

# FLAMA



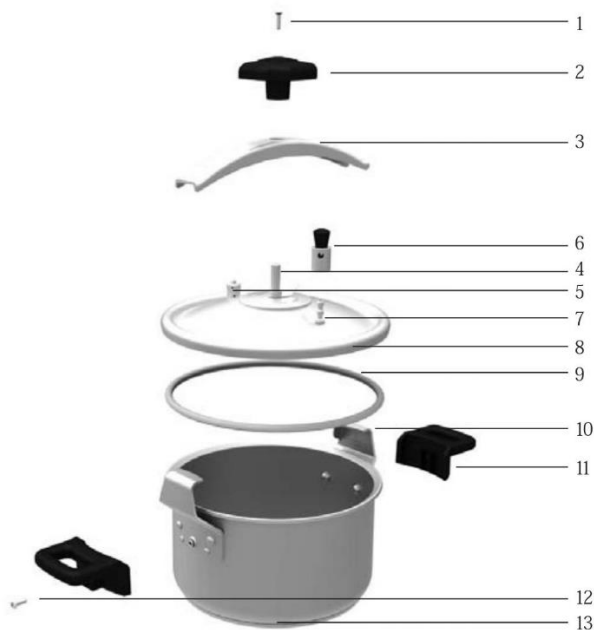
**PANELA DE PRESSÃO TRADICIONAL**

**4,5L | 6,0L | 8,0L | 10L | 12L**

**INSTRUÇÕES DE USO**

**INSTRUCCIONES DE USO**

**1181.04**



PRESSÃO DE FUNCIONAMENTO: 50 KPa  
PRESSÃO DE SEGURANÇA: 90 KPa  
FONTE DE CALOR: GÁS, ELÉCTRICO E INDUÇÃO

- 1 - PARAFUSO DO BOTÃO DE FECHO
- 2 - BOTÃO DE FECHO (BAQUELITE)
- 3 - TRAVESSÃO (AÇO INOX)
- 4 - PARAFUSO CENTRAL COMPLETO COM GOLA E ANILHA
- 5 - VÁLVULA DE SEGURANÇA (COMPLETA)
- 6 - VÁLVULA DE FUNCIONAMENTO (PARTE SUPERIOR)
- 7 - VÁLVULA DE FUNCIONAMENTO (PARTE INFERIOR)
- 8 - TAMPA COMPLETA (AÇO INOX)
- 9 - JUNTA DE VEDAÇÃO (BORRACHA)
- 10 - ASAS (AÇO INOX)
- 11 - PEGAS (BAQUELITE)
- 12 - PARAFUSOS FIXAÇÃO DAS PEGAS
- 13 - CORPO DA PANELA (AÇO INOX)

As panelas de pressão FLAMA são totalmente seguras quando todas as instruções constantes neste livro são seguidas.

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

• **Leia atentamente todas as instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez e guarde-o para consultas futuras. Uma utilização não conforme com as instruções, liberta a FLAMA de todas as responsabilidades.**

• A panela de pressão funciona sob pressão. O uso inadequado poderá causar queimaduras e danos graves. Certifique-se que a panela está devidamente fechada antes de a colocar sob uma fonte de calor. Leia o capítulo **“FUNCIONAMENTO”**.

• Não deixe as crianças perto da panela de pressão quando em uso.

• Não coloque a panela de pressão num forno ligado.

• O manuseamento da panela sob pressão deve ser feito com cuidado. Não toque em superfícies quentes. Use o botão ou as pegas. Utilize luvas de proteção térmica, se necessário.

• A panela de pressão só deve ser utilizada para cozinhar alimentos. A sua utilização para outros fins poderá provocar danos irreparáveis. Não use a panela de pressão para um propósito diferente daquele para o qual é planeado.

• Nunca use a panela de pressão sem adicionar água, isto poderia danificá-la seriamente.

• Nunca encha a panela além de 2/3 da sua capacidade total ou além de metade da sua capacidade se cozinhar alimentos que ao cozer dilatam ou formam espuma, como por exemplo: arroz, grão, feijão, ervilhas secas, massa, etc.

• Utilize a fonte de calor apropriada.

• Verifique se as válvulas estão desentupidas e limpas, antes de cada utilização, como indicado em **“LIMPEZA E MANUTENÇÃO”**.

• Verifique se a panela está corretamente fechada antes de a colocar em funcionamento, como indicado em **“FUNCIONAMENTO”**.

• Mantenha as mãos afastadas das zonas de libertação de vapor.

• Não force a abertura da panela. Verifique se já não existe pressão no interior antes de abrir a tampa, como indicado em **“FUNCIONAMENTO”**.

• Não utilize a panela sem líquidos no seu interior, pois poderá danificá-la gravemente.

• Depois de cozinhar carne com pele, que pode inchar sob o efeito da pressão, não pique a carne enquanto a pele estiver inchada, pois corre o risco de se queimar.

• Ao cozinhar comida pastosa, sacuda suavemente a panela antes de abrir a tampa, para evitar expulsão de comida.

• Nunca use a panela de pressão, no seu modo pressurizado, para a fritura funda ou rasa de comida.

- Não mexa com quaisquer dos sistemas de segurança para além das instruções de manutenção específicas indicadas em “**LIMPEZA E MANUTENÇÃO**”.
  - Não utilize a panela de pressão quando esta, ou qualquer um dos seus componentes, estiver danificado ou não corresponder às funções descritas nas instruções de uso.
- Utilize apenas componentes de origem da marca FLAMA e do respetivo modelo. Entre em contacto com a FLAMA (Linha Direta Consumidor 808 250 178) ou um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.

## FUNCIONAMENTO

- A panela de pressão encontra-se equipada com uma válvula de funcionamento que atua quando a pressão no interior da panela atinge o valor definido.
- De modo a garantir a segurança do utilizador esta está também equipada com uma válvula de segurança que atua em caso de obstrução da válvula de funcionamento, libertando a pressão em excesso no interior da panela de pressão.

## MONTAGEM DAS PEGAS

Por razões de acomodação e transporte as pegas são distribuídas separadas pelo que deverá apertá-las antes da 1.ª utilização.

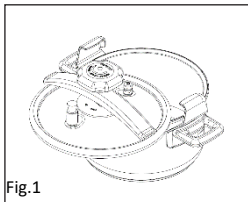
- Monte as pegas de baquelite (11) fixando-as nas asas (10) com os parafusos de fixação das pegas (12). Use uma chave de parafusos adequada.

## UTILIZAÇÃO

- Coloque a água e os alimentos no interior corpo da panela (13).  
**Atenção:** Não encha a panela além de 2/3 da sua capacidade ou além de metade da sua capacidade se cozinhar alimentos que ao cozer dilatam ou formam espuma como por exemplo: arroz, grão, feijão, ervilhas secas, massa, etc.  
**Atenção:** Se colocar água e alimentos em excesso vai provocar saída de água pela válvula de funcionamento.
- Verifique se a válvula de segurança (5) está em boas condições de funcionamento pressionando-a do lado interior da tampa. Uma pequena pressão deve ser suficiente para a mover.
- Verifique se a válvula de funcionamento (7) está completamente desobstruída (desentupida).

### Feche a panela de pressão (Fig. 1):

- Coloque a tampa (8) no corpo da panela (13) fazendo-a deslizar sobre a beira até que as extremidades do travessão (3) coincidam com as asas.



- Verifique o correto encaixe da tampa (8) na beira do corpo (13) e rode o botão de fecho (2) no sentido “fechar” até obter o encosto do travessão (3) às asas (10).

- Execute agora mais duas rotações completas do botão do fecho, no sentido “fechar”, para obter a vedação correta.

- Coloque a parte superior da válvula de funcionamento (6) na posição de vedação, fazendo uma ligeira pressão na vertical e para baixo, vencendo a força do “freio” e encaixando-a na parte inferior (7).

- Coloque a panela de pressão sobre a fonte de calor regulada para o máximo.

- Quando o vapor começar a sair pela válvula de funcionamento, fazendo girar ou oscilar a parte superior (6), atingiu-se a pressão de funcionamento. A partir deste momento deve contar o tempo de cozedura e regular a fonte de calor para o mínimo, de forma a economizar energia.

### Descompressão

- Terminado o tempo de cozedura desligue a fonte de calor e puxe, sem retirar, a parte superior da válvula de funcionamento (6) para a posição de descarga, vencendo a força do “freio”.

**Atenção:** Tenha o máximo cuidado para não se queimar com o vapor.

- Aguarde que todo o vapor se escape.

- Para maior rapidez, ou para evitar o jato de vapor, arrefeça a panela de pressão com água fria corrente antes de colocar a parte superior da válvula de funcionamento (6) na posição de descarga.

### Abertura da tampa

- Verifique se já não há saída de vapor com a válvula de funcionamento (parte superior) (6) na posição de descarga.

Atenção: Nunca abra ou force a abertura da tampa enquanto existir pressão no interior da panela, pois isso provocaria a violenta saída da água e alimentos (ver “Descompressão”).

- Rode o botão de fecho (2) no sentido contrário ao indicado na panela para “Fechar”.
- Os alimentos estão cozinhados e prontos a comer.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

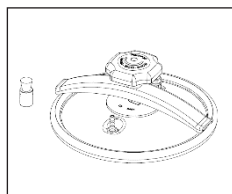
Após cada utilização, lave a panela em água abundante e detergente, para evitar que o aço inox seja atacado pela cozedura de alimentos, salgados ou ácidos.

Lave sempre manualmente a panela de pressão (corpo e tampa). Use um detergente não abrasivo e de preferência água quente.

### LIMPEZA DAS VÁLVULAS

#### Válvula de funcionamento (6 e 7)

- Limpe os canais da válvula com um forte jato de água para que fiquem completamente desentupidos.
- Mantenha a parte superior (em baquelite) da válvula sempre bem apertada.



#### Válvula de segurança (5)

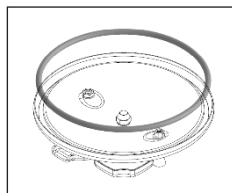
- Limpe a base (do lado interior da tampa) da válvula com um forte jato de água e retire todos os restos de alimentos que se tenham acumulado.
- Verifique se a válvula se movimenta sem dificuldade premindo-a pelo interior da tampa.

### Limpeza da junta de vedação (9)

Lave a junta de vedação sempre com água quente e detergente suave (não abrasivo).

#### Conservação da panela

- Guarde a panela de pressão sempre com a tampa aberta e virada ao contrário para a manter arejada e não danificar a junta de vedação (9).
- Substitua a junta de vedação (9) quando ela se tornar mole ou não permanecer no encaixe.



Substituição da junta de vedação (9)

- Ponha a nova junta de vedação de molho durante alguns minutos em água fria ou tépida.
- Coloque a junta no encaixe da tampa e comprima-a com os dois polegares em toda a sua extensão. Depois, para que toda a junta fique metida no encaixe, comprima-a com, por exemplo, o cabo de uma colher de pau.

Atenção: Use apenas juntas de vedação de origem e do respetivo modelo. Entre em contacto com a FLAMA (Linha Direta Consumidor 808 250 178) ou um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.

## FUNCIONAMENTO ANORMAL

Ações a tomar em caso de funcionamento anormal da panela de pressão.

**Atenção:** Sempre que seja necessário manusear o interior da panela de pressão deve:

- Proceder à descompressão. (ver “Descompressão”)
- Abrir a tampa. (Ver “Abertura da tampa”)

PROBLEMA	SOLUÇÃO
A panela de pressão não ganha pressão.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A fonte de calor é insuficiente. Aumente-a.</li> <li>• A parte superior da válvula de funcionamento está mal colocada. Coloque-a na posição de vedação. (Ver “Funcionamento”).</li> <li>• A tampa encontra-se mal apertada.</li> <li>• Feche a panela de pressão corretamente. (Ver “Funcionamento”).</li> </ul>
Há saída de vapor entre a panela (13) e a tampa (8).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A tampa encontra-se mal apertada. Feche a panela de pressão corretamente. (Ver “Funcionamento”).</li> <li>• A junta de vedação encontra-se suja.</li> <li>• Limpe-a. (ver “Limpeza da junta de vedação”).</li> <li>• A junta de vedação encontra-se mal colocada ou danificada. Coloque-a corretamente ou, se necessário, proceda à sua substituição.</li> <li>• (ver “Substituição da junta de vedação”).</li> </ul>

A válvula de segurança funcionou.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A válvula de funcionamento encontra-se obstruída. Limpe convenientemente a válvula de funcionamento e de segurança. (Ver “Limpeza das válvulas”).</li> </ul>
Não consegue abrir a panela de pressão.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque a panela de pressão novamente no lume alguns minutos, sem a parte superior da válvula rotativa.</li> </ul>
Aqueceu a panela de pressão sem água.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assegure-se que a junta de vedação não se encontra dura, estalada ou com marcas. Se necessário proceda à sua substituição. (ver “Substituição da junta de vedação”)</li> </ul>

## CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO

- Após 10 anos de utilização é aconselhável fazer uma revisão geral da panela no Serviço de Assistência Técnica.
- Se esqueceu a panela de pressão na fonte de calor, sem líquidos no interior, faça uma revisão à panela no Serviço de Assistência Técnica.
- Se verificar que o aperto da tampa se encontra difícil, lubrifique o parafuso central da panela de pressão com óleo alimentar.
- Substitua a junta de vedação anualmente, ou pelo menos de dois em dois anos:
  - Selecione a junta de vedação correta, consoante o modelo.
  - Coloque a junta na beira interior da tampa de forma a ficarem justapostas e pressione o lábio contra a beira da tampa.
  - Feche a panela exercendo mais força do que habitualmente para fechar e abra-a novamente.
  - No final, certifique-se que a junta fica ajustada e corretamente colocada.

NOTA - Sempre que se verificarem fissuras ou rasgos, deformações, aspeto escuro e/ou falta de flexibilidade, é necessária uma substituição antecipada da junta de vedação.



## COMPONENTES DISPONÍVEIS PARA SUBSTITUIÇÃO

- 1 - Parafuso do botão de fecho.
- 2 - Botão de fecho (baquelite).
- 4 - Parafuso central completo com gola e anilha.
- 5 - Válvula de segurança (completa). Dispositivo de segurança que abre e fecha automaticamente libertando o eventual excesso de pressão dentro da panela, através de um escape rápido de vapor.
- 6 - Válvula de funcionamento (parte superior). Dispositivo que estabiliza a pressão no interior da panela em funcionamento.
- 7 - Válvula de funcionamento (parte inferior, completa).
- 9 - Junta de vedação (borracha).
- 11 - Pegas (baquelite).
- 12 - Parafusos fixação das pegas.

## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Para os devidos efeitos declaramos que as panelas de pressão FLAMA cumprem com as disposições da Diretiva 2014/68/UE, e normalização aplicável, nomeadamente EN 12778. Assim como com o Regulamento CE nº.1935/2004, garantindo que são cumpridos todos os requisitos de compatibilidade alimentar.

### **Tipo de aparelho**

Panela de pressão

Certificado de exame UE de tipo n.º 464 BO 23

### **Avaliação de conformidade**

Módulo B “Exame UE de Tipo”

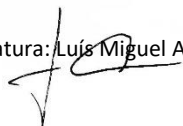
Módulo C2 “conformidade com o tipo baseada no controlo interno da produção”

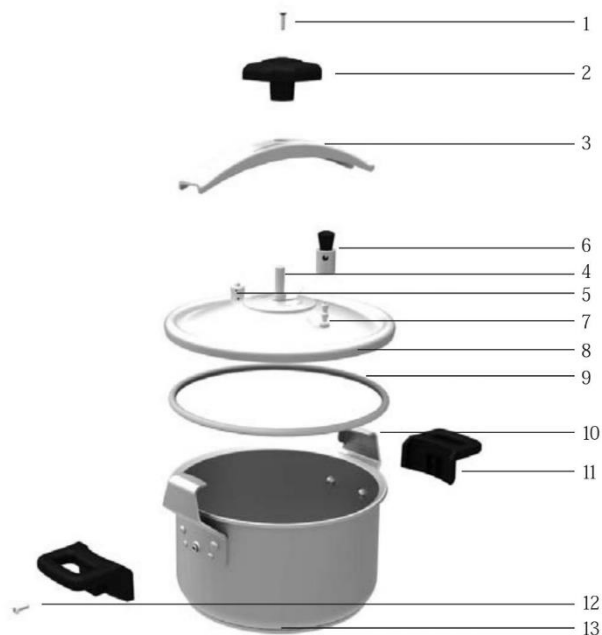
### **Organismo Notificado**

CATIM - Centro de Apoio Tecnológico à Indústria Metalomecânica  
nº 0464.

**Junho 2017**

Assinatura: Luís Miguel Alves





PRESIÓN DE FUNCIONAMIENTO: 50 KPa  
PRESIÓN DE SEGURIDAD: 90 KPa  
FUENTE DE CALOR: GAS, ELÉCTRICO E INDUCCIÓN

- 1- TORNILLO DEL BOTÓN DE CIERRE
- 2-BOTÓN DE CIERRE (BAQUELITA)
- 3- ASTIL (ACERO INOXIDABLE)
- 4-TORNILLO CENTRAL COMPLETO CON CUELLO Y ANILLA
- 5-VÁLVULA DE SEGURIDAD (COMPLETA)
- 6 - VÁLVULA DE FUNCIONAMIENTO (PARTE SUPERIOR)
- 7 - VÁLVULA DE FUNCIONAMIENTO (PARTE INFERIOR)
- 8- TAPA COMPLETA (ACERO INOXIDABLE)
- 9-EMPAQUETADURA (GOMA)
- 10- ASAS (ACERO INOXIDABLE)
- 11- MANGOS (BAQUELITA)
- 12- TORNILLOS DE FIJACIÓN DE LOS MANGOS
- 13- CUERPO DE LA OLLA

Las ollas a presión FLAMA son totalmente seguras si se siguen todas las instrucciones que aparecen en este libro.

Los productos FLAMA se han concebido pensando en el bienestar y en la satisfacción del consumidor, favoreciendo los patrones de calidad, funcionalidad y diseño.

• **Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez y guárdelas para futuras consultas. Una utilización no conforme con las instrucciones, libera a FLAMA de todas las responsabilidades.**

• La olla a presión funciona bajo presión. Un uso inadecuado puede causar quemaduras y daños graves. Asegúrese de que la olla está debidamente cerrada antes de colocarla sobre una fuente de calor. Lea el apartado «**FUNCIONAMIENTO**».

• No utilice la olla a presión cuando haya niños cerca.

• No ponga la olla a presión en un horno encendido.

• La utilización de la olla a presión se debe realizar con cuidado. No toque en superficies calientes. Use el botón o los mangos. Utilice guantes de protección térmica, si lo considera necesario.

• La olla a presión solo se debe utilizar para cocinar alimentos. Su utilización con otros fines podrá provocar daños irreparables. No utilice la olla a presión con un propósito diferente del que se planeó.

• Nunca use la olla a presión sin añadir agua, ya que podría estropearla gravemente.

• Nunca llene la olla más de 2/3 de su capacidad total o más de la mitad de su capacidad si va a cocinar alimentos que al cocer se dilatan o crean espuma, como, por ejemplo: arroz, cereales, alubias, guisantes secos, pasta, etc.

• Utilice la fuente de calor apropiada.

• Verifique que las válvulas están desatascadas y limpias, antes de cada utilización, como se indica en «**LIMPIEZA Y MANUTENCIÓN**».

• Verifique que la olla está correctamente cerrada antes de ponerla en funcionamiento, como se indica en «**FUNCIONAMIENTO**».

• Mantenga las manos alejadas de las zonas de liberación de vapor.

• No fuerce la abertura de la olla. Verifique que no existe presión en el interior antes de abrir la tapa, como se indica en «**FUNCIONAMIENTO**».

• No utilice la olla sin líquidos en el interior, ya que podría estropearla gravemente.

• Después de cocinar carne con piel, que pueda hincharse sobre el efecto de la presión, no pique la carne mientras que la piel esté hinchada, corre el riesgo de quemarse.

• Al cocinar comida pastosa, sacuda suavemente la olla antes de abrir la tapa, para evitar la expulsión de comida.

• Nunca use la olla a presión en modo presurizado para freír.

- No cambie ningún sistema de seguridad excepto los especificados en «**LIMPIEZA Y MANUTENCIÓN**».
- No utilice la olla a presión cuando esta, o cualquiera de sus componentes, estén dañados o no correspondan a las funciones descritas en las instrucciones de uso.

Utilice solo piezas originales de la marca FLAMA y del modelo correspondiente. Entre en contacto con FLAMA (teléfono directo del consumidor: 808 250 178) o un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado.

## FUNCIONAMIENTO

La olla a presión está equipada con una válvula de funcionamiento que actúa cuando la presión en el interior de la olla alcanza el valor definido.

Para garantizar la seguridad de quien la utiliza, también cuenta con una válvula de seguridad que actúa en caso de obstrucción de la válvula de funcionamiento, liberando también el exceso de presión del interior de la olla a presión.

## MONTAJE DE LOS MANGOS

Por razones de comodidad y transporte los mangos se distribuyen separados, por lo que los deberá apretar antes de la primera utilización.

- Monte los mangos de baquelita (11) fijándolos a las asas (10) con los tornillos de fijación de los mangos (12). Use el destornillador adecuado.

## UTILIZACIÓN

- Vierta el agua y los alimentos en el interior del cuerpo de la olla (13).

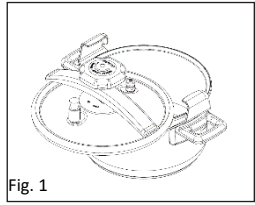
**Atención:** no llene la olla más de 2/3 de su capacidad o más de la mitad de su capacidad si cocina alimentos que al cocer se dilatan o crean espuma, como por ejemplo: arroz, cereales, alubias, guisantes secos, pasta, etc.

Atención: si pone agua y alimentos en exceso va a provocar la salida de agua por la válvula de funcionamiento.

- Verifique que la válvula de seguridad (5) está en buenas condiciones de funcionamiento presionando el lado interior de la tapa. Debería ser suficiente ejercer una pequeña presión para moverla.
- Verifique si la válvula de funcionamiento (7) está completamente desobstruida (desatascada).

## Cierre la olla a presión (Fig. 1)

- Ponga la tapa (8) en el cuerpo de la olla (13) haciéndola que se deslice sobre el borde hasta que las extremidades del astil (3) coincidan con las asas.



- Verifique que la tapa (8) encaja correctamente con el borde del cuerpo (13) y gire el botón de cierre (2) en el sentido «cerrar» hasta que el astil (3) se sostenga a las asas (10).

- Dé ahora dos vueltas completas del botón de cierre en el sentido «cerrar» para obtener la junta correcta.

Coloque la parte superior de la válvula de funcionamiento (6) en la posición de junta, ejerciendo una ligera presión en la parte vertical y hacia abajo, venciendo la fuerza de freno y encajándola en la parte inferior (7).

Coloque la olla a presión sobre la fuente de calor regulada al máximo.

Cuando el vapor comienza a salir por la válvula de funcionamiento, haciendo que la parte superior (6) gire o se mueva, ha alcanzado la presión de funcionamiento. A partir de este momento debe controlar el tiempo de cocido y regular la fuente de calor al mínimo para ahorrar energía.

## Descompresión

Una vez terminado el tiempo de cocido, sepárela de la fuente de calor y arrástrela sin retirar la válvula de funcionamiento (6) para la posición de descarga, venciendo la fuerza de freno.

**Atención:** tenga el máximo cuidado para no quemarse con el vapor.

Espere a que todo el vapor desaparezca.

Para una mayor rapidez o para evitar el chorro de vapor, enfríe la olla a presión con agua fría corriente antes de poner la parte superior de la válvula de funcionamiento (6) en la posición de descarga.

## Abertura de la tapa

Verifique si ya no hay salida de vapor con la válvula de funcionamiento (parte superior) (6) en la posición de descarga.

Atención: nunca abra o fuerce la abertura de la tapa mientras que exista presión en el interior de la olla, ya que provocaría una salida violenta de agua y alimentos (vea «Descompresión»).

Gire el botón de cierre (2) en el sentido contrario a lo indicado en la olla para «cerrar».

Los alimentos están cocinados y listos para comer.

## LIMPIEZA Y MANUTENCIÓN

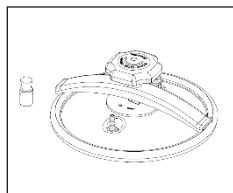
Después de cada uso lave la olla con abundante agua y jabón, para evitar que el acero inoxidable se vea afectado con el cocido de los alimentos, salados o ácidos.

Lávala siempre manualmente (el cuerpo y la tapa). Use un jabón no abrasivo y preferiblemente agua caliente.

### LIMPIEZA DE LAS VÁLVULAS

#### Válvula de funcionamiento (6 y 7)

- Limpie los canales de la válvula con un fuerte chorro de agua para que queden completamente desatascados.
- Mantenga la parte superior (de baquelita) de la válvula siempre bien apretada.

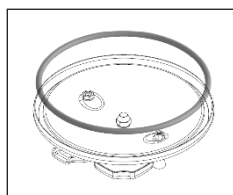


#### Válvula de seguridad (5)

- Limpie la base (del lado interior de la tapa) de la válvula con un fuerte chorro de agua y retire todos los restos de alimentos que se hayan acumulado.
- Verifique si la válvula se mueve sin dificultad apretando en el interior de la tapa.

### Limpieza de la empaquetadura (9)

Lave siempre la empaquetadura con agua caliente y jabón suave (no abrasivo).



### Conservación de la olla

- Guarde la olla a presión siempre con la tapa abierta y boca abajo para mantenerla aireada y no dañar la empaquetadura (9).
  - Sustituya la empaquetadura (9) cuando se debilite o no encaje.
- Sustitución de la empaquetadura (9)

- Ponga la nueva empaquetadura a remojo durante unos minutos en agua fría o templada.

- Coloque la empaquetadura en el encaje de la tapa y comprímala con los pulgares en toda su extensión. Después, para que toda la empaquetadura quede encajada, comprímala, por ejemplo, con el mango de una cuchara de madera.

Atención: use solo empaquetaduras originales y del modelo respectivo. Entre en contacto con FLAMA (teléfono directo del consumidor: 808 250 178) o un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado.

## FUNCIONAMIENTO ANORMAL

Acciones que se deben tomar en caso de funcionamiento anormal de la olla a presión.

**Atención:** Siempre que sea necesario tocar el interior de la olla a presión debe:

- Proceder a la descompresión. (ver «Descompresión»)
- Abrir la tapa. (Ver «Abertura de la tapa»)

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La olla a presión no gana presión.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La fuente de calor es insuficiente. Auméntela.</li><li>• La parte superior de la válvula de funcionamiento está mal colocada. Colóquela en la posición de junta. (Ver «Funcionamiento»).</li><li>• La tapa está mal apretada.</li><li>• Cierre la olla a presión correctamente. (Ver «Funcionamiento»).</li></ul>
Hay una fuga de vapor entre la olla (13) y la tapa (8).	<ul style="list-style-type: none"><li>• La tapa está mal apretada. Cierre la olla a presión correctamente. (Ver «Funcionamiento»).</li><li>• La empaquetadura está sucia.</li><li>• Límpiela (ver «Limpieza de la empaquetadura»).</li><li>• La empaquetadura está mal colocada o dañada. Colóquela correctamente o, si fuese necesario, sustitúyala.</li><li>• (ver «Sustitución de la empaquetadura»).</li></ul>

La válvula de seguridad ha funcionado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La válvula de funcionamiento está obstruida. Limpie bien la válvula de funcionamiento y la de seguridad. (Ver «Limpieza de las válvulas»).</li> </ul>
No se puede abrir la olla a presión.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque la olla a presión nuevamente en el fuego durante algunos minutos sin la parte superior de la válvula rotatoria.</li> </ul>
Ha calentado la olla a presión sin agua.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que la empaquetadura no está dura, estallada o con marcas. Si fuese necesario renuévela. (ver «Sustitución de la empaquetadura»).</li> </ul>

## CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO

- Después de 10 años de utilización es aconsejable hacer una revisión general de la olla en el Servicio de Asistencia Técnica.
- Si se ha olvidado la olla a presión en la fuente de calor sin líquidos en el interior, haga una revisión de la olla en el Servicio de Asistencia Técnica.

Si comprueba que es difícil abrir la tapa, lubrique el tornillo central de la olla a presión con aceite para cocinar.

- Sustituya la empaquetadura anualmente o, al menos, cada dos años:

- seleccione la empaquetadura correcta, de acuerdo con el modelo.
- Coloque la empaquetadura en el borde interior de la tapa de forma que queden yuxtapuestas y presione el labio contra el borde de la tapa.
- Cierre la olla a presión ejerciendo más fuerza de lo habitual para cerrar y ábrala de nuevo.
- Finalmente, asegúrese de que la empaquetadura está ajustada y colocada correctamente.

NOTA: siempre que se encuentren fisuras o roturas, deformaciones, aspecto oscuro y/o falta de flexibilidad, es necesaria la sustitución anticipada de la empaquetadura.



## PIEZAS DISPONIBLES PARA LA SUSTITUCIÓN

- 1-Tornillo del botón de cierre.
- 2-Botón de cierre (baquelita).
- 4-Tornillo central completo con cuello y anilla.
- 5-Válvula de seguridad (completa). Dispositivo de seguridad que se abre y se cierra automáticamente liberando el exceso de presión eventual dentro de la olla, a través de una salida rápida de vapor.
- 6 - Válvula de funcionamiento (parte superior). Dispositivo que estabiliza la presión en el interior de la olla en funcionamiento.
- 7 - Válvula de funcionamiento (parte inferior, completa).
- 9-Empaquetadura (goma).
- 11-Mangos (baquelita).
- 12-Tornillos de fijación de los mangos.

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

De acuerdo con los debidos efectos declaramos que las ollas a presión FLAMA cumplen con las disposiciones de la Directiva 2014/68/EU, y la normativa aplicable, en particular EN 12778. Así como con el Reglamento CE n.º 1935/2004, que garantiza que se cumplen todos los requisitos de compatibilidad alimentaria.

### Tipo de aparato

Olla a presión

Certificado de examen UE de tipo n.º 464 BO 23

### Evaluación de conformidad

Módulo B «Examen UE de Tipo»

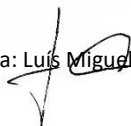
Módulo C2 «conformidad con el tipo basada en el control interno de la producción»

### Organismo notificado

CATIM-Centro de Apoio Tecnológico à Indústria Metalomecânica n.º 0464 (Centro de Apoio Tecnológico a la Indústria Metalomecânica n.º 0464)

**Junio de 2017**

Firma: Luís Miguel Alves



## **CONDICIONES DE LA GARANTÍA**

1. Guarde cuidadosamente el justificante de compra (recibo) de este producto. Cuando se efectúa la reparación en estas condiciones, el técnico exigirá el respectivo justificante de compra. Solo se le podrá prestar esa asistencia después de comprobar, mediante el justificante de compra, que su aparato se encuentra dentro del plazo de garantía.
2. El período de garantía de este aparato es de dos años a partir de la fecha de adquisición.
3. Dentro del plazo de garantía, repararemos o sustituiremos gratuitamente todas las piezas que, en la utilización normal del aparato, se hayan deteriorado como consecuencia de un defecto comprobado del material o de fábrica.
4. La garantía no cubre lámparas, piezas que se pueden romper con facilidad, de cristal o de plástico, o cualquier otra deficiencia que no perjudique el buen funcionamiento del mismo.
5. No nos responsabilizamos de los daños causados por la mala utilización del aparato, por la conexión a una corriente eléctrica diferente de la indicada en la etiqueta de las características del aparato, por una mala instalación eléctrica o por causas atmosféricas, químicas o electroquímicas. Se rechazarán otras reclamaciones o peticiones de indemnización relativas a objetos que no formen parte integral del aparato.
6. La prestación de una asistencia que cubra la garantía no prolonga su plazo. Solo se prestan las asistencias que cubre la garantía en este plazo. El derecho a esta solo se le reconoce al primer comprador del aparato y no se puede transmitir a terceros.
7. La garantía caduca cuando las personas no autorizadas intenten realizar reparaciones, modificaciones o sustituciones de piezas del aparato.
8. Todos los gastos y riesgos de transporte para nuestra fábrica o viceversa siempre correrán a cuenta del comprador.

## **CONDICIONES DE LA GARANTÍA**

Para la obtención del Servicio de Asistencia Técnica durante el período de garantía 24 meses después de la fecha de compra es necesario:

- La presentación del recibo de compra, donde conste el modelo y el número de fabricante del producto (siempre que sea posible).

Nota: La no presentación de los documentos nombrados será motivo para la no prestación de los servicios que cubre la garantía.

## **CONDIÇÕES DE GARANTIA**

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

## **CONDIÇÕES DE GARANTIA**

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

- A apresentação da Fatura/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.

# **FLAMA**

**Fábrica de louças e eletrodomésticos, 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](mailto:info@flama.pt) • <http://www.flama.pt>