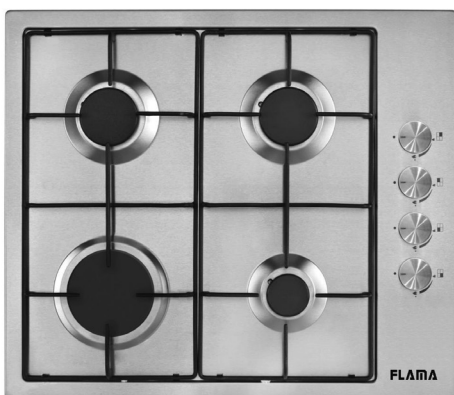


FLAMA



PLACA A GÁS 60 INOX
PLACAS DE GAS 60 INOX

9005FL/9006FL

19005.00

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

CONSELHOS DE SEGURANÇA

NOTA: Este Manual de instruções do utilizador contém informações importantes, incluindo observações de segurança e instalação, que lhe vão permitir tirar o máximo partido do aparelho. Guarde-o para que esteja facilmente disponível para referência no futuro para si ou para qualquer pessoa que não esteja familiarizada com o funcionamento do aparelho.

A mobília adjacente e todos os materiais utilizados na instalação têm de ser capazes de suportar uma temperatura mínima de 85 °C acima da temperatura ambiente da divisão onde se encontram, durante a utilização.

Determinados tipos de mobília de cozinha em vinil ou laminado são particularmente propensos a danos e descoloração relacionados com o calor a temperaturas abaixo das orientações indicadas anteriormente.

Quaisquer danos provocados pelo aparelho a ser instalado em infração deste limite de temperatura serão da responsabilidade do proprietário.

Não deve utilizar este aparelho para armazenar objetos nem como superfície de trabalho.

As reparações apenas podem ser realizadas por técnicos de manutenção ou por agentes de assistência técnica autorizados.

Recomendamos veementemente que os bebés e as crianças sejam impedidos de estar próximas do aparelho e de tocar no aparelho em momento algum. Durante e após a utilização, todas as superfícies estarão quentes.

Quaisquer películas ou autocolantes que estejam presentes na superfície da placa no momento da entrega devem ser retirados antes da utilização.

É necessário ter cuidado ao utilizar o aparelho, caso contrário, existe um risco de queimaduras.

Não pode permitir que os cabos de ligação elétrica entrem em contacto com a superfície da placa quando esta está quente, nem com quaisquer utensílios de cozinha quentes.

Em caso de sobreaquecimento de gordura ou de óleo, estes podem queimar extremamente rápido. Por este motivo, quando cozinhar com gordura e óleo, o aparelho tem sempre de estar vigiado.

Certifique-se de que todos os focos de cocção são desligados após a utilização.

A limpeza da placa deve ser realizada regularmente.

Antes da limpeza do aparelho, deve desligá-lo da corrente e deixá-lo arrefecer.

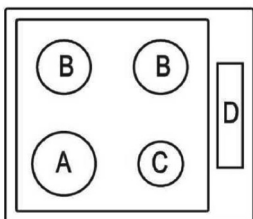
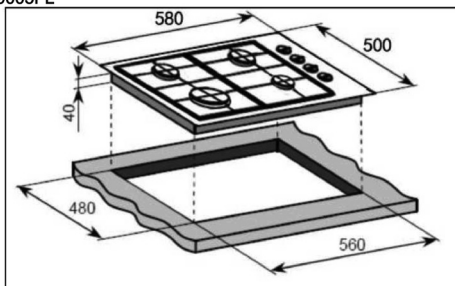
É necessário ter cuidado durante a utilização deste aparelho e durante o procedimento de limpeza.

Não pode utilizar um jato a vapor ou outro equipamento de limpeza de alta pressão qualquer para limpar o aparelho.

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

ESPECIFICAÇÕES

9005FL



Especificações do produto:

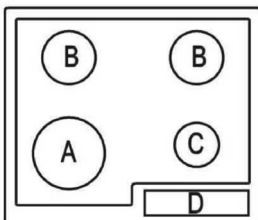
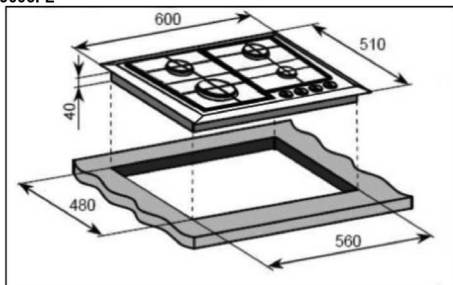
A = 1 x queimador rápido de 3,00 kW

B = 2 x queimadores semirrápidos de 1,75 kW

C = 1 x queimador auxiliar de 1,00 kW

D = Painel de controlo

9006FL



Especificações do produto:

A = 1 x queimador para WOK de 3,50 kW

B = 2 x queimadores semirrápidos de 1,75 kW

C = 1 x queimador auxiliar de 1,00 kW

D = Painel de controlo

Detalhes elétricos

Tensão nominal: 220 – 240 VCA 50/60 Hz

Ligação à corrente: 3 A (interruptor biplolar com folga entre contactos de 3 mm)

Potência máx. entrada nominal: 0,0008 kW

Cabo alim. elétrica: 3 condutores x 0,75mm² (tipo RR-F <HAR> marcado)

Detalhes relativos ao gás

Ligação: Rp 1/2 (ISO R7)

Tipo: Gás natural (20 mbar)

GPL alternativo G30 (28~30 mbar)

UTILIZAÇÃO DA PLACA A GÁS

Antes da primeira utilização

IMPORTANTE: deve limpar a superfície da placa (veja a secção “Cuidados e manutenção”).

Ligar a placa

Os símbolos que se seguem vão aparecer no painel de controlo, junto a cada botão de controlo:

● = gás desligado



Chama grande: definição máxima Chama pequena: definição mínima

🔥 A definição mínima está no final da rotação para a esquerda do botão de controlo.

A definição mínima está no final da rotação para a esquerda do botão de controlo.

Todas as posições de operação devem ser seleccionadas entre a posição máxima e a posição mínima.

Nunca selecione uma posição do botão entre a posição máxima e a posição desligada.

O símbolo no painel de controlo junto ao botão de controlo indicará qual dos queimadores de gás está a utilizar.

Ignição automática com dispositivo de segurança relativo à chama.

O aparelho está equipado com um dispositivo de segurança em cada queimador, que serve para parar o fluxo de gás à cabeça do queimador caso a chama se apague.

Para acender um queimador:

- Prima o botão de controlo do queimador que pretende ligar e rode-o para a esquerda, para a posição máxima.

- Se mantiver o botão de controlo premido, a ignição automática do queimador é utilizada.

- Deve manter premido o botão de controlo durante 20 segundos após a chama no queimador tiver sido acesa.

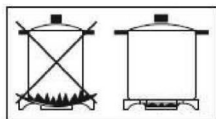
- Após este intervalo de 20 segundos, rode o botão de controlo para a definição à sua escolha, entre os símbolos da definição máxima e da mínima.

Para desligar o queimador, rode o botão de controlo totalmente para a direita, para a posição desligada do gás.

Em caso de falha de energia, os queimadores podem ser acesos ao utilizar cuidadosamente um fósforo.

SUGESTÕES DE POUPANÇA DE ENERGIA

QUEIMADORES	TACHOS	
	Diâmetro mínimo	Diâmetro máximo
Wok	220 mm	260 mm
Rápido	180 mm	220 mm
Semirrápido	220 mm	220 mm
Auxiliar	220 mm	220 mm



A chama do queimador nunca deve ir além do diâmetro do tacho.

Utilize apenas tachos com o fundo plano.

O diâmetro do fundo do tacho deve corresponder ao do queimador.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

- Este aparelho tem de ser instalado por uma pessoa qualificada.
- Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que a tensão de alimentação marcada na placa de classificação do aparelho corresponde à tensão da sua fonte de alimentação.
- Tipo de cabo: H05 RRF de 3 condutores de x 0,75 mm³ (tipo RR-F <HAR> marcado).
- O cabo de alimentação elétrica é fornecido com este produto. Substituição do cabo de alimentação elétrica.
- Se o cabo de alimentação elétrica for danificado, tem de ser substituído por um cabo de substituição adequado.
- O cabo de alimentação elétrica deve ser substituído de acordo com as instruções seguintes:
 - o Desligue o aparelho da corrente elétrica.
 - o Abra a caixa da placa de alimentação.
 - o Desaperte o grampo que fixa o cabo.

- Substitua o cabo por outro do mesmo comprimento e de acordo com as especificações supramencionadas.
- O fio de terra “verde-amarelo” tem de ser ligado ao terminal que tem a marca #. Tem de ser cerca de 10 mm mais comprido do que os fios da fase e neutro.
- O fio neutro “azul” tem de ser ligado ao terminal marcado com a letra (N); o fio da fase tem de ser ligado ao terminal com a letra (L).

INSTALAÇÃO

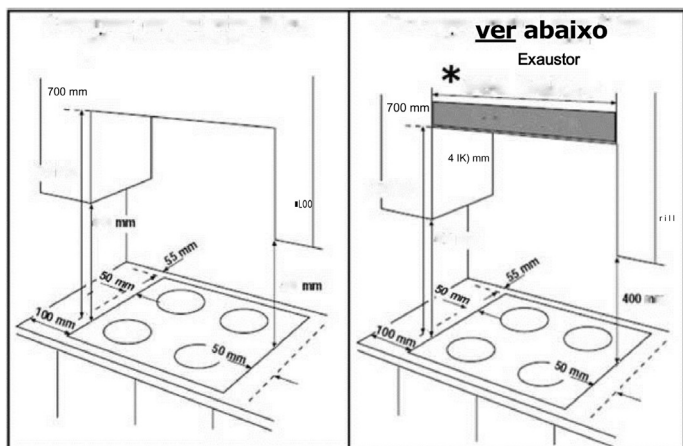
- A instalação tem de ser realizada por um técnico qualificado.
- Rejeitamos qualquer responsabilidade por ferimentos ou danos resultantes da utilização ou instalação inadequada deste aparelho.
- Se o aparelho estiver a ser utilizado num veículo de alojamento de lazer, os requisitos da norma N721 TÊM de ser seguidos.
- **NÃO** recomendamos que este aparelho seja instalado em nenhum tipo de embarcação marítima.

POSICIONAMENTO

A mobília adjacente tem de ser capaz de suportar um aumento de temperatura mínimo de 85 °C acima da temperatura ambiente da divisão, durante longos períodos de utilização.

Folgas necessárias ao instalar sem um exaustor

Folgas necessárias ao instalar com um exaustor



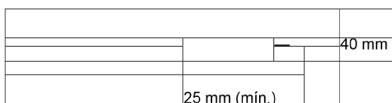
- Este aparelho pode ser instalado numa cozinha, numa kitchenette ou num apartamento de tipologia T0.

IMPORTANTE: o aparelho não pode ser instalado numa casa de banho.

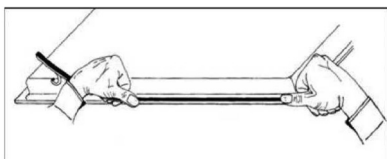
- Este aparelho é classificado como pertencente à Classe 3 e, por isso, deve ser integrado num armário de cozinha (consoante o tamanho) ou numa bancada de 600 mm, desde que as seguintes distâncias mínimas sejam respeitadas:

- As extremidades da placa têm de estar a uma distância mínima de 55 mm a partir de uma parede lateral ou traseira.
- 700 mm entre o ponto mais elevado da superfície da placa (incluindo os queimadores) e a parte inferior de qualquer superfície horizontal diretamente acima do mesmo.
- 400 mm entre a superfície da placa, desde que a parte inferior da superfície horizontal esteja alinhada com a extremidade exterior da placa. Se a parte inferior da superfície horizontal for inferior a 400 mm, tem de estar a pelo menos 50 mm de distância das extremidades exteriores da placa.
- Folga de 50 mm à volta do aparelho e entre a superfície da placa e quaisquer materiais combustíveis.

TODOS OS MODELOS

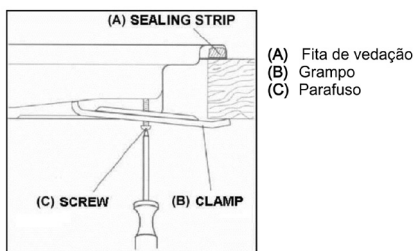


IMPORTANTE: tem de dar uma folga de pelo menos 25 mm entre a parte inferior do aparelho e qualquer superfície que esteja abaixo da mesma.



- Vire cuidadosamente a placa ao contrário e coloque-o num tapete almofadado.
- Aplique a fita de vedação (A) fornecida à volta da extremidade do aparelho.
- A cobertura protetora tem de ser removida de ambos os lados.
- Não deixe nenhuma folga na fita de vedação nem a sobreponha de forma que aumente a espessura.

IMPORTANTE: não utilize um vedante de silicone para vedar o aparelho contra a abertura. Se o fizer, será mais difícil de remover a placa da abertura no futuro, caso tenham de ser realizadas tarefas de manutenção.



- Coloque o grampo (B) sobre os orifícios do mesmo tamanho dos parafusos. Existe um conjunto de orifícios roscados em cada canto da placa. Aparafuse ligeiramente um parafuso (C) através do grampo (B) para que o grampo fique fixo à placa, mas de modo a ainda conseguir ajustar a respetiva posição.
- Vire novamente a placa para a posição normal e, em seguida, baixe-o encaixando-o na abertura que cortou previamente.
- Na parte inferior da placa, ajuste os grampos para uma posição adequada à bancada. Em seguida, aperte totalmente os parafusos (C) para fixar a placa na devida posição.

LIGAÇÃO DO GÁS

ATENÇÃO: Este aparelho tem de ser instalado por uma pessoa qualificada.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- Esta placa foi concebida para funcionar apenas a gás natural e não pode ser utilizado com mais nenhum tipo de gás sem modificações.
- A conversão para utilização em GPL e outros gases só pode ser realizada por uma pessoa qualificada. Para obter mais informações acerca da utilização de outros gases, entre em contacto com a Linha de apoio.
- A placa tem de ser instalado por uma pessoa qualificada, em conformidade com a edição atual das Regras de segurança relativas ao gás (Instalação e utilização) (Emenda) e das Normas de Construção/da IEE.
- A instalação incorreta do aparelho pode invalidar a garantia e originar processos judiciais ao abrigo dos regulamentos supracitados.

REQUISITOS DE VENTILAÇÃO

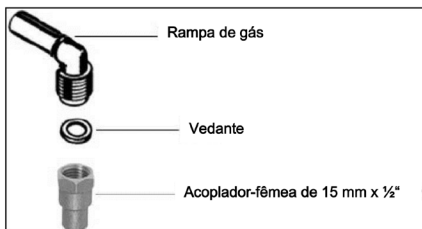
- A divisão onde está a placa deve ter uma entrada de ar de acordo com a edição atual da norma BS 5440.
- O quarto tem de ter janelas de abertura ou equivalente; algumas divisões podem necessitar também de uma ventilação permanente.
- Se a divisão tiver um volume de 5 a 10 m³, necessita de uma ventilação de ar de 50 cm² (área útil), a não ser que tenha uma porta com abertura direta para o exterior.
- Se a divisão tiver um volume inferior a 5 m³, necessita de uma ventilação de ar de 100 cm² (área útil).
- Se estiver instalada numa divisão com um volume superior a 11 m³, não é necessária qualquer ventilação de ar.
- Se existirem outros aparelhos de queima de combustível na mesma divisão, a edição atual da norma BS 5440: Parte 2: deve ser consultada para determinar os requisitos de ventilação de ar.
- Certifique-se de que a divisão onde está a placa é bem ventilada, mantenha os orifícios de ventilação natural ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor mecânico).
- A utilização intensiva prolongada do aparelho pode exigir uma ventilação adicional, seja através da abertura de uma janela ou do aumento do nível de ventilação do dispositivo mecânico (se for o caso).

- Esta placa não está equipada com um dispositivo para descarga dos produtos resultantes da combustão. Certifique-se de que as normas e regulamentos de ventilação são respeitados.
- As paredes atrás e junto à placa devem ser resistentes ao calor, ao vapor e à condensação.
- Tenha em consideração que a quantidade de ar necessária para a combustão nunca pode ser inferior a 2 m³/h para cada kW de potência (consulte a potência total em kW na placa de classificação).

REGRAS DE SEGURANÇA RELATIVAS AO GÁS (INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO)

IMPORTANTE: o aparelho TEM DE ser ligado ao fornecimento de gás através de um tubo de cobre com vedante e acoplador-fêmea de 15 mm x 1/2" e uma torneira de isolamento montada numa posição de fácil acesso.

- É obrigatório por lei que todos os aparelhos de gás sejam instalados por pessoas qualificadas de acordo com a edição atual das Regras de segurança relativas à instalação e utilização de aparelhos de gás.
- Deve garantir a conformidade com a legislação para o seu próprio interesse e por motivos de segurança.
- A instalação incorreta da placa pode invalidar a garantia, reclamações de responsabilidade e originar processos judiciais.



- Coloque o vedante de gás dentro do acoplador-fêmea de 15 mm x 1/2".
- Aperte totalmente o acoplador-fêmea de 15 mm x 1/2" e o vedante na rampa de gás.

IMPORTANTE: o acoplador-fêmea tem de ser posicionado da forma correta para cima, conforme ilustrado na página anterior.

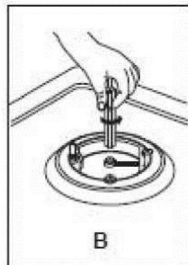
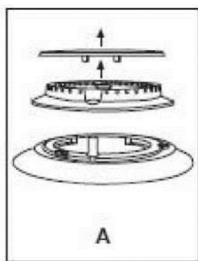
- A pressão do gás pode ser verificada num queimador semirrápido da placa. Remova o injetor adequado e fixe um bico de teste. Acenda os outros queimadores e verifique se a pressão do gás cumpre as normas relativas ao gás em vigor.

IMPORTANTE: após a conclusão, realize um teste de integridade do gás.

AJUSTE DO GÁS (CONVERSÃO PARA GPL)

ATENÇÃO: A tarefa tem de ser realizada na íntegra por um técnico especializado.

IMPORTANTE: Isole sempre a placa da fonte de alimentação elétrica antes de trocar os injetores e/ou ajustar o fluxo mínimo dos queimadores.



- Remova as grelhas, os queimadores e os propagadores de chama (A).
- Desaparafuse o injetor (B) e substitua-o pelo injetor estipulado para o novo tipo de fornecimento de gás (veja a tabela na página seguinte).

TABELA GERAL DE INJETORES

TIPO DE GÁS	BICO MM/100	QUEIMADORES	POTÊNCIA (EM WATTS)	
			MÁX.	MÍN.
NATURAL	131	Wok	3500	1700
	129	Rápido	3000	1500
	97	Semirrápido	1750	900
	76	Auxiliar	1000	500
GPL BUTANO PROPANO	94	Wok	3500	1300
	87	Rápido	3000	700
	65	Semirrápido	1750	400
	51	Auxiliar	1000	350

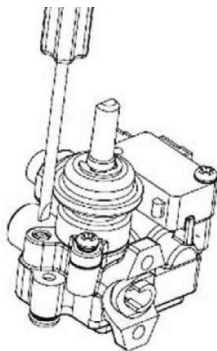
- Volte a montar todos os queimadores cuidadosamente; deve ter especial atenção e certificar-se de que o propagador de chama está bem colocado no queimador.

IMPORTANTE: o processo de ajuste do fluxo mínimo tem de ser concluído antes da próxima utilização do aparelho.

AJUSTE DO FLUXO MÍNIMO PARA AS TORNEIRAS DE GÁS DA PLACA

ATENÇÃO: A tarefa tem de ser realizada na íntegra por um técnico especializado.

IMPORTANTE: Isole sempre a placa da fonte de alimentação elétrica antes de trocar os injetores e/ou ajustar o fluxo mínimo dos queimadores.



- Remova todas as grelhas, tampas, propagadores de chama e botões.
- Desaperte os parafusos do painel e, em seguida, remova-o.
- Instale a tampa, o propagador de chama e o botão do queimador.
- Ligue o queimador e defina-o na posição mínima.
- Coloque uma chave de fendas pequena no parafuso para ajustar o fluxo mínimo (conforme é ilustrado acima à esquerda).
- Desaperte o parafuso de ajuste para aumentar o fluxo de gás ou aperte-o para diminuir o fluxo de gás.
- O ajuste correto é obtido quando a chama tiver um comprimento de cerca de 3 a 4 mm.
- Para o gás butano/propano, o parafuso de ajuste tem de ficar totalmente apertado.
- Certifique-se de que a chama não sai ao rodar rapidamente do fluxo máximo para o fluxo mínimo. Se sair, remova o botão de controlo e continue a ajustar o fluxo de gás, testando-o novamente quando tiver concluído o ajuste.
- Repita este processo para cada uma das torneiras de gás.
- Instale o painel e volte a colocar as tampas, os propagadores de chama e os botões quando tiver concluído o ajuste.

IMPORTANTE: NOS CASOS EM QUE O APARELHO É INSTALADO EM EMBARCAÇÕES MARÍTIMAS OU EM CARAVANAS, NÃO PODE SER UTILIZADO COMO AQUECEDOR.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

As tarefas de limpeza apenas devem ser realizadas quando a placa estiver fria. O aparelho deve ser desligado da corrente antes de iniciar o processo de limpeza.

LIMPEZA DA PARTE SUPERIOR DA PLACA

- Quaisquer resíduos de produtos de limpeza que sejam deixados na superfície superior da placa irão danificá-lo. Deve remover quaisquer resíduos com água morna com detergente.
- Os produtos de limpeza abrasivos ou objetos afiados vão danificar a superfície da placa; deve limpá-lo ao utilizar água morna com detergente.
- Embora seja mais fácil limpar alguns resíduos enquanto a superfície da placa ainda está quente, certifique-se de que a superfície da placa, as grelhas e os queimadores da placa arrefeceram todos o suficiente antes de tentar tocar-lhes.

APÓS CADA UTILIZAÇÃO

- Remova as grelhas e limpe o aparelho com um pano suave e humedecido com água morna e detergente. O pano deve ser torcido depois de ser retirado da água com detergente.
- Seque o aparelho ao passar um pano suave e seco pela superfície.
- Recomendamos que seja utilizado regularmente um produto de limpeza e de polimento adequado para aço inoxidável nas superfícies em aço inoxidável deste aparelho.

LIMPEZA DOS QUEIMADORES DA PLACA

- Os queimadores da placa devem ser limpos uma vez por semana ou com maior frequência, caso se sujem.

IMPORTANTE: certifique-se de que a superfície da placa, as grelhas e os queimadores da placa arrefeceram antes de tentar tocar-lhes.

- Remova os queimadores da placa ao puxá-los para cima, afastando-os da superfície da placa.
- Submerge-os durante cerca de dez minutos em água quente e um pouco de detergente.
- Depois de limpar e lavá-los, seque-os rigorosamente.
- Antes de voltar a colocar os queimadores na superfície da placa, certifique-se de que o bico de gás não está obstruído.

IMPORTANTE: certifique-se de que volta a montar os queimadores da forma original.

MANUTENÇÃO DAS GRELHAS EM FERRO FUNDIDO

IMPORTANTE: certifique-se de que a superfície da placa e as grelhas arrefeceram antes de tentar tocar-lhes.

- Limpe as grelhas com um pano suave e humedecido com água morna e detergente. O pano deve ser torcido depois de ser retirado da água com detergente.
- Com papel de cozinha, seque rigorosamente as grelhas.
- Para manter o bom aspeto das grelhas ferro fundido, recomendamos que, após a limpeza, as esfregue com um pouco de azeite.

MANUTENÇÃO DA TORNEIRA DE GÁS

ATENÇÃO: Estas tarefas de manutenção SÓ PODEM ser realizadas na íntegra por um técnico especializado.

IMPORTANTE: antes de realizar quaisquer tarefas de manutenção, desligue o aparelho das fontes de alimentação de gás e de eletricidade.

- Se uma torneira de gás estiver com um funcionamento mais rígido, proceda da seguinte forma:
 - Remova os botões de controlo, as grelhas, os queimadores e os parafusos/grampas de fixação da placa.
 - Remova a placa da bancada e remova quaisquer coberturas de proteção inferiores.
 - Retire os suportes de fixação que prendem a torneira ao painel de controlo e separe o conjunto. Em seguida, limpe o cone e o encaixe com um pano humedecido com solvente.
 - Unte o cone com um pouco de massa lubrificante para altas temperaturas, volte a montá-lo e rode algumas vezes.
 - Remova novamente o cone e remova os excedentes de massa lubrificante para garantir que as condutas de gás não ficam obstruídas.
 - Volte a montar os componentes cuidadosamente e realize um teste de integridade do gás.
- Se for necessário substituir uma torneira de gás, deve proceder da seguinte forma:

- Remova os botões de controlo, as grelhas, os queimadores e os parafusos/grampos de fixação da placa.
- Remova a placa da bancada e remova quaisquer coberturas de proteção inferiores.
- Retire os suportes de fixação que prendem a torneira ao painel de controlo e separe o conjunto.
- Desligue o tubo de gás da torneira de gás e, em seguida, desmonte-os da rampa de gás ao remover os parafusos de fixação.
- Quando instalar uma nova torneira, certifique-se de que utiliza uma nova junta.
- Volte a ligar a torneira de gás, realize um teste de integridade de gás e, em seguida, volte a montar a placa.

PROTEÇÃO AMBIENTAL



Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/CE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos (REEE). Ao garantir que este produto é eliminado corretamente, está a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e a saúde humana, que poderiam ser provocadas pela eliminação inadequada do produto.

O símbolo do caixote do lixo com uma cruz por cima no produto ou nos documentos fornecido com o mesmo indica que este aparelho não pode ser tratado como resíduos domésticos. Deve sim ser entregue num ponto de recolha adequado para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico.

A eliminação tem de ser realizada de acordo com os regulamentos ambientais locais relativos à eliminação de resíduos.

Para obter informações mais detalhadas acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte a autoridade local, o serviço local de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde comprou o produto.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

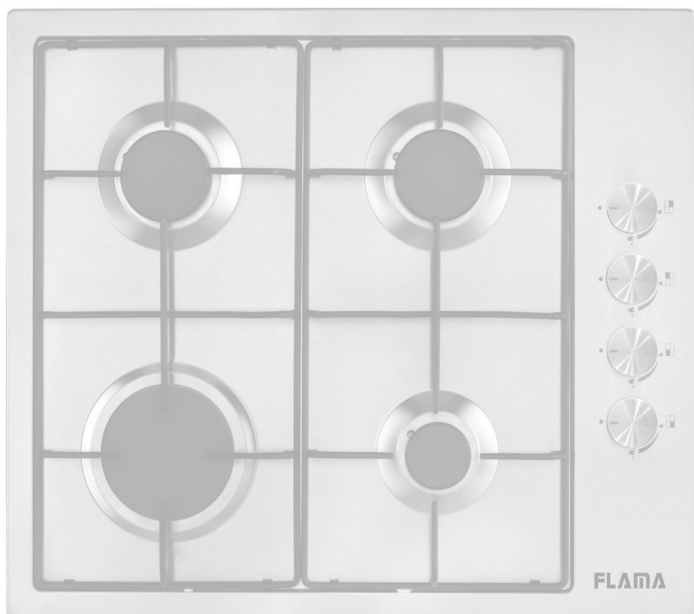
1. Guarde cuidadosamente o comprovativo de compra (talão) deste produto. Quando se efectua a reparação nestas condições, o técnico exigirá o respectivo comprovativo de compra. Essa assistência só lhe poderá ser prestada depois de ter provado com o comprovativo de compra que o seu aparelho se encontra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

CONDIÇÕES DE GARANTIA

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

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

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



FLAMA

Fábrica de louças e electrodomésticos, S.A.

Rua Alto de Mirões, nº 249 • Zona Industrial • Ap. 204I • 3700-727 CESAR • Portugal
Tel. +351 256 850 170 • Fax +351 256 850 179 • E-Mail: info@flama.pt / Internet: <http://www.flama.pt>



Linha Directa Consumidor **808 250 178**

