,165	0,175
Quemador Pequeño	Tubo Ø mm	0,50	0,72	0,72
	Línea kW	0,90	0,90	0,90
	Consumo Gr/h,m ³ /h	64,80	0,086	0,097
Grill Superior	Tubo Ø mm	0,65	0,97	0,97
	Línea kW	1,80	1,85	1,85
	Consumo Gr/h,m ³ /h	129,60	0,174	0,192
Grill Inferior	Tubo Ø mm	0,60	0,92	0,92
	Línea kW	1,50	1,55	1,55
	Consumo Gr/h,m ³ /h	108	0,153	0,164

FUNCIONAMIENTO

Panel de control mesa y horno de gas



Panel de control mesa a gas y horno eléctrico



Símbolos



Queimador
del horno
de gas



Selector de
temperatura



Queimador
trasero
izquierdo



Apagado



Queimador
delantero
izquierdo



Calentamiento
inferior



Queimador
delantero
derecho



Calentamiento
superior



Queimador
trasero
derecho



Calentamiento
inferior y
superior

USAR QUEIMADORES DE GÁS

Símbolos



Cerrado



Totalmente abierto



Metad abierto

Para obtener los mejores resultados, asegúrese de que la olla, que se va a usar, tiene un fondo bajo y sólo utilice las ollas con las siguientes dimensiones.

	50*55	50*60	60 60*60
Quemador Auxiliar	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Quemador Médio	18-20cm	18-20cm	18-20cm
Quemador Grande	22-24cm	22-26cm	22-26cm
Quemador WOK	24-28cm	-	24-26cm

Las válvulas que controlan la estufa de gas tienen un mecanismo de seguridad especial.

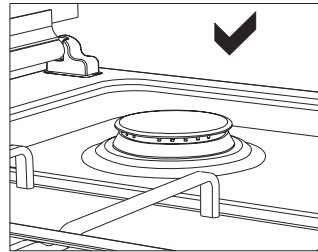
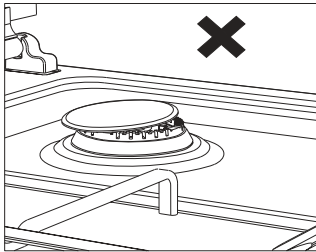
1. Presione siempre el botón hacia adelante girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj (izquierda) hasta alcanzar el símbolo de la llama.
2. Mantenga el botón presionado hasta que comience el encendido (a través de un encendedor automático o un fósforo). EL quemador que ha elegido debería encenderse.
3. En los modelos de gas con sistema de seguridad, cuando la llama de las boquillas está apagada, la válvula de control impide la salida de gas automáticamente.
4. Para hacer uso de los quemadores con sistema de seguridad, debe presionar el botón y girarlo en sentido inverso a las agujas del reloj.

Después de la ignición (a través de un encendedor con sistema automático o un fósforo) debe esperar unos 5 a 10 segundos para activar el sistema de seguridad para cocinas a gas.

5. No utilizar el encendido por un período continuo superior a 15 segundos.

Después de 15 segundos, si la boquilla no se enciende, detenga y vuelva a intentar abrir la puerta y espere al menos un minuto antes de volver a intentarlo.

Antes de utilizar su placa, por favor, asegúrese de que la tapa del quemador está bien posicionada. La posición correcta de la tapa del quemador se muestra abajo.



USAR LOS QUEMADORES DEL HORNO

Los quemadores superiores e inferiores (según modelo) de las cocinas a gas tienen un sistema one-by-one. Si lo prefiere, puede utilizar sólo su quemador preferido, pero para ello debe presionar el botón y esperar unos 5 a 10 segundos.

A continuación, puede encender la boquilla con un piloto automático (según modelo) o un fósforo. Debe esperar 10 a 15 segundos después de haber encendido el horno y después de soltar el botón. Si no lo consigue, repita de nuevo el proceso. A continuación, de 3 a 4 minutos después, puede cerrar la puerta.

NOTA: Los valores que figuran en la tabla, son los obtenidos en nuestros laboratorios. Puede ajustar los sabores haciendo algunas pruebas.

Antes de insertar la comida en el horno, deberá permitir que éste caliente 5 a 10 minutos.

Al utilizar el horno por primera vez, comprobará que éste echará un olor, lo que es normal. Para quitarlo, deje que el horno se caliente durante unos 45 minutos a 240º con el horno vacío.

Para accionar el horno deberá conectar uno de los botones. El tiempo y la posición del termostato varían según el tipo de alimentos. Se refiere a la tabla arriba mencionada, para acceder a los valores recomendados.

A través de los accesorios podrá realizar diferentes tipos de cocinados.

Tiempo de cocción

El tiempo de confección varía según el área disponible, el material, la cantidad y la temperatura elegidos.

Cuando el horno esté en funcionamiento, deberá evitar abrir la puerta de este frecuentemente. En caso contrario, la circulación de calor puede estar desequilibrada y los resultados finales alterados.

Recomendamos que utilice una forma propia para pasteles, para la preparación de los mismos, pues los resultados son mejores.

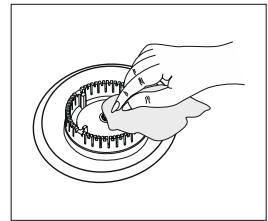
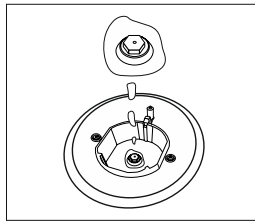
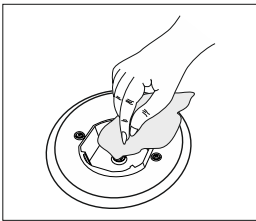
Tabla orientativa de confección en el horno

Comidas	Temperatura (°C)	Posición del estante	Tiempo (Minutos)
Pasteles De Nata	150-170	2	30-35
Pasteles	200-220	2	35-45
Bizcochos	160-170	3	20-25
Galletas	160-170	3	20-35
Pasteles	160-180	2	25-35
Galletas Rellenas	200-220	2	30-40
Pastas Dulces	180-220	2	35-45
Volován De Hojaldre	160-180	2	20-30
Cordero	210-230	1	90-120
Ternera	210-230	1	90-120
Oveja	210-230	1	90-120
Pollo (pieza)	210-230	1	75-100
Pescado	190-210	2	40-50

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Antes de proceder a cualquier tipo de limpieza o mantenimiento, desconecte siempre el aparato del suministro de energía.
2. La cocina se calienta después de haber sido utilizada, debe esperar que se enfríe para proceder a su limpieza y mantenimiento.
3. No utilice materiales abrasivos o productos inadecuados.

4. Después de limpiar los componentes interiores del horno con un paño ensabado, enjuague el paño, vuelva a pasar el horno y luego séquelo con un paño limpio.
5. Limpie el cristal de la puerta con un detergente adecuado.
6. No limpie su cocina con aspiradores mini de vapor.
7. Limpie las boquillas a menudo con agua jabonosa y limpie los tubos del gas con un cepillo.
8. Antes de abrir la tapa superior del horno, limpie los líquidos de las boquillas. Compruebe si la mesa está fría antes de cerrar la tapa.
9. No utilice productos inflamables, como ácido, diluyente o gasolina, para limpiar su horno.
10. No lave ninguno de los componentes en la lavadora.
11. Para limpiar la cubierta frontal de vidrio de la cocina; retire los tornillos de la palanca a través de un destornillador y retire la puerta. A continuación, limpie y enjuáguela. Después de haber secado, coloque el cristal en el sitio y atornille los tornillos a la manija.
12. Mantenga los inyectores limpios para un mejor funcionamiento de los quemadores.



MONTAGE DE LA PUERTA DEL HORNO

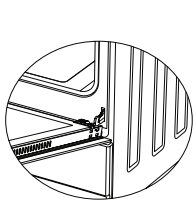


Fig 5

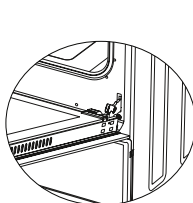


Fig 6

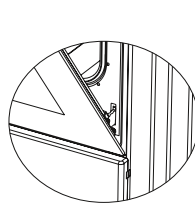


Fig 7

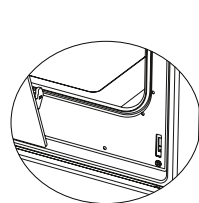


Fig 8

Tire de la puerta del horno hacia usted y ábrala completamente. A continuación, tire de la cerradura de bisagra hacia arriba, como se muestra en la Fig1, usando un destornillador y abra la cerradura.

Gire la cerradura de bisagra a su ángulo más amplio, como se muestra en la Fig2. Coloque ambas bisagras de la puerta del horno en la misma posición.

A continuación, cierre la puerta del horno hasta que se asienta sobre la cerradura de bisagra, como se muestra en la Fig. 3.

Para quitar la puerta del horno, tire de la puerta hacia arriba usando las dos manos, como muestra la Fig. 4, cuando la puerta alcanza una posición cerca de la posición cerrada.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA PUERTA DE VIDRIO EN EL FRENTE DEL HORNO

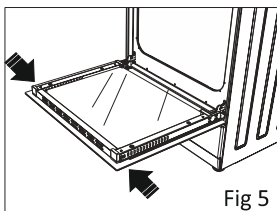


Fig 5

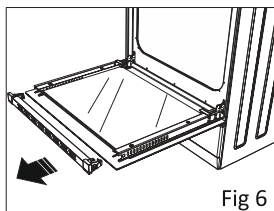


Fig 6

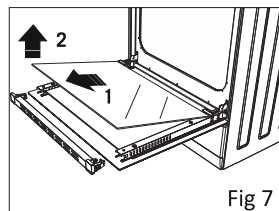


Fig 7

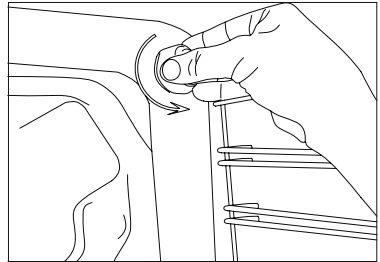
Retire el perfil presionando las lengüetas de plástico de los lados izquierdo y derecho, como muestra la Fig5 y tirando del perfil para usted, como puede ver en la Fig. 6. A continuación, retire el cristal interior como se muestra en la Fig. 7. Si es necesario, el cristal del medio puede ser removido de la misma forma.

Una vez finalizada la limpieza y el mantenimiento, vuelva a montar el cristal y el perfil en orden inverso. Asegúrese de que el perfil está correctamente colocado en su lugar.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DEL HORNO (según modelo)

Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el circuito eléctrico del producto está interrumpido antes de sustituir la lámpara (el circuito interrumpido significa que la electricidad está apagada).

1. Primero apague el producto de la corriente y asegúrese de que el mismo está frío.



2. Gire y retire el cristal protector según se muestra en la siguiente imagen. Si es difícil de rodar, utilice guantes de plástico para facilitar la rotación.

3. Después gire y retire la lámpara y sustitúirla por una lámpara nueva equivalente. Las especificaciones de la lámpara deben ser las siguientes:



-230 V, AC

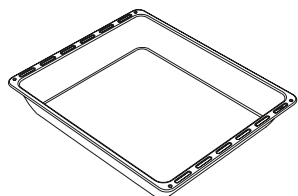
-15 W

-Tipo E14

4. Vuelva a colocar la protección de vidrio y encienda el producto, completando el proceso de instalación.

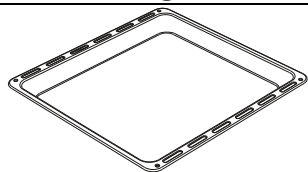
Ahora ya puede poner el aparato en funcionamiento.

ACCESORIOS



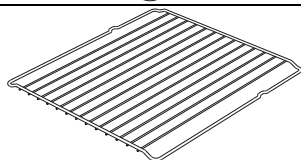
Bandeja Profunda

Se utiliza para pastelería, fritas y guiso. También puede utilizarla como recipiente de acumular aceite cuando se cocina pastel, comidas congeladas y comidas de carne directamente sobre parrilla.



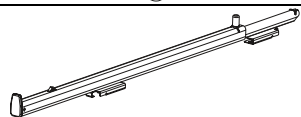
Bandeja

Se utiliza para pastelería (galleta e.t.c) y alimentos congelados.



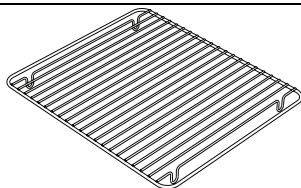
Parrilla de Alambre

Se utiliza para poner en estantería deseada las comidas congeladas, las comidas para freír o las comidas al horno.



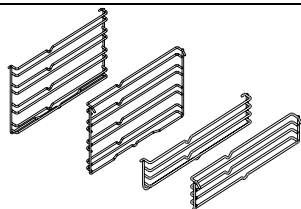
Reil Telescópico

Gracias a reiles telescópicos las bandejas o estantería de alambre se puede poner y quitar fácilmente.



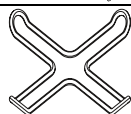
Parrilla de Alambre Dentro de Bandeja

Los alimentos que pueden pegar al cocinar como bistec se pueden cocinar sobre la parrilla de alambre dentro de la bandeja. Así se evita que los alimentos se peguen a la bandeja.



Estanterías de Alambre Inferior y Superior

Cuando prepara cocina, puede poner la bandeja profunda a estantería superior o inferior.



Adaptador para cafetera

Se utiliza para cafetera de café turco.

* Opcional y según modelo

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

EL HORNO NO FUNCIONA

1. Compruebe la válvula principal de gas;
2. Compruebe con frecuencia si la manguera está en buen estado;
3. Compruebe la conexión de las mangueras de gas al horno;
4. Compruebe el ruido del gas;
5. Compruebe que la válvula de gas es la adecuada;
6. Recomendamos sustituir las válvulas de la cocina cada 2 años.
7. Si surge algún problema con el aparato, póngase en contacto inmediatamente con su proveedor o con un técnico cualificado.

LUGAR DE PASO DE LA MANGUERA DE GAS

ATENCIÓN - estas operaciones sólo deberán ser ejecutadas por personal especializado y calificado para ello.

1. Conecte el aparato al grifo de la canalización de gas por el camino más corto posible y de un modo que garantice que no se produzca ninguna fuga.

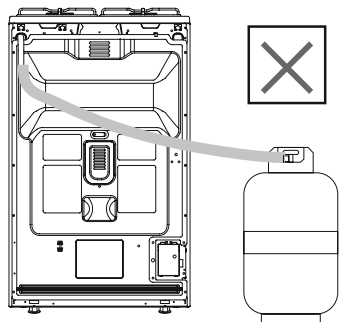
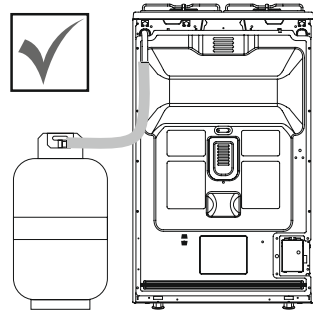
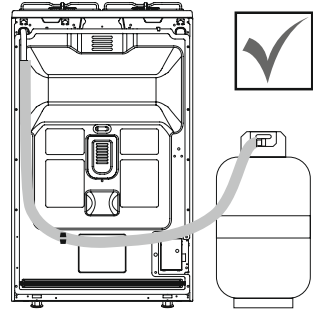
2. Para realizar una verificación de apriete y sellado de seguridad, asegúrese de que los botones del panel de control están cerrados y la boquilla de gas está abierta.

3. Al efectuar una verificación de fuga de gas, nunca utilice ningún tipo de encendedor, fósforo, cigarrillo o sustancia combustible similar.

4. Aplique espuma de jabón en los puntos de conexión. Si existe algún tipo de fuga ocurrirá la formación de burbujas.

5. Al insertar el aparato en el lugar, asegúrese de que está al mismo nivel de la bancada. Si es necesario, ajuste los pies de forma a nivelar con la encimera.

6. Utilice el aparato sobre una superficie nivelada y en un ambiente bien ventilado.

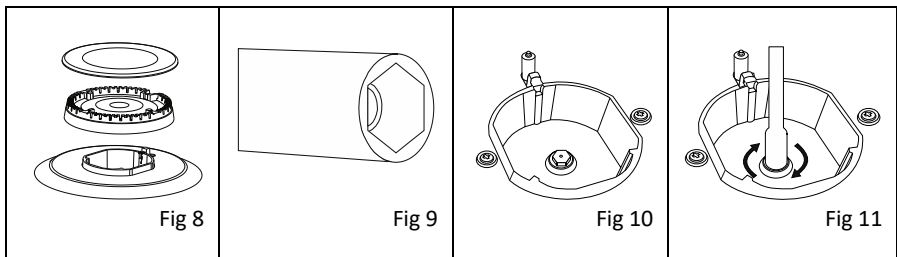


CAMBIO / SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR y DEFINICIÓN DEL CAUDAL DE GAS

CAMBIO / SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR

ATENCIÓN - estas operaciones sólo deberán ser ejecutadas por personal especializado y calificado para ello.

Antes de proceder a cualquier tipo de cambio o sustitución, apague siempre el aparato del suministro de energía.



Retire latapa y el quemador de la mesa de trabajo (fig 8).

Utilice un destornillador especial para extraer e instalar la boquilla como se indica en (fig 9).

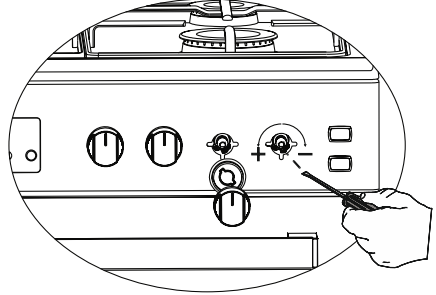
Retire el inyector (fig 10) del quemador con una llave especial e instale el nuevo inyector (fig 11).

DEFINICIÓN DEL CAUDAL DE GAS REDUCIDO PARA LAS TORNEAS DE LA PLACA

1. Encienda el quemador a ajustar y gire el mando a la posición de llama baja.

2. Quite el botón del grifo de gas.

3. Utilice un destornillador de tamaño adecuado para ajustar el tornillo de ajuste del flujo.



Para GPL (Butano - Propano) gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Para gas natural, deberá girar una vuelta el tornillo en sentido antihorario. La extensión normal de una llama directa en una posición reducida deberá ser de 6-7 mm.

4. Si la llama es mayor que la posición deseada, gire el tornillo en sentido horario. Si es menor, gire en el sentido contrario a las agujas del reloj.

5. Para la última verificación, coloque el quemador tanto en la posición máxima como en la mínima y verifique que la llama esté encendida o apagada.

Dependiendo del tipo de grifo de gas utilizado en su equipo, la posición del tornillo de ajuste puede variar.

ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

En caso de avería llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.

PROTECCIÓN DEL AMBIENTE



Este símbolo indica la recogida separada de equipos eléctricos y electrónicos.

El objetivo prioritario de la recogida de estos residuos es reducir la cantidad a eliminar, promover la reutilización, el reciclado y otras formas de valorización, para reducir sus efectos negativos sobre el medio ambiente.

Cuando este aparato esté fuera de uso, no debe desecharse con los demás residuos urbanos no diferenciados.

El usuario es responsable de proceder a su entrega gratuita en las instalaciones de recogida selectiva existentes para ello.

La recuperación de los equipamientos fuera de uso también podrá ser realizada por los puntos de venta, en la compra de un equipamiento nuevo que sea equivalente y que desempeñe las mismas funciones.

Para obtener información más detallada sobre los locales de recogida debe dirigirse a su Ayuntamiento o a un punto de venta de estos equipamientos.

INFORMACIÓN SOBRE EL EMBALAJE

El embalaje del aparato se fabrica con materiales reciclables, de acuerdo con nuestro Reglamento Nacional sobre Medio Ambiente. No elimine los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a uno de los puntos de reciclaje designado por las autoridades locales.

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 fábrica 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 descuido 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.

Esta página fue deliberadamente dejada en blanco

ATENÇÃO

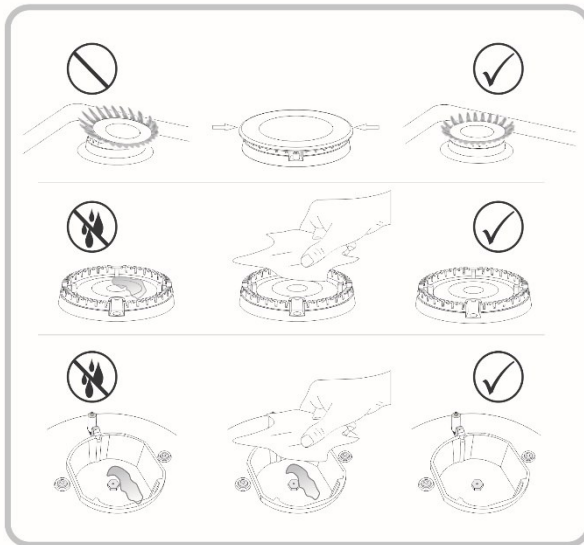
Certifique-se que as tampas dos queimadores estão bem posicionadas.
Mantenha os queimadores limpos e secos para um melhor funcionamento do aparelho.

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

ADVERTENCIA

Asegúrese de que las tapas de los quemadores estén colocadas correctamente.
Mantenga los quemadores limpios y secos para un mejor funcionamiento del aparato.

Mantenga los inyectores limpios y secos para un mejor funcionamiento de los quemadores.



FLAMA

Fábrica de louças e eletrodomésticos, S.A.

Rua Alto de Mirões • Zona Industrial • Ap. 2041 • 3700-727 CESAR • Portugal

T: (+ 351) 256 850 170 | F: (+ 351) 256 850 179

E-mail: info@flama.pt • <http://www.flama.pt>