

FLAMA®

Manual de instruções
Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions



1537FL | 1538FL | 1539FL

PT	MINI-FORNO DE CONVECÇÃO	1
ES	MINI HORNO DE CONVECCIÓN	6
EN	MINI CONVECTION OVEN	11
FR	MINI-FOUR À CONVECTION	16



IEC 60417 - 5041
(DB:2002 / 10)

ATENÇÃO - SUPERFÍCIE QUENTE - As temperaturas das superfícies acessíveis podem ser elevadas durante o funcionamento do aparelho.

ATENCIÓN - SUPERFICIE CALIENTE - Las temperaturas de las superficies accesibles pueden ser altas durante el funcionamiento del aparato.

ATTENTION - HOT SURFACE - Accessible surface temperatures can be high during appliance operation.

ATTENTION - SURFACE CHAUDE - Les températures de surface accessibles peuvent être élevées pendant le fonctionnement de l'appareil.

MINI-FORNO DE CONVECÇÃO

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

Verifique se a tensão de alimentação da instalação corresponde à inscrita na placa de características do aparelho. Este aparelho deve ser ligado a uma tomada com ligação de terra.

Verifique se o disjuntor de proteção do circuito, ao qual vai ligar ao aparelho, é no mínimo de 10A.

Não molhe o cabo nem manipule o aparelho com as mãos molhadas.

Evite o uso de tomadas tipo “T” ou extensões.

O aparelho só deve ser utilizado para cozinhar alimentos. A sua utilização para outros fins poderá provocar danos irreparáveis.

Precaução: as temperaturas das superfícies acessíveis podem ser elevadas durante o funcionamento do aparelho. Não toque nestas partes enquanto abrir e fechar a porta.

À semelhança do que acontece com qualquer aparelho, a sua utilização por crianças deve ser sujeita a vigilância adequada.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e conhecimento, se forem vigiadas ou tiverem recebido instruções relativas ao uso do aparelho de uma forma segura e compreenderem os riscos envolvidos.

As crianças não devem usar o forno se não estiver um adulto por perto.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser feitas por crianças a menos que tenham mais de 8 anos e que sejam supervisionadas.

Mantenha o aparelho e o seu cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Não retire a ficha da tomada por meio de esticção do cabo de alimentação.

Quando desligar o aparelho, puxe a ficha e não o cabo de alimentação.

Desligue o aparelho retirando a ficha da tomada de corrente elétrica sempre que iniciar uma operação de limpeza ou manutenção.

Não utilize o aparelho se este não estiver a funcionar corretamente ou se estiver de algum modo danificado. Qualquer intervenção para além da limpeza deve ser executada num Serviço de Assistência Técnica Autorizado Flama.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, mande-o substituir num Serviço de Assistência Técnica Autorizado Flama, de forma a evitar um perigo.

O aparelho não está destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador ou de um sistema de comando à distância separado.

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. Corpo exterior
2. Porta do forno
3. Pega da porta
4. Luz interior
5. Seletor de temperatura
6. Seletor de convecção
7. Temporizador
8. Indicador luminoso
9. Elementos de aquecimento / Resistências
10. Calhas de posicionamento
11. Tabuleiro
12. Grelha

INFORMAÇÕES ADICIONAIS IMPORTANTES

IMPORTANTE:

No modelo 1537FL e 1538FL não deve exceder o peso de 3,0 kg sobre o tabuleiro ou a grelha.

No modelo 1539FL não deve exceder o peso de 4,5 kg sobre o tabuleiro ou a grelha.

Função de convecção (Airboost System)

A função convecção (circulação de ar no interior da cavidade do forno) mantém o fluxo de ar homogêneo e constante por toda a cavidade do forno, aumentando a sua eficácia.

Por forma a prevenir o aparecimento de ferrugem no interior do forno, causada pelos vapores libertados pelos alimentos durante a convecção, o forno deve arrefecer com a porta entreaberta.

Para isso basta puxar ligeiramente a porta para a posição intermédia de abertura.

Por motivos de construção, as calhas de posicionamento podem ser interrompidas. Tenha muito cuidado ao manusear o tabuleiro e a grelha, a fim de evitar acidentes.

Quando cozinhar pratos com azeite ou gordura que possa salpicar, como o frango assado, recomenda-se que coloque papel de alumínio no tabuleiro, para reduzir os salpicos.

Utilize sempre uma pega de cozinha ou luva de proteção para introduzir ou retirar o tabuleiro ou a grelha. O contacto direto com o tabuleiro ou a grelha quando estes se encontram quentes poderá causar queimaduras graves.

Não aplique nem molhe com água o vidro do forno quando este estiver quente. Isto poderá estalar o vidro.

Não coloque o aparelho a funcionar perto de um queimador de gás ou outra fonte de calor ou ventilador elétrico, etc. Desta forma irá controlar a temperatura correta.

Não pode introduzir garrafas nem latas de comida diretamente no forno, poderá causar danos no aparelho ou nas pessoas.

Se o forno estiver demasiado perto de uma parede, esta pode queimar ou oxidar.

Certifique-se de que o aparelho não está perto de cortinas.

Não coloque nada entre a parte inferior do forno e a superfície em que o forno está apoiado. Existe o risco de incêndio.

Não coloque nada sobre o forno enquanto estiver em funcionamento, o calor poderá causar um mau funcionamento, rutura, etc.

FUNCIONAMENTO

Antes da primeira utilização

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, retire a grelha e o tabuleiro, e lave conforme indicado no capítulo “Limpeza e manutenção”.

Aqueça o forno vazio na temperatura máxima durante 10 minutos. Durante os primeiros minutos de funcionamento (apenas na primeira utilização), o aparelho pode libertar algum fumo e cheiro, que desaparece logo de seguida.

Utilização

Seletor de Temperatura (5)

Rode o seletor de temperatura para a temperatura desejada, de 100°C a 230°C. Antes de selecionar a temperatura, deverá ter em conta o tipo de alimento que vai cozinhar.

Seletor de Confeção (6)

Use o seletor de confeção para definir a fonte de calor:

- Resistência superior
- Resistência inferior
- Resistência superior e inferior
- Resistência superior + função convecção
- Resistência inferior + função convecção
- Resistência superior e inferior + função convecção.

Temporizador (7)

Rode o temporizador para o tempo desejado. O temporizador poderá ser programado até 60 minutos. O indicador luminoso acende-se, indicando que a confeção iniciou.

Após terminado o tempo selecionado, o forno emitirá um sinal sonoro, desligando-se.

NOTA: embora tenha selecionado a temperatura, o modo de confeção e a duração da confeção, poderá durante a confeção ajustar qualquer dos seletores caso necessite. Pode inclusive desligar o forno, rodando o temporizador totalmente para a esquerda (posição 0).

Luz interior (4)

A luz interior ajuda a verificar o estado da cozedura.

A luz interior liga-se quando é programado o Temporizador e apaga-se quando termina o tempo.

Calhas de posicionamento (10)

Poderá ajustar o tabuleiro e a grelha em posições diferentes, segundo os pratos que queira cozinhar, utilizando para isso as calhas de posicionamento.

Atenção: Se o forno estiver sujo poderá demorar mais tempo a cozinhar e diminuirá o seu tempo de vida útil.

Atenção: Tenha cuidado ao retirar pudins ou outros líquidos quentes, porque existe o risco de queimaduras.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Após cada utilização e antes de proceder a qualquer operação de limpeza, desligue sempre a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer completamente.

Deixe o forno arrefecer com a porta do forno entreaberta. Para isso basta puxar ligeiramente a porta para a posição intermédia de abertura.

Quando estiver completamente frio, limpe a parte interna do forno com um pano macio e húmido e depois com um pano macio e seco. Não utilize uma escova com cerdas fortes, dado que pode riscar a superfície interna do forno.

Lave a grelha e o tabuleiro manualmente, em água quente, com uma esponja macia e com um detergente não abrasivo. Limpe com um pano macio e seco para retirar o excesso de água.

Importante: não deve lavar o tabuleiro e a grelha na máquina de lavar louça. Os detergentes podem causar alterações na cor ou no brilho, sem, no entanto, comprometer a sua eficiência.

Passe um pano húmido na parte exterior do aparelho e depois um pano macio e seco. Não mergulhe o aparelho em água, nem o ponha debaixo da torneira.

Não utilize produtos de limpeza tóxicos ou abrasivos como gasolina, pó de polir ou dissolvente.

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.

MINI HORNO DE CONVECCIÓN

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez y consérvelas para consultarlas en el futuro. Cualquier uso que no esté de acuerdo con las instrucciones exime a FLAMA de toda responsabilidad.

Compruebe que la tensión de alimentación del sistema corresponda a la indicada en la placa de identificación del aparato. Este aparato debe estar conectado a una toma de tierra.

Compruebe que el disyuntor de protección del circuito, que va a conectar al aparato, sea de al menos 10A.

No moje el cable ni manipule el aparato con las manos mojadas.

Evite el uso de enchufes en “T” o cables de extensión.

El aparato solo debe utilizarse para cocinar alimentos. Su uso para otros fines puede causar daños irreparables.

Precaución: las temperaturas de la superficie accesible pueden ser altas durante el funcionamiento del aparato. No toque estas partes al abrir y cerrar la puerta.

Como ocurre con cualquier aparato, su uso por parte de los niños debe estar sujeto a la supervisión adecuada.

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o mayores y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimiento, si están supervisados o han recibido instrucciones sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y comprender los riesgos involucrados.

Los niños no deben usar el horno si no hay un adulto cerca.

Los niños no deben jugar con el aparato.

La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.

Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance

de los niños menores de 8 años.

No extraiga el enchufe de la toma tirando del cable de alimentación.

Al desenchufar el aparato, tire del enchufe y no del cable de alimentación.

Apague el aparato quitando el enchufe de la toma de corriente cada vez que inicie la limpieza o el mantenimiento.

No utilice el aparato si no funciona correctamente o si presenta algún desperfecto, cualquier intervención distinta a la limpieza debe ser realizada por un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado Flama.

Si el cable de alimentación está dañado, haga que lo reemplace un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado de Flama para evitar un peligro.

El aparato no está diseñado para ser puesto en marcha mediante un temporizador o un sistema de control remoto independiente.

Este producto cumple 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. Cuerpo exterior
2. Puerta del horno
3. Asa de la puerta
4. Luz interior
5. Selector de temperatura
6. Selector de cocción
7. Temporizador
8. Indicador luminoso
9. Elementos de calentamiento / Resistencias
10. Carriles de posicionamiento
11. Bandeja
12. Rejilla

INFORMACIÓN ADICIONAL IMPORTANTE

En el modelo 1537FL y 1538FL, no debe exceder un peso de 3,0 kg sobre la bandeja o la rejilla.

En el modelo 1539FL, no debe exceder un peso de 4,5 kg sobre la bandeja o la rejilla.

Función de convección (Sistema Airboost)

La función de convección (circulación de aire en el interior de la cavidad del horno) mantiene un flujo de aire homogéneo y constante en toda la cavidad del horno, mejorando su eficacia.

Para evitar la aparición de óxido en el interior del horno, causado por los vapores liberados por los alimentos durante la cocción, el horno debe enfriarse con la puerta entreabierta. Para ello, basta con tirar ligeramente de la puerta hasta la posición intermedia de apertura.

Por razones de diseño, los carriles de posicionamiento pueden estar interrumpidos.

Tenga mucho cuidado al manejar la bandeja y la rejilla para evitar accidentes.

Cuando cocine platos con aceite o grasa que puedan salpicar, como el pollo asado, se recomienda colocar papel de aluminio en la bandeja para reducir las salpicaduras.

Use siempre un guante de cocina o protección térmica para introducir o retirar la bandeja o la rejilla. El contacto directo con la bandeja o la rejilla cuando están calientes puede causar quemaduras graves.

No aplique ni moje con agua el cristal del horno cuando esté caliente. Esto podría hacer que el cristal se agriete.

No coloque el aparato cerca de un quemador de gas, otra fuente de calor o ventilador eléctrico, ya que esto puede afectar al control adecuado de la temperatura.

No introduzca botellas ni latas de comida directamente en el horno, ya que esto podría dañar el aparato o causar lesiones.

Si el horno está demasiado cerca de una pared, esta podría quemarse u oxidarse.

Asegúrese de que el aparato no esté cerca de cortinas.

No coloque nada entre la parte inferior del horno y la superficie en la que está apoyado. Existe el riesgo de incendio.

No coloque objetos sobre el horno mientras está en funcionamiento, ya que el calor podría causar un mal funcionamiento, roturas, etc.

FUNCIONAMIENTO

Antes del primer uso

Antes de usar el horno por primera vez, retire la rejilla y la bandeja, y lávelas según lo indicado en el capítulo “Limpieza y mantenimiento”.

Caliente el horno vacío a la temperatura máxima durante 10 minutos. Durante los primeros minutos de funcionamiento (solo en el primer uso), el aparato puede liberar algo de humo y olor que desaparecerán rápidamente.

Uso

Selector de Temperatura (5)

Gire el selector de temperatura al valor deseado, de 100 °C a 230 °C. Antes de seleccionar la temperatura, debe considerar el tipo de alimento que va a cocinar.

Selector de Cocción (6)

Utilice el selector de cocción para definir la fuente de calor:

- Resistencia superior
- Resistencia inferior
- Resistencia superior e inferior
- Resistencia superior + función de convección
- Resistencia inferior + función de convección
- Resistencia superior e inferior + función de convección.

Temporizador (7)

Gire el temporizador al tiempo deseado. Se puede programar hasta 60 minutos. El indicador luminoso se enciende, indicando que la cocción ha comenzado.

Una vez finalizado el tiempo seleccionado, el horno emitirá una señal sonora y se apagará.

NOTA: Aunque haya seleccionado la temperatura, el modo de cocción y la duración, puede ajustar cualquiera de los selectores durante la cocción si lo necesita. También puede apagar el horno girando el temporizador completamente hacia la izquierda (posición 0).

Luz interior (4)

La luz interior ayuda a verificar el estado de cocción.

La luz interior se enciende cuando se programa el temporizador y se apaga al finalizar el tiempo.

Carriles de posicionamiento (10)

Puede ajustar la bandeja y la rejilla en diferentes posiciones, según los platos que desee cocinar, utilizando los carriles de posicionamiento.

Atención: Si el horno está sucio, podría tardar más tiempo en cocinar y se reduciría su vida útil.

Atención: Tenga cuidado al retirar flanes u otros líquidos calientes, ya que existe el riesgo de quemaduras.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Después de cada uso y antes de realizar cualquier operación de limpieza, desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe completamente.

Deje enfriar el horno con la puerta entreabierta. Para ello, basta con tirar ligeramente de la puerta hasta la posición intermedia de apertura.

Cuando esté completamente frío:

Limpie el interior del horno con un paño suave y húmedo, seguido de un paño seco. No utilice cepillos de cerdas duras, ya que podrían rayar la superficie interna del horno.

Lave la rejilla y la bandeja manualmente con agua caliente, una esponja suave y un detergente no abrasivo. Séquelas con un paño suave y seco para eliminar el exceso de agua.

Importante: No debe lavar la bandeja y la rejilla en el lavavajillas. Los detergentes pueden alterar su color o brillo, sin comprometer su eficacia.

Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo y, después, séquelo con un paño suave y seco. No sumerja el aparato en agua ni lo coloque bajo el grifo.

No utilice productos de limpieza tóxicos o abrasivos, como gasolina, polvos de pulir o disolventes.

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.

MINI CONVECTION OVEN

SAFETY INSTRUCTIONS

Please read these instructions carefully before using the appliance for the first time and keep them for future reference. Non-compliance with these instructions releases FLAMA from any liability.

Ensure that the installation's supply voltage corresponds to the rating plate on the appliance. This appliance must be connected to an earthed socket.

Ensure that the circuit protection breaker to which the appliance is connected is at least 10A.

Do not wet the power cable or handle the appliance with wet hands.

Avoid using "T" plugs or extension cords.

The appliance should only be used for cooking food. Using it for other purposes may cause irreversible damage.

Caution: Accessible surfaces may become hot during operation. Do not touch these parts while opening or closing the door.

Like any appliance, its use by children must be supervised.

This appliance can be used by children aged 8 years or older and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised or instructed on the safe use of the appliance and understand the risks involved.

Children should not use the oven unless an adult is present.

Children must not play with the appliance.

Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless they are over 8 years old and are supervised.

Keep the appliance and its power cord out of reach of children under 8 years old.

Do not unplug the appliance by pulling the power cord.

When unplugging the appliance, pull the plug, not the power cord.

Disconnect the appliance from the electrical outlet whenever cleaning or maintenance operations are to be carried out.

Do not use the appliance if it is not functioning correctly or is damaged in any way. Any servicing beyond cleaning must be carried out by an Authorised Flama Service Centre.

If the power cable is damaged, have it replaced at an Authorised Flama Service Centre to avoid hazards.

The appliance is not intended to be operated via a timer or a separate remote control system.

This product complies with Electromagnetic Compatibility and Low Voltage Directives.

This instruction manual is also available as a PDF at www.flama.pt.

DESCRIPTION

1. Outer body
2. Oven door
3. Door handle
4. Interior light
5. Temperature selector
6. Cooking mode selector
7. Timer
8. Indicator light
9. Heating elements / Resistances
10. Positioning rails
11. Tray
12. Rack

IMPORTANT ADDITIONAL INFORMATION

IMPORTANT:

For models 1537FL and 1538FL, do not exceed a weight of 3.0 kg on the tray or the rack.

For model 1539FL, do not exceed a weight of 4.5 kg on the tray or the rack.

Convection Function (Airboost System)

The convection function (air circulation inside the oven cavity) maintains a uniform and constant airflow throughout the oven, improving efficiency.

To prevent rust inside the oven, caused by vapours released during cooking, allow the oven to cool with the door slightly open. Simply pull the door to the intermediate position.

Due to design constraints, the positioning rails may be interrupted. Be careful when handling the tray and rack to avoid accidents.

When cooking dishes with oil or fat that may splatter, such as roast chicken, it is recommended to place aluminium foil on the tray to reduce splashes.

Always use a kitchen mitt or protective glove to insert or remove the tray or rack. Direct contact with the tray or rack when hot may cause serious burns.

Do not apply water or wet the oven glass when it is hot, as this may cause the glass to crack.

Do not operate the appliance near a gas burner, another heat source, or an electric fan, as this may affect proper temperature control.

Do not place bottles or cans of food directly in the oven, as this may damage the appliance or cause injury.

If the oven is too close to a wall, the wall may burn or oxidise.

Ensure the appliance is not near curtains.

Do not place anything between the bottom of the oven and the surface it is resting on, as this poses a fire risk.

Do not place objects on top of the oven while it is in operation, as the heat may cause malfunctions or breakages.

OPERATION

Before First Use

Before using the oven for the first time, remove the rack and tray and wash them as instructed in the "Cleaning and Maintenance" chapter.

Heat the oven empty at the maximum temperature for 10 minutes. During the first few minutes of operation (only on the first use), the appliance may emit smoke and odours, which will disappear shortly.

Usage

Temperature Selector (5)

Turn the temperature selector to the desired setting, from 100°C to 230°C. Consider the type of food you are cooking before selecting the temperature.

Cooking Mode Selector (6)

Use the cooking mode selector to choose the heat source:

- Upper resistance
- Lower resistance
- Upper and lower resistance
- Upper resistance + convection function
- Lower resistance + convection function
- Upper and lower resistance + convection function.

Timer (7)

Turn the timer to the desired time. It can be set up to 60 minutes. The indicator light will turn on, signalling that cooking has started.

Once the selected time has elapsed, the oven will emit a sound and turn off.

NOTE: You can adjust the temperature, cooking mode, and duration during cooking if necessary. The oven can also be turned off by turning the timer fully to the left (position 0).

Interior Light (4)

The interior light helps monitor cooking progress. It switches on when the timer is set and turns off when the time ends.

Positioning Rails (10)

You can adjust the tray and rack to different positions depending on the dishes you wish to cook, using the positioning rails.

Attention: If the oven is dirty, it may take longer to cook and reduce its lifespan

Attention: Be careful when removing puddings or other hot liquids, as there is a risk of burns.

CLEANING AND MAINTENANCE

After each use and before carrying out any cleaning operation, unplug the appliance and allow it to cool completely.

Allow the oven to cool with the door slightly open.

When completely cool:

Clean the oven interior with a soft damp cloth, followed by a dry cloth. Do not use hard-bristled brushes, as they may scratch the surface.

Wash the rack and tray manually with warm water, a soft sponge, and non-abrasive detergent. Dry thoroughly.

Important: Do not wash the rack and tray in a dishwasher. Detergents may alter their colour or shine without affecting performance.

Clean the appliance's exterior with a damp cloth, then dry with a soft cloth. Do not immerse the appliance in water or place it under running water.

Do not use toxic or abrasive cleaning products such as petrol, polish powder, or solvents.

ANOMALIES AND REPAIR

In case of malfunction, please take the appliance to an authorized Technical Assistance Service. Do not attempt to disassemble or repair the appliance, as this may be dangerous.

PROTECTING THE ENVIRONMENT



This symbol indicates the separate collection of electrical and electronic equipment.

The main objective of the separate collection of this waste is to reduce the quantity to be disposed of, promote re-use, recycling and other forms of recovery in order to reduce its negative effects on the environment.

When it is no longer in use, this appliance must not be disposed of together with other unsorted municipal waste.

The user is responsible for delivering it free of charge to the selective collection facilities available for that purpose.

Pieces of equipment that are no longer in use can also be taken back at points of sale, by purchasing new pieces of equipment that are equivalent and have the same functions.

For more detailed information on collection points, please contact your City Council or a point of sale for this equipment.

MINI-FOUR À CONVECTION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et conservez-les pour une consultation ultérieure. Toute utilisation non conforme aux instructions dégage FLAMA de toute responsabilité.

Assurez-vous que la tension d'alimentation de l'installation correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Cet appareil doit être connecté à une prise avec mise à la terre.

Vérifiez que le disjoncteur de protection du circuit auquel l'appareil est connecté a une capacité d'au moins 10A.

Ne mouillez pas le câble d'alimentation et ne manipulez pas l'appareil avec les mains mouillées.

Évitez d'utiliser des prises multiples de type "T" ou des rallonges. Cet appareil doit être exclusivement utilisé pour cuisiner des aliments. Toute autre utilisation peut provoquer des dommages irréparables.

Attention : Les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement. Ne touchez pas ces parties lorsque vous ouvrez ou fermez la porte.

Comme pour tout appareil, son utilisation par des enfants doit être surveillée.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou aient reçu des instructions pour une utilisation sûre de l'appareil et comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas utiliser le four sans la présence d'un adulte.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.

Gardez l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation.

Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche et non sur le câble.

Débranchez l'appareil de la prise électrique avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.

N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Toute intervention autre que le nettoyage doit être effectuée par un Centre de Service Agréé Flama.

Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par un Centre de Service Agréé Flama pour éviter tout danger.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

Ce produit est conforme aux Directives sur la Compatibilité Électromagnétique et la Basse Tension.

Ce manuel d'instructions est également disponible au format PDF sur www.flama.pt.

DESCRIPTION

1. Corps extérieur
2. Porte du four
3. Poignée de la porte
4. Lampe intérieure
5. Sélecteur de température
6. Sélecteur de mode de cuisson
7. Minuterie
8. Témoin lumineux
9. Éléments chauffants / Résistances
10. Rails de positionnement
11. Plateau
12. Grille

INFORMATIONS IMPORTANTES SUPPLÉMENTAIRES

IMPORTANT:

Pour les modèles 1537FL et 1538FL, ne dépassez pas un poids de 3,0 kg sur le plateau ou la grille.

Pour le modèle 1539FL, ne dépassez pas un poids de 4,5 kg sur le plateau ou la grille.

Fonction de convection (Système Airboost)

La fonction de convection (circulation d'air dans la cavité du four) maintient un flux d'air homogène et constant dans toute la cavité du four, augmentant ainsi son efficacité.

Pour éviter l'apparition de rouille à l'intérieur du four, causée par les vapeurs dégagées pendant la cuisson, laissez le four refroidir avec la porte légèrement entrouverte. Pour ce faire, tirez doucement la porte jusqu'à la position intermédiaire.

En raison de contraintes de conception, les rails de positionnement peuvent être interrompus. Soyez prudent lors de la manipulation du plateau et de la grille pour éviter tout accident.

Lorsque vous cuisinez des plats contenant de l'huile ou de la graisse susceptibles de gicler, comme du poulet rôti, il est recommandé de placer une feuille d'aluminium sur le plateau pour réduire les éclaboussures.

Utilisez toujours une manique ou un gant de protection pour insérer ou retirer le plateau ou la grille. Le contact direct avec ces éléments lorsqu'ils sont chauds peut provoquer des brûlures graves.

N'appliquez pas d'eau et ne mouillez pas le verre du four lorsqu'il est chaud, car cela pourrait le fissurer.

Ne placez pas l'appareil près d'un brûleur à gaz, d'une autre source de chaleur ou d'un ventilateur électrique, car cela pourrait perturber le contrôle de la température.

Ne placez pas de bouteilles ou de boîtes de conserve directement dans le four, car cela pourrait endommager l'appareil ou causer des blessures.

Si le four est trop proche d'un mur, ce dernier pourrait brûler ou s'oxyder.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas à proximité de rideaux.

Ne placez rien sous le four, entre sa base et la surface sur laquelle il repose, car cela présente un risque d'incendie.

Ne posez rien sur le four lorsqu'il est en fonctionnement, car la chaleur pourrait provoquer un dysfonctionnement ou une casse.

FONCTIONNEMENT

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le four pour la première fois, retirez la grille et le plateau, et lavez-les comme indiqué dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».

Faites chauffer le four vide à la température maximale pendant 10 minutes. Pendant les premières minutes de fonctionnement (uniquement lors de la première utilisation), l'appareil peut dégager une légère fumée et une odeur, qui disparaîtront rapidement.

Utilisation

Sélecteur de Température (5)

Tournez le sélecteur de température sur la valeur souhaitée, entre 100 °C et 230 °C. Avant de sélectionner la température, tenez compte du type d'aliment que vous souhaitez cuisiner.

Sélecteur de Mode de Cuisson (6)

Utilisez le sélecteur de mode de cuisson pour choisir la source de chaleur :

- Résistance supérieure
- Résistance inférieure
- Résistances supérieure et inférieure
- Résistance supérieure + fonction convection
- Résistance inférieure + fonction convection
- Résistances supérieure et inférieure + fonction convection.

Minuterie (7)

Tournez la minuterie sur la durée souhaitée. La minuterie peut être programmée jusqu'à 60 minutes. Le témoin lumineux s'allume pour indiquer que la cuisson a commencé.

Une fois le temps sélectionné écoulé, le four émettra un signal sonore et s'éteindra.

NOTE : Bien que la température, le mode de cuisson et la durée aient été sélectionnés, vous pouvez ajuster à tout moment ces paramètres pendant la cuisson si nécessaire. Vous pouvez également éteindre le four en tournant la minuterie complètement à gauche (position 0).

Lampe Intérieure (4)

La lampe intérieure permet de vérifier l'état de la cuisson.

Elle s'allume lorsque la minuterie est programmée et s'éteint lorsque le temps est écoulé.

Rails de Positionnement (10)

Vous pouvez ajuster le plateau et la grille sur différentes positions en fonction des plats que vous souhaitez cuisiner, en utilisant les rails de positionnement.

Attention : Si le four est sale, il pourrait prendre plus de temps pour cuisiner, ce qui réduirait sa durée de vie.

Attention : Soyez prudent lors du retrait de flans ou d'autres liquides chauds, car il existe un risque de brûlures.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Après chaque utilisation et avant toute opération de nettoyage, débranchez toujours la fiche de la prise électrique et laissez l'appareil refroidir complètement.

Laissez le four refroidir avec la porte légèrement entrouverte. Pour cela, tirez doucement la porte jusqu'à la position intermédiaire.

Une fois que le four est complètement refroidi, nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux et humide, puis essuyez-le avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de brosses à poils durs, car elles pourraient rayer la surface intérieure du four.

Lavez la grille et le plateau à la main, à l'eau chaude, avec une éponge douce et un détergent non abrasif. Essuyez-les avec un chiffon doux et sec pour éliminer l'excès d'eau.

Important : Ne lavez pas la grille et le plateau au lave-vaisselle. Les détergents peuvent altérer leur couleur ou leur brillance sans compromettre leur efficacité.

Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide, puis essuyez-le avec un chiffon doux et sec. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau et ne le mettez pas sous le robinet.

N'utilisez pas de produits de nettoyage toxiques ou abrasifs, tels que de l'essence, des poudres à polir ou des solvants.

DYSFONCTIONNEMENTS ET RÉPARATIONS

En cas de panne, confier l'appareil à un service d'assistance technique agréé. Ne pas démonter ou réparer l'appareil, car cela pourrait présenter un danger.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Ce symbole indique la collecte séparée d'équipements électriques et électroniques

L'objectif principal de la collecte séparée de ces résidus est de réduire la quantité à éliminer, de

promouvoir la réutilisation, le recyclage et d'autres formes de valorisation en vue de diminuer leurs effets négatifs sur l'environnement.

Lorsque cet appareil est mis au rebut, il ne doit pas être jeté avec les autres résidus urbains de manière non différenciée.

L'utilisateur est responsable de déposer lui-même gratuitement les déchets dans les installations de collecte sélective prévues à cet effet.

La reprise des équipements au rebut peut également s'effectuer auprès des points de vente lors de l'achat d'un nouvel appareil équivalent ou doté de fonctions similaires.

Pour obtenir des informations plus détaillées sur les locaux de collecte, veuillez-vous renseigner auprès de la mairie ou auprès du point de vente dans lequel vous vous êtes procuré ces équipements.

Esta página foi deliberadamente deixada em branco
Esta página se ha dejado en blanco deliberadamente
This page has been deliberately left blank
Cette page a été volontairement laissée vierge

Esta página foi deliberadamente deixada em branco
Esta página se ha dejado en blanco deliberadamente
This page has been deliberately left blank
Cette page a été volontairement laissée vierge

Esta página foi deliberadamente deixada em branco
Esta página se ha dejado en blanco deliberadamente
This page has been deliberately left blank
Cette page a été volontairement laissée vierge

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 sustituiremos de manera gratuita, todas las piezas que dentro de un uso normal del aparato, se hayan deteriorado como consecuencia de un defecto del material o de fabricación.
4. Esta garantía no cubre 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

I1537.00