

FLAMA



9116FL

FORNO ELÉTRICO 7 FUNÇÕES VENTILADO
HORNO ELÉCTRICO 7 FUNCIONES VENTILADO

19116.00

PORTUGUÊS

ESTIMADO CLIENTE,

O forno é excepcionalmente fácil de usar e extremamente eficiente. Depois de ler o manual de instruções, o funcionamento do forno será fácil.

Antes de ser embalado e deixar as instalações do fabricante, o forno foi cuidadosamente verificado em relação à segurança e funcionalidade.

Antes de usar o aparelho, leia atentamente o manual de instruções. Seguindo estas instruções cuidadosamente, será capaz de evitar qualquer problema ao usar o aparelho.

É importante manter o manual de instruções e armazená-lo num local seguro para que possa ser consultado a qualquer momento.

É necessário seguir cuidadosamente as instruções do manual para evitar possíveis acidentes.

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

Atenção!

Não use o forno antes de ler este manual de instruções.

O forno destina-se apenas a uso doméstico.

A FLAMA reserva-se no direito de introduzir alterações que não afetem o funcionamento do aparelho.

CONSELHOS DE SEGURANÇA

ATENÇÃO: A sua segurança é da maior importância para a nossa empresa. Certifique-se de que lê este manual de instruções antes de tentar instalar ou utilizar o aparelho. Se tiver dúvidas em relação a qualquer informação presente neste manual, contacte o Serviço de apoio técnico.

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.

Este aparelho foi concebido apenas para a utilização doméstica e pode ser embutido num armário de cozinha padrão ou numa estrutura adequada.

IMPORTANTE: A mobília ou estrutura 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 pela instalação do aparelho em infração deste limite de temperatura ou pela colocação dos armários adjacentes mais próxima do que a 4 mm do aparelho, serão da responsabilidade do proprietário.

Para a utilização e veículos de alojamento de lazer, consulte as informações adequadas presentes nas instruções de instalação deste aparelho.

A utilização deste aparelho para qualquer outra finalidade ou noutro ambiente qualquer sem o consentimento expresso da nossa empresa invalidará qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.

O seu novo aparelho tem garantia contra defeitos elétricos ou mecânicos, sujeita a determinadas exclusões indicadas nas Condições da garantia. As disposições anteriores não afetam os seus direitos estatutários.

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

AVISO: O aparelho e as partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Devem ser tomadas precauções para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

Crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas longe, a menos que continuamente supervisionadas.

Este aparelho cumpre na íntegra com a legislação europeia para a segurança. Queremos realçar que esta conformidade não invalida o facto de que as superfícies do aparelho aquecem durante a utilização e permanecem quentes após o funcionamento.

O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar um sobreaquecimento.

Segurança para as crianças

Recomendamos veementemente que os bebés e as crianças sejam impedidas de estar próximas do aparelho e de tocar no aparelho em momento algum.

Se for necessário que familiares mais jovens estejam na cozinha, certifique-se de que são sempre mantidos sob supervisão atenta.

Segurança geral

Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 anos ou mais e por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou tiverem recebido instruções sobre o uso do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

Limpeza e manutenção do aparelho não deve ser feito por crianças sem supervisão.

Não coloque objetos pesados sobre a porta do forno nem se apoie nela quando estiver aberta, pois tal pode provocar danos nas dobradiças da porta do forno.

Não deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância, pois tal pode provocar um risco de incêndio.

Não coloque tachos ou assadeiras diretamente na base do espaço interior do forno, nem o cubra com papel de alumínio.

Não permita que os acessórios elétricos ou os cabos entrem em contacto com as áreas do aparelho que aquecem.

Não utilize o aparelho para aquecer a divisão em que se situa nem para secar roupa. Não instale o aparelho junto a cortinas nem a equipamentos maleáveis.

Não tente levantar ou mover utensílios de cozinha ao utilizar a porta ou a pega do forno, pois tal pode provocar danos no aparelho ou ferimentos na pessoa que está a levantar o utensílio.

Não tente substituir o cabo de alimentação ou a ficha, dado tratar-se de uma operação perigosa. Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído por um cabo disponível no fabricante ou no seu serviço pós-venda.

Limpeza

A limpeza do forno deve ser realizada regularmente.

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

IMPORTANTE: o aparelho tem de ser desligado da corrente elétrica antes do procedimento de limpeza.

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.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

ATENÇÃO – a instalação deve ser realizada por uma pessoa devidamente qualificada, em conformidade com a versão em vigor das normas que se seguem:

- Normas Europeias de Regulamentos de Segurança.
- Regulamentos de construção (emitidos pelo Ministério do Ambiente).
- Normas de construção.
- Regulamentos de Ligações Elétricas da IEE.
- Regulamentos “Electricity at Work” (eletricidade ao trabalho).

O elemento de aquecimento do grelhador e outros componentes internos do forno ficam extremamente quentes durante o funcionamento, por isso, evite tocar-lhes quando manusear os alimentos que estiver a grelhar.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores para metais para limpar o vidro da porta do forno, pois podem arranhar a superfície, o que pode fazer com que o vidro parta.

Não se pode realizar limpeza com sistemas de limpeza a vapor.

Nunca limpe as superfícies do forno através de sistemas de limpeza a vapor.

COMO POUPAR ENERGIA

Usar a energia de maneira responsável não só economiza o dinheiro, mas também ajuda o meio ambiente. Então vamos poupar energia! Pode fazer isso de várias maneiras:

Não abra a porta do forno desnecessariamente, com demasiada frequência.

Desligue o forno a tempo certo e faça uso do calor residual do forno.

Para longos períodos de cozedura, desligue as zonas de aquecimento 5 a 10 minutos antes de terminar a cozedura, o que economiza até 20% em energia.

Utilize o forno apenas quando cozinhar uma quantidade da comida maior.

Carne até 1 kg pode ser preparada mais economicamente numa panela, na placa de fogão.

Se o tempo de cozimento é maior que 40 minutos, desligue o forno 10 minutos antes da hora final.

Importante! Ao usar o temporizador (consoante modelo) de acordo com o prato a confeccionar, defina apropriadamente tempos de cocção mais curtos.

Certifique-se de que a porta do forno esteja fechada.

O calor pode fugir através de derrames na selagem da porta. Limpe qualquer derrame imediatamente.

Não instale o fogão diretamente ao lado dos frigoríficos/congeladores. Caso contrário, o consumo de energia aumenta desnecessariamente.

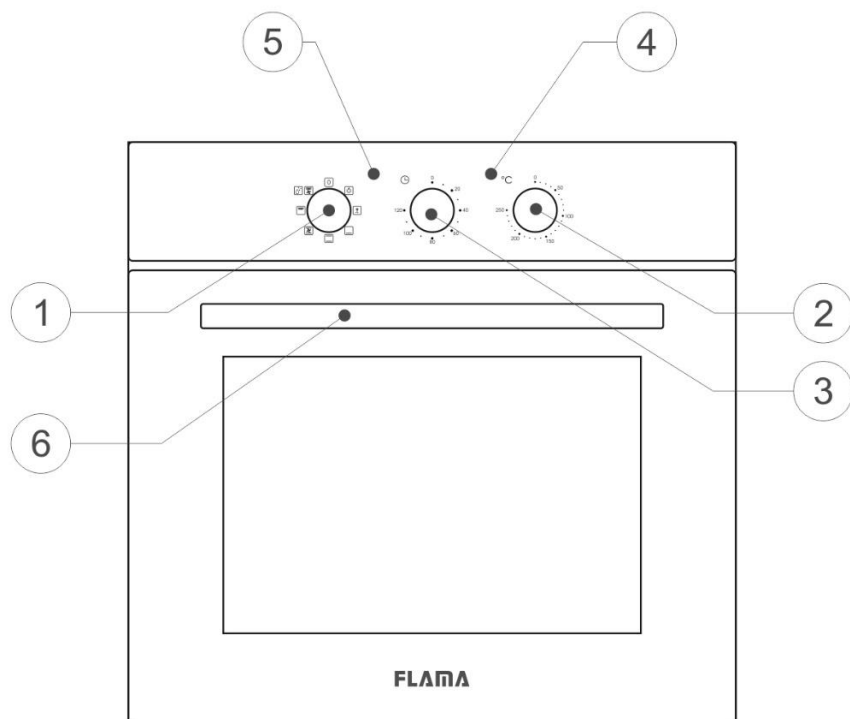
DESEMBALAGEM

Durante o transporte, as embalagens protetoras foram usadas para proteger o aparelho contra qualquer dano. Depois de desembalar, por favor, elimine todos os elementos da embalagem de tal forma que não cause danos ao meio ambiente. Todos os materiais utilizados para embalar o aparelho são amigos do ambiente; são 100% recicláveis e são marcados com o símbolo apropriado.

Atenção! Durante a desembalagem, os materiais da embalagem (sacos de polietileno, peças de poliestireno, etc.) devem ser mantidos fora do alcance das crianças.

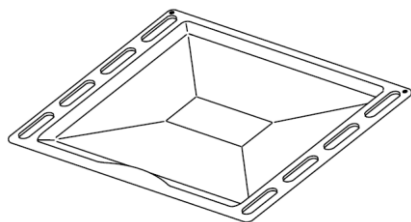
Guarde o manual de instruções para que esteja facilmente disponível para referência no futuro para si ou para qualquer pessoa que não esteja familiarizada com o funcionamento do aparelho.

DESCRIÇÃO

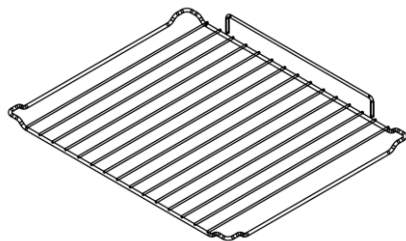


1. Botão de seleção de função
2. Botão de controle de temperatura
3. Temporizador
4. Luz de sinalização vermelha do regulador de temperatura
5. Luz de sinalização amarela de funcionamento da operação
6. Pega da porta do forno

Acessórios



Tabuleiro



Grelha

Não tente levantar ou mover utensílios de cozinha ao utilizar a porta ou a pega do forno, pois tal pode provocar danos no aparelho ou ferimentos na pessoa que está a levantar o utensílio.

FUNÇÕES ADICIONAIS

Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desativar o forno, a ventoinha de arrefecimento continuará até a temperatura do forno for residual.

Termóstato de segurança

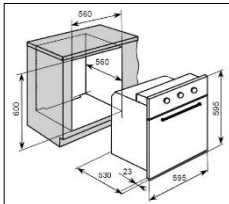
Se o forno for utilizado incorretamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso, o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação elétrica. O forno volta a ativar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

INSTALAÇÃO

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

A área da cozinha deve estar seca e arejada e equipada com ventilação eficiente. Ao instalar o forno, os acessos fáceis a todos os elementos de controle devem ser assegurados.

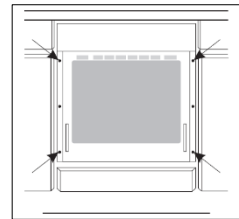
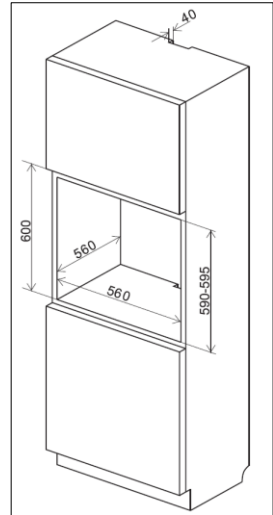
Este é um forno de encastrar, e sua parede traseira e uma parede lateral podem ser colocadas ao lado de um móvel alto ou de uma parede. Revestimento ou folheado usado em móveis equipados deve ser aplicado com um adesivo resistente ao calor (100°C). Isso evita a deformação da superfície ou descolamento do revestimento.



Faça uma abertura com as dimensões indicadas no diagrama para o forno se encaixar.

Certifique-se de que a ficha elétrica está desligada e depois ligue o forno à rede de alimentação elétrica.

Insira o forno completamente na abertura sem permitir que os quatro parafusos nos locais indicados no diagrama caiam.



Dimensões do produto:

Altura: 595 mm

Largura: 595mm

Profundidade: 530mm

Dimensões da abertura:

600 mm

560 mm

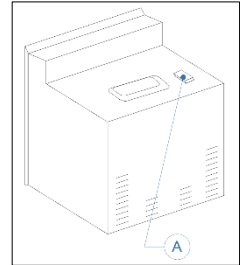
560 mm (min)

Conexão elétrica

AVISO! Todo o trabalho elétrico deve ser realizado por um técnico qualificado e autorizado. Nenhuma alteração ou mudança intencional na alimentação elétrica deve ser realizada.

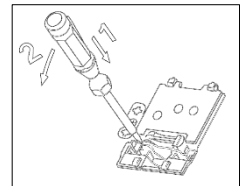
Diretrizes de montagem

O forno é fabricado para funcionar com corrente alternada trifásica (220V-240V / 50Hz). O diagrama de conexão encontra-se na tampa da caixa de conexão (A). Lembre-se que o tipo de conexão e a potência do forno. Lembre-se de que o fio de conexão deve corresponder ao tipo de conexão e à potência nominal do forno.

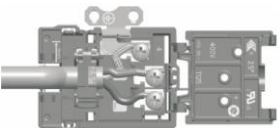
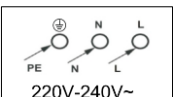


O cabo de conexão deve ser fixado numa braçadeira de alívio de tensão.

AVISO! Lembre-se de conectar o circuito de segurança ao terminal da caixa de conexão marcado com símbolo de terra (⊕). A alimentação da eletricidade para o forno deve ter um interruptor de segurança que permite que a energia seja cortada em caso de emergência. A distância entre os pontos de contacto do interruptor de segurança deve ser de pelo menos 3 mm.



Antes de ligar o forno à fonte de alimentação, é importante ler as informações na placa de dados e no diagrama de conexão.

<p>Diagrama de conexão Atenção Voltagem de elementos de aquecimento 220~240V Atenção No caso de qualquer conexão, o fio de segurança deve ser conectado ao terminal de terra(⊕).</p>	
<p>Para 220-240 V aterrada de uma fase conecte: - Fio castanho conecte a L, - Fio azul conecte a N, - Fio de terra (verde-amarelo) conecte a ⊕.</p>	

FUNCIÓNAMENTO

Antes da primeira utilização

Remova a embalagem, limpe o interior do forno.

Retire e lave os acessórios do forno com água morna e um pouco de detergente líquido e enxague com água limpa. Seque bem todos os acessórios e volte a colocá-los no forno.

Ligue a ventilação/exaustão no compartimento ou abra uma janela.

Aqueça o forno a uma temperatura de 250°C, por aproximadamente 30 minutos. De seguida, deixe arrefecer, remova pequenas manchas e lave com cuidado.

Importante!

O interior do forno só deve ser lavado com água morna e uma pequena quantidade de detergente não abrasivo.

Utilização

Ligar o forno:

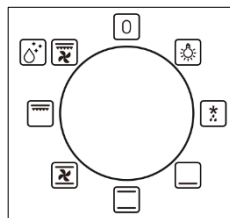
- Selecione a função desejada no botão de seleção de função (1)
- Selecione a temperatura desejada no botão de controle de temperatura (2)

Para desligar o forno, rode ambos os botões para a posição “0”.

Forno de convecção natural (convencional)

O forno pode ser aquecido usando os aquecedores na parte inferior e superior. O funcionamento do forno é controlado pelo botão de seleção de função (1).

Para definir a função desejada deve rodar o botão para a posição selecionada.



Seleção de temperatura

Pode regular a temperatura desejada consoante o tipo de alimento que vai cozinhar. A regulação da temperatura do forno é controlada pelo botão de controle de temperatura (2).

Para definir a temperatura deve rodar o botão para a posição que indica a temperatura desejada.


Temporizador (3)

O temporizador pode ser utilizado independentemente de uma função de cocção do forno durante um período de tempo de até 120 minutos.

Para definir, rode o temporizador (3) totalmente no sentido horário até parar, e em seguida, rode no sentido anti-horário para o tempo desejado.










O período de tempo que foi definido expirará quando o temporizador atingir zero (0); um breve sinal sonoro será emitido.

Seleção de modo de operação manual / anulação do temporizador

Rode o temporizador (3) no sentido anti-horário até atingir o símbolo de operação manual () de modo que o tempo de cocção não seja limitado.

Para desligar o forno, Rode o temporizador (3) para a posição “0”.

SELETOR DE FUNÇÕES DO FORNO

	POSIÇÃO 0: Nesta posição, nenhuma função está selecionada.
	LUZ DO FORNO: Esta função apenas fornece iluminação. O elemento de aquecimento não funciona. É conveniente para colocar os alimentos no espaço interior.
	DESCONGELAR: Função para reduzir o tempo de descongelação. O tempo necessário depende da temperatura ambiente, quantidade e tipo de alimento. Verifique sempre a embalagem de alimentos para as instruções de descongelação.
	AQUECIMENTO INFERIOR: É utilizado o elemento de aquecimento inferior. Os alimentos são aquecidos a partir de baixo.
	FORNO CONVENCIONAL (elemento de aquecimento superior e inferior): Este método de cocção permite cozinhar da forma tradicional, com calor proveniente dos elementos de aquecimento superior e inferior. Esta função é adequada para assar e cozer apenas num tabuleiro.
	VENTILAÇÃO E ELEMENTO SUPERIOR E INFERIOR: A ventilação, o elemento de aquecimento superior e inferior funcionam juntos. Isso ajuda o calor a circular.
	GRILL COMBINADO: Este método de confeção utiliza as partes interna e externa do elemento superior, que direciona o calor para baixo sobre os alimentos. Esta função é adequada para grelhar porções médias ou grandes de salsichas, bacon, bifés, peixe, etc.
	VENTILADOR E GRILL COMBINADO: Este método de cozinhar utiliza o elemento superior em conjunto com o ventilador, proporcionando uma rápida circulação de calor. Esta função é adequada para um corte rápido, selando os sucos, como bifés, hambúrgueres, alguns vegetais, etc.
	SISTEMA HYDROSMART: Selecione esta função e siga os passos descritos no capítulo Limpeza e Manutenção .

ATENÇÃO:

Ao selecionar qualquer posição de aquecimento no botão de seleção de função (1), o forno só começará a aquecer depois da temperatura ter sido ajustada no botão de controle de temperatura (2).

Quando as funções com ventilação forem selecionadas, mas o botão de controle de temperatura (2) estiver na posição **O**, só o ventilador estará ligado. Com esta função, pode arrefecer o prato ou a câmara do forno.

Sinalização luminosa do forno

A Ligação do forno é indicada por duas luzes de sinalização, amarela e vermelha.

A luz amarela acesa significa que o forno está a funcionar. A luz vermelha acende quando o forno está em aquecimento e apaga, significando que o forno atingiu a temperatura definida.

Se uma receita recomendar a colocação de pratos no forno pré-aquecido, isso não deve ser realizado antes que a luz vermelha apague pela primeira vez.

Ao assar, a luz vermelha acenderá e apagará, significando que a temperatura dentro do forno está a ser mantida. A luz de sinalização amarela também pode acender quando o Botão de seleção de função (1) está na posição LUZ DO FORNO.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Ao assegurar a limpeza e manutenção adequadas do seu forno, está a garantir o funcionamento do seu aparelho livre de avarias.

Deve desligar o aparelho antes de iniciar a limpeza e assegurar-se que todos os botões estão na posição “O”. Não iniciar a limpeza até o forno ter arrefecido por completo.

Atenção - A lâmina afiada deve estar sempre protegida pela cobertura (empurre com os polegares). Devido ao risco de lesões, tenha cuidado ao manusear este instrumento - mantenha longe do alcance das crianças.

Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza não abrasivos, tais como quaisquer tipos de líquidos ou emulsões para remover gordura. São recomendados, produtos especiais de limpeza como o COLLO Luneta, Sidol Stahlglanz, Stahl-Fix para lavar e limpar, e o Cera Fix para a manutenção.

Caso os produtos recomendados não estejam disponíveis, aconselha-se a utilização de água morna com um pouco de detergente para a loiça ou produtos de limpeza de lava-louças em aço inoxidável.

Forno

O forno deve ser limpo após cada utilização. A iluminação do forno deve estar ligada quando limpar o seu interior para permitir observar todas as superfícies.

O interior do forno deve ser lavado apenas com água morna e um pouco de detergente para a loiça.

Seque o interior do forno depois de limpar.

Atenção - Não utilize produtos de limpeza que contenham materiais abrasivos quando limpar e fizer a manutenção do vidro do painel frontal.

Sistema HydroSmart

Remova os componentes internos do forno: bandeja, grelha e grelhas laterais (nos modelos com grelhas laterais removíveis).

Misture 200 ml de água com uma colher de café de detergente da loiça. Mexa bem e despeje o conteúdo com muito cuidado no fundo do forno.

Coloque o forno na função **HydroSmart** durante 15 minutos a 200 °C.

Após esse tempo, rode o botão de controle de temperatura (2) para 0 °C e deixe o forno esfriar por 20 minutos na mesma função, para que a ventilação interna continue a funcionar.

Abra a porta do forno e limpe o interior com um pano adequado. Algumas partes poderão ainda estar ligeiramente quentes. Tenha cuidado para não se queimar.

Atenção! A limpeza com auxílio a vapor pode causar a acumulação de humidade ou resíduos de água debaixo do forno.

Seque o interior do forno depois de limpar.

Substituição da lâmpada do forno

Aviso – Certifique-se que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.

Coloque todos os botões na posição “0” e desligue a corrente da ficha.

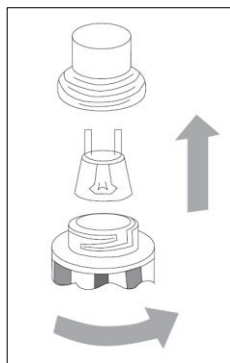
Desaparafuse e lave a cobertura da lâmpada e seque.

Desaperte a lâmpada do casquilho, substitua por uma lâmpada nova - uma lâmpada de alta temperatura (300°C) com as seguintes especificações:

- Tensão 230 V
- Potência 25 W
- G9

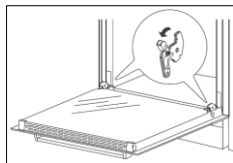
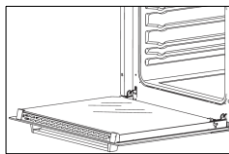
Enrosque a lâmpada, assegurando-se de que está inserida corretamente no casquilho cerâmico.

Aparafuse a cobertura da lâmpada.



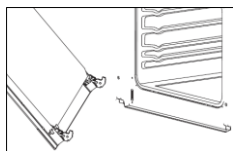
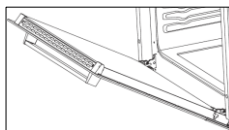
Limpeza da porta do forno

Abra a porta do forno completamente.



Levante o fixador da dobradiça completamente.

Feche a porta com cuidado até ouvir o som do encaixe; quando atingir uma posição de fixação, segure a porta com as duas mãos e continue a empurrar, e puxe ao mesmo tempo para que o pino da dobradiça se solte do forno.

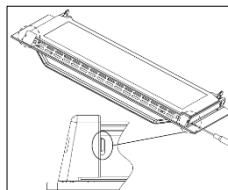


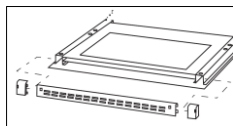
Depois de limpar, alinhe a dobradiça com o fixador da porta do forno e empurre até encaixar.

Abra a porta do forno completamente e empurre o fixador para baixo, para a sua posição inicial. A instalação da porta do forno está concluída.

Remoção do painel de vidro interno

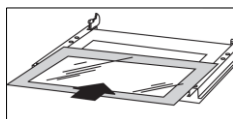
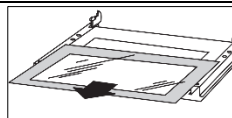
A porta de vidro tem dois trincos de plástico. Insira uma chave de fendas no orifício do trinco de plástico e levante suavemente.





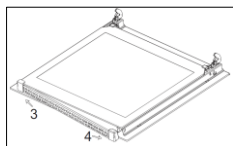
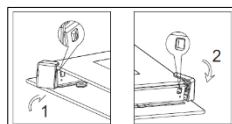
Remova os trincos de plástico e o dissipador térmico (grelha de ventilação).

Puxe o vidro interno de baixo do trinco de plástico.



Depois de limpar o vidro interno, volte a colocar o vidro interno na sua posição inicial.

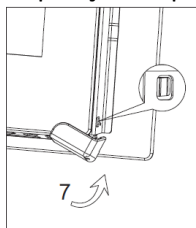
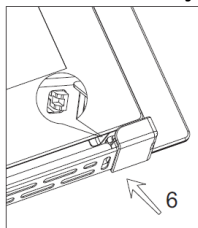
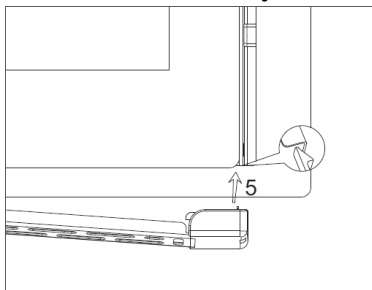
Monte o trinco superior esquerdo e tenha atenção á visualização da janela de engate.



Ao mesmo tempo, insira o dissipador térmico no trinco superior esquerdo.

Insira o trinco superior direito no painel da porta.

Encaixe o trinco na armação de ferro e tenha atenção à posição da placa.



FUNCIONAMENTO EM CASO DE EMERGÊNCIA

Em caso de emergência:

- Desligue todos comandos do forno em funcionamento.
- Desligue a corrente da ficha.
- Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Algumas avarias pequenas podem ser reparadas consultando as instruções dadas no quadro a seguir.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
O aparelho não funciona.	Falha na fonte de alimentação elétrica	Verifique a caixa de fusíveis, se houver um fusível queimado será necessário substituir por um novo.
A iluminação do forno não funciona	Lâmpada solta ou danificada	Enrosque ou substitua a lâmpada fundida (ver capítulo Limpeza e Manutenção)

SUGESTÕES PRÁTICAS PARA COZINHAR NO FORNO

Cozinhar

Recomendamos a utilização dos tabuleiros para bolos que são fornecidos com o seu forno; ;

Também é possível cozinhar em formas e tabuleiros para bolos comprados noutra local, que devem ser colocados sobre o tabuleiro de grelha; os tabuleiros pretos são os mais indicados para cozinhar pois são melhores condutores de calor e diminuem o tempo de cozedura;

Não são recomendadas formas e tabuleiros com superfícies claras ou brilhantes quando se utiliza o método de aquecimento convencional

(resistências superior e inferior), pois a utilização deste tipo de formas pode resultar numa má cozedura;

Antes de retirar o bolo do forno, espete um palito de madeira para verificar se está pronto (quando espetar o palito, este deve sair seco e limpo se o bolo estiver pronto);

Aconselhamos a deixar o bolo dentro do forno durante cerca de 5 minutos após desligar o forno;

Os parâmetros de cozedura indicados nas tabelas são aproximados e podem ser modificados de acordo com a sua experiência e preferências de cozedura;

Se as informações nos livros de receitas forem muito diferentes dos valores incluídos neste manual de instruções, deve seguir as instruções do manual.

TABELAS DE ORIENTAÇÃO

Nota - O nível da grelha (Nível) é contado de baixo para cima.

Tabela 1 - Confeccionar Bolos

Funções do forno – Aquecimento inferior e superior + ventilador

Tipo de bolo	Resistências+ inferior + superior		Ventilação		Tempo de cozedura (min.)
	Nível	Temp.	Nível	Temp.	
Cozinhar em formas para bolos					
Pão de ló/Bolo mármore	2	170-180	2	150-170	60-80
Pão de ló Victoria	2	160-180	2	150-170	68-80
Base para um bolo em camadas	2-3	170-180	2-3	160-170	20-30
Bolo de pão de ló em camadas	2	160-180	2-3	160-170	30-40
Bolo de fruta (base crocante)	2	210-220	2-3	160-180	60-70
Cheesecake (base de massa quebrada)	2	210-220	2	140-150	60-90
“Teacake”	2	210-220	2	150-170	40-60
Pão (p. ex. pão integral)	2	210-220	2	180-200	50-60
Cozedura nos tabuleiros fornecidos com o forno					
Bolo de fruta (base crocante)	3	170-180	2	160-170	35-60
Bolo de fruta (com levedura)	3	170-180	2	160-170	30-50
Bolo crumble	3	160-170	2	150-170	30-40
Rolo de pão de ló	2	180-200	2	150-170	10-15
Piza (base fina)	3	200-240	2	150-170	10-15
Piza (base alta)	2	200-240	2	150-170	30-50
Cozedura de pequenos bolos					
Bolinhos	3	160-170	2	150-160	10-30
Massa folhada	3	180-190	2	170-190	18-25
Merengues	3	90-110	2	170-190	35-45
Bolinhos de massa choux	3	90-110	2	170-190	35-45

Nota - Sempre que utilizar a função do forno para bolos, deve primeiro pré-aquecer o forno. Recomenda-se a utilização do terceiro nível inferior para cozer bolos.

Tabela 2 - Assar carne

Cozinhe carne com mais de 1 kg no forno, mas porções mais pequenas devem ser cozinhadas nos queimadores de gás.

Utilize utensílios para forno resistentes ao calor para assar, com pegas igualmente resistentes a altas temperaturas;

Recomenda-se que coloque um tabuleiro para bolos no nível mais baixo do forno com uma pequena quantidade de água, quando assar na grelha ou no tabuleiro de grelha;

Aconselha-se a virar a carne pelo menos uma vez durante o tempo de assadura e a regar a carne com os sucos que destila ou com água quente com sal - não coloque água fria sobre a carne.

Funções do forno – Aquecimento inferior e superior + ventilador

Tipo de carne	Nível		temperatura		Tempo de cozedura (min.)
	ventilador	Aquecimento superior e inferior	Ventilador	Aquecimento superior e inferior	
Carne de vaca					Por 1cm
Rosbife ou lombo		3		250	12-15
forno aquecido Suculento ("médio")		3		250	15-25
forno aquecido ""bem passado""		3		210-230	25-30
forno aquecido Peça de carne para assar	2	2	160-180	200-220	120-140

Tipo de carne	Nível		temperatura		Tempo de cozedura (min.)
	ventilador	Aquecimento superior e inferior	Ventilador	Aquecimento superior e inferior	
Carne de porco					
Peça de carne para assar	2	2	160-180	200-210	90-140
Fiambre	2	2	160-180	200-210	60-90
Lombo		3		210-230	25-30
Vitela	2	2	160-170	200-210	90-120
Borrego	2	2	160-180	200-220	100-120
Veado	2	2	175-180	200-220	100-120
Aves					
Frango	2	2	170-180	220-250	50-80
Ganso (aprox.2 kg)	2	2	160-180	190-200	150-180
Peixe	2	2	175-180	210-220	40-55

Nota-Os valores apresentados na tabela referem-se a porções de 1 kg; se a porção for maior, deve adicionar 30-40 minutos por cada quilograma.

Atenção - A carne deve ser virada a meio do tempo de assadura.

Aconselha-se a utilização de utensílios para forno resistentes ao calor para assar carne.

Tabela 3 – ventilação com Grill

Funções do forno – Grill combinado + Ventilação / Grill + Ventilação

Tipo de carne	Peso (kg)	Nível a partir da base	Temperatura	Tempo de cozedura (min.)
Carne de porco assado	1,0	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2,0	2	170-190	120-140
Perna de borrego	2,0	2	170-190	90-110
Carne de vaca assada	1,0	2	180-200	30-40
Frango	1,0	2	180-200	50-60
Pato	2,0	1-2	170-190	85-90
Ganso	3,0	2	140-160	110-130
Peru	2,0	2	180-200	110-130
	3,0	1-2	160-180	150-180

Durante a cozedura deve virar regularmente a carne, bem como regá-la com molhos ou água quente com sal.

Atenção - Os valores indicados nas Tabelas são aproximados e podem ser adaptados de acordo com a sua experiência e preferências de cozedura.

ANOMALIAS E REPARAÇÃO

Em caso de avaria, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não tente desmontar ou reparar o aparelho, já que tal poderá acarretar perigos.

PROTEÇÃO DO AMBIENTE



Este símbolo indica a recolha separada de equipamentos elétricos e eletrónicos.

O objetivo prioritário da recolha separada destes resíduos é reduzir a quantidade a eliminar, promover a reutilização, a reciclagem e outras formas de valorização, de forma a reduzir os seus efeitos negativos sobre o ambiente.

Quando fora de uso este aparelho não deverá ser descartado junto com os restantes resíduos urbanos não indiferenciados.

O utilizador é responsável por proceder à sua entrega gratuita nas instalações de recolha seletiva existentes para o efeito.

A retoma dos equipamentos fora de uso poderá igualmente ser efetuada pelos pontos de venda, na compra de um equipamento novo que seja equivalente e que desempenhe as mesmas funções.

Para obter informações mais detalhadas sobre os locais de recolha deverá dirigir-se à sua Câmara Municipal ou a um ponto de venda destes equipamentos.

ESPAÑOL

ESTIMADO CLIENTE,

El horno es excepcionalmente fácil de usar y extremadamente eficiente. Después de leer el manual de instrucciones, el funcionamiento del horno será fácil.

Antes de ser embalado y dejar las instalaciones del fabricante, el horno ha sido cuidadosamente comprobado en cuanto a seguridad y funcionalidad.

Antes de usar el aparato, lea atentamente el manual de instrucciones. Siguiendo estas instrucciones cuidadosamente, será capaz de evitar cualquier problema al usar el aparato.

Es importante mantener el manual de instrucciones y almacenarlo en un lugar seguro para que pueda ser consultado en cualquier momento.

Es necesario seguir cuidadosamente las instrucciones del manual para evitar posibles accidentes.

Los productos FLAMA están diseñados pensando en el bienestar y la satisfacción del consumidor, privilegiando los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño

¡Atención!

No utilice el horno antes de leer este manual de instrucciones.

El horno está diseñado para uso doméstico.

FLAMA se reserva el derecho de introducir cambios que no afecten al funcionamiento del aparato.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

ATENCIÓN: Su seguridad es de gran importancia para nuestra empresa. Asegúrese de leer este manual de instrucciones antes de intentar instalar o utilizar el aparato. Si tiene alguna duda sobre cualquier información contenida en este manual, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Este manual de instrucciones del usuario contiene información importante, incluyendo las observaciones de seguridad e instalación, que le permitirán sacar el máximo partido del aparato. Guárdelo para que esté fácilmente disponible para referencia en el futuro para usted o para cualquier persona que no esté familiarizada con el funcionamiento del aparato.

Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico y se puede incrustar en un armario de cocina estándar o en una estructura adecuada.

IMPORTANTE: Los muebles o estructura adyacente y todos los materiales utilizados en la instalación deben ser capaces de soportar una temperatura mínima de 85 ° C por encima de la temperatura ambiente de la habitación donde se encuentren durante el uso.

Determinados tipos de muebles de cocina en vinilo o laminado son particularmente propensos a daños y

decoloración relacionados con el calor a temperaturas por debajo de las orientaciones indicadas anteriormente.

Los daños causados por la instalación del aparato en infracción de este límite de temperatura o por la colocación de los armarios adyacentes más cercanos a los 4 mm del aparato, serán responsabilidad del propietario.

Para el uso y los vehículos de alojamiento de ocio, consulte la información adecuada en las instrucciones de instalación de este aparato.

El uso de este aparato para cualquier otro propósito o en cualquier otro ambiente sin el consentimiento expreso de nuestra empresa invalidará cualquier garantía o reclamación de responsabilidad.

Su nuevo aparato tiene garantía contra defectos eléctricos o mecánicos, sujeto a determinadas exclusiones indicadas en las Condiciones de la garantía. Las disposiciones anteriores no afectan a sus derechos estatutarios.

Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por Técnicos de mantenimiento o por agentes de asistencia técnica autorizados.

ADVERTENCIA: El aparato y las partes accesibles pueden calurarse durante el uso. Se deben tomar precauciones para evitar tocar los elementos de calentamiento.

Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén continuamente supervisados.

Este aparato cumple íntegramente con la legislación europea de seguridad. Queremos subrayar que esta conformidad no invalida el hecho de que las superficies del aparato se calientan durante el uso y permanecen calientes después del funcionamiento.

El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar un sobrecalentamiento.

Seguridad para los niños

Se recomienda encarecidamente que los bebés y los niños se vean impedidos de estar cerca del aparato y de tocar el aparato en ningún momento.

Si es necesario que familiares más jóvenes estén en la cocina, asegúrese de que siempre se mantienen bajo supervisión atenta.

Seguridad general

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento si son supervisadas o han recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprender los peligros involucrados.

Los niños no deben jugar con el aparato.

La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños sin supervisión.

No coloque objetos pesados sobre la puerta del horno ni se apoye en ella cuando esté abierta, ya que puede dañar las bisagras de la puerta del horno.

No deje aceite o grasa caliente sin vigilancia, ya que puede provocar un riesgo de incendio.

No coloque tostadas o asadores directamente en la base del espacio interior del horno, ni lo cubra con papel de aluminio.

No permita que los accesorios eléctricos o los cables entre en contacto con las zonas del aparato que se calientan.

No utilice el aparato para calentar la división en la que se sitúa ni para secar. No instale el aparato cerca de cortinas ni equipos maleables.

No intente levantar o mover utensilios de cocina al utilizar la puerta o el asa del horno, ya que esto puede provocar daños en el aparato o lesiones en la persona que está levantando el utensilio.

No intente sustituir el cable de alimentación o la clavija, ya que se trata de una operación peligrosa. Si el cable de alimentación se daña, debe sustituirse por un cable disponible en el fabricante o en su servicio posventa.

limpieza

La limpieza del horno debe realizarse regularmente.

Es necesario tener cuidado durante el uso de este aparato y durante el procedimiento de limpieza.

IMPORTANTE: el aparato debe apagarse de la corriente eléctrica antes del procedimiento de limpieza.

Este producto cumple con las Directivas de compatibilidad electromagnética y de baja tensión.

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

INFORMACIÓN IMPORTANTE

ATENCIÓN - la instalación deberá ser realizada por una persona debidamente cualificada, de conformidad con la versión vigente de las normas siguientes:

- Normas Europeas de Reglamentos de Seguridad.
- Reglamentos de construcción (emitidos por el Ministerio de Medio Ambiente).
- Normas de construcción.
- Regulaciones de Conexiones Eléctricas de la IEE.
- Regulaciones "Electricidad at Work" (electricidad al trabajo).

El elemento de calentamiento del horno y otros componentes internos del horno son extremadamente calientes durante el funcionamiento, así que evite tocarlos cuando maneje los alimentos que están en la parrilla.

No utilice productos de limpieza abrasivos o raspadores para metales para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede hacer que el cristal salga.

No se puede realizar limpieza con sistemas de limpieza a vapor.

Nunca limpie las superficies del horno a través de sistemas de limpieza de vapor.

CÓMO AHORRAR ENERGÍA

Utilizar la energía de manera responsable no sólo ahorra el dinero, pero también ayuda al medio ambiente. ¡Entonces vamos a ahorrar energía! Puede hacerlo de varias maneras:

No abra la puerta del horno innecesariamente, con demasiada frecuencia.

Apague el horno a tiempo y utilice el calor residual del horno.

Para largos períodos de cocción, apague las zonas de calentamiento 5 a 10 minutos antes de finalizar la cocción, lo que ahorra hasta un 20% en energía.

Utilice el horno sólo cuando cocine una cantidad de comida más grande.

La carne de hasta 1 kg puede prepararse más económicamente en una olla en la placa de cocción.

Si el tiempo de cocción es mayor que 40 minutos, apague el horno 10 minutos antes de la hora final.

Importante! Al utilizar el temporizador (según modelo) de acuerdo con el plato a cocinar, defina apropiadamente tiempos de cocción más cortos.

Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada.

El calor puede huir a través de derrames en el sellado de la puerta. Limpie cualquier derrame inmediatamente.

No instale la cocina directamente al lado de los frigoríficos / congeladores. En caso contrario, el consumo de energía aumenta innecesariamente.

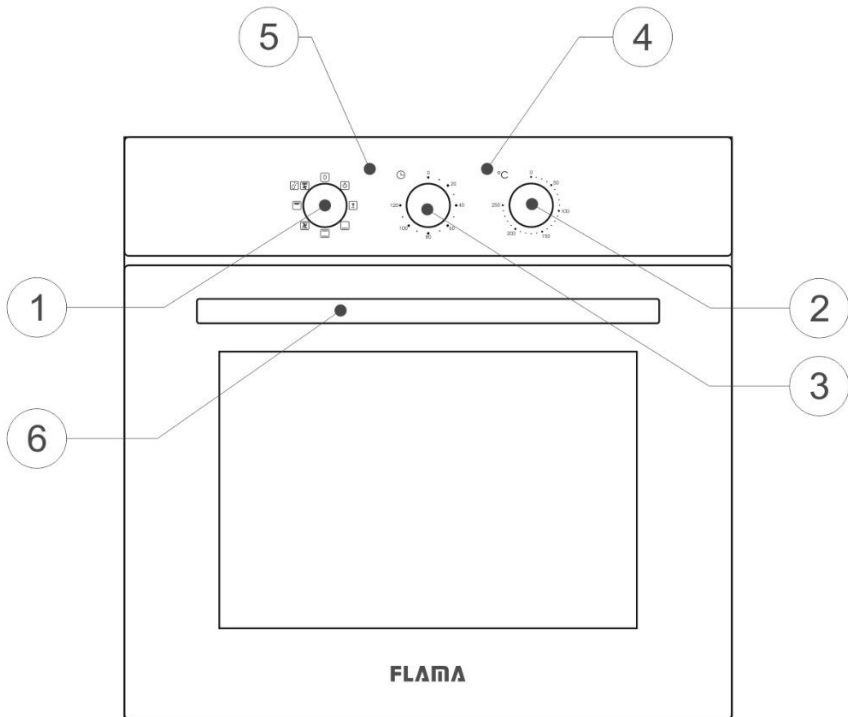
DESEMBALAGE

Durante el transporte, los embalajes protectores se utilizaron para proteger el aparato contra cualquier daño. Después de desembalar, por favor, elimine todos los elementos del embalaje de tal forma que no cause daño al medio ambiente. Todos los materiales utilizados para embalar el aparato son amigos del ambiente; son 100% reciclables y están marcados con el símbolo apropiado.

¡Atención! Durante el desembalaje, los materiales del embalaje (bolsas de polietileno, piezas de poliestireno, etc.) deben mantenerse fuera del alcance de los niños.

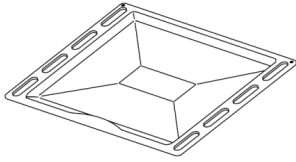
Guarde el manual de instrucciones para que esté fácilmente disponible para referencia en el futuro para usted o para cualquier persona que no esté familiarizada con el funcionamiento del aparato.

DESCRIPCION

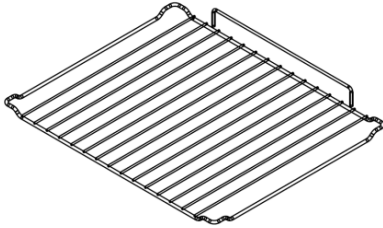


1. Botón de selección de función
2. Botón de control de temperatura
3. Temporizador
4. Luz de señalización roja del regulador de temperatura
5. Luz de señalización amarilla de funcionamiento de la operación
6. Asa de la puerta del horno

Accesorios



Bandeja



Parrilla

No intente levantar o mover utensilios de cocina al utilizar la puerta o el asa del horno, ya que esto puede provocar daños en el aparato o lesiones en la persona que está levantando el utensilio.

FUNCIONES ADICIONALES

Ventilador de refrigeración

Cuando el horno está funcionando, el ventilador de refrigeración se activa automáticamente para mantener las superficies del horno frías. Si se desactiva el horno, el ventilador de refrigeración continuará hasta que la temperatura del horno sea residual.

Termostato de seguridad

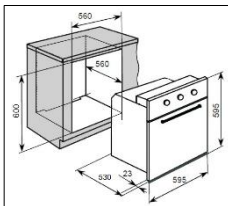
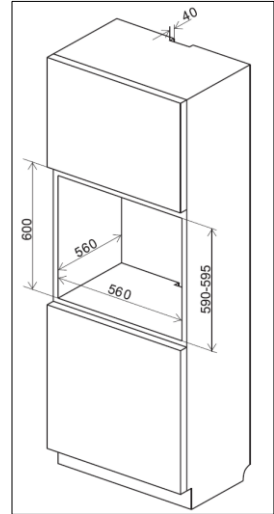
Si el horno se utiliza incorrectamente o tiene alguna anomalía, puede producirse un sobrecalentamiento peligroso. Para evitar esto, el horno tiene un termostato de seguridad que corta la alimentación eléctrica. El horno vuelve a activarse automáticamente cuando la temperatura se baja.

INSTALACIÓN

La instalación técnica del aparato debe ser efectuada por personal técnico cualificado.

El área de la cocina debe estar seca y ventilada y equipada con ventilación eficiente. Al instalar el horno, los accesos fáciles a todos los elementos de control deben ser asegurados.

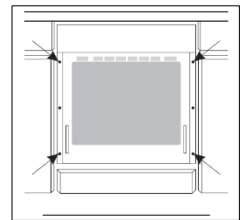
Este es un horno de empotramiento, y su pared trasera y una pared lateral se pueden colocar al lado de un mueble alto o de una pared. Revestimiento o chapa usada en muebles equipados debe ser aplicado con un adhesivo resistente al calor (100 ° C). Esto evita la deformación de la superficie o desprendimiento del revestimiento.



Haga una abertura con las dimensiones indicadas en el diagrama para que el horno encaje.

Asegúrese de que el enchufe esté apagado y después de conectar el horno a la red de alimentación eléctrica.

Inserte el horno completamente en la abertura sin permitir que los cuatro tornillos en los lugares indicados en el diagrama caigan.



Dimensiones del producto:

Altura: 595 mm

Ancho: 595mm

Profundidad: 530mm

Dimensiones de la apertura:

600 mm

560 mm

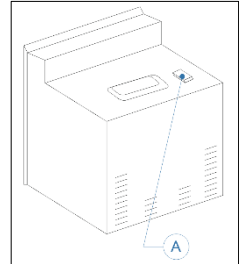
560 mm (min)

Conexión eléctrica

¡ADVERTENCIA! Todo el trabajo eléctrico debe ser realizado por un técnico cualificado y autorizado. No se debe realizar ningún cambio o cambio intencional en la alimentación eléctrica.

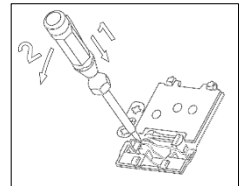
Directrices de montaje

El horno está fabricado para funcionar con corriente alterna trifásica (220V-240V / 50Hz). El diagrama de conexión se encuentra en la cubierta de la caja de conexión (A). Recuerde que el tipo de conexión y la potencia del horno. Recuerde que el cable de conexión debe corresponder al tipo de conexión y a la potencia nominal del horno.

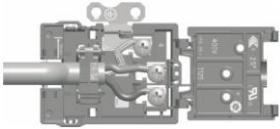
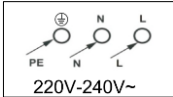


El cable de conexión debe fijarse en una abrazadera de alivio de tensión.

¡ADVERTENCIA! Recuerde conectar el circuito de seguridad al terminal de la caja de conexión marcada con símbolo de tierra (⊕). La alimentación de la electricidad para el horno debe tener un interruptor de seguridad que permite que la energía sea cortada en caso de emergencia. La distancia entre los puntos de contacto del interruptor de seguridad debe ser de al menos 3 mm.



Antes de conectar el horno a la fuente de alimentación, es importante leer la información de la placa de datos y del diagrama de conexión.

<p>Diagrama de conexión Atención Voltaje de elementos de calor 220~240V Atención En caso de cualquier conexión, el cable de seguridad debe conectarse al terminal de tierra (⊕).</p>	
<p>Para 220-240 V puesta a tierra de una fase conecte: - Hilo marrón conecte la L, - Hilo azul conecte la N, - Cable de tierra (verde-amarillo) conecte a ⊕.</p>	

FUNCIONAMIENTO

Antes del primer uso

Retire el embalaje, limpie el interior del horno.

Retire y lave los accesorios del horno con agua tibia y un poco de detergente líquido y enjuague con agua limpia. Seque bien todos los accesorios y vuelva a colocarlos en el horno.

Conecte la ventilación / extracción en el compartimiento o abra una ventana.

Caliente el horno a una temperatura de 250 ° C durante aproximadamente 30 minutos. A continuación, deje enfriar, retire pequeñas manchas y lave con cuidado.

Importante!

El interior del horno sólo debe lavarse con agua tibia y una pequeña cantidad de detergente no abrasivo.

uso

Conectar el horno:

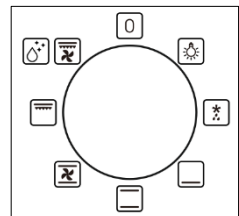
- Seleccione la función deseada en el botón de selección de función (1)
- Seleccione la temperatura deseada en el botón de control de temperatura (2)

Para apagar el horno, gire ambos botones a la posición "0".

Horno de convección natural (convencional)

El horno se puede calentar usando los calentadores en la parte inferior y superior. El funcionamiento del horno se controla mediante el botón de selección de función (1).

Para definir la función deseada, debe girar el mando a la posición seleccionada.



Selección de temperatura

Puede regular la temperatura deseada según el tipo de alimento que va a cocinar. La regulación de la temperatura del horno está controlada por el mando de control de temperatura (2).

Para ajustar la temperatura, girar el mando a la posición que indica la temperatura deseada.


Temporizador (3)

El temporizador se puede utilizar independientemente de una función de cocción del horno durante un período de tiempo de hasta 120 minutos.

Para ajustar, gire el temporizador (3) completamente en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga y, a continuación, gire en el sentido contrario a las agujas del reloj para el tiempo deseado.










El período de tiempo que se ha establecido expirará cuando el temporizador alcance cero (0); se emitirá una breve señal sonora.

Selección del modo de funcionamiento manual / anulación del temporizador

Gire el temporizador (3) en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta alcanzar el símbolo de operación manual () de modo que el tiempo de cocción no sea limitado.

Para apagar el horno, Gire el temporizador (3) a la posición "0".

SELECTOR DE FUNCIONES DEL HORNO

	<p>POSICIÓN 0: En esta posición, no se selecciona ninguna función.</p>
	<p>LUZ DEL HORNO: Esta función sólo proporciona iluminación. El elemento de calor no funciona. Es conveniente colocar los alimentos en el espacio interior.</p>
	<p>Descongelación: Función para reducir el tiempo de descongelación. El tiempo necesario depende de la temperatura ambiente, cantidad y tipo de alimento. Compruebe siempre el embalaje de alimentos para las instrucciones de descongelación.</p>
	<p>CALOR INFERIOR: Se utiliza el elemento de calentamiento inferior. Los alimentos se calientan desde abajo.</p>
	<p>HORNO CONVENCIONAL (elemento de calentamiento superior e inferior): Este método de cocción permite cocinar de la forma tradicional, con calor proveniente de los elementos de calentamiento superior e inferior. Esta función es adecuada para hornear y cocer sólo en un tablero.</p>
	<p>VENTILACIÓN Y ELEMENTO SUPERIOR E INFERIOR: La ventilación, el elemento de calentamiento superior e inferior funcionan juntos. Esto ayuda al calor a circular.</p>
	<p>GRILL COMBINADO: Este método de confección utiliza las partes interna y externa del elemento superior, que dirige el calor hacia abajo sobre los alimentos. Esta función es adecuada para asar porciones medias o grandes de salchichas, bacon, bifés, pescado, etc.</p>
	<p>VENTILADOR Y GRILL COMBINADO: Este método de cocción utiliza el elemento superior en conjunto con el ventilador, proporcionando una rápida circulación de calor. Esta función es adecuada para un corte rápido, sellando los jugos, como bifés, hamburguesas, algunos vegetales, etc.</p>
	<p>SISTEMA HYDROSMART: Seleccione esta función y siga los pasos descritos en el capítulo Limpieza y mantenimiento.</p>

PRECAUCIÓN:

Al seleccionar cualquier posición de calentamiento en el botón de selección de función (1), el horno sólo empezará a calentarse después la temperatura se ha fijado en el mando de control de temperatura (2).

Cuando se seleccionan las funciones con ventilación, pero el botón de control de temperatura (2) está en la posición O, sólo el ventilador está encendido. Con esta función, puede enfriar el plato o la cámara del horno.

Señalización luminosa del horno

La conexión del horno se indica mediante dos luces de señalización, amarilla y roja.

La luz amarilla encendida significa que el horno está funcionando. La luz roja se enciende cuando el horno está en calentamiento y apaga, lo que significa que el horno ha alcanzado la temperatura definida.

Si una receta recomienda la colocación de platos en el horno precalentado, esto no debe realizarse antes de que la luz roja se apague por primera vez.

Al asar, la luz roja se enciende y apaga, lo que significa que la temperatura dentro del horno se mantiene. La señalización de color amarillo claro también puede estar encendida cuando el botón de selección de función (1) está en la LUZ DEL HORNO.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Al asegurar la limpieza y el mantenimiento adecuados de su horno, está garantizando el funcionamiento de su aparato libre de averías.

Debe apagar el aparato antes de iniciar la limpieza y asegurarse de que todos los botones están en la posición "O". No iniciar la limpieza hasta que el horno se haya enfriado completamente.

Atención - La hoja afilada debe estar siempre protegida por la cubierta (empuje con los pulgares). Debido al riesgo de lesiones, tenga cuidado al manipular este instrumento - mantenga alejado del alcance de los niños.

Se recomienda el uso de productos de limpieza no abrasivos, como cualquier tipo de líquido o emulsión para eliminar grasa. Se recomienda, productos especiales de limpieza como el COLLO Luneta, Sidol Stahlglanz, Stahl-Fix para lavar y limpiar, y el Cera Fix para el mantenimiento.

Si los productos recomendados no están disponibles, se aconseja utilizar agua tibia con un poco de detergente para la vajilla o productos de limpieza de lavavajillas en acero inoxidable.

horno

El horno debe limpiarse después de cada uso. La iluminación del horno debe estar conectada cuando limpie su interior para permitir observar todas las superficies.

El interior del horno debe lavarse sólo con agua tibia y un poco de detergente para la vajilla.

Seque el interior del horno después de limpiar.

Atención - No utilice productos de limpieza que contengan materiales abrasivos al limpiar y mantener el cristal del panel frontal.

Sistema HydroSmart

Retire los componentes internos del horno: bandeja, parrilla y rejillas laterales (en los modelos con rejillas laterales extraíbles).

Mezclar 200 ml de agua con una cuchara de café de detergente de la vajilla. Mueve bien y vierta el contenido con mucho cuidado en el fondo del horno.

Coloque el horno en la función **HydroSmart** durante 15 minutos a 200 °C.

Después de este tiempo, gire el botón de control de temperatura (2) a 0 °C y deje que el horno se enfríe durante 20 minutos en la misma función, para que la ventilación interna continúe funcionando.

Abra la puerta del horno y limpie el interior con un paño adecuado. Algunas partes pueden todavía estar ligeramente calientes. Tenga cuidado de no quemarse.

¡Atención! La limpieza con ayuda de vapor puede causar la acumulación de humedad o residuos de agua debajo del horno.

Seque el interior del horno después de limpiar.

Sustitución de la lámpara del horno

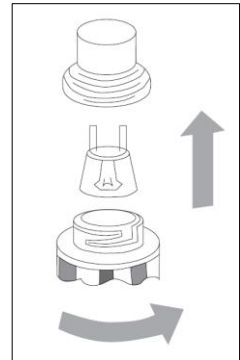
Advertencia - Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

Coloque todos los botones en la posición "O" y desconecte la corriente de la clavija.

Desatornille y lave la cubierta de la lámpara y seque.

Desatornille la lámpara del casquillo, sustituya por una lámpara nueva - una lámpara de alta temperatura (300 ° C) con las siguientes especificaciones:

- Tensión 230 V
- Potencia 25 W
- G9

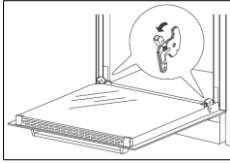
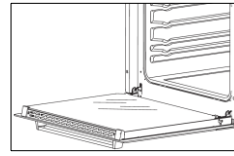


Enrosque la lámpara, asegurándose de que está insertada correctamente en el casquillo cerámico.

Atornille la cubierta de la lámpara.

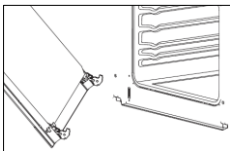
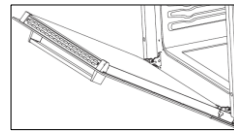
Limpeza de la puerta del horno

Abra la puerta del horno completamente.



Levante el sujetador de la bisagra completamente.

Cierre la puerta con cuidado hasta que oiga el sonido del encaje; cuando alcanza una posición de fijación, sujete la puerta con las dos manos y continúe empujando, y tire al mismo tiempo para que el perno de la bisagra se suelte del horno.



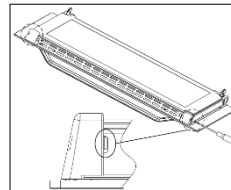
Después de limpiar, alinee la bisagra con el fijador de la puerta del horno y empuje hasta que encaje.

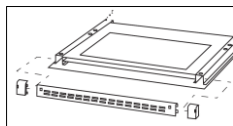
Abra la puerta del horno completamente y empuje el sujetador hacia abajo hasta su posición inicial. La instalación de la puerta del horno ha finalizado.

Limpeza del panel de cristal interno

La puerta de vidrio tiene dos brochas de plástico.

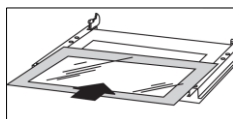
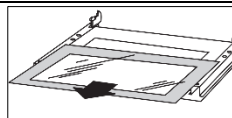
Inserte un destornillador en el orificio del trinquete de plástico y levántelo suavemente.





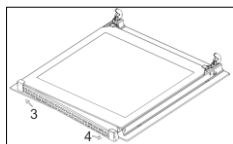
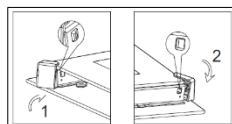
Retire los trinetes de plástico y el disipador térmico (rejilla de ventilación).

Tire del cristal interior de la caja de plástico.



Después de limpiar el cristal interior, vuelva a colocar el cristal interior en su posición inicial.

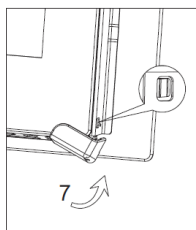
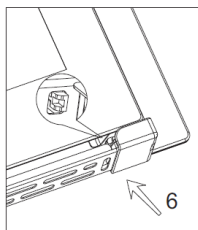
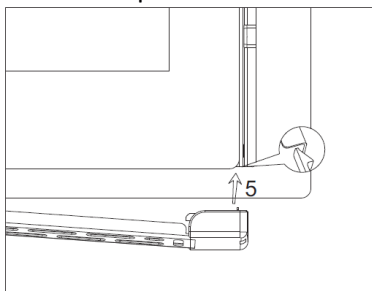
Monte el trinquete superior izquierdo y tenga cuidado con la visualización de la ventana de acoplamiento.



Al mismo tiempo, inserte el disipador térmico en el trinquete superior izquierdo.

Inserte el trinquete superior derecho en el panel de la puerta.

Enchufe el trinquete en el bastidor de hierro y tenga cuidado con la posición de la placa.



FUNCIONAMIENTO EN CASO DE EMERGENCIA

En caso de emergencia:

- Desconecte todos los mandos del horno en funcionamiento.
- Desconecte la corriente de la clavija.
- Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Algunas averías pequeñas se pueden reparar consultando las instrucciones dadas en el siguiente cuadro.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato no funciona.	Fallo en la fuente de alimentación	Compruebe la caja de fusibles, si hay un fusible quemado será necesario sustituir por uno nuevo.
La iluminación del horno no funciona	Lámpara suelta o dañada	Enrosque o sustituya la lámpara fundida (ver capítulo Limpieza y mantenimiento)

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA COCINAR EN EL HORNO

Cocinar

Recomendamos la utilización de las bandejas para pasteles que se suministran con su horno;

También es posible cocinar en formas y bandejas para pasteles comprados en otro lugar, que deben colocarse sobre el tablero de rejilla; los tableros negros son los más indicados para cocinar pues son mejores conductores de calor y disminuyen el tiempo de cocción;

No se recomiendan formas y bandejas con superficies claras o brillantes cuando se utiliza el método de calor convencional (resistencias superior e inferior), ya que la utilización de este tipo de formas puede resultar en una mala cocción;

Antes de retirar el pastel del horno, pinte un palillo de madera para comprobar si está listo (cuando pinche el palillo, éste debe salir seco y limpio si el pastel está listo);

Aconsejamos dejar el pastel dentro del horno durante unos 5 minutos después de apagar el horno;

Los parámetros de cocción indicados en las tablas son aproximados y pueden ser modificados de acuerdo con su experiencia y preferencias de cocción;

Si la información en los libros de recetas es muy diferente de los valores incluidos en este manual de instrucciones, siga las instrucciones del manual.

TABLAS DE ORIENTACIÓN

Nota - El nivel de la cuadrícula (Nivel) se cuenta de abajo hacia arriba.

Tabla 1 - Confección de pasteles

Funciones del horno - Calor inferior y superior + ventilador

Tipo de pastel	Calor inferior y superior		Ventilación		Tiempo de cocción (min.)
	Nivel	Temp.	Nivel	Temp.	
Cocinar en formas para pasteles					
Pan de león / Pastel de mármol	2	170-180	2	150-170	60-80
Pan de león Victoria	2	160-180	2	150-170	68-80
Base para un pastel en capas	2-3	170-180	2-3	160-170	20-30
Pastel de pan de león en capas	2	160-180	2-3	160-170	30-40
Pastel de fruta (base crocante)	2	210-220	2-3	160-180	60-70
Cheesecake (base de masa quebrada)	2	210-220	2	140-150	60-90
“Teacake”	2	210-220	2	150-170	40-60
Pan (por ejemplo, pan integral)	2	210-220	2	180-200	50-60
Cocción en las bandejas suministradas con el horno					
Pastel de fruta (base crocante)	3	170-180	2	160-170	35-60
Pastel de fruta (con levadura)	3	170-180	2	160-170	30-50
Pastel “crumble”	3	160-170	2	150-170	30-40
Rodillo de pan de ló	2	180-200	2	150-170	10-15
Piza (base fina)	3	200-240	2	150-170	10-15
Piza (base alta)	2	200-240	2	150-170	30-50
Cocción de pequeños pasteles					
galletas	3	160-170	2	150-160	10-30
Masa fruncida	3	180-190	2	170-190	18-25
Merengues	3	90-110	2	170-190	35-45
Galletas de masa choux	3	90-110	2	170-190	35-45

Nota - Siempre que utilice la función del horno para pasteles, primero debe precalentar el horno. Se recomienda el uso del tercer nivel inferior para cocer pasteles.

Tabela 2 - Asar carne

Cocine carne con más de 1 kg en el horno, pero las porciones más pequeñas se deben cocinar en los quemadores de gas.

Utilice utensilios para horno resistentes al calor para asar, con asas igualmente resistentes a altas temperaturas;

Se recomienda que coloque un tablero para pasteles en el nivel más bajo del horno con una pequeña cantidad de agua, cuando asar en la parrilla o en la bandeja de rejilla;

Se aconseja girar la carne por lo menos una vez durante el tiempo de asadura y regar la carne con los jugos que destila o con agua caliente con sal - no coloque agua fría sobre la carne.

Funciones del horno - Calor inferior y superior + ventilador

Tipo de carne	Nivel		temperatura		Tiempo de cocción(min.)
	ventilador	Calor superior e inferior	Ventilador	Calor superior e inferior	
Carne de vaca					Por 1cm
Rosbife o lomo		3		250	12-15
horno calentado Suculento ("medio")		3		250	15-25
horno calentado ""bien pasado""		3		210-230	25-30
horno calentado Pieza de carne para hornear	2	2	160-180	200-220	120-140

Tipo de carne	Nível		temperatura		Tiempo de cocción (min.)
	ventilador	Calor superior e inferior	Ventilador	Calor superior e inferior	
Carne de cerdo					
Pieza de carne para hornear	2	2	160-180	200-210	90-140
Jamón	2	2	160-180	200-210	60-90
Lomo		3		210-230	25-30
Ternera	2	2	160-170	200-210	90-120
Borrego	2	2	160-180	200-220	100-120
Ciervo	2	2	175-180	200-220	100-120
Aves					
Pollo	2	2	170-180	220-250	50-80
Ganso (aprox.2 kg)	2	2	160-180	190-200	150-180
Pescado	2	2	175-180	210-220	40-55

Nota-Los valores presentados en la tabla se refieren a porciones de 1 kg; si la porción es mayor, debe agregar 30-40 minutos por cada kilogramo.

Atención - La carne debe girarse a mitad del tiempo de asado.

Se aconseja la utilización de utensilios para horno resistentes al calor para asar carne.

Tabela 3 – ventilação com Grill

Funções do forno – Grill combinado + Ventilação / Grill + Ventilação

Tipo de carne	Peso (kg)	Nível a partir de la base	Temperatura	Tiempo de cocción (min.)
Carne de cerdo asada	1,0	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2,0	2	170-190	120-140
Pata de cordero	2,0	2	170-190	90-110
Carne de vaca asada	1,0	2	180-200	30-40
Pollo	1,0	2	180-200	50-60
Pato	2,0	1-2	170-190	85-90
Ganso	3,0	2	140-160	110-130
Perú	2,0	2	180-200	110-130
	3,0	1-2	160-180	150-180

Durante la cocción debe girar regularmente la carne, así como regarla con salsas o agua caliente con sal.

Atención - Los valores indicados en las Tablas son aproximados y pueden ser adaptados de acuerdo con su experiencia y preferencias de cocción.

ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

En caso de avería llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.

PROTECCIÓN DEL 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.

Esta página se ha dejado en blanco intencionalmente

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 fábrica 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/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 comprobativo de compra del aparato. Cuando se realice una reparación que cumpla las condiciones, el técnico exigirá el comprobativo de compra correspondiente. Sólo se le podrá prestar asistencia después de haber comprobado con el comprobativo de compra, que su aparato se encuentra dentro del plazo de garantía.
2. El plazo de garantía de este aparato es de 2 años a partir de la fecha de compra.
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 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 descuido 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 24 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.

FLAMA

Fábrica de louças e eletrodomésticos, S.A.

Rua Alto de Mirões • Zona Industrial • Ap. 2041 • 3700-727 CESAR • Portugal

T: (+ 351) 256 850 170 | F: (+ 351) 256 850 179

E-mail: info@flama.pt • <http://www.flama.pt>