

FLAMA



FOGÃO A GÁS DE LIVRE INSTALAÇÃO SEM ISQUEIRO

8150FL-8151FL-8155FL-8156FL
8160FL-8165FL-8260FL-8265FL
8140FL-8240FL-8245FL-8170FL
8175FL

18150.02

CONDIÇÕES DE GARANTIA

1. Guarde cuidadosamente o comprovativo de compra (talão) deste produto. Quando se efectua a reparação nestas condições, o técnico exigirá o respectivo comprovativo de compra. Essa assistência só lhe poderá ser prestada depois de ter provado com o comprovativo de compra que o seu aparelho se encontra dentro do prazo de garantia.
2. O prazo de garantia deste aparelho é de 2 anos a partir da data de aquisição.
3. Dentro do prazo de garantia, repararemos ou substituiremos, gratuitamente todas as peças que, na utilização normal do aparelho, se tenham deteriorado em consequência de defeito comprovado de material ou de fabrico.
4. Não estão cobertas por esta garantia, lâmpadas, peças facilmente quebráveis, de vidro ou de plástico ou quaisquer outras deficiências que não prejudiquem o bom funcionamento do mesmo.
5. Não nos responsabilizamos por estragos causados pela utilização deficiente ou descuidada do aparelho, pela ligação a corrente eléctrica diferente da indicada na etiqueta de características do aparelho, por deficiente instalação eléctrica ou por causas atmosféricas, químicas ou electroquímicas. Serão declinadas outras reclamações ou pedidos de indemnização relativos a objectos que não façam parte integrante do aparelho.
6. A prestação duma assistência a coberto da garantia, não prolonga o prazo da mesma. Só dentro deste prazo é que são prestadas assistências ao abrigo da garantia. o direito a esta só é reconhecido ao primeiro comprador do aparelho e não pode ser transmitido a terceiros.
7. A garantia caduca quando pessoas não autorizadas tenham tentado efectuar reparações, modificações ou substituições de peças no aparelho.
8. Todas as despesas e riscos de transporte para a nossa fabrica ou vice-versa serão sempre por conta do comprador.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

Para obtenção do serviço de Assistência Técnica durante o período de garantia de 24 meses após a data da compra, é necessário:

- A apresentação da Factura/Talão de Compra, onde conste o modelo e o número de fabrico do produto (sempre que possível).

Nota: A não apresentação dos documentos referidos, será motivo para a não prestação de serviços a coberto da garantia.

5 : @5A 5 fYgYfj Ugy' c' XjFY]hc XY'a cXjZMF' c UgdVMc Yl HYf]cf Y#ci 'Ud]MF' hYMc'c[]UdUfUa Y'c fUf' c' dfcXi hcZgYa 'bYWggjXUKY'XY'U jgc' df'fj]c" HcXcg'cgXjFY]hcg'fYgYfj Uxcg'



Estimado Cliente,

Os materiais de embalagem (sacos de plástico, poliestireno etc.) não podem ser deixados ao alcance das crianças, dado que são potencialmente perigosos. Queira proceder ao descarte das embalagens cuidadosamente e através dos meios apropriados para o efeito.

Assim, recomendamos que leia atentamente o Manual de Instruções por inteiro, antes de utilizar o produto e guarde-o como referência.

Este Manual do Utilizador foi elaborado para mais do que um modelo. Algumas das características aqui especificadas poderão não estar disponíveis no seu aparelho.

Aviso: Todos os nossos aparelhos destinam-se apenas a utilização doméstica, não para fins comerciais.

ESTE APARELHO DEVE SER INSTALADO DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES E APENAS UTILIZADO NUM ESPAÇO COM VENTILACAO ADEQUADA. LEIA AS INSTRUÇÕES ANTES DE INSTALAR OU DE UTILIZAR ESTE FOGÃO.



- **ATENÇÃO:** Este aparelho deve ser instalado com ligação à terra!
 - Encontrará a informação necessária sobre a energia elétrica e as potências adequadas ao seu fogão na etiqueta descritiva localizada na traseira do aparelho.
 - Certifique-se de que a alimentação elétrica se encontra desligada antes de instalar o seu aparelho.
 - Se o cabo de alimentação estiver defeituoso, deverá ser substituído pelo fabricante, por um serviço autorizado ou por um eletricitista devidamente qualificado, para evitar acidentes.
 - Mantenha o cabo elétrico do seu fogão afastado de superfícies quentes; não o deixe entrar em contacto com o aparelho. Mantenha-o afastado de arestas pontiagudas e de superfícies quentes.
 - A utilização do seu aparelho provoca humidade e calor na divisão em que está colocado; assegure-se de que a sua cozinha tem uma ventilação adequada.
 - A utilização prolongada e intensiva do aparelho pode necessitar de ventilação adicional, por exemplo o aumento do nível da ventilação mecânica, se for o caso.
 - Quando o fogão está quente, nunca toque no vidro do aparelho com as mãos.
- Este aparelho destina-se apenas à preparação de alimentos. Não deverá ser utilizado para outros fins, por exemplo, o aquecimento da sala. Todos os nossos aparelhos destinam-se apenas ao uso doméstico, não à utilização comercial.
- Antes de começar a utilizar o seu aparelho, mantenha as cortinas, papel e outros materiais inflamáveis afastados do fogão. Não guarde objetos combustíveis ou inflamáveis no interior ou perto do aparelho.
 - Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento, se tiverem sido supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho em segurança e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do aparelho não podem ser efetuadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos de idade e sob supervisão.
 - Utilize luvas quando manuseia o seu fogão. Não toque nas superfícies quentes.
 - Não transporte o fogão pelo manípulo.
 - Não utilize o fogão em atmosferas potencialmente explosivas.
 - No caso da tensão da sua instalação elétrica ser inferior a 16 Amp, solicite a um técnico qualificado que instale um disjuntor de 16 Amp.
 - Durante a utilização do forno, algumas partes podem aquecer; mantenha sempre as crianças afastadas e sob supervisão.
 - Não salpique água fria num tabuleiro ou no interior do forno quando a superfície do aparelho ainda estiver quente. O vapor libertado pode causar queimaduras e a súbita alteração de temperatura pode provocar danos na superfície do aparelho.
 - **ATENÇÃO:** As partes acessíveis podem aquecer durante a utilização. Mantenha afastadas as crianças pequenas.

- **ATENÇÃO:** O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização. Assegure-se de que não toca nos elementos quentes. As crianças com idades inferiores a 8 anos devem manter-se afastadas, exceto se tiverem supervisão permanente.
 - Não utilize panos abrasivos ou esfregões metálicos pontiagudos na limpeza do vidro da porta do forno, dado que podem riscar a superfície, provocando a quebra do vidro.
- Se a tensão existente na sua instalação elétrica for inferior a 32 Amperes, solicite a um técnico qualificado que instale um fusível de 32 A. (Modelos 40 A com placa de aquecimento rápida).
- Este aparelho é fabricado de acordo com as normas de segurança. Uma utilização incorreta poderá causar danos pessoais e no aparelho.
 - O fogão deve ser alimentado adequadamente através de um interruptor duplo bipolar com isolador, tendo uma separação de contactos de pelo menos 3 mm em todos os polos e colocado numa posição adjacente à unidade, de fácil acesso.
 - As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o fogão. Não as deixe em caso algum brincar com o aparelho.
 - O fogão pode ficar localizado numa cozinha, kitchenette ou quarto-sala de estar mas nunca numa divisão que contenha uma banheira ou chuveiro.
 - **Aviso:** As tampas de vidro podem estalar quando aquecidas. Desligue todos os queimadores antes de fechar a tampa. Remova qualquer respingo da tampa antes de a abrir.
 - Nos modelos com temporizador digital, após o corte de energia, volte a programar corretamente o seu temporizador. Se não o fizer, o seu fogão não funcionará.
 - **Aviso:** As partes acessíveis podem aquecer durante o funcionamento do grelhador. Mantenha as crianças pequenas afastadas do aparelho.
 - Não coloque no forno materiais inflamáveis, combustíveis, líquidos inflamáveis por ação do calor que possam constituir perigo, mesmo se o aparelho não estiver a ser utilizado.
 - O pão é suscetível de arder se o período de tostagem for demasiado longo. É necessária uma supervisão cuidadosa durante a tostagem.
 - Para a limpeza do painel de proteção do ventilador (opcional) deve desligar o fogão antes de retirar a proteção e, após a limpeza, deve ser recolocada na posição correta no fogão.
 - **ATENÇÃO:** Antes de obter acesso aos terminais, deve desligar todos os circuitos de alimentação.
 - **ATENÇÃO:** A preparação de alimentos não vigiada numa mesa de trabalho contendo gordura ou azeite pode ser perigosa, suscetível de causar incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água; desligue o aparelho e em seguida cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou uma manta corta-fogo.
 - **ATENÇÃO:** Perigo de incêndio: não armazene produtos nas superfícies de preparação dos alimentos.
 - **ATENÇÃO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para prevenir eventuais choques elétricos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO SEU FOGÃO CONFORME MODELO

(*) J U F J U V b j U b H ' a c X Y c

| ESPECIFICAÇÕES | 50 X 50 | 50 X 60 | 60 X 60 |
|------------------------------------|--------------------------------------|---------|---------|
| Largura exterior | 500 mm | 500 mm | 600 mm |
| Profundidade exterior | 600 mm | 660 mm | 660 mm |
| Altura exterior | 850 mm | 850 mm | 850 mm |
| Largura interior | 395 mm | 395 mm | 445 mm |
| Profundidade interior | 405 mm | 405 mm | 445 mm |
| Altura interior | 330 mm | 330 mm | 330 mm |
| Termóstato | 50 - 250 °C | | |
| Elemento de aquecimento da base | 800 W | 800 W | 1300 W |
| Elemento de aquecimento do topo | 650 W | 650 W | 850 W |
| Elemento de aquecimento do grill * | 1500 W | 1500 W | 2000 W |
| Voltagem de alimentação * | 220-240V AC, ou 230V AC, 50 - 60 Hz. | | |
| Placa quente Ø145 mm | 1000 W | | |
| Placa quente Ø180 mm | 1500 W | | |
| Placa quente Rápida Ø145 mm * | 1500 W | | |
| Placa quente Rápida Ø180 mm * | 2000 W | | |

(*) Opcional

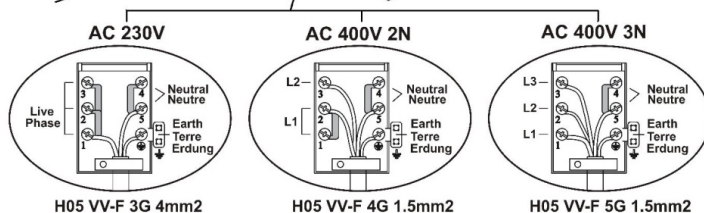
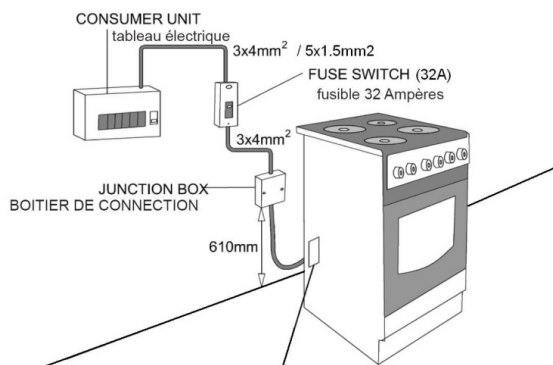
| VALORES DO INJECTOR DOS QUEIMADORES | | | GPL | GÁS NATURAL | GÁS NATURAL |
|-------------------------------------|----------|------------|-------------|-------------|-------------|
| | | | G30-30 mbar | G20-20 mbar | G25-25 mbar |
| CONSOANTE O TIPO DE GÁS | | | | | |
| Queimador para Wok* | Injetor | Mm | 0.90 | 1.20 | 1.20 |
| | Potência | KW | 3.00 | 2.70 | 2.70 |
| | Consumo | gr/h, m3/h | 236 | 0.275 | 0.311 |
| Queimador Rápido | Injetor | Mm | 0.80 | 1.15 | 1.20 |
| | Potência | KW | 2.50 | 2.50 | 2.70 |
| | Consumo | gr/h, m3/h | 197 | 0.234 | 0.310 |
| Queimador Super-rápido | Injetor | Mm | 0.65 | 0.97 | 0.94 |
| | Potência | KW | 1.70 | 1.70 | 1.70 |
| | Consumo | gr/h, m3/h | 133 | 0.168 | 0.195 |
| Queimador para Auxiliar | Injetor | Mm | 0.50 | 0.72 | 0.72 |
| | Potência | KW | 0.90 | 0.90 | 0.90 |
| | Consumo | gr/h, m3/h | 70 | 0.085 | 0.105 |
| Queimador do Forno | Injetor | Mm | 0.75 | 1.10 | 1.10 |
| | Potência | KW | 2.20 | 2.20 | 2.30 |
| | Consumo | gr/h, m3/h | 173 | 0.218 | 0.256/0.254 |
| Queimador do Grelhador | Injetor | Mm | 0.60 | 0.92 | 0.94 |
| | Potência | KW | 1.45 | 1.45 | 1.75 |
| | Consumo | gr/h, m3/h | 1.14 | 0.144 | 0.185/0.186 |

INSTALAÇÃO DO SEU FOGÃO

LIGAÇÃO ELÉCTRICA (modelo 8260FL)

- As condições de regulação deste aparelho encontram-se na etiqueta descritiva.
- O seu aparelho necessita de uma alimentação de 16 ou 32 Amperes consoante a potência total do seu fogão. Encontra todas as classificações necessárias na etiqueta descritiva do seu fogão. Se necessário, recomenda-se que a instalação seja efetuada por um electricista qualificado.
- A ligação elétrica do fogão -+ só deve ser feita a uma tomada com ligação à terra, instalada de acordo com as normas locais. Se não existir nenhuma tomada com ligação à terra no local da instalação do fogão, contacte imediatamente um electricista qualificado para executar a instalação.
- O fabricante não se responsabiliza por danos ocorridos devido ao aparelho não se encontrar ligado à terra.
- O seu fogão destina-se à utilização com uma tensão elétrica de 220-240V AC ou 230VAC para monofásica e 230V/400V 3N para trifásica 50-60 Hz. Se a sua alimentação elétrica for diferente do valor especificado, contacte os serviços técnicos do seu agente autorizado.
- Quando colocar o seu fogão no local de instalação, assegure-se de que ele se encontra ao nível da bancada. Ajuste-o, regulando os pés, se necessário.
- Alguns modelos são fornecidos sem um conjunto de cabo de alimentação e ficha. Se for o caso, utilize um cabo flexível adequado à ligação monofásica: H05 VV-F 3 G 2,5 mm², H05 VV-F 3 G 4 mm² ou para trifásica: H05 VV-F 5 G 1.5 mm².

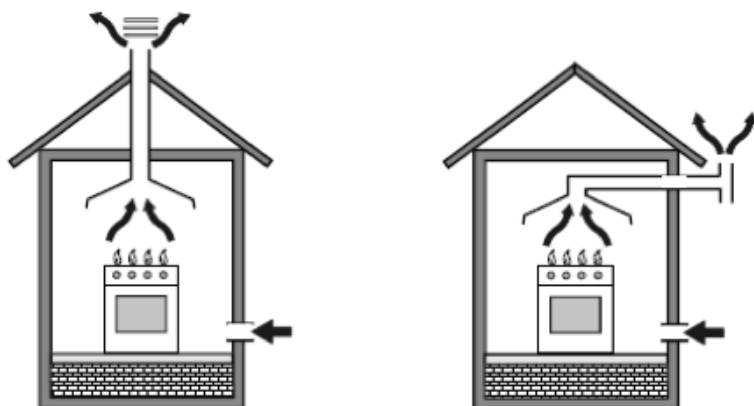
ESQUEMAS DE LIGAÇÃO



LIGAÇÃO DO GÁS

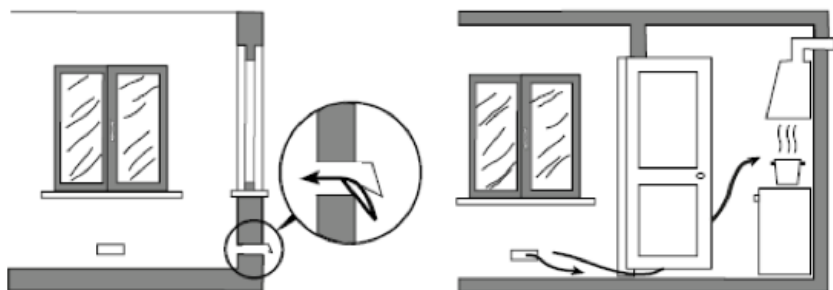
AVISO: ESTE APARELHO DEVE SER INSTALADO UNICAMENTE NUMA DIVISÃO COM VENTILAÇÃO PERMANENTE, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS VIGENTES.

Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos combustíveis. Deve ser instalado e ligado de acordo com as normas de instalação vigentes. Os importantes requisitos relacionados com a ventilação deverão merecer uma atenção especial.



A utilização de um aparelho de confeitão a gás origina a produção de calor e de humidade do local em que está instalado. Certifique-se de que a cozinha está bem ventilada. Mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale um aparelho de ventilação mecânica (chaminé extratora mecânica).

A utilização prolongada e intensiva do aparelho pode exigir uma ventilação adicional, por exemplo a abertura de uma janela, ou uma ventilação mais eficaz, por exemplo o aumento do volume da ventilação mecânica, quando for o caso.



Ligação e Segurança:

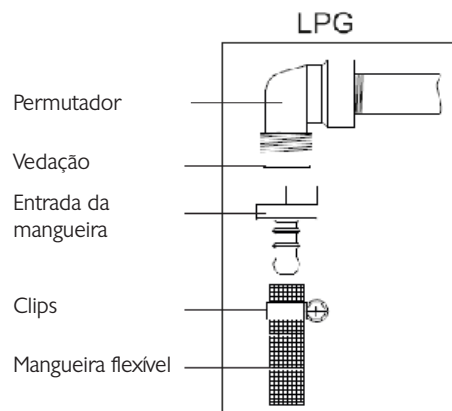
1. Antes da instalação, assegure-se de que as condições de distribuição local (natureza do gás e pressão do gás) e a regulação do aparelho são compatíveis.
2. As condições de regulação para este aparelho encontram-se mencionadas na etiqueta (ou na placa descritiva).

3. Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Deve ser instalado e ligado de acordo com as normas de instalação vigentes. Os importantes requisitos relacionados com a ventilação deverão merecer uma atenção especial.
4. Ajuste a braçadeira à mangueira. Empurre a mangueira até que alcance a extremidade do tubo.
5. Para o controlo do fecho, assegure-se de que os botões de controlo no painel de comandos estão fechados, mas o cilindro de gás está aberto. Aplique algumas bolhas de sabão na ligação. Se existir uma fuga de gás, forma-se espuma na área ensaboada.
6. O fogão deve ser utilizado num local bem ventilado e instalado sobre solo plano.
7. Verifique novamente a ligação de gás.
8. Quando colocar o seu fogão no local de instalação, assegure-se de que ele se encontra ao nível da bancada. Ajuste-o, regulando os pés, se necessário.
9. Não deixe que a mangueira de gás e o cabo elétrico do fogão penetrem nas superfícies aquecidas, especialmente através da traseira do fogão. Não desloque o fogão com o gás ligado, dado que ao forçar, o tubo pode soltar-se, podendo ocorrer uma fuga de gás.
10. Utilize uma mangueira flexível para a ligação do gás.
11. Ligue o seu fogão a GPL pela via mais curta e sem qualquer fuga. Min. 40 cm Max. 125 cm.
12. Quando verificar eventuais fugas de gás, nunca utilize qualquer tipo de chama tais como do isqueiro, fósforos, cigarros ou similares.

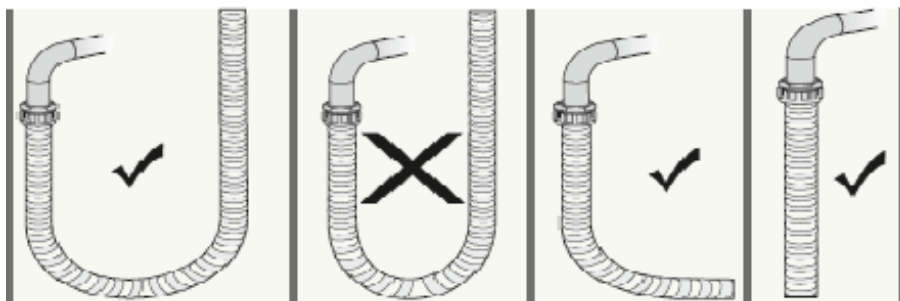
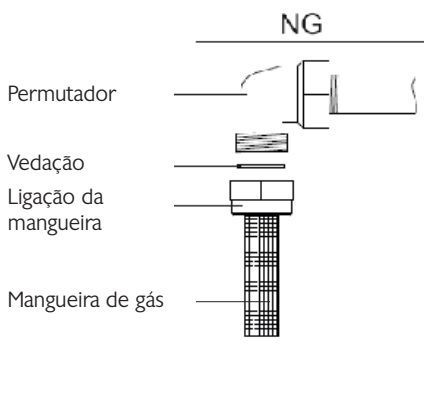
Não feche a tampa quando o queimador está aceso
Atenção: os tampos de vidro podem estalar com o aquecimento.
Desligue todos os queimadores antes de fechar o tampo.



Esquema de Ligação para GPL



Esquema de Ligação para GN



CORRETO

ERRADO

CORRETO

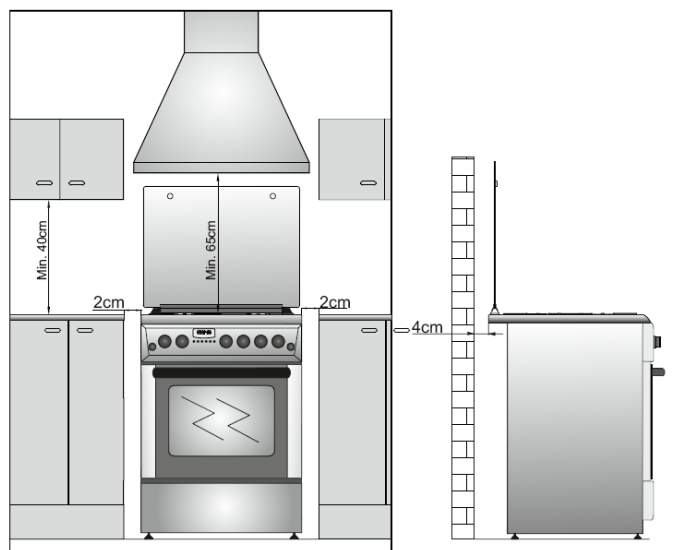
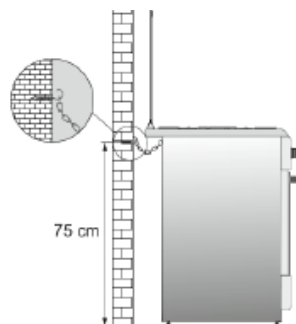
CORRETO

FIXAÇÃO À PAREDE (*) Opcional

Antes de usar o aparelho, a fim de garantir uma utilização segura, certifique-se de que fixa o aparelho à parede com auxílio da corrente e do camarão fornecidos. Assegure-se de que o gancho está atarraxado à parede com segurança.








AVISO!

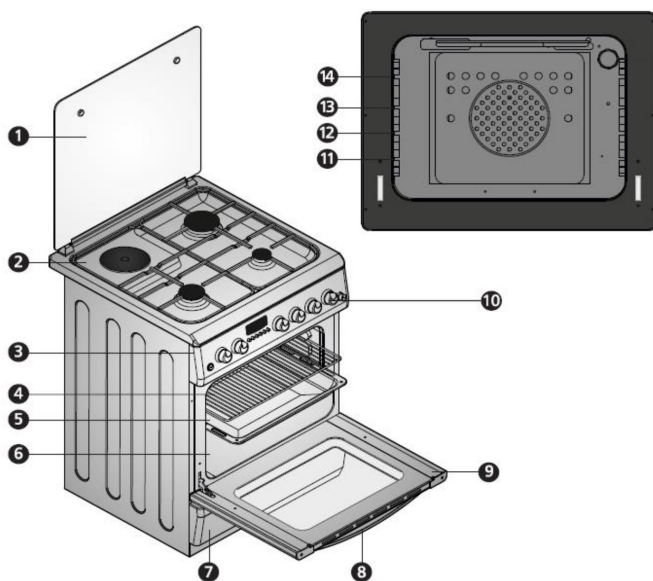
Para evitar o deslizamento do aparelho, deverá instalar este meio estabilizador. Consulte as instruções de instalação.



DESCRIÇÃO DO FOGÃO

Símbolos das funções do fogão:

- | | | | |
|--|-------------------|---|---------------------------------------|
|  | Fechado |  | Queim. do forno/elem. aquec. |
|  | Chama fraca |  | Elemento de aquecimento da mesa |
|  | Chama forte |  | Queim. do forno & grill /elem. aquec. |
|  | Utilização manual | | |



- | | |
|-----------------------|------------------------------|
| 1- Tampa superior | 8- Manipulo da porta |
| 2- Mesa de trabalho | 9- Porta do forno |
| 3- Painel de comandos | 10- Botões de comando |
| 4- Grelha | 11- Tabuleiro inferior |
| 5- Gaveta | 12- Tabuleiro médio inferior |
| 6- Cavidade | 13- Tabuleiro médio superior |
| 7- Tampo inferior | 14- Tabuleiro superior |

UTILIZAÇÃO DO SEU FOGÃO

Antes de utilizar o fogão, queira retirar todas as fitas inflamáveis, a esferovite ou qualquer outro material de embalagem. Retire também do interior do fogão o Manual de Instruções e outros materiais inflamáveis.

Utilização da mesa de trabalho para queimadores a gás:

Qual o queimador a usar e o botão correspondente é definido pelos sinais existentes no botão ou no painel de comandos.

O queimador a gás controlado por cada um dos botões é ilustrado por um símbolo. Pressione e rode o botão correspondente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao símbolo max. (+). Para desligar o queimador, rode o botão correspondente no sentido dos ponteiros do relógio até à paragem. O botão apresenta diferentes símbolos para fecho, para chama máxima e chama mínima.

Se a sua mesa de trabalho está equipada com queimadores que operam a gás, deverá ser utilizado o botão adequado para a ignição dos queimadores. Alguns modelos têm ignição automática a partir do botão; é fácil acionar o queimador rodando o botão. Os queimadores também podem ser acionados pressionando o botão de ignição ou com um fósforo.

Se o queimador não acender, aguarde no mínimo um minuto antes de tentar novamente. Se por qualquer razão, os queimadores apagam-se, feche a válvula de controlo do gás e aguarde no mínimo um minuto antes de voltar a tentar.

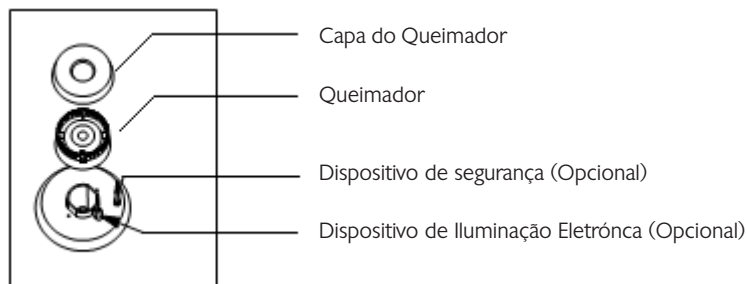
Nos modelos equipados com Sistema de Segurança de Gás, quando a chama do fogão se apaga, a válvula de controlo corta o gás automaticamente. Para acionar os queimadores com

o sistema de segurança de gás, deve pressionar o botão e rodá-lo no sentido contrário aos ponteiros do relógio. Após a ignição, deve aguardar cerca de 5-10 segundos para ativação do sistema de segurança do gás. Se por qualquer razão, o queimador se apaga, feche a válvula de controlo de gás e aguarde no mínimo um minuto antes de voltar a tentar.

Antes de utilizar a mesa de trabalho, certifique-se de que as capas dos queimadores estão bem posicionadas.

Demonstramos a seguir a colocação correta das capas dos queimadores:

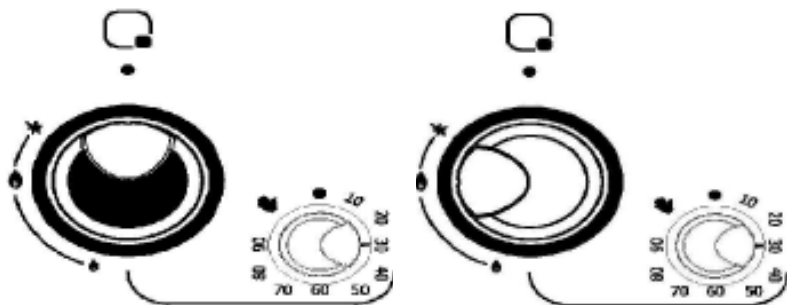




| QUEIMADOR | DIÂMETRO DO TACHO UTILIZÁVEL |
|-----------------------|------------------------------|
| Queimador para Wok | Ø 24 - 28 cm |
| Queimador Rápido | Ø 22 - 26 cm |
| Queimador semi-rápido | Ø 18 - 22 cm |
| Queimador Auxiliar | Ø 12 - 18 cm |

Célula de Queimador Eficiente (Opcional)

1- O tempo de cozedura é regulável rodando o botão de controlo para a direita (Exemplo: 30 mins.) - abaixo ilustrado




2- Após a regulação do tempo, pressione o botão de controlo do queimador e rode-o para a esquerda (sentido inverso ao dos ponteiros do relógio) para o símbolo de chama, acionando o queimador. Após o início da ignição, ative o sistema de segurança, pressionando o botão durante 5-10 segundos.

3- Se a ignição não for acionada após pressionar e libertar o botão, repita o 2º passo.

4- Após o período de tempo programado no temporizador, a chama do queimador é automaticamente cortada e soa um sinal sonoro “bing”. Finalize o processo rodando o botão de controlo do queimador e para a posição (●).

AVISO:

A programação do tempo não é possível quando o botão está na posição manual . O queimador funciona continuamente.

Utilização da mesa de trabalho para Placas Quentes:

QUADRO DE POTÊNCIA DA PLACA QUENTE PARA 3 NÍVEIS

| | | | | | | |
|--------|----------------|-------|----------------|--------|----------------|--------|
| 145 mm | NÍVEL 1 | 250 W | NÍVEL 2 | 750 W | NÍVEL 3 | 1000 W |
| 180 mm | | 250 W | | 1100 W | | 1500 W |

QUADRO DE POTÊNCIA DAS PLACAS QUENTES PARA 6 NÍVEIS (OPCIONAL)


| PLACA QUENTE | NÍVEL 1 | NÍVEL 2 | NÍVEL 3 | NÍVEL 4 | NÍVEL 5 | NÍVEL 6 |
|---------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 145 mm | 95 W | 155 W | 250 W | 400 W | 750 W | 1000 W |
| 180 mm | 115 W | 175 W | 250 W | 600 W | 850 W | 1500 W |
| 145 mm Rápido | 135 W | 165 W | 250 W | 500 W | 750 W | 1500 W |
| 180 mm Rápido | 175 W | 220 W | 300 W | 850 W | 1150 W | 2000 W |




1. As placas quentes elétricas têm 3 ou 6 níveis de temperatura padrão (como descrito na tabela).
2. Quando utilizar o fogão pela primeira vez, mantenha a regulação da placa quente elétrica na posição máxima durante 5 minutos. Isto fará com que o agente na placa quente, que é sensível ao calor, endureça pela ação da queimadura.
3. Utilize tachos com fundo plano, que mantêm o contacto total com o calor, para um melhor aproveitamento da energia.
4. Regule o nível da temperatura através do botão de controlo da placa quente, rodando no sentido dos ponteiros do relógio.

Utilização do forno a gás:

Qual o queimador a usar e o botão correspondente é definido pelos sinais existentes no botão ou no painel de comandos.

Comando para queimador do forno:

Pressione e rode o botão correspondente no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para o símbolo max.  (+).

Para desligar o queimador, rode o botão correspondente no sentido dos ponteiros do relógio até à paragem. O botão apresenta diferentes símbolos para fecho  , para chama máxima  e chama mínima .

Comando para queimador do grelhador: Pressione e rode o botão correspondente no sentido dos ponteiros do relógio para o símbolo max.  (+).

Notas:

- * Quando começar a acionar os queimadores do forno, não feche a porta do forno e aguarde 3 minutos na posição aberta.
- * Se o seu fogão tiver dois botões de controlo separados para acionar o queimador do forno e o do grelhador, pressione e rode o botão correspondente no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para o máx.
- * Se o seu fogão tiver termostato, o botão de controlo referido deve ser posicionado para o valor de temperatura desejado. (Opcional)
- * Se o seu fogão tem a opção gás eficiente para o forno (temporizador com função de corte), queira seguir as recomendações mencionadas para a célula queimador eficiente.
- * Se o seu fogão tiver um temporizador mecânico, o respetivo botão deve ser posicionado para o período de tempo desejado. No final do tempo de cozedura programado, o temporizador emite um sinal “bing”. A função do temporizador é somente a de avisar sobre a duração da cozedura. Não serve para acionar o fogão.

Utilização do forno elétrico:

1- Na primeira utilização do forno, é libertado um odor provocado pela utilização dos elementos de aquecimento. Para evitar que isso aconteça, deixe-o funcionar a 250°C durante 45-60 minutos ainda vazio.

2- O botão de controlo do forno deve ser posicionado no valor desejado; de outra forma, o forno não funciona.

3- O botão de controlo do termostato deve ser posicionado no valor de temperatura desejado.


4- O botão de controlo do temporizador deve ser posicionado no valor de duração de tempo desejado. No final do período de cozedura programado, o temporizador emite um sinal “bing” e o fogão para de funcionar. Se desejar utilizar o fogão sem controlo do temporizador, queira rodar o botão de controlo para o símbolo de posição manual  . (Opcional)

TABELA DE TEMPOS DE COZEDURA

| REFEIÇÕES | TEMPERATURA (°C) | POSIÇÃO DO TABULEIRO | TEMPO DE COZEDURA |
|--------------------|------------------|----------------------|-------------------|
| Bolo com creme | 150 - 170 | 2 | 30 - 35 |
| Pastelaria | 200 - 220 | 2 | 35 - 45 |
| Biscoitos | 160 - 170 | 3 | 20 - 25 |
| Bolachas | 160 - 170 | 3 | 20 - 25 |
| Bolos | 160 - 180 | 2 | 25 - 35 |
| Bolo em trança | 200 - 220 | 2 | 30 - 40 |
| Massa Filo | 180 - 220 | 2 | 35 - 45 |
| Pastelaria salgada | 160 - 180 | 2 | 20 - 30 |
| Carne de Borrego | 200 - 230 | 1 | 90 - 120 |
| Vitela | 200 - 230 | 1 | 90 - 120 |
| Carneiro | 210 - 230 | 1 | 90 - 120 |
| Frango (pedaços) | 210 - 230 | 1 | 75 - 100 |
| Peixe | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |

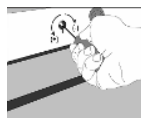
Nota: Os resultados podem variar consoante a voltagem do local e a diferente qualidade dos produtos, quantidade e temperatura. A utilização de uma forma de bolos melhora o resultado dos cozinhados.

Operação de substituição do bocal para os queimadores de gás da mesa de trabalho:

1- Antes de tudo, feche a alimentação de gás do fogão. Utilize uma chave-de-fendas com uma cabeça especial para retirar e instalar o bocal.



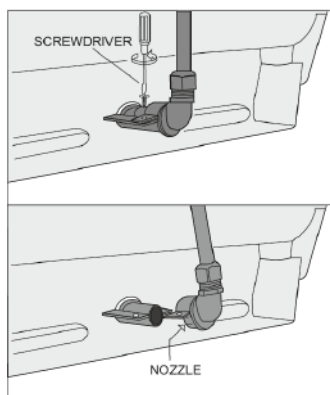
2-Retire o bocal do queimador com uma chave-de-fendas especial para bocal e instale o novo bocal



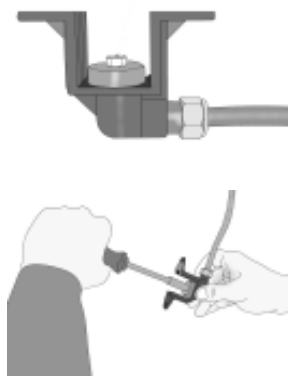
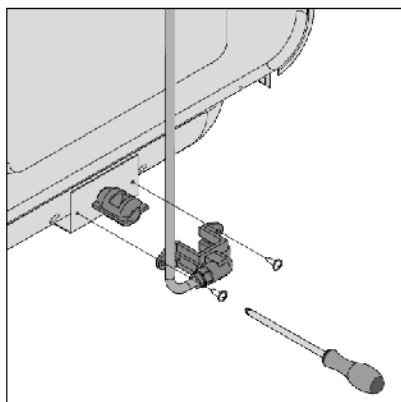
3- Feche o bocal com o seu dedo, abra a válvula de gás e verifique a existência de fugas de gás aplicando espuma de sabão.

Substituição do bocal para os queimadores do forno:

Retire o tampo traseiro do fogão e remova do queimador o corpo de fixação do bocal. Em seguida retire o bocal do corpo do injetor com a ajuda da chave-de-fendas especial para substituição do bocal. Após a substituição, tape o orifício do bocal com o dedo, abra a válvula de gás e verifique a existência de fugas de gás aplicando a espuma de sabão ao redor da superfície de ligação bocal-corpo. Em seguida, reinstale o corpo do bocal no queimador com a ajuda de parafusos.



Para outro tipo de queimadores:



Regulação da chama fraca:

A fim de adaptar o seu fogão ao tipo de gás, inicie cuidadosamente a adaptação para chama fraca, rodando o parafuso com uma pequena chave-de-fendas, como demonstrado na imagem, no centro ou perto da válvula de gás, igualmente para a substituição do bocal.

| QUEIMADOR | DE GPL PARA GÁS NATURAL | DE GÁS NATURAL PARA GPL |
|------------------------|---|--|
| Queimador Rápido | 3 voltas sentido contrário ponteiros do relógio | 3 voltas no sentido dos ponteiros do relógio |
| Queimador semi-rápido | 2,5 voltas sentido contrário aos ponteiros do relógio | 2,5 voltas no sentido dos ponteiros do relógio |
| Queimador Auxiliar | 2 voltas sentido contrário aos ponteiros do relógio | 2 voltas no sentido dos ponteiros do relógio |
| Queimador para Wok | 4 voltas sentido contrário aos ponteiros do relógio | 4 voltas no sentido dos ponteiros do relógio |
| Queimador do Forno | 4,5 voltas sentido contrário aos ponteiros do relógio | 4,5 voltas no sentido dos ponteiros do relógio |
| Queimador do Grelhador | 4 voltas sentido contrário aos ponteiros do relógio | 4 voltas no sentido dos ponteiros do relógio |

DESCRIÇÃO DO FOGÃO

Equipamentos elétricos

| PROBLEMA | CAUSAS POSSÍVEIS | SOLUÇÕES SUGERIDAS |
|----------------------|---|--|
| O Forno não funciona | Mau funcionamento do fusível ou fusível automático queimado | Verifique o quadro elétrico e corrija-o, no caso de fusíveis queimados. Verifique o quadro elétrico e confirme se o fusível automático ou os disjuntores estão rebentados. Se o problema persistir, contacte os serviços técnicos para resolver o problema do rebentamento dos fusíveis. |
| | O aparelho não está ligado à tomada (ligada à terra) | Certifique-se de que o aparelho está ligado à corrente. |
| O forno não aquece | Temperatura do forno e/ou modo de cozedura não foram selecionados | Programa o modo de cozedura e temperatura. |
| | Falha de corrente | Verifique o quadro elétrico e corrija-o, no caso de fusíveis queimados. Verifique o quadro elétrico e confirme se o fusível automático ou os disjuntores estão rebentados. Se o problema persistir, contacte os serviços técnicos para resolver o problema do rebentamento dos fusíveis. |

Equipamentos a gás

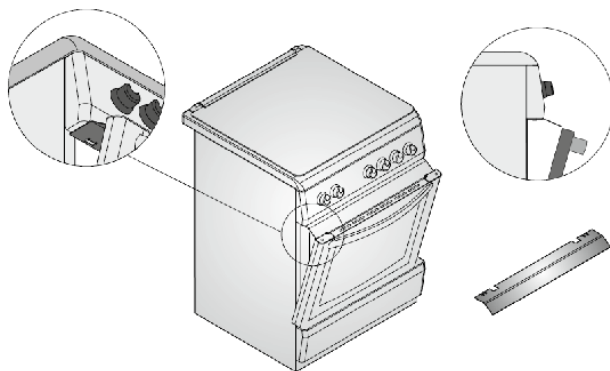
| PROBLEMA | CAUSAS POSSÍVEIS | SOLUÇÕES SUGERIDAS |
|--------------------------------|---|--|
| O gás não chega | Injetores dos queimadores entupidos | Limpe os injetores |
| | Mangueira do gás dobrada | Ligue corretamente a mangueira de gás |
| Chama irregular / Sem chama | Injetores dos queimadores entupidos | Limpe os injetores |
| | Queimadores molhados | Seque todas as partes dos queimadores. |
| | As capas dos queimadores não estão bem colocadas. | Certifique-se que as capas e os queimadores estão bem colocados. |
| | Válvula de gás principal desligada | Ligue a válvula de gás principal |
| | Garrafa de gás vazia (GPL) | Substitua a garrafa |

Se o problema não ficou resolvido:

- 1) Desligue a alimentação elétrica do aparelho (desligue o disjuntor do circuito)
- 2) Contacte o fabricante, os seus serviços técnicos ou agentes técnicos qualificados.

IMPORTANTE

Não tente reparar o aparelho pelos seus meios. Não existem quaisquer partes no interior do produto que possam ser reparadas pelo cliente.

UTILIZAÇÃO DO PROTETOR DE AQUECIMENTO (*) Opcional

Um painel de segurança destina-se a proteger o painel de comandos e os botões quando o forno se encontra no modo Grill. Coloque o painel de segurança por de baixo do painel de comandos, abrindo o vidro da tampa frontal do forno.

Em seguida, coloque o painel de segurança entre o forno e a tampa frontal, fechando a tampa com cuidado. Queira utilizar este painel de segurança a fim de evitar que o calor danifique o painel de comandos e os botões, quando o forno está em modo Grill.

É importante para o cozinhado que se mantenha a tampa aberta a uma distância específica, quando se cozinha em modo Grill. O painel de segurança proporciona um cozinhado em condições ideais, protegendo simultaneamente o painel de comandos e os botões.



FLAMA

Fábrica de louças e electrodomésticos, S.A.

Rua Alto de Mirões, nº 249 • Zona Industrial • Ap. 2041 • 3700-727 CESAR • Portugal
Tel. +351 256 850 170 • Fax +351 256 850 179 • E-Mail: info@flama.pt / Internet: <http://www.flama.pt>



Linha Directa Consumidor **808 250 178**

