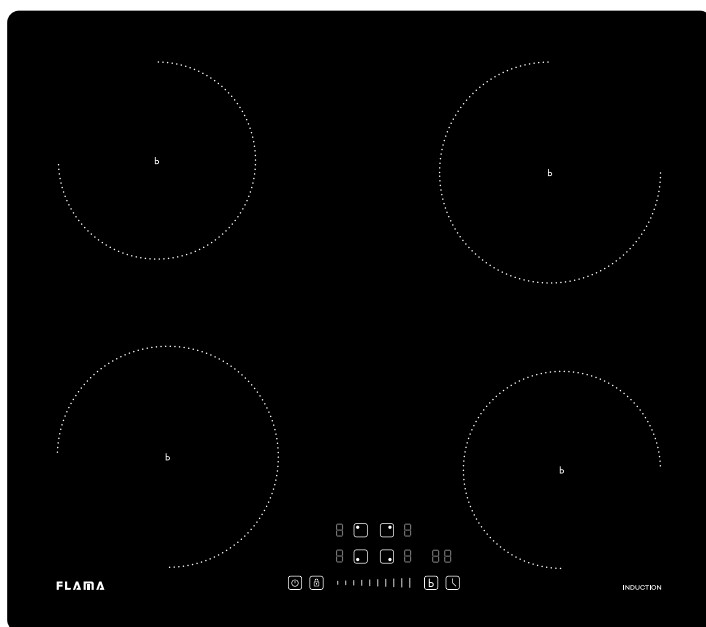


FLAMA®

Manual de instruções
Manual de instrucciones



9075FL

**PT PLACA DE INDUÇÃO 60 FRT
ES PLACA DE INDUCCIÓN 60 FRT**

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	1
DESCRIÇÃO	9
FUNCIONAMENTO	10
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	16
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	18
INSTALAÇÃO	21
ANOMALIAS E REPARAÇÃO	25
PROTEÇÃO DO AMBIENTE	25
ESPAÑOL - PLACA DE INDUCCIÓN 60 FRT	26
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	26
DESCRIÇÃO	35
FUNCIONAMIENTO	36
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	41
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	43
INSTALACIÓN	46
ANOMALÍAS Y REPARACIÓN	50
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	50

PT

Antes de usar a nova placa de indução

Leia este guia, prestando especial atenção à seção “Instruções de Segurança”.

Remova qualquer película protetora que possa estar presente na placa de indução.

ES

Antes de utilizar la nueva placa de inducción,

Lea detenidamente este manual de instrucciones, prestando especial atención a la sección “Instrucciones de Seguridad”.

Quite cualquier película protectora que pueda estar presente en la placa de inducción.

PORTUGUÊS - PLACA DE INDUÇÃO 60 FRT

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Esta placa cumpre as normas de segurança em vigor. A utilização inadequada pode, contudo, resultar em ferimentos para as pessoas e em danos materiais.

Leia as instruções de utilização e montagem atentamente antes de colocar a placa em funcionamento. Estas contêm indicações importantes sobre a instalação, segurança, utilização e manutenção.

Desta forma, não só se protege a si próprio, como evita danos na placa.

Conforme a norma CEI 60335-1, a FLAMA chama expressamente a atenção para o facto de o capítulo para a instalação da placa, assim como as indicações de segurança e os avisos deverem ser obrigatoriamente lidos e cumpridos.

A FLAMA não assume responsabilidade por danos ocorridos devido à inobservância destas indicações.

Guarde as instruções de utilização e montagem e transmita-as a um eventual futuro proprietário.

Uso adequado

Esta placa destina-se ao uso doméstico e instalação em ambientes domésticos.

Esta placa não se destina a ser utilizada no exterior.

Utilize a placa somente a nível doméstico para cozinhar e manter alimentos quentes. Qualquer outra utilização não é permitida e poderá ser perigosa.

As pessoas que, devido às suas capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas ou ainda por inexperiência ou desconhecimento, não estejam em condições de utilizar o aparelho com segurança, terão de estar sob vigilância durante a utilização. Estas pessoas só podem utilizar a placa sem serem vigiadas se o seu funcionamento lhes tiver sido explicado de forma que o possam utilizar com segurança. Devem ainda ter capacidade para reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.

Crianças em casa

As crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas da placa, a menos que sejam supervisionadas em todos os momentos.

As crianças a partir dos 8 anos de idade só podem utilizar a placa sem serem vigiadas se lhes tiver sido explicada a forma como a podem utilizar com segurança. As crianças devem ter capacidade para reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.

As crianças não podem efetuar a limpeza da placa sem serem vigiadas.

Vigie as crianças que estejam perto da placa. Não permita que as crianças brinquem com a placa.

A placa aquece durante o funcionamento e permanece quente durante algum tempo após ter sido desligada. Mantenha as crianças afastadas da placa até que arrefeça, excluindo, assim, o risco de queimaduras.

Risco de queimaduras. Não guarde objetos em compartimentos sobre ou atrás da placa que possam despertar o interesse das crianças.

Caso contrário, as crianças podem tentar subir para a placa.

Perigo de queimaduras e escaldadelas. Coloque as pegas dos tachos e frigideiras para o lado sobre a área de trabalho, de modo que as crianças não as puxem e possam queimar-se.

Risco de asfixia. As crianças ao brincarem com o material da embalagem (p. ex., películas) podem correr risco de asfixia caso se envolvam ou tapem a cabeça com esse material. Mantenha o material da embalagem fora do alcance das crianças.

Utilize o bloqueio de funcionamento para evitar que o aparelho possa ser ligado por crianças ou inadvertidamente. Ao utilizar a placa ative o bloqueio de funcionamento para impedir que crianças possam alterar a regulação selecionada.

Segurança técnica

Instalação inadequada ou trabalhos de reparação e manutenção executados indevidamente podem ter consequências graves para

o utilizador. Os trabalhos de instalação, manutenção e reparação só devem ser executados por técnicos autorizados FLAMA.

Os danos na placa podem comprometer a sua segurança. Controle a placa, verificando se está danificada. Nunca coloque uma placa danificada em funcionamento.

É possível um funcionamento temporário ou permanente num sistema de alimentação energética autossuficiente ou não-síncrono de rede (por ex. microrredes, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações da EN 50160 ou comparável.

As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto FLAMA devem também ser asseguradas na sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou ser substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito, por ex., na publicação atual do VDEAR- E 2510-2.

A segurança elétrica da placa só está garantida se a ligação à corrente for efetuada por meio de uma tomada com contacto de segurança.

Este requisito fundamental de segurança deve existir. Em caso de dúvida, contacte um electricista e mande rever a instalação elétrica.

Os dados sobre a ligação elétrica (tensão e frequência) mencionados na placa de características da placa devem corresponder com a tensão da rede elétrica, para que sejam evitadas avarias na placa. Compare estes dados antes de efetuar a ligação. Em caso de dúvida, consulte um electricista qualificado.

As tomadas múltiplas ou um cabo de prolongamento não garantem a segurança necessária (risco de incêndio). Não utilize estes dispositivos para ligar a placa à corrente elétrica.

Utilize a placa só após estar montada, para que o correto funcionamento esteja garantido.

Esta placa não pode ser utilizada em locais móveis (p. ex., navios/ barcos).

Se eventualmente tocar em alguma peça condutora elétrica ou se efetuar alterações elétricas ou mecânicas pode possivelmente

provocar avarias no funcionamento da placa.

Não desmonte nunca o revestimento exterior da placa.

Perde o direito à garantia se a placa não for reparada pelo serviço de assistência técnica FLAMA ou por um técnico autorizado.

Só com peças originais é que a FLAMA garante o cumprimento das condições de segurança. As peças com defeito só podem ser substituídas por peças originais FLAMA.

A placa não se destina a ser utilizada com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.

A placa deve ser ligada à rede elétrica por um eletricista qualificado (ver capítulo «Instalação», secção «Ligação elétrica»).

Se o cabo de ligação estiver danificado, este deve ser substituído pelo técnico eletricista por um cabo de ligação específico (consulte o capítulo «Instalação», secção «Ligação elétrica»).

A placa deve ser desligada da corrente sempre que sejam efetuados trabalhos de instalação, manutenção assim como de reparação.

Controle esta situação:

- desligando os disjuntores do quadro elétrico; ou
- desparafusando completamente os fusíveis roscados da instalação elétrica, ou
- desligando a ficha (caso exista) da tomada. Não puxe pelo cabo elétrico, mas sim pela ficha para desligar o aparelho da corrente.

Perigo de choque elétrico. Se a placa apresentar algum dano visível como, por exemplo, cortes ou rachas no vidro, não inicie o funcionamento e desligue-a de imediato. Desligue a placa da corrente elétrica. Contacte o serviço de assistência técnica.

Se a placa foi encastrada por trás de uma frente do móvel (por exemplo, uma porta), nunca a feche enquanto estiver a utilizar a placa. Por trás da frente do móvel fechada acumulam-se calor e humidade.

Como resultado, a placa, o móvel e a base podem ficar danificados. Feche a frente do móvel somente quando os indicadores de calor residual se apagarem.

Utilização adequada

A placa aquece durante o funcionamento e permanece quente durante algum tempo após ter sido desligada. Só quando os indicadores de calor residual se apagarem é que deixa de existir risco de queimaduras.

O azeite ou a gordura ao aquecer demasiado pode incendiar-se.

Quando estiver a utilizar gordura ou azeite mantenha o aparelho sob vigilância. Nunca apague um incêndio provocado por óleo ou gorduras utilizando água.

Desligue o aparelho e sufoque a chama com cuidado utilizando, por exemplo, uma tampa.

Mantenha a placa sob vigilância sempre que esta esteja em funcionamento.

Supervisione os processos de confeção curtos.

As chamas podem incendiar os filtros do exaustor. Não flamejar sob o exaustor.

Se os aerossóis líquidos inflamáveis ou materiais combustíveis forem aquecidos, podem inflamar-se. O suporte para talheres eventualmente existente deve ser de material resistente ao calor. Não guarde objetos de inflamação fácil numa gaveta situada diretamente por baixo da placa.

Nunca aqueça os recipientes sem conteúdo.

As latas de conserva fechadas formam sobrepressão ao serem aquecidas e podem rebentar. Não utilize a placa para cozinhar ou aquecer latas de conserva fechadas.

Se ligar o aparelho inadvertidamente ou no caso de calor residual, as peças colocadas em cima podem aquecer, pegar fogo ou derreter. Nunca tape a placa utilizando, por exemplo, um pano, uma folha ou outro tipo de material.

Se a placa estiver ligada ou se for ligada inadvertidamente ou ainda no caso de calor residual, as peças metálicas colocadas em cima da placa podem aquecer. Outros materiais podem derreter ou incendiarem-se. As tampas molhadas dos recipientes podem ficar agarradas.

Não utilize a placa como zona de descanso. No final da utilização desligue as zonas de cozinhar.

Poder queimar-se na placa quente. Para proteger as mãos

durante os trabalhos, caso o aparelho esteja quente utilize luvas ou pegas de proteção. Utilize somente luvas ou pegas secas. Tecidos molhados ou húmidos conduzem melhor o calor e podem provocar queimaduras devido ao vapor.

Se utilizar um aparelho elétrico (uma batedeira por exemplo) e o ligar a uma tomada situada perto da placa, tome cuidado e verifique se o cabo elétrico do aparelho não entra em contacto com zonas quentes da placa. O isolamento do cabo elétrico pode ficar danificado.

Sal, açúcar ou grãos de areia provenientes dos legumes, por exemplo, podem provocar riscos na placa se ficarem debaixo dos recipientes. Verifique se a placa e a base do recipiente estão limpas antes de colocar o recipiente sobre a placa.

Mesmo objetos leves (um saleiro por ex.) podem provocar danos no vidro da placa. Preste atenção para que objetos ou louça não caiam sobre a placa.

Objetos quentes colocados sobre as teclas sensoras podem danificar a placa eletrónica situada por baixo. Não coloque nunca recipientes quentes sobre as teclas sensoras e indicações.

Quando açúcar, alimentos com açúcar, plástico ou folha de alumínio caem sobre a placa quente e derretem, os resíduos depois de arrefecerem causarão danos na placa de vitrocerâmica. Desligue imediatamente o aparelho e raspe-os de imediato e muito bem com um raspador de vidro. Para tal, use luvas de proteção. Depois, efetue a limpeza da placa de vitrocerâmica com um produto de limpeza para vitrocerâmica, assim que a placa tenha arrefecido.

Os recipientes aquecidos sem conteúdo podem danificar o vidro da placa. Mantenha o aparelho sob vigilância sempre que esteja em funcionamento.

Os recipientes com bases rugosas podem danificar a superfície da placa. Utilize somente recipientes com bases planas.

Levante o recipiente quando o deslocar na placa. Para evitar estrias e arranhões.

Devido à elevada velocidade de aquecimento da indução, a temperatura na base do recipiente pode, em determinadas circunstâncias, atingir rapidamente a temperatura de auto ignição de óleos ou gorduras. Mantenha a placa sob vigilância sempre

que esta esteja em funcionamento!

Azeite e gordura só devem ser aquecidos no máximo durante um minuto e não deve ativar o Booster.

Só para pessoas com um pacemaker: quando a placa estiver ligada forma-se um campo eletromagnético, na zona envolvente. No entanto será improvável que o pacemaker seja afetado. Em caso de dúvida consulte o fabricante do pacemaker ou o seu médico.

O campo eletromagnético da placa ligada pode prejudicar a função dos objetos magnetizáveis. Cartões de crédito, CDs, disquetes, calculadoras, não devem estar colocados perto da placa quando esta estiver ligada.

Objetos metálicos que estejam guardados numa gaveta situada por baixo da placa podem aquecer demasiadamente ao fim de um longo período de tempo de funcionamento da placa.

A placa está equipada com um ventilador de arrefecimento. Se, por baixo da placa, existir eventualmente uma gaveta, é necessário manter uma distância adequada entre o conteúdo da gaveta e a parte de baixo da placa, de modo a garantir a passagem de ar de arrefecimento para a placa.

Se houver uma gaveta sob a placa, não guarde na mesma objetos pontiagudos ou pequenos, papel, guardanapos, etc. Esses objetos podem passar através dos orifícios de ventilação ou até serem sugados e assim causar danos no ventilador de ar de arrefecimento ou até impedir o arrefecimento.

Nunca coloque 2 recipientes em simultâneo sobre uma zona de cozinhar ou sobre a zona retangular/alargada.

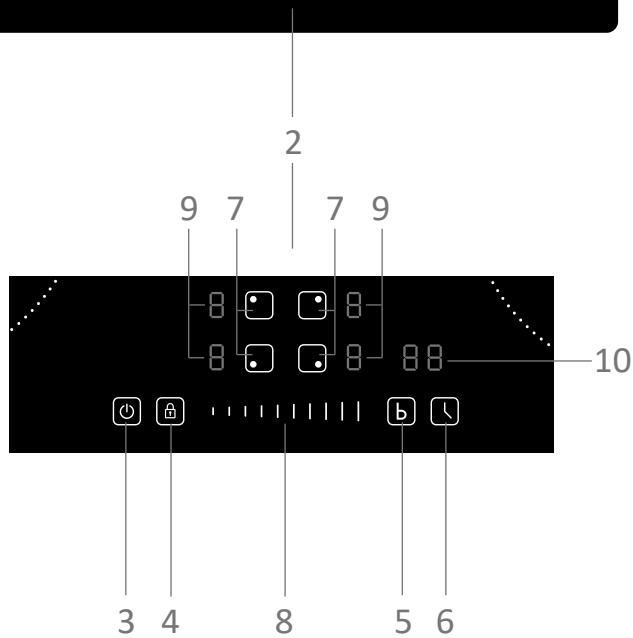
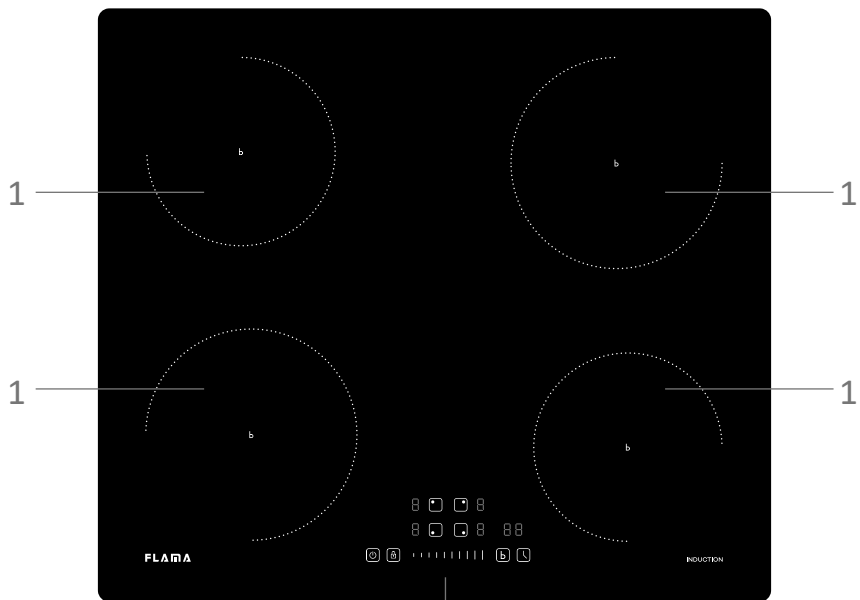
Se o recipiente estiver parcialmente colocado sobre a zona de cozinhar, as pegas podem aquecer demasiadamente.

Coloque sempre os recipientes no meio da zona de cozinhar.

Se utilizar uma placa adaptadora de indução para utensílios de cozinha, os geradores de indução podem ser danificados ou mesmo destruídos. Não utilize nenhuma placa adaptadora de indução.












Este produto cumpre as Diretivas de Compatibilidade Eletromagnética e de Baixa Tensão.

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



DESCRIÇÃO




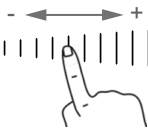
1. Zona de cozinhar com booster
2. Painel de comandos

Nº	Tecla	Função
3		Tecla ON/OFF; ligar e desligar a placa.
4		Tecla de bloqueio; pressione uma vez para bloquear os comandos da placa, pressione novamente para desbloquear.
5		Tecla controlo de booster.
6		Tecla do temporizador.
7		Tecla de seleção de zona de cozinhar.
		Tecla de seleção de zona de cozinhar.
		Tecla de seleção de zona de cozinhar.
		Tecla de seleção de zona de cozinhar.
8		Controlo SLIDER - aumentar ou diminuir a potência
9		Mostrador da potência selecionada.
10		Mostrador do temporizador


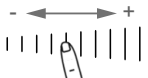


FUNCIONAMENTO

Utilizar a placa de indução


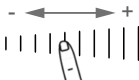
Após ligar a placa, o alarme emite um único bip, todos os indicadores acendem durante 1 segundo e, em seguida, apagam-se, indicando que a placa de indução entrou em modo de espera.

Toque na tecla ON/OFF; todos os indicadores mostrarão '—'.	
Coloque uma recipiente adequada na zona de cozinhar que deseja utilizar. Certifique-se de que o fundo do recipiente e a superfície da zona de cozinhar estão limpos e secos.	
Ao tocar na tecla de seleção de zona de cozinhar, o indicador ao lado da tecla irá piscar.	
Selecione uma definição de calor tocando no controlo deslizante. Se não escolher uma definição de calor dentro de 1 minuto, a placa de indução desligar-se-á automaticamente. Terá de recomeçar no passo 1. Pode modificar a definição de calor a qualquer momento durante o funcionamento.	

Terminar o funcionamento

Selecione a zona de cozinhar que deseja apagar.	
Desligue a zona de aquecimento tocando no controlo deslizante. Certifique-se de que o visor mostra '0'.	
Desligue a placa pressionando a tecla ON/OFF.	
Superfície quente 'H' significa que a zona de cozinhar está muito quente para tocar. Desaparecerá quando a superfície esfriar a uma temperatura segura.	


Função BOOST

<p>Ativar a função Boost</p> <p>Selecione a zona a cozinhar.</p> <p>Pressione na tecla função boost; o display mostra 'b'.</p>	
<p>Cancelar a função boost:</p> <p>Selecione a zona com a função boost.</p> <p>Toque no controlo deslizante para cancelar a função boost e selecione o nível que deseja definir.</p> <p>A função boost só pode durar 5 minutos; após esse período, a zona passará automaticamente para o nível 9.</p>	

Função de Bloqueio para Crianças

Pode bloquear o painel de comandos para evitar o uso não intencional (por exemplo, crianças ligando acidentalmente as zonas de cozinhar).

Quando os controles estão bloqueados, todos os controles, exceto o ON/OFF, são desativados.

<p>Para bloquear as teclas</p> <p>Toque na tecla de bloqueio; o display do temporizador mostrará 'Lo'.</p>	
<p>Para desbloquear as teclas</p> <p>Certifique-se de que a placa está ligada.</p> <p>Toque e segure a tecla de bloqueio por 3 segundos.</p> <p>Já pode começar a utilizar a placa.</p>	



Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os controlos são desativados exceto o ON/OFF, pode sempre desligar a placa com o controlo ON/OFF em caso de emergência, mas deve desbloquear a placa primeiro na próxima operação.

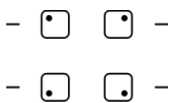



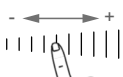
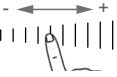

Utilizando o Temporizador

O temporizador pode ser utilizado de duas maneiras distintas:



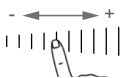
- Pode ser usado como um cronómetro, onde o temporizador não irá desligar nenhuma zona de cozimento quando o tempo definido terminar.
- Pode ser usado como temporizador de corte, para desligar uma ou mais zonas de cozimento após o tempo definido terminar.





· É possível definir o temporizador por um período máximo de 99 minutos.

Programar o tempo



Certifique-se de que a placa está ligada e a tecla de seleção de zona não está ativada (a indicação de zona '·' não está piscando). Nota: pode definir o contador de minutos antes ou depois de terminar a definição da potência da zona de cozedura.	
Toque na tecla do temporizador; "10" aparecerá no visor do temporizador e '0' piscará.	
Defina a hora usando o controlo deslizante (slider).	
Toque na tecla do temporizador novamente; "1" piscará.	
Defina a hora usando o controlo deslizante (slider).	
Quando o temporizador estiver definido, ele começará a contagem regressiva imediatamente. O display mostrará o tempo restante.	
Um aviso sonoro soará por 30 segundos e o indicador do temporizador mostrará ' - ' quando o tempo de configuração terminar.	

Utilizar o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozinhar




Toque na tecla da zona de cozinhar para a qual deseja definir o temporizador.	
Toque na tecla do temporizador, o '10' aparecerá no visor do temporizador e o '0' piscará.	
Defina a hora usando o controlo deslizante (slider).	

<p>Toque na tecla do temporizador novamente, o '1' piscará.</p>	
<p>Defina a hora usando o controlo deslizante (slider).</p>	
<p>Quando o tempo for definido, começará a contagem regressiva imediatamente. O display mostrará o tempo restante.</p> <p>NOTA: haverá um ponto vermelho no canto inferior direito da indicação do nível de potência que indica que a zona está selecionada.</p>	
<p>Quando o tempo expirar, a zona de cozimento correspondente será desligada automaticamente.</p> <p>NOTA: as outras zonas de cozedura continuarão a funcionar se forem previamente ligadas.</p>	

Se o temporizador estiver definido em mais de uma zona

<p>Ao configurar o temporizador para várias zonas de cozinhar, serão exibidos pontos vermelhos nas zonas relevantes. O visor do temporizador apresenta o cronómetro em minutos. O ponto da zona correspondente pisca.</p>	
<p>Quando o tempo regressivo terminar, a zona correspondente será desligada. Em seguida, mostrará o novo tempo em minutos e o ponto da zona correspondente piscará.</p> <p>NOTA: Ao tocar no controlo de seleção da zona de aquecimento, o temporizador correspondente será exibido no indicador do temporizador.</p>	

Cancelar o temporizador

<p>Toque na tecla da zona de cozinhar que deseja cancelar o temporizador.</p>	
<p>Toque na tecla do temporizador; o indicador começará a piscar.</p>	
<p>Toque em '-' para definir o tempo como '00'; o temporizador será cancelado.</p>	

Proteção de desativação automática

A função de proteção de desativação automática é uma medida de segurança incorporada à sua placa de indução. Ela entra em ação quando você se esquece de desativar uma zona de cozimento após um determinado período de tempo. Os tempos de desativação pré-definidos são mostrados na tabela abaixo:

Potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo padrão (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando o recipiente é removido, a placa de indução pára de aquecer imediatamente e desliga automaticamente após 1 minuto.

Tabela orientativa de potência/uso

Potência	Adequação
1 - 2	Aquecimento Delicado Para Pequenas Quantidades De Alimentos Derreter Chocolate, Manteiga E Alimentos Que Queimam Rapidamente. Fervura Suave Aquecimento Lento
3 - 4	Reaquecendo Fervura Rápida Cozinhar Arroz
5 - 6	Panquecas
7 - 8	Refogando Cozinhar Pasta
9	Fritar Brasear Sopa Ferver Água

Aquecimento residual

Quando a placa está em funcionamento por algum tempo, haverá um certo aquecimento residual; a letra 'H' aparece para alertar que a zona ainda está quente.

Sobre a Cozedura por Indução

A cozedura por indução é uma tecnologia de cozinha segura, avançada, eficiente e económica. Funciona através de vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente na panela, em vez de aquecer indiretamente a superfície de vidro. O vidro apenas aquece porque a panela eventualmente o aquece.

Utilizar os Controlos Táteis

Os controlos respondem ao toque, por isso não é necessário aplicar pressão.

Utilize a parte inferior do dedo, não a ponta.

Ouvirá um sinal sonoro cada vez que um toque for registado.

Certifique-se de que os controlos estão sempre limpos, secos e que não há objetos (por exemplo, utensílios ou pano) a cobri-los. Mesmo uma película fina de água pode dificultar o funcionamento dos controlos.

Escolher os utensílios adequados

Utilize apenas panelas com uma base adequada para cozedura por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na base da panela.

Pode verificar se a sua panela é adequada realizando um teste com um íman. Aproxime um íman da base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para indução.

Se não tiver um íman:

Coloque água na panela que pretende verificar.

Siga os passos em 'Para iniciar a cozedura'.

Se ' ' não piscar no visor e a água estiver a aquecer, então a panela é adequada.

Os seguintes materiais não são adequados para panelas: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem uma base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

Tamanho do queimador (diâmetro/mm)	O mínimo do recipiente (diâmetro/mm)
160	120
180	140

As panelas devem ser colocadas precisamente no centro da área de cozedura.

Em algumas áreas de cozedura é indicado um diâmetro interno, com um contorno mais claro, que aconselha o utilizador a utilizar uma área de cozedura menor, se disponível, com uma panela de diâmetro mais pequeno. Isto é para obter um desempenho e eficiência ótimos. No entanto, pode utilizar panelas com diâmetros inferiores a este limite.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

O quê	Como	Importante
Sujidade diária no vidro (dedadas, marcas, manchas deixadas por comida ou salpicos não açucarados no vidro)	<ol style="list-style-type: none">1. Desligue a alimentação do aparelho.2. Aplique um produto de limpeza de placas vitro enquanto o vidro ainda estiver morno (mas não quente!)3. Enxague e seque com um pano limpo ou papel de cozinha.4. Ligue a alimentação do aparelho novamente.	<ul style="list-style-type: none">• Quando a alimentação do aparelho estiver desligada, a indicação “superfície quente” não é visível, mas os focos de cocção ainda podem estar quentes! Tenha muito cuidado.• Os esfregões grossos, alguns esfregões de náilon e agentes de limpeza abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre a etiqueta para verificar se o produto de limpeza ou esfregão é adequado.• Nunca deixe resíduos de produtos de limpeza no aparelho: o vidro pode ficar manchado.

O quê	Como	Importante
<p>Derrames de fervuras excessivas, substâncias derretidas e salpicos açucarados quentes no vidro</p>	<p>Remova-os imediatamente com uma espátula, uma faca de barrar ou um raspador de lâmina adequado para placas de vidro de indução, mas tenha atenção às superfícies dos focos de cocção quentes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a ficha da tomada de alimentação do aparelho. 2. Segure a lâmina ou o utensílio a um ângulo de 30° e raspe a sujidade ou os salpicos para uma área fria do aparelho. 3. Limpe a sujidade ou os salpicos com um pano de cozinha ou com papel de cozinha. 4. Siga os passos 2 a 4 de “Sujidade diária no vidro” acima. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remova as manchas deixadas pelas substâncias derretidas e alimentos ou salpicos açucarados logo que possível. Se deixar que arrefeçam no vidro, podem ser difíceis de remover ou até danificar de forma permanente a superfície do vidro. • Risco de corte: quando a tampa de segurança está recolhida, a lâmina do raspador é afiada. Utilize-o com muito cuidado e armazene sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
<p>Salpicos nos controlos táteis</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a alimentação do aparelho. 2. Absorva os salpicos 3. Limpe a área dos controlos táteis com uma esponja humedecida limpa ou um pano. 4. Limpe a área e seque-a completamente com papel de cozinha. 5. Ligue a alimentação do aparelho novamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • O aparelho pode emitir um sinal sonoro e desligar-se, e os controlos táteis podem não funcionar enquanto tiverem líquido sobre eles. Certifique-se de que seca a área dos controlos táteis antes de voltar a ligar o aparelho.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causas possíveis	O que fazer
Não é possível ligar a placa de indução.	Não há energia.	Certifique-se de que a placa de indução está ligada à fonte de alimentação e que está ligada. Verifique se existe uma falha de energia em casa ou na zona onde vive. Se tiver verificado tudo isto e o problema continuar, contacte um técnico qualificado.
Os controlos táteis não reagem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloqueie os controlos. Veja a secção “Utilizar a placa de indução” para ver as instruções.
Os controlos táteis estão difíceis de utilizar.	Pode existir uma ligeira película de água sobre os controlos ou pode estar a usar a ponta do dedo quando toca nos controlos.	Certifique-se de que a área dos controlos táteis está seca e que utiliza a parte inferior do dedo quando toca nos controlos.
O vidro está a ficar riscado.	Utensílios de cozinha com extremidades ásperas. Estão a ser usados esfregões ou produtos de limpeza abrasivos não adequados.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e suaves. Veja “Escolher os utensílios de cozinha adequados”. Consulte o capítulo “LIMPEZA E MANUTENÇÃO”.

Problema	Causas possíveis	O que fazer
Alguns tachos fazem ruídos crepitantes ou estalidos.	Tal pode dever-se à construção dos utensílios de cozinha (camadas de metais diferentes que vibram de forma diferente).	Isto é normal nos utensílios de cozinha e não é sinónimo de uma falha.
A placa de indução emite um ligeiro ruído tipo zumbido quando é utilizado numa definição de calor elevado.	Isto é provocado pela tecnologia de cocção por indução.	Isto é normal, mas o ruído deverá diminuir ou desaparecer quando diminui a definição de calor.
É emitido um ruído de ventilação da placa de indução.	Existe um ventilador de arrefecimento incorporado na placa de indução que se ligou para evitar que as peças eletrónicas sobreaqueçam. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não é necessário tomar nenhuma medida. Não desligue a alimentação da placa de indução na tomada enquanto o ventilador estiver a funcionar.
Os tachos não aquecem e não aparecem no visor.	A placa de indução não consegue detetar o tacho porque não é adequado para cocção por indução. A placa de indução não deteta o tacho porque este é demasiado pequeno para o foco ou não está devidamente centrado.	Utilize tachos adequados para cocção por indução. Veja a secção “Escolher os utensílios de cozinha adequados”. Centre o tacho e certifique-se de que a sua base tem um tamanho semelhante ao do foco de cocção.

Problema	Causas possíveis	O que fazer
A placa de indução ou um foco de cocção desligou-se inesperadamente, soa um sinal sonoro e aparece um código de erro (normalmente alterna entre um ou dois dígitos no visor do temporizador de cocção).	Avaria técnica.	Aponte os números e as letras do erro, desligue a alimentação da placa de indução na tomada e contacte um técnico qualificado.

Se ocorrer uma anomalia, a placa de indução entrará automaticamente no estado de proteção e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

Problema	Causas possíveis	O que fazer
U -	Sem panela ou panela não adequada	Substitua a panela
E2/E3	Tensão de alimentação anormal	Por favor, verifique se a alimentação elétrica está normal. Ligue o aparelho após a alimentação estar normal.
E4/E5	Falha do sensor de temperatura do IGBT	Por favor, entre em contato com o fornecedor.
E7/E8	Falha do sensor de temperatura	Por favor, entre em contato com o fornecedor.
E6/E9	Má dissipação de calor da placa de indução	Por favor, reinicie após a placa de indução esfriar.
Eb/EC	Falha na comunicação do PCBA	Por favor, entre em contato com o serviço de assistência técnica.

O acima mencionado são os procedimentos de julgamento e inspeção de falhas comuns.

Por favor, não desmonte a unidade por si mesmo para evitar quaisquer perigos e danos à placa de indução.

INSTALAÇÃO

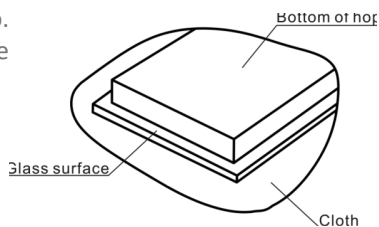
A instalação técnica do aparelho deve ser efetuada por pessoal técnico qualificado.

Antes de instalar a placa, certifique-se de que:

- A superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e que nenhum membro estrutural interfere com os requisitos de espaço.
- A superfície de trabalho é constituída por um material termorresistente.
- Se a placa for instalada por cima de um forno, este tem um ventilador de arrefecimento.
- A instalação cumpre com todos os requisitos relativos a folgas e todas as normas e regulamentos aplicáveis.
- Um seccionador adequado que possa desligar totalmente a placa de indução da fonte de alimentação eléctrica é incorporado na instalação eléctrica permanente, montado e posicionado de modo a cumprir com os regulamentos locais relativos à instalação eléctrica.
- O seccionador tem de ser de um tipo aprovado e fornecer uma folga de ar de 3mm de separação de contacto em todos os polos (ou em todos os condutores [fásicos] ativos se os regulamentos de instalação eléctrica locais permitirem esta variação dos requisitos).
- O seccionador fica facilmente acessível ao cliente com a placa instalada.
- Consulta as autoridades responsáveis locais e a legislação caso tenha dúvidas relativas à instalação.
- Utiliza acabamentos (como mosaicos de cerâmica) termorresistentes e fáceis de limpar nas superfícies da parede que rodeiam a placa.

Instalação

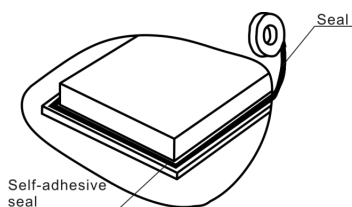
Coloque uma toalha ou pano na superfície de trabalho. Coloque a placa voltada para baixo na superfície protegida.



Aplique a tira de vedação, fornecida com a placa, que serve para selá-la na superfície de trabalho.

Não use silicone. Aplique a vedação na borda do fundo da placa, deixando cerca de 3 mm da borda do vidro. Aplique a vedação em toda a circunferência.

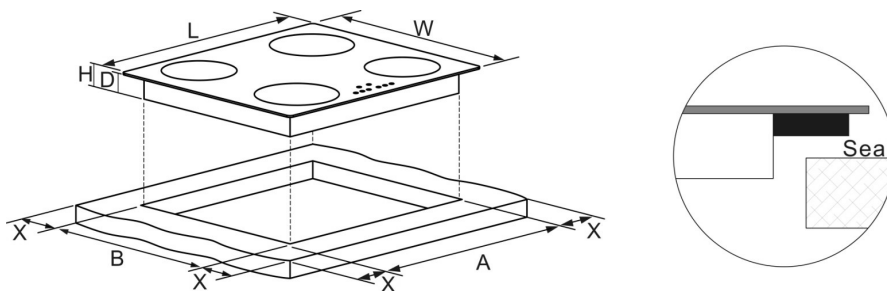
Corte o excesso e junte as duas pontas do selo para que fiquem iguais.



Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no esquema abaixo. Para fins de instalação e utilização, deve ser mantido um espaço mínimo de 50 mm em redor do orifício.

Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é, no mínimo, de 30 mm.

Selecione uma superfície de trabalho com um material termorresistente para evitar grandes deformações provocadas pela radiação de calor da placa quando aquece.

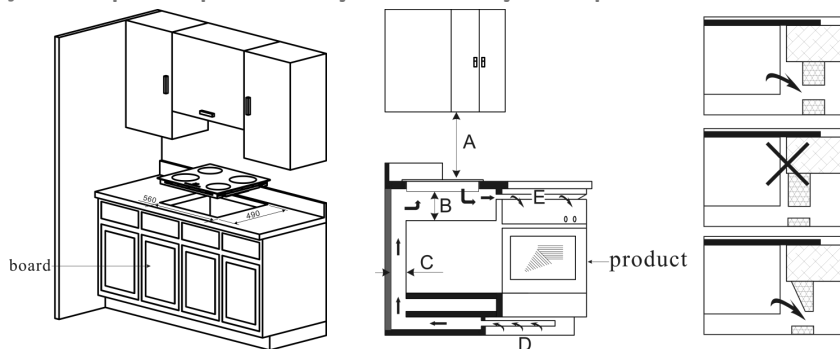


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560	490	50 mín.

Em qualquer circunstância, certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão obstruídas. Certifique-se de que a placa de indução está em bom estado de funcionamento.

NOTA: a distância de segurança entre a placa e o armário acima da placa deve ser, no mínimo, de 76 cm.

ATENÇÃO: cumpra sempre as instruções de ventilação do aparelho.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mín.	20 mín.	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

Quando tiver instalado a placa, certifique-se de que:

O cabo de alimentação não é acessível através das portas ou gavetas do armário

Existe uma circulação adequada de ar proveniente da estrutura exterior da base da placa

Se a placa estiver instalada acima de uma gaveta ou de o espaço de um armário, é instalada uma barreira de proteção térmica abaixo da base da placa

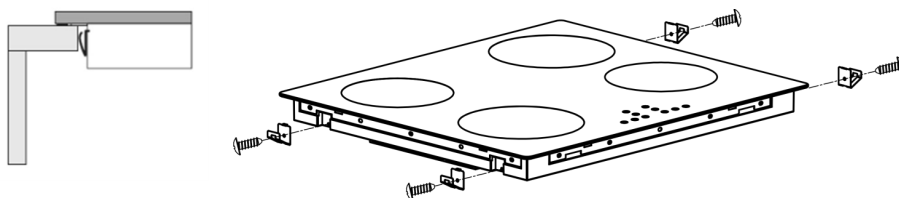
O seccionador é facilmente acessível pelo cliente.

Antes de colocar os suportes de fixação

A placa de indução deve ser colocada numa superfície estável e suave (utilize a embalagem). Não aplique força sobre os controlos salientes da placa.

Ajustar a posição dos suportes

Fixe os suportes no lado esquerdo e no lado direito com parafusos. Coloque a placa de indução no armário recortado.



Cuidados

A placa de indução deve ser instalada por pessoal qualificado ou técnicos. Nunca realize a instalação por conta própria.

Não monte a placa acima de equipamentos de refrigeração, máquinas de lavar louça ou máquinas de secar roupa.

A placa deve ser instalada de forma a garantir uma melhor dissipação de calor, para aumentar a sua fiabilidade.

A parede e a zona de aquecimento induzida acima da superfície de trabalho devem resistir ao calor.

Para evitar danos, a camada de isolamento e o adesivo devem ser resistentes ao calor.

Não utilize um limpa-vapor.

Esta placa de indução só pode ser ligada a uma fonte com impedância do sistema não superior a 0,427 ohm. Se necessário, consulte a sua entidade fornecedora para obter informações sobre a impedância do sistema.

Ligação da placa à corrente elétrica

ATENÇÃO: Esta placa tem de ser ligada à corrente elétrica apenas por uma pessoa qualificada.

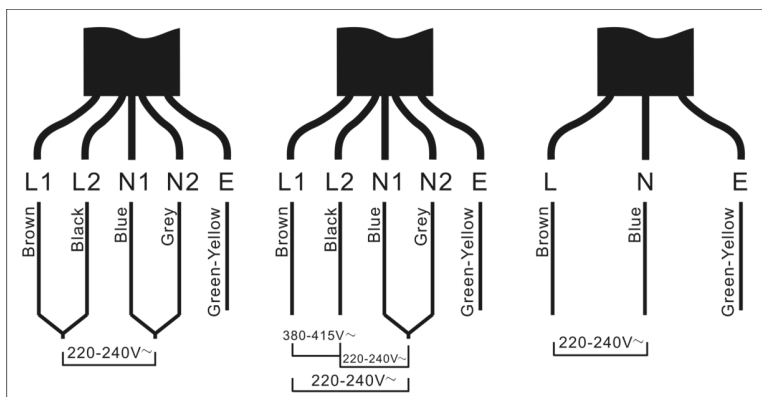
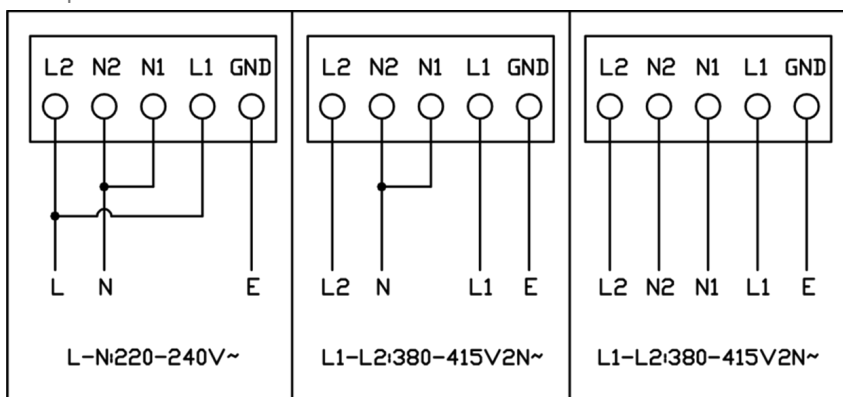
Antes da ligação da placa à corrente elétrica, confirme que:

- A instalação elétrica doméstica é adequada à potência exigida pela placa.
- A tensão corresponde ao valor indicado pela placa de classificação.
- As secções do cabo de alimentação conseguem suportar a carga especificada na placa de classificação.

Para ligar a placa à corrente elétrica, não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de ramificação, pois podem provocar sobreaquecimento e incêndios.

O cabo de alimentação não pode tocar em nenhuma peça quente e tem de ser posicionado para que a temperatura não exceda os 75 °C em nenhum ponto.

ATENÇÃO: Consulte um electricista para saber se a instalação elétrica doméstica é adequada sem necessidade de alterações. Quaisquer alterações apenas podem ser realizadas por um electricista qualificado.



Se o cabo estiver danificado ou tiver de ser substituído, a operação deve ser realizada pelo agente pós-venda com as ferramentas específicas de modo a evitar quaisquer acidentes.

Se a placa de indução for ligada diretamente à corrente elétrica, tem de ser instalado um disjuntor omnipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.

O instalador tem de garantir que foi realizada a ligação elétrica correta e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.

O cabo não pode ser dobrado nem comprimido.

O cabo tem de ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.

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.

ESPAÑOL - PLACA DE INDUCCIÓN 60 FRT

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Esta placa de inducción cumple con las normas de seguridad vigentes. Sin embargo, su uso inadecuado puede resultar en lesiones personales y daños materiales.

Lea detenidamente las instrucciones de uso y montaje antes de poner en funcionamiento la placa. Estas contienen indicaciones importantes sobre la instalación, seguridad, uso y mantenimiento.

De esta manera, no solo se protege a sí mismo, sino que también se evitan daños en la placa.

De acuerdo con la norma IEC 60335-1, FLAMA llama expresamente la atención sobre el hecho de que el capítulo sobre la instalación de la placa, así como las instrucciones de seguridad y las advertencias, deben ser leídos y cumplidos obligatoriamente.

FLAMA no asume responsabilidad por los daños ocurridos debido al incumplimiento de estas indicaciones.

Guarde las instrucciones de uso y montaje y entréguelas al futuro propietario, en caso de que corresponda.

Uso adecuado

Esta placa está destinada para uso doméstico e instalación en ambientes domésticos.

Esta placa no debe utilizarse en exteriores.

Utilice la placa únicamente a nivel doméstico para cocinar y mantener alimentos calientes. Cualquier otro uso no está permitido y puede ser peligroso.

Las personas que, debido a sus capacidades físicas, sensoriales o psíquicas, o por inexperiencia o desconocimiento, no estén en condiciones de utilizar el aparato de forma segura, deben estar bajo vigilancia durante su uso. Estas personas solo pueden utilizar la placa sin supervisión si se les ha explicado su funcionamiento de manera que puedan utilizarla con seguridad. Además, deben

tener la capacidad de reconocer y comprender los posibles peligros de un uso incorrecto.

Niños en casa

Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados de la placa a menos que estén supervisados en todo momento.

Los niños a partir de los 8 años solo pueden utilizar la placa sin supervisión si se les ha explicado cómo usarla de manera segura. Los niños deben tener la capacidad de reconocer y comprender los posibles peligros de un uso incorrecto.

Los niños no deben realizar la limpieza de la placa sin supervisión. Supervise a los niños que estén cerca de la placa. No permita que los niños jueguen con la placa.

La placa se calienta durante el funcionamiento y permanece caliente durante un tiempo después de apagarse. Mantenga a los niños alejados de la placa hasta que se enfríe para evitar riesgos de quemaduras.

Riesgo de quemaduras. No guarde objetos en compartimentos sobre o detrás de la placa que puedan llamar la atención de los niños. De lo contrario, los niños podrían intentar trepar sobre la placa.

Peligro de quemaduras y escaldaduras. Coloque las asas de las ollas y sartenes hacia el lado de la placa, para que los niños no las puedan jalar y quemarse.

Riesgo de asfixia. Los niños pueden correr riesgo de asfixia al jugar con el material de embalaje (por ejemplo, películas) si se envuelven la cabeza o se cubren con ese material. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.

Utilice el bloqueo de funcionamiento para evitar que el aparato pueda ser encendido por niños o de forma inadvertida. Al utilizar la placa, active el bloqueo de funcionamiento para evitar que los niños puedan cambiar la configuración seleccionada.

Seguridad técnica

Una instalación inadecuada o trabajos de reparación y mantenimiento mal realizados pueden tener graves consecuencias para el usuario. Los trabajos de instalación, mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos autorizados de FLAMA.

Los daños en la placa pueden comprometer su seguridad. Verifique si la placa está dañada antes de usarla. Nunca ponga en funcionamiento una placa dañada.

Es posible su funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autónomo o no sincronizado (por ejemplo, microredes, sistemas de reserva). El requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro eléctrico cumpla con las especificaciones de EN 50160 o equivalentes.

Las medidas de protección previstas en la instalación doméstica y en este producto FLAMA deben ser garantizadas también en su función y modo de operación en el funcionamiento aislado o no sincronizado, o ser reemplazadas por medidas equivalentes en la instalación. Como se describe, por ejemplo, en la publicación actual VDEAR-E 2510-2.

La seguridad eléctrica de la placa solo está garantizada si la conexión de alimentación se realiza a través de un enchufe con contacto de seguridad. Este requisito fundamental de seguridad debe cumplirse. En caso de duda, consulte a un electricista y haga que revise la instalación eléctrica.

Los datos de conexión eléctrica (voltaje y frecuencia) mencionados en la placa de características deben coincidir con el voltaje de la red eléctrica para evitar fallas en la placa. Verifique estos datos antes de realizar la conexión. En caso de duda, consulte a un electricista calificado.

Los enchufes múltiples o cables de extensión no garantizan la seguridad necesaria (riesgo de incendio). No utilice estos dispositivos para conectar la placa a la corriente eléctrica.

Utilice la placa solo después de que esté correctamente instalada para garantizar un funcionamiento adecuado.

Esta placa no debe utilizarse en lugares móviles (por ejemplo, barcos).

Si toca alguna pieza conductora eléctrica o realiza cambios eléctricos o mecánicos, podría causar fallas en el funcionamiento de la placa. Nunca desmonte la carcasa exterior de la placa.

Perderá la garantía si la placa no es reparada por el servicio técnico de FLAMA o por un técnico autorizado. Solo se garantiza el cumplimiento de las condiciones de seguridad utilizando piezas originales de FLAMA. Las piezas defectuosas solo deben ser reemplazadas por piezas originales de FLAMA.

La placa no está diseñada para ser utilizada con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

La placa debe ser conectada a la red eléctrica por un electricista calificado (consulte el capítulo “Instalación”, sección “Conexión eléctrica”).

Si el cable de conexión está dañado, debe ser reemplazado por un técnico electricista con un cable de conexión específico (consulte el capítulo “Instalación”, sección “Conexión eléctrica”).

La placa debe ser desconectada de la corriente siempre que se realicen trabajos de instalación, mantenimiento o reparación. Para hacerlo, siga estos pasos:

- Apague los interruptores en el panel eléctrico; o
- Desenrosque completamente los fusibles de rosca de la instalación eléctrica; o
- Desconecte el enchufe (si está presente) de la toma de corriente. No tire del cable eléctrico, sino del enchufe para desconectar el aparato de la corriente.

Peligro de descarga eléctrica. Si la placa presenta algún daño visible, como cortes o grietas en el vidrio, no la ponga en funcionamiento y apáguela de inmediato. Desconecte la placa

de la corriente eléctrica. Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Si la placa está empotrada detrás de un panel frontal de mueble (por ejemplo, una puerta), nunca cierre el panel mientras esté utilizando la placa. El calor y la humedad se acumulan detrás del panel cerrado, lo que puede dañar la placa, el mueble y la base. Cierre el panel frontal del mueble solo cuando los indicadores de calor residual se apaguen.

Uso adecuado

La placa se calienta durante su funcionamiento y permanece caliente durante algún tiempo después de apagarse. Solo cuando los indicadores de calor residual se apaguen, dejará de existir el riesgo de quemaduras.

El aceite o la grasa pueden incendiarse si se calientan demasiado. Cuando esté utilizando grasa o aceite, mantenga el aparato bajo vigilancia. Nunca apague un incendio provocado por aceite o grasa utilizando agua.

Apague el aparato y sofoque la llama con cuidado utilizando, por ejemplo, una tapa.

Mantenga la placa bajo vigilancia siempre que esté en funcionamiento.

Supervise los procesos de cocción breves.

Las llamas pueden incendiar los filtros del extractor. No flamee debajo del extractor.

Si los aerosoles líquidos inflamables o materiales combustibles se calientan, pueden inflamarse. El soporte para cubiertos, si existe, debe ser resistente al calor. No guarde objetos fácilmente inflamables en un cajón ubicado directamente debajo de la placa.

Nunca calientes recipientes vacíos.

Las latas de conservas cerradas pueden generar presión al calentarse y pueden estallar. No utilice la placa para cocinar o

calentar latas de conserva cerradas.

Si enciende el aparato inadvertidamente o en caso de calor residual, las piezas colocadas encima pueden calentarse, incendiarse o derretirse. Nunca cubra la placa con un paño, una hoja u otro tipo de material.

Si la placa está encendida o se enciende inadvertidamente o en caso de calor residual, las piezas metálicas colocadas encima de la placa pueden calentarse. Otros materiales pueden derretirse o incendiarse. Las tapas húmedas de los recipientes pueden quedarse pegadas.

No utilice la placa como área de descanso. Al finalizar el uso, apague las zonas de cocción.

Puede quemarse en la placa caliente. Para proteger las manos durante los trabajos, si el aparato está caliente, utilice guantes o agarraderas de protección. Utilice únicamente guantes o agarraderas secas. Los tejidos mojados o húmedos conducen mejor el calor y pueden provocar quemaduras debido al vapor.

Si se utiliza un electrodoméstico (por ejemplo, una batidora) y se conecta a un enchufe cerca de la placa, tenga cuidado y verifique que el cable eléctrico del electrodoméstico no entre en contacto con las zonas calientes de la placa. El aislamiento del cable eléctrico puede dañarse.

La sal, el azúcar o los granos de arena provenientes de los vegetales, por ejemplo, pueden causar riesgos en la placa si quedan debajo de los recipientes. Verifique que la placa y la base del recipiente estén limpias antes de colocar el recipiente sobre la placa.

Incluso objetos ligeros (como un salero) pueden dañar el vidrio de la placa. Preste atención para que los objetos o la vajilla no caigan sobre la placa.

Los objetos calientes colocados sobre las teclas sensoras pueden dañar la placa electrónica situada debajo. Nunca coloque recipientes calientes sobre las teclas sensoras e indicaciones.

Cuando el azúcar, los alimentos con azúcar, el plástico o el papel de aluminio caen sobre la placa caliente y se derriten, los residuos después de enfriarse causarán daños en la placa de vitrocerámica. Apague el aparato de inmediato y raspe los residuos de manera inmediata y completa con una espátula de vidrio. Para ello, use guantes de protección. Luego, limpie la placa de vitrocerámica con un producto de limpieza específico una vez que la placa se haya enfriado.

Los recipientes calentados sin contenido pueden dañar el vidrio de la placa. Mantenga el aparato bajo vigilancia siempre que esté en funcionamiento.

Los recipientes con bases rugosas pueden dañar la superficie de la placa. Utilice solo recipientes con bases planas.

Eleve el recipiente al moverlo sobre la placa para evitar rayas y arañazos.

Debido a la alta velocidad de calentamiento por inducción, la temperatura en la base del recipiente puede alcanzar rápidamente la temperatura de ignición de los aceites o grasas en ciertas circunstancias. ¡Mantenga la placa bajo vigilancia siempre que esté en funcionamiento!

El aceite y la grasa solo deben calentarse durante un máximo de un minuto y no se debe activar la función de aumento de potencia.

Solo para personas con marcapasos: cuando la placa está encendida, se forma un campo electromagnético en el área circundante. Sin embargo, es poco probable que el marcapasos se vea afectado. En caso de duda, consulte al fabricante del marcapasos o a su médico.

El campo electromagnético de la placa encendida puede afectar la función de objetos magnetizables. Las tarjetas de crédito, los CD, los disquetes, las calculadoras no deben colocarse cerca de la placa cuando esté encendida.

Los objetos metálicos almacenados en un cajón debajo de la

placa pueden calentarse en exceso después de un largo período de funcionamiento de la placa.

La placa está equipada con un ventilador de enfriamiento. Si hay un cajón debajo de la placa, es necesario mantener una distancia adecuada entre el contenido del cajón y la parte inferior de la placa para garantizar el flujo de aire de enfriamiento hacia la placa.

Si hay un cajón debajo de la placa, no guarde objetos puntiagudos o pequeños, papel, servilletas, etc. Estos objetos pueden pasar a través de los orificios de ventilación e incluso ser succionados, lo que puede dañar el ventilador de enfriamiento o interferir con el enfriamiento.

Nunca coloque dos recipientes al mismo tiempo sobre una zona de cocción o sobre la zona rectangular/ampliada.

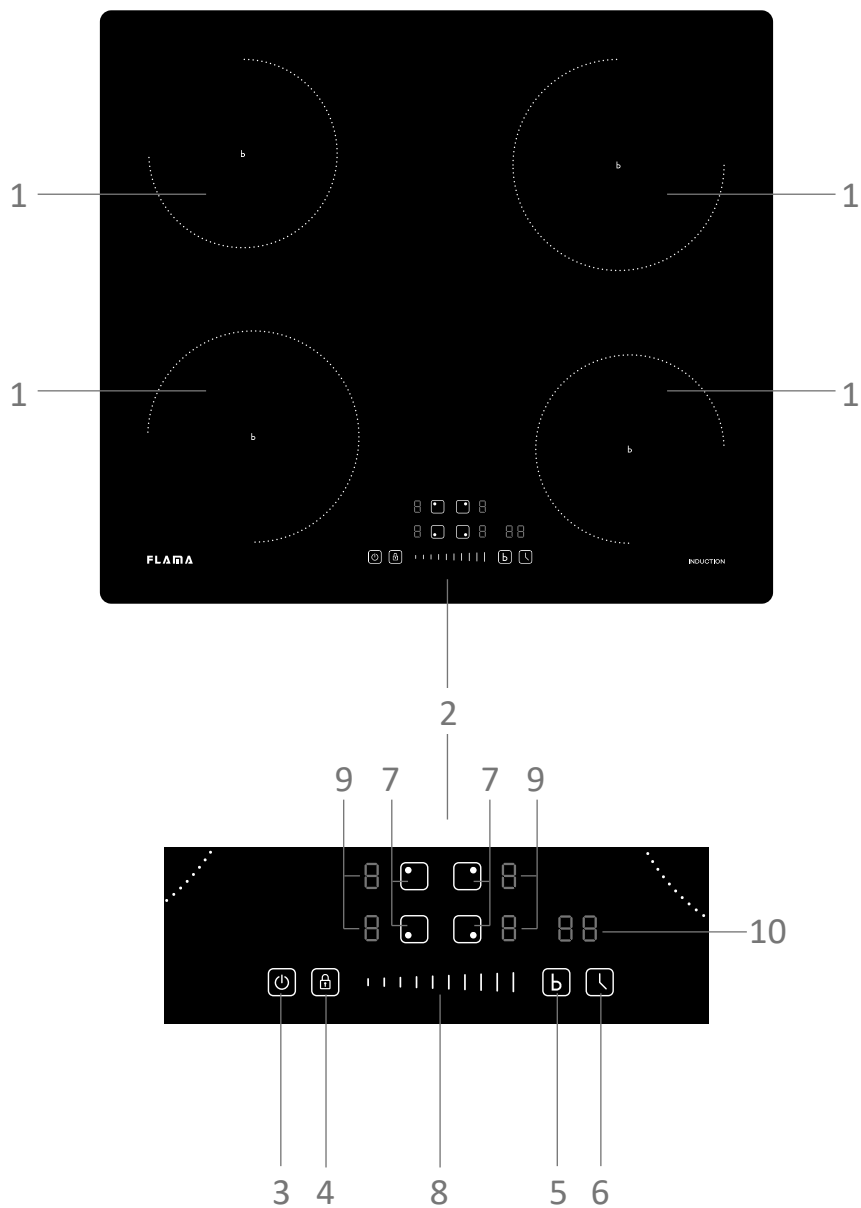
Si el recipiente está parcialmente colocado sobre la zona de cocción, las asas pueden calentarse demasiado.

Siempre coloque los recipientes en el centro de la zona de cocción.

Si utiliza un adaptador de inducción para utensilios de cocina, los generadores de inducción pueden dañarse o incluso destruirse. No utilice ningún adaptador de inducción.












Este producto cumple con las Directivas de Compatibilidad Electromagnética y de Baja Tensión.

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



DESCRIPCIÓN




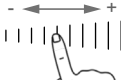
1. Zona de cocción con booster
2. Panel de comando

Nº	Tecla	Función
3		Tecla ON/OFF: para encender y apagar la placa.
4		Tecla de bloqueo: presione una vez para bloquear los comandos de la placa, presione nuevamente para desbloquear.
5		Tecla de control de impulso: para activar la función de impulso.
6		Tecla del temporizador: para ajustar el temporizador.
7		Tecla de selección de zona de cocción: para elegir la zona de cocción.
		Tecla de selección de zona de cocción: para elegir la zona de cocción.
		Tecla de selección de zona de cocción: para elegir la zona de cocción.
		Tecla de selección de zona de cocción: para elegir la zona de cocción.
8		Control DESLIZADOR: para aumentar o disminuir la potencia.
9		Indicador de la potencia seleccionada.
10		Indicador del temporizador.


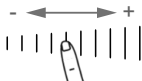


FUNCIONAMIENTO

Uso de la placa de inducción


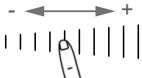
Después de encender la placa, la alarma emite un único pitido, todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y luego se apagan, indicando que la placa de inducción ha entrado en modo de espera.

Toque la tecla ENCENDIDO/APAGADO; todos los indicadores mostrarán '-'. 	
Coloque un recipiente adecuado en la zona de cocción que desea utilizar. Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos. 	
Al tocar la tecla de selección de zona de cocción, el indicador junto a la tecla parpadeará. 	
Seleccione una configuración de calor tocando el control deslizante. Si no selecciona una configuración de calor dentro de 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá volver a comenzar desde el paso 1. Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante el funcionamiento. 	

Terminar el funcionamiento

Seleccione la zona de cocción que desea eliminar. 	
Apague la zona de calentamiento tocando el control deslizante. Asegúrese de que el visor muestre '0'. 	
Apague la placa presionando la tecla ON/OFF. 	
Superficie caliente 'H' significa que la zona de cocción está demasiado caliente para tocarla. Desaparecerá cuando la superficie se enfríe a una temperatura segura. 	


Función BOOST

<p>Activar la función Boost</p> <p>Seleccione la zona de cocción.</p> <p>Pulse la tecla de función Boost; la pantalla muestra 'b'.</p>	
<p>Cancelar la función boost:</p> <p>Seleccione la zona con la función boost.</p> <p>Toque el control deslizante para cancelar la función boost y seleccione el nivel que desea establecer.</p> <p>La función de impulso solo puede durar 5 minutos; después de ese período, la zona pasará automáticamente al nivel 9.</p>	

Función de Bloqueo para Niños

Puede bloquear el panel de control para evitar un uso no intencional (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

Cuando los controles están bloqueados, todos los controles, excepto el de ENCENDIDO/APAGADO, se desactivan.

<p>Para bloquear las teclas</p> <p>Toque la tecla de bloqueo; el display del temporizador mostrará 'Lo'.</p>	
<p>Para desbloquear las teclas</p> <p>Asegúrese de que la placa esté encendida.</p> <p>Toque y mantenga presionada la tecla de bloqueo durante 3 segundos.</p> <p>Ahora puede comenzar a utilizar la placa.</p>	



Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el de ENCENDIDO/APAGADO. Puede apagar la placa utilizando el control de ENCENDIDO/APAGADO en caso de emergencia, pero asegúrese de desbloquear la placa antes de la próxima operación.

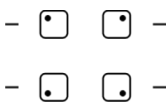

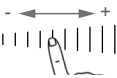

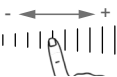
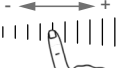

Utilizando el temporizador

El temporizador puede ser utilizado de dos maneras distintas:



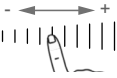
- Puede ser utilizado como un cronómetro, donde el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando termine el tiempo establecido.
- Puede ser utilizado como un temporizador de apagado, para apagar una o más zonas de cocción después de que el tiempo establecido termine.


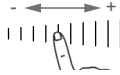


Es posible establecer el temporizador por un período máximo de 99 minutos.

Programar el tiempo



<p>Asegúrese de que la placa esté encendida y que la tecla de selección de zona no esté activada (el indicador de zona '-' no está parpadeando).</p> <p>Nota: Puede configurar el contador de minutos antes o después de finalizar la configuración de la potencia de la zona de cocción.</p>	
<p>Toque la tecla del temporizador; aparecerá "10" en el visor del temporizador y el número "0" parpadeará.</p>	
<p>Configure el tiempo tocando las teclas '-' y '+' del temporizador.</p>	
<p>Toque nuevamente la tecla del temporizador; el número "1" parpadeará.</p>	
<p>Configure el tiempo con las teclas '-' y '+'.</p>	
<p>Una vez que se haya configurado el temporizador, comenzará la cuenta regresiva de inmediato. El display mostrará el tiempo restante.</p>	
<p>Se emitirá una señal sonora durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará '- -' cuando finalice el tiempo configurado.</p>	

Uso del temporizador para apagar una o más zonas de cocción




<p>Toque la tecla de la zona de cocción a la cual desea configurar el temporizador.</p>	
<p>Toque la tecla del temporizador y se mostrará "10" en el visor del temporizador, mientras que el número "0" parpadeará.</p>	
<p>Ajuste la hora deseada utilizando las teclas '-' y '+'.</p>	

Toque nuevamente la tecla del temporizador y el número "1" parpadeará.	
Ajuste la hora utilizando las teclas '-' y '+'. 	
Una vez que el tiempo esté configurado, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. El visor mostrará el tiempo restante. NOTA: Habrá un punto rojo en la esquina inferior derecha del indicador del nivel de potencia, lo cual indica que la zona está seleccionada.	
Cuando el tiempo expire, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente. NOTA: Las otras zonas de cocción seguirán funcionando si se encendieron previamente.	

Si el temporizador está configurado en más de una zona de cocción

Al configurar el temporizador para varias zonas de cocción, se mostrarán puntos rojos en las zonas relevantes. La pantalla del temporizador muestra el cronómetro en minutos. El punto de la zona correspondiente parpadeará.	
Cuando termine la cuenta regresiva, la zona correspondiente se apagará. Luego mostrará el nuevo tiempo en minutos y el punto de la zona correspondiente parpadeará. NOTA: Al tocar el control de selección de la zona de calentamiento, se mostrará el temporizador correspondiente en el indicador del temporizador.	

Cancelar el temporizador

Toque na tecla da zona de cozinhar que deseja cancelar o temporizador.	
Toque na tecla do temporizador; o indicador começará a piscar.	
Toque em '-' para definir o tempo como '00'; o temporizador será cancelado.	

Protección de desactivación automática

La función de protección de desactivación automática es una medida de seguridad incorporada en su placa de inducción. Entra en acción cuando olvida desactivar una zona de cocción después de un período de tiempo determinado. Los tiempos de desactivación predefinidos son los siguientes:

Potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
tiempo estándar (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira el recipiente, la placa de inducción deja de calentar de inmediato y se apaga automáticamente después de 1 minuto.

Tabla orientativa de potencia/uso

Potencia	Adecuación
1 - 2	Calentamiento suave para pequeñas cantidades de comida. Derrita chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente. Ebullición suave. Calentamiento lento.
3 - 4	Recalentando. Ebullición rápida. Cocinando arroz.
5 - 6	Panqueques.
7 - 8	Estofado. Cocinar pasta.
9	Freír. Cocer a fuego lento. Sopa. Hervir agua.

Calentamiento residual

Cuando la placa ha estado en funcionamiento durante algún tiempo, habrá un cierto calentamiento residual; la letra 'H' aparece para advertir que la zona aún está caliente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Qué	Cómo	Importante
Suciedad diaria en el vidrio (dedos, marcas, manchas dejadas por los alimentos o salpicaduras sin azúcar en el vidrio)	<ol style="list-style-type: none">1. Desenchufe la alimentación del aparato.2. Aplique un limpiador de placas de vidrio mientras el vaso aún está caliente (¡pero no caliente!)3. Enjuague y seque con un paño limpio o papel de cocina.4. Vuelva a encender el aparato.	<ul style="list-style-type: none">• Cuando el aparato está apagado, la indicación "superficie caliente" no es visible, ¡pero los focos de cocción aún pueden estar calientes! Ten mucho cuidado.• Los trapeadores gruesos, algunos trapeadores de nylon y los agentes de limpieza abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si el producto de limpieza o la fregona es adecuado.• Nunca deje residuos de productos de limpieza en el aparato: el vidrio puede mancharse.

Qué	Cómo	Importante
Derrames por ebullición excesiva, sustancias fundidas y salpicaduras azucaradas calientes en el vidrio	<p>Retírelos inmediatamente con una espátula, un cuchillo de barra o un raspador de cuchillas adecuado para placas de vidrio de inducción, pero tenga en cuenta las superficies de los focos de cocción calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desenchufe el enchufe de la toma de corriente del aparato. 2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o las salpicaduras en un área fría del aparato. 3. Limpie la suciedad o las salpicaduras con un paño de cocina o papel de cocina. 4. Siga los pasos 2 a 4 de "Suciedad diaria en vidrio" anterior. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retire las manchas dejadas por sustancias derretidas y alimentos azucarados o salpicaduras tan pronto como sea posible. Si los deja enfriar en el vidrio, pueden ser difíciles de quitar o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio. • Riesgo de corte: cuando se retrae la cubierta de seguridad, se afila la cuchilla rascadora. Úselo con mucho cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Salpicaduras en los controles táctiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desenchufe la alimentación del aparato. 2. Absorbe las salpicaduras 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o paño limpio y húmedo. 4. Limpie el área y séquela bien con papel de cocina. 5. Vuelva a encender la alimentación. 	<ul style="list-style-type: none"> • El aparato puede emitir un pitido y apagarse, y los controles táctiles pueden no funcionar mientras tengan líquido. Asegúrese de secar el área de controles táctiles antes de volver a conectar el aparato.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La placa de inducción no se puede encender.	No hay energía.	<p>Asegúrese de que la placa de inducción esté conectada a la fuente de alimentación y que esté encendida.</p> <p>Verifique si hay un corte de energía en el hogar o en el área donde vive. Si ha verificado todo esto y el problema continúa, póngase en contacto con un técnico calificado.</p>
Los controles táctiles no reaccionan.	Los controles están bloqueados.	Desbloquea los controles. Consulte la sección "Uso de la placa de inducción" para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de usar.	Puede haber una ligera película de agua sobre los controles, o puede estar usando la punta del dedo cuando toca los controles.	Asegúrese de que el área de controles táctiles esté seca y de que use la parte inferior del dedo cuando toque los controles.
El vidrio se está rayando.	<p>Utensilios de cocina con extremos ásperos.</p> <p>Se están utilizando fregonas o limpiadores abrasivos inadecuados.</p>	<p>Use utensilios de cocina con bases planas y suaves. Consulte "Elegir los utensilios de cocina adecuados".</p> <p>Ver el capítulo "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".</p>

Problema	Posibles causas	Qué hacer
Algunas ollas hacen crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de los utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no es sinónimo de un fracaso.
La placa de inducción emite un ligero zumbido cuando se usa en un ajuste de calor alto.	Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer cuando disminuya el ajuste de calor.
Se emite un ruido de ventilación desde la placa de inducción.	Hay un ventilador de refrigeración integrado en la placa de inducción que se ha encendido para evitar que la electrónica se sobrecaliente. Puede seguir funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no es necesario tomar ninguna medida. No desenchufe la alimentación de la placa de inducción en la toma de corriente mientras el ventilador está funcionando.
Las ollas no se calientan y no aparecen en la pantalla.	<p>La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es adecuada para la cocción por inducción.</p> <p>La placa de inducción no detecta la bandeja porque es demasiado pequeña para enfocar o no está correctamente centrada.</p>	<p>Use ollas adecuadas para la cocción por inducción. Consulte la sección "Elegir los utensilios de cocina adecuados".</p> <p>Centra la sartén y asegúrate de que su base sea de un tamaño similar al del foco de cocción.</p>

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La placa de inducción o un foco de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un pitido y aparece un código de error (generalmente cambia entre uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Señale los números y letras de error, desenchufe la alimentación de la placa de inducción en la toma de corriente y póngase en contacto con un técnico calificado.

Si se produce una anomalía, la placa de inducción entrará automáticamente en estado de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Problema	Posibles causas	Qué hacer
U -	No hay olla o sartén no adecuada.	Vuelva a colocar la sartén.
E2/E3	Tensión de alimentación anormal.	Por favor, compruebe que la fuente de alimentación es normal. Encienda el aparato después de la alimentación normal.
E4/E5	Error en el sensor de temperatura IGBT.	Por favor, póngase en contacto con el proveedor.
E7/E8	Fallo del sensor de temperatura.	Por favor, póngase en contacto con el proveedor.
E6/E9	Mala disipación de calor de la placa de inducción	Reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.
EB/EC	Fallo de comunicación PCBA	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Lo mencionado anteriormente son los procedimientos de evaluación e inspección de fallas comunes.

Por favor, no desmonte la unidad por sí mismo/a para evitar cualquier peligro y daño a la placa de inducción.

INSTALACIÓN

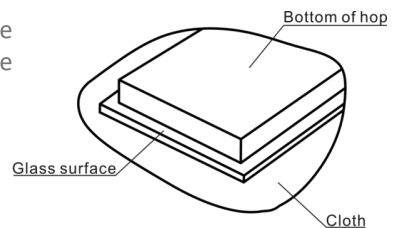
La instalación técnica del aparato deberá ser realizada por personal técnico cualificado.

Antes de instalar la placa, asegúrese de que:

- La superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y que ningún miembro estructural interfiera con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo consiste en un material termorresistente.
- Si la placa está instalada encima de un horno, tiene un ventilador de enfriamiento.
- La instalación cumple con todos los requisitos relativos a las holguras y todas las normas y reglamentos aplicables.
- Un seccionador adecuado que puede desconectar completamente la placa de inducción de la fuente de alimentación eléctrica se incorpora a la instalación eléctrica permanente, se ensambla y se coloca de manera que cumpla con las regulaciones locales con respecto a la instalación eléctrica.
- El seccionador debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de aire de 3 mm de separación de contacto en todos los polos (o en todos los conductores activos [fásicos] si las regulaciones locales de instalación eléctrica permiten esta variación de requisitos).
- El seccionador es fácilmente accesible para el cliente con la placa instalada.
- Consulte a las autoridades locales y la legislación si tiene alguna pregunta sobre la instalación.
- Utiliza acabados (como mosaicos cerámicos) que son termorresistentes y fáciles de limpiar en las superficies de las paredes que rodean LA PLACA.

Instalación

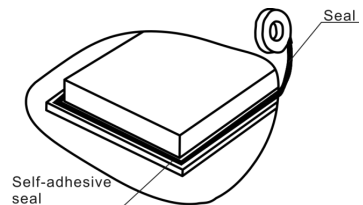
Coloque una toalla o un paño sobre la superficie de trabajo. Coloque la placa boca abajo sobre la superficie protegida.



Aplicar la tira de sellado, suministrada con la placa, que sirve para sellarla sobre la superficie de trabajo.

No utilice silicona. Aplique el sello en el borde de la parte inferior de la placa, dejando aproximadamente 3 mm del borde del vidrio. Aplique el sello a toda la circunferencia.

Corta el exceso y une los dos extremos del sello para que sean iguales.

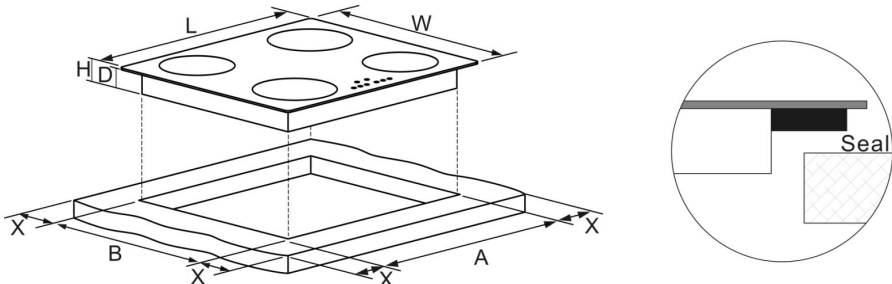


Recorte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el diagrama siguiente.

Para la instalación y el uso, se mantendrá un espacio mínimo de 50 mm alrededor del orificio.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm.

Seleccione una superficie de trabajo con un material termorresistente para evitar grandes deformaciones causadas por la radiación de calor de la placa cuando se calienta.

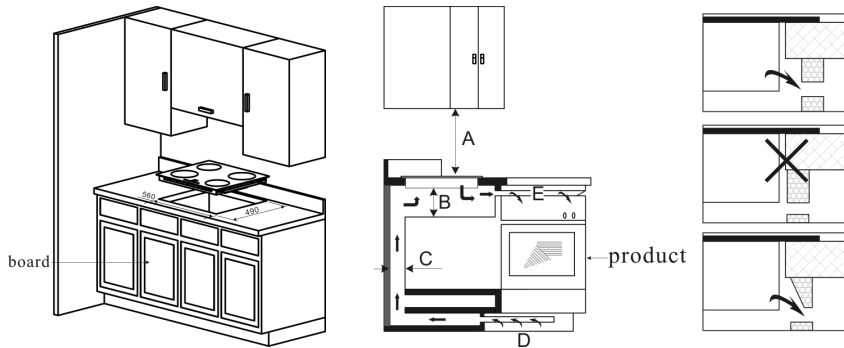


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560	490	50 mín.

En cualquier caso, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén obstruidas. Asegúrate de que la placa de inducción esté en buen estado de funcionamiento.

NOTA: la distancia de seguridad entre la placa y el mueble encima de la placa debe ser de al menos 76 cm.

ATENCIÓN: siga siempre las instrucciones de ventilación del aparato.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mín.	20 mín.	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

Quando tiver instalado a placa, certifique-se de que:

O cabo de alimentação não é acessível através das portas ou gavetas do armário

Existe uma circulação adequada de ar proveniente da estrutura exterior da base da placa

Se a placa estiver instalada acima de uma gaveta ou de o espaço de um armário, é instalada uma barreira de proteção térmica abaixo da base da placa

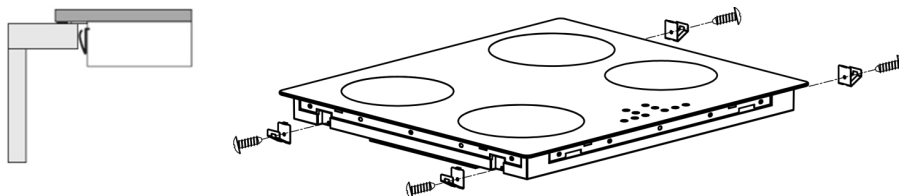
O seccionador é facilmente acessível pelo cliente.

Antes de colocar los soportes de fijación

La placa de inducción debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza a los controles que sobresalen de la placa.

Ajustar la posición de los soportes.

Fije los soportes en el lado izquierdo y derecho con tornillos. Coloque la placa de inducción en el armario empotrado.



Cuidados

La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Nunca realice la instalación usted mismo.

No monte la placa encima de equipos de refrigeración, lavavajillas o secadoras.

La placa debe instalarse de manera que garantice una mejor disipación del calor, para aumentar su confiabilidad.

La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de trabajo deben resistir el calor.

Para evitar daños, la capa aislante y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

No utilice un limpiador a vapor.

Esta placa de inducción solo se puede conectar a una fuente con una impedancia del sistema que no supere los 0,427 ohmios. Si es necesario, consulte a su proveedor para obtener información sobre la impedancia del sistema.

Conexión de la placa a la red eléctrica

PRECAUCIÓN: esta placa solo debe ser conectada a la red eléctrica por una persona calificada.

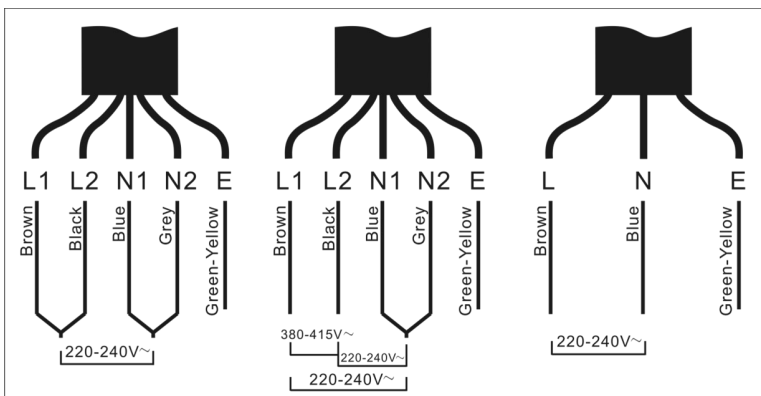
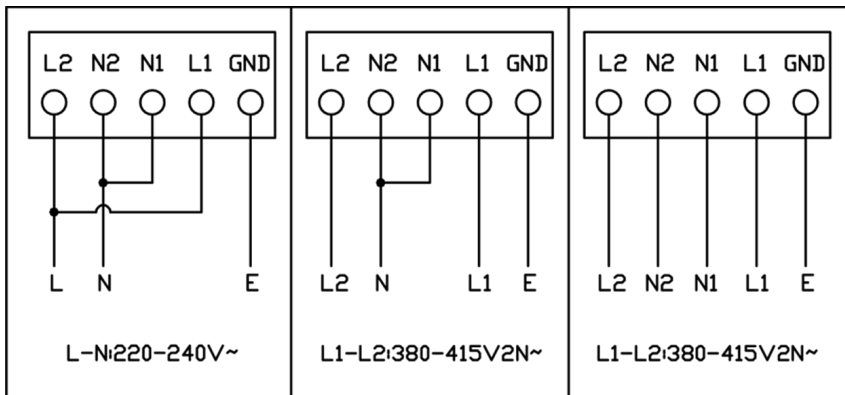
Antes de conectar la placa a la red eléctrica, confirmar que:

- La instalación eléctrica doméstica es adecuada a la potencia que requiere la placa.
- El voltaje corresponde al valor indicado en la placa de características.
- Las secciones del cable de alimentación son capaces de soportar la carga especificada en la placa de características.

Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de derivación, ya que podrían provocar un sobrecalentamiento y un incendio.

El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de modo que la temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.

ATENCIÓN: Consulte a un electricista para saber si la instalación eléctrica doméstica es adecuada sin necesidad de reformas. Cualquier cambio solo puede ser realizado por un electricista calificado.



Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, la operación debe ser realizada por el servicio postventa con las herramientas específicas para evitar accidentes.

Si la placa de inducción se conecta directamente a la red eléctrica, se debe instalar un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.

El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.

El cable no debe estar doblado ni pellizcado.

El cable debe ser revisado regularmente y reemplazado solo por técnicos autorizados.

ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

En caso de avería, lleve el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontar o reparar el aparato, ya que esto puede ser peligroso.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



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

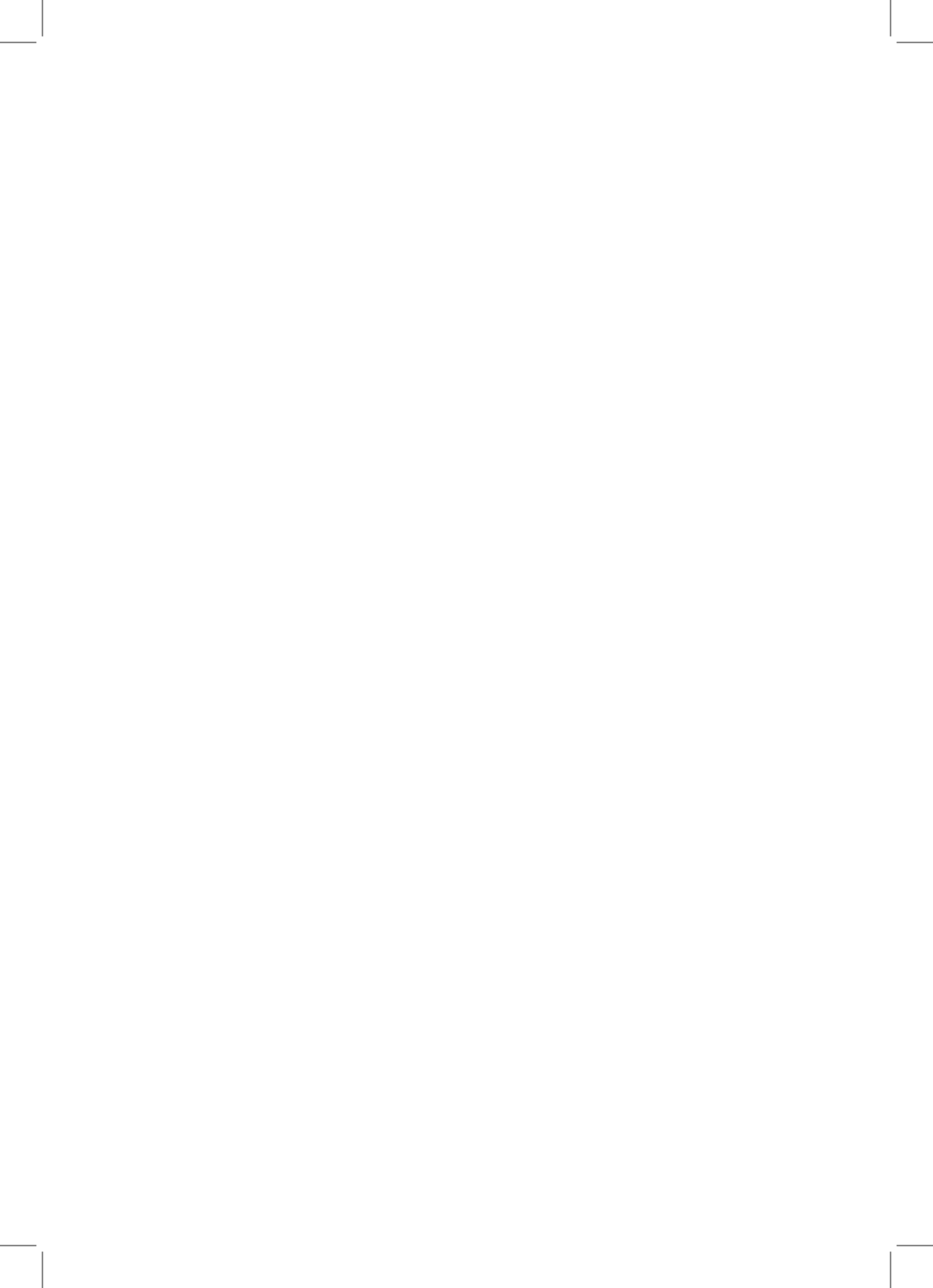
El objetivo prioritario de la recogida de estos residuos es reducir la cantidad a eliminar, promover la reutilización, el reciclado y otras formas de valorización, para reducir sus efectos negativos sobre el medio ambiente.

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.



CONDIÇÕES DE GARANTIA

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

CONDIÇÕES DE GARANTIA

Para obtenção do serviço de Assistência Técnica durante o período de garantia de 36 meses após a data da compra, é necessário:

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

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

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

1. Conserve en lugar seguro el comprovativo de compra del aparato. Cuando se realice una reparación que cumpla las condiciones, el técnico exigirá el comprovativo de compra correspondiente. Sólo se le podrá prestar asistencia después de haber comprobado con el comprovativo de compra, que su aparato se encuentra dentro del plazo de garantía.
2. El período de garantía de este aparato está definido por la respectiva directiva de la UE en vigor en la fecha de compra / entrega.
3. Dentro del plazo de garantía, repararemos o substituiremos de manera gratuita, todas las piezas que dentro de un uso normal del aparato, se hayan deteriorado como consecuencia de un defecto del material o de fabricación.
4. Esta garantía no cubre artículos consumibles, bombillas, piezas que se rompan con facilidad, de vidrio o de plástico o cualquier deficiencia que no perjudique al buen funcionamiento del mismo.
5. No nos responsabilizamos de los daños causados por el uso indebido o descuidado del aparato, por enchufarlo a una corriente eléctrica diferente de la que se indica en la etiqueta de características del aparato, por una instalación eléctrica deficiente o por causas atmosféricas, químicas o electroquímicas. Se declinarán las reclamaciones o solicitudes de indemnización relativas a objetos que no formen parte integrante del aparato.
6. La prestación de una asistencia cubierta por la garantía, no prolonga el plazo de la misma. Sólo se presta asistencia cubierta por la garantía cuando está dentro de este plazo. Sólo se reconoce el derecho a esta garantía al primer comprador del aparato y no se puede transmitir a terceros.
7. La garantía caduca cuando personas no autorizadas han intentado realizar reparaciones, modificaciones o sustituciones de piezas en el aparato.
8. Todos los gastos y riesgos de transporte hacia o desde nuestra fábrica, corren a cuenta del comprador.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Para obtener el servicio de Asistencia Técnica durante el periodo de garantía de 36 meses a partir de la fecha de la compra, es necesario:

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

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

WARRANTY CONDITIONS

1. Keep the proof of purchase (receipt) for this product carefully. When a repair is made under these conditions, the technician will require proof of purchase. This assistance can only be provided once you have proven, with the proof of purchase, that your appliance is within the warranty period.
2. The warranty period for this appliance is defined by the respective EU Directive in force on the date of purchase/delivery.
3. Within the guarantee period, we will repair or replace, free of charge, any parts which, during the normal use of the appliance, have deteriorated as a result of a proven material or manufacturing defect.
4. This warranty does not cover consumable items, light bulbs, easily breakable parts made of glass or plastic, or any other defects that do not impair its proper functioning.
5. We accept no liability for damage caused by incorrect or careless use of the appliance, by its connection to an electrical current other than that indicated on the appliance's rating plate, by faulty electrical installation, or by atmospheric, chemical or electrochemical causes. Other claims or demands for compensation relating to objects which are not an integral part of the appliance will be denied.
6. The provision of assistance under warranty does not extend the warranty period. Only within this period will assistance be provided under warranty. The right to assistance is only granted to the first purchaser of the device and cannot be transferred to a third party.
7. The warranty expires when unauthorized persons have attempted to repair, modify or replace parts of the appliance.
8. All expenses and risks of transportation to our factory or vice versa will always be borne by the buyer.

WARRANTY CONDITIONS

To benefit from the Technical Assistance service during the 36-month warranty period after the date of purchase, you will need to:

Present the Invoice/Proof of Purchase, stating the model and the manufacturing number of the product (whenever possible).

Note: Failure to present the aforementioned documents will be grounds for not providing services under warranty.

CONDITIONS DE GARANTIE

1. Conserver soigneusement la preuve d'achat (souche) de ce produit. En cas de réparation dans ces conditions, le technicien exigera une preuve d'achat. Nous ne pouvons vous apporter une assistance qu'après présentation d'une preuve d'achat attestant que votre appareil est sous garantie.
2. La période de garantie de cet appareil est définie par la directive européenne respective en vigueur à la date d'achat/de livraison.
3. Pendant la période de garantie, nous réparons ou remplaçons gratuitement les pièces qui, dans le cadre d'une utilisation normale de l'appareil, se sont détériorées à la suite d'un défaut matériel ou de fabrication avérée.
4. Cette garantie ne couvre pas articles consommables, les ampoules, les pièces facilement cassables en verre ou en plastique ou tout autre défaut qui ne nuit pas à son bon fonctionnement.
5. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés par une utilisation incorrecte ou négligente de l'appareil, par son raccordement à un courant électrique différent de celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil, par une installation électrique défectueuse ou par des phénomènes atmosphériques, chimiques ou électrochimiques. Toute autre réclamation ou demande d'indemnisation concernant des objets qui ne font pas partie intégrante de l'appareil sera refusée.
6. La fourniture d'une assistance sous garantie ne prolonge pas la période de garantie. L'assistance sous garantie n'est fournie que pendant cette période. Seul le premier acheteur de l'appareil a droit à la garantie et ne peut la transmettre à un tiers.
7. La garantie expire si des personnes non autorisées tentent d'effectuer des réparations, des modifications ou de remplacer des pièces sur l'appareil.
8. Tous les frais et risques de transport vers notre usine ou vice-versa sont toujours à la charge de l'acheteur.

CONDITIONS DE GARANTIE

Pour obtenir le service d'assistance technique pendant la période de garantie de 36 mois après la date d'achat, il est nécessaire de :

Présenter la facture/preuve d'achat, précisant le modèle et le numéro de série du produit (dans la mesure du possible).

Note : Le défaut de présentation des documents susmentionnés justifie la non-prestation des services sous couvert de la garantie.

FLAMA[®]

Fábrica de Louças e Eletrodomésticos, S.A.
Rua Alto de Mirões, nº 249 | Zona Industrial
3700-727 Cesar
PORTUGAL

www.flama.pt
info@flama.pt

19075.00