

# FLAMA®

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



**1528FL**

PT	MINI-FORNO	1
ES	MINI HORNO	7
EN	MINI OVEN	13
FR	MINI FOUR	18



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

### 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](http://www.flama.pt).**

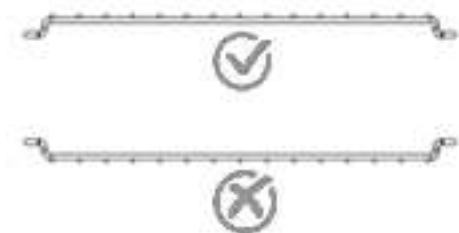
## DESCRIÇÃO

1. Corpo exterior
2. Porta
3. Pega da porta
4. Elementos de aquecimento / Resistências
5. Seletor de temperatura
6. Seletor de confeitão
7. Seletor de tempo / Temporizador
8. Indicador luminoso
9. Calhas de posicionamento
10. Tabuleiro
11. Grelha
12. Bandeja de resíduos
13. Pega do tabuleiro e da grelha

## INFORMAÇÕES ADICIONAIS IMPORTANTES

**IMPORTANTE:** A grelha deve ser posicionada com as indentações/apoios apontados para baixo (segundo modelo).

Não deve exceder o peso de 3,5kg em cima da grelha.



### Função de convecção

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 dos alimentos durante a confeitão, 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 afim de evitar um acidente.

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. O contacto direto com o tabuleiro quando este se encontra quente 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 a funcionamento, o calor poderá causar um mau funcionamento, rutura, etc.

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

## FUNCIONAMENTO

Antes da primeira utilização

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, retire a grelha o tabuleiro e a bandeja de resíduos 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

Para programar a temperatura, rode o seletor de temperatura conforme a temperatura desejada, de 90°C a 230°C. Antes de selecionar a temperatura, deverá ter em conta o tipo de alimento que vai cozinhar.

### Seletor de Confeção

Deverá selecionar a posição de confeção mais adequada, usando o seletor de confeção que controla as resistências. Se rodar o seletor de confeção até à primeira posição, desliga a seleção de confeção (OFF).

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

- Resistência superior
- Resistência inferior
- Resistência superior e inferior

### Seletor de Tempo/ Temporizador

Para programar o tempo de confeção, rode o seletor de tempo/temporizador até 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 imitará um sinal sonoro, desligando-se automaticamente.

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

Para que o forno funcione corretamente deve ajustar os três seletores. Caso tenha programado um determinado tempo, mas não tenha selecionado a posição de confeção (seletor na posição OFF), o forno não irá funcionar.

### Luz interior

A luz interior ajuda verificar o estado da cozedura.

A luz interior liga-se quando é programado o Seletor de tempo / Temporizador e apaga-se após terminado o tempo selecionado.

---

## Calhas de posicionamento

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

## Bandeja de resíduos

Utilize o forno sempre com a bandeja de resíduos. A bandeja de resíduos evita que o forno se suje.

Atenção: se o forno estiver sujo poderá demorar mais tempo a cozinhar o seu prato.

Atenção: tenha cuidado ao retirar pudins ou outros líquidos quentes, pois corre o risco de se queimar.

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 – nunca deve lavar o tabuleiro ou a bandeja de resíduos na máquina de lavar louça. Os detergentes podem causar alterações na cor ou brilho, sem, no entanto, alterar 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.

## MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.

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:

Retire a grelha, o tabuleiro e a bandeja de resíduos.

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, o Tabuleiro e a bandeja de resíduos manualmente, em água

---

## 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

### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez y guárdelas para futuras consultas. El uso que no cumpla con las instrucciones libera a FLAMA de toda responsabilidad.

Comprobar que la tensión de alimentación de la instalación se corresponde con la indicada en la placa de características del aparato. Este aparato debe conectarse a un enchufe con toma de tierra.

Compruebe que el disyuntor al que va a conectar el aparato es 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 sólo debe utilizarse para cocinar alimentos. Su uso para otros fines puede causar daños irreparables.

Precaución: las temperaturas de las superficies accesibles pueden ser altas durante el funcionamiento del aparato. No toque estas piezas mientras abre y cierra la puerta.

Como con cualquier electrodoméstico, su uso por parte de los niños debe ser debidamente supervisado.

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o falta de experiencia y conocimiento, si están supervisados o han recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y entienden 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 supervisados.

---

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, no del cable de alimentación.

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

No utilice el aparato si no funciona correctamente o presenta algún tipo de daño. Cualquier intervención distinta de 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 Flama, para evitar riesgos.

El aparato no está diseñado para ponerse en funcionamiento con un temporizador o un sistema de control remoto independiente.

**Este producto cumple con las directivas de compatibilidad electromagnética y bajo voltaje.**

**Este manual de instrucciones también está disponible en formato PDF en [www.flama.pt](http://www.flama.pt).**

## DESCRIPCIÓN

1. Cuerpo exterior
2. Puerta
3. Asa de la puerta
4. Elementos de calentamiento / resistencias
5. Selector de temperatura
6. Selector de confección
7. Selector de tiempo / temporizador
8. Indicador luminoso
9. Guías de posicionamiento
10. Bandeja
11. Rejilla
12. Bandeja de residuos
13. Asa de bandeja y rejilla

## INFORMACIÓN ADICIONAL IMPORTANTE

**IMPORTANTE: La rejilla (12) debe colocarse con los indicaciones/soportes apuntados hacia abajo (según modelo).**

No debe exceder los 3,5 kg en la rejilla.



## Función de convección

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

Para prevenir la aparición de óxido en el interior del horno, causada por los vapores liberados de los alimentos durante la confección, el horno debe enfriarse con la puerta entreabierta. Para ello basta con tirar ligeramente la puerta a la posición intermedia de apertura.

Por motivos de construcción, las guías de posicionamiento se pueden interrumpir. Tenga mucho cuidado al manipular la bandeja y la rejilla para evitar un accidente.

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

Utilice siempre un asa de cocina o un guante de protección para introducir o retirar la bandeja. El contacto directo con la bandeja cuando éste se encuentre caliente puede causar quemaduras graves.

No aplique ni moje con agua el cristal del horno cuando esté caliente. Esto puede hacer estallar el cristal.

No coloque el aparato en funcionamiento cerca de un quemador de gas u otra fuente de calor o ventilador eléctrico, etc. De esta forma controlará la temperatura correcta.

No puede introducir botellas ni latas de comida directamente en el horno, puede causar daños en el aparato o en las personas.

Si el horno está demasiado cerca de una pared, ésta puede quemarse o oxidar.

Asegúrese de que el aparato no está cerca de las cortinas.

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

---

No coloque nada sobre el horno mientras esté en funcionamiento, el calor puede causar un mal funcionamiento, rotura, etc.

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

## FUNCIONAMIENTO

### Antes de la primera utilización

Antes de utilizar el horno por primera vez, retire la rejilla la bandeja y la bandeja de residuos y lave, como se indica en el capítulo "Limpieza y mantenimiento". Caliente el horno vacío a la temperatura máxima durante 10 minutos. Durante los primeros minutos de funcionamiento (sólo en el primer uso), el aparato puede liberar humo y olor, que desaparece inmediatamente después.

### Utilización

#### Selector de Temperatura

Para programar la temperatura, gire el selector de temperatura según la temperatura deseada, de 90°C a 230°C. Antes de seleccionar la temperatura, debe tener en cuenta el tipo de alimento que va a cocinar.

#### Selector de Confección

Deberá seleccionar la posición de confección más adecuada, usando el selector de confección, que controla las resistencias. Si gira el selector de configuración hasta la primera posición, se apaga la selección de ajuste (OFF).

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

- Resistencia superior
- Resistencia inferior
- Resistencia superior e inferior

### Selector de Tiempo/ Temporizador

Para programar el tiempo de cocción, gire el selector de tiempo / temporizador hasta el tiempo deseado. El temporizador se puede programar hasta 60 minutos. El indicador luminoso se enciende, indicando que la confección ha comenzado. Una vez finalizado el tiempo seleccionado, el horno se apagará automáticamente.

NOTA: aunque haya seleccionado la temperatura, el modo de confección y la duración de la confección, durante la configuración podrá ajustar cualquiera de los selectores si es necesario. Puede incluso apagar el horno girando el selector de tiempo / temporizador completamente a la izquierda (posición OFF).

Para que el horno funcione correctamente debe ajustar los tres selectores. Si ha programado un cierto tiempo, pero no ha seleccionado la posición de confección (selector en la posición OFF), el horno no funcionará.

### Luz interior

La luz interior ayuda a comprobar el estado de la cocción.

La luz interior se enciende cuando se programa el Selector de Tiempo / Temporizador y se apaga una vez transcurrido el tiempo seleccionado.

### Guías de posicionamiento

Puede ajustar la bandeja y la rejilla en tres posiciones (alturas) diferentes, según los

---

platos que quiera cocinar, utilizando las guías de posicionamiento.

### **Bandeja de residuos**

Utilice el horno siempre con la bandeja de residuos. La bandeja de residuos evita la suciedad en el horno.

Atención: si el horno está sucio, puede tardar más tiempo en cocinar su plato.

Atención: tenga cuidado al retirar los pudines u otros líquidos calientes, ya que corre el riesgo de quemarse.

## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

Antes de limpiar, desconecte el aparato de la toma de corriente y espere a que se enfríe.

Después de cada uso y antes de proceder a cualquier operación de limpieza, desconecte siempre el enchufe y deje que el aparato se haya enfriado completamente.

Deje que el horno se enfríe con la puerta del horno entreabierta. Para ello basta con tirar ligeramente la puerta a la posición intermedia de apertura.

Cuando esté completamente frío:

Retire la rejilla, la bandeja y la bandeja de residuos.

Limpie la parte interior del horno con un paño suave y húmedo y luego con un paño suave y seco. No utilice un cepillo con cerdas fuertes, ya que puede rayar la superficie interna del horno.

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

Importante - nunca debe lavar la bandeja

o la bandeja de residuos en el lavavajillas. Los detergentes pueden causar cambios en el color o el brillo, sin alterar su eficiencia.

Pase un paño húmedo en la parte exterior del aparato y luego un paño suave y seco. No sumerja el aparato en agua ni lo ponga debajo del grifo.

No utilice productos de limpieza tóxicos o abrasivos como gasolina, polvo de pulir o disolvente.

---

## 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.

Quando 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 OVEN

### SAFETY INSTRUCTIONS

Please read these instructions carefully before using the appliance for the first time and keep them for future reference. FLAMA shall not be liable for any use that is not in accordance with the instructions.

Please check that the supply voltage of your electrical system corresponds to the voltage on the appliance's rating plate. This appliance must be connected to an earthed socket.

Please check that the circuit breaker to which the appliance will be connected is at least 10A.

Do not wet the cord or handle the appliance with wet hands.

Avoid using 'T' sockets or extension cords.

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

Caution: temperatures of accessible surfaces may be high when the appliance is switched on. Do not touch these parts when opening and closing the door.

As with any appliance, children must be properly supervised when using it.

This appliance may be used by children aged 8 and over and by persons with limited physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised or have received instructions concerning the safe use of the appliance and understand the risks involved.

Children must not use the oven if an adult is not around.

Children must not play with the appliance.

The cleaning and maintenance of the appliance must not be carried out by children unless they are over 8 years old and supervised.

Keep the appliance and its power cord out of the reach of children

---

under the age of 8.

Do not remove the plug from the socket by pulling the power cord.

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

Please disconnect the appliance by removing the plug from the power socket before starting a cleaning or maintenance operation.

Do not use the appliance if it is not working properly or if it is damaged in any way. Any intervention other than cleaning must be carried out by an Authorized Flama Technical Assistance Service.

If the power cord is damaged, have it replaced at an Authorized Flama Technical Assistance Service in order to avoid a hazard.

The appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.

**This product complies with the Low-Voltage and Electromagnetic Compatibility Directives.**

**This instruction manual is also available in PDF format at [www.flama.pt](http://www.flama.pt).**

---

## DESCRIPTION

1. Outer body
2. Door
3. Door handle
4. Heating elements / resistors
5. Temperature selector
6. Cooking selector
7. Timer
8. Indicator light
9. Positioning rails
10. Tray
11. Griddle
12. Waste tray
13. Tray and griddle handle

## IMPORTANT ADDITIONAL INFORMATION

**IMPORTANT: The grille must be positioned with the indentations/rests pointing downwards (according to model).**

**It must not exceed the weight of 3.5 kg on top of the griddle.**



## Convection function

The convection function (air circulation inside the oven cavity) maintains a uniform and constant flow of air throughout the oven cavity, increasing its efficiency.

In order to prevent the appearance of

rust inside the oven, caused by the vapors released from the food during cooking, the oven must cool down with the door ajar. To do this, simply pull the door slightly to the intermediate opening position.

For construction reasons, the positioning rails can be interrupted. Be very careful when handling the Tray and the grill to avoid an accident.

When cooking dishes with oil or fat that can splatter, such as roast chicken, it is recommended that you place aluminum foil on the pan to reduce splattering.

Always use a kitchen handle or protective glove to insert or remove the tray. Direct contact with the tray when it is hot can cause severe burns.

Do not apply or wet the oven glass with water when it is hot. This could crack the glass.

Do not operate the appliance near a gas burner or other heat source or electric fan, etc. This way you will control the correct temperature.

Do not put bottles or cans of food directly into the oven, as this could damage the appliance or people.

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

Make sure the appliance is not close to curtains.

Do not place anything between the bottom of the oven and the surface the oven is resting on. There is a risk of fire.

Do not place anything on the oven while it is operating, the heat may cause it to malfunction, break, etc.

---

## OPERATION

### Before first use

Before using the oven for the first time, remove the grid, the tray and the waste tray and wash, as indicated in the "Cleaning and maintenance" chapter. Heat the empty oven to maximum temperature for 10 minutes. During the first few minutes of operation (only on first use), the appliance may release some smoke and smell, which disappears immediately afterwards.

### Use

#### Temperature selector

To program the temperature, turn the temperature selector according to the desired temperature, from 90°C to 230°C. Before selecting the temperature, you must take into account the type of food you are going to cook.

#### Cooking selector

You must select the most suitable cooking position, using the cooking selector that controls the heating elements. Turning the cooking selector to the first position turns the cooking selection OFF.

Use the cooking selector to set the heat source:

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

### Timer

To program the cooking time, turn the timer selector to the desired time. The timer can be programmed up to 60 minutes. The indicator light comes on, indicating that cooking has started.

After the selected time has elapsed, the oven will emit an audible signal, turning off automatically.

NOTE: although you have selected the temperature, cooking mode and cooking duration, you can adjust any of the selectors during cooking if necessary. You can even turn off the oven by turning the time/timer selector all the way to the left (OFF position).

For the oven to work correctly you must adjust the three selectors. If you have programmed a certain time, but you have not selected the cooking position (selector in the OFF position), the oven will not work.

### Interior light

The interior light helps to check the cooking status.

The interior light turns on when the timer is programmed and turns off after the selected time has elapsed.

### Positioning rails

You can adjust the tray and the grid to three different positions (heights), depending on the dishes you want to cook, using the positioning rails.

### Waste tray

Always use the oven with the waste tray. The waste tray prevents the oven from getting dirty.

---

Attention: if the oven is dirty, it may take longer to cook your dish.

Caution: be careful when removing puddings or other hot liquids, as you risk burning yourself.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning, unplug the appliance and wait until it cools down.

After each use and before carrying out any cleaning operations, always unplug the appliance and allow the appliance to cool down completely.

Let the oven cool down with the oven door ajar. To do this, simply pull the door slightly to the intermediate opening position.

When completely cool:

Remove the griddle, tray and waste tray.

Clean the inside of the oven with a soft, damp cloth and then with a soft, dry cloth. Do not use a brush with strong bristles, as it may scratch the inner surface of the oven.

Wash the grid, tray and waste tray by hand in hot water with a soft sponge and a non-abrasive detergent. Wipe with a soft, dry cloth to remove excess water.

Important – you should never wash the tray or waste tray in the dishwasher. Detergents can cause changes in color or shine, without, however, changing their efficiency.

Wipe the outside of the appliance with a damp cloth and then with a soft, dry cloth. Do not immerse the appliance in water or put it under the tap.

Do not use toxic or abrasive cleaning products such as gasoline, polishing powder or thinner.

## 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

Lire attentivement ces instructions avant la première utilisation et les conserver pour une référence ultérieure. Une utilisation non conforme aux instructions dégraderait FLAMA de toute responsabilité.

Vérifier que la tension d'alimentation de l'installation correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Cet appareil doit être raccordé à une prise de terre.

Vérifier que le disjoncteur de protection du circuit sur lequel vous allez brancher l'appareil est d'un minimum de 10A.

Ne pas mouiller le câble ou manipuler l'appareil avec des mains mouillées.

Éviter d'utiliser des prises de type « T » ou des rallonges.

L'appareil ne doit être utilisé que pour cuisiner les aliments. L'utilisation à d'autres fins peut causer des dommages irréparables.

Attention : les températures des surfaces accessibles peuvent être élevées durant le fonctionnement de l'appareil. Ne pas toucher ces pièces lors de l'ouverture et la fermeture de la porte.

Comme pour tout appareil, il convient de surveiller les enfants lorsqu'ils l'utilisent.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dénuées d'expérience ou de connaissance si elles sont surveillées ou si elles ont pu bénéficier d'instructions sur son utilisation en toute sécurité, et sont conscientes des risques encourus.

Les enfants ne peuvent utiliser le four sans la présence d'un adulte à proximité.

Les enfants ne peuvent 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 s'ils sont surveillés.

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

Ne pas retirer la fiche de la prise en exerçant une traction sur le câble d'alimentation.

Pour débrancher l'appareil, tirer sur la fiche et non sur le câble d'alimentation.

Éteindre l'appareil en retirant la fiche de la prise de courant avant chaque nettoyage ou entretien.

Ne pas utiliser l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé de quelque façon que ce soit. Toute opération autre que le nettoyage doit être effectuée par un service d'assistance technique agréé FLAMA.

Si le câble d'alimentation est endommagé, demander au service d'assistance technique agréé FLAMA de le remplacer afin d'éviter tout danger.

L'appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

**Ce produit est conforme aux directives concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension.**

**Ce manuel d'instructions est également disponible en format PDF sur [www.flama.pt](http://www.flama.pt).**

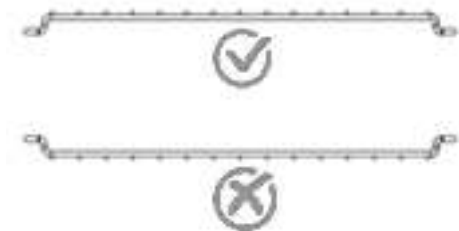
## DESCRIPTION

1. Corps extérieur
2. Porte
3. Poignée de porte
4. Éléments chauffants / résistances
5. Sélecteur de température
6. Sélecteur de cuisson
7. Sélecteur de temps / minuterie
8. Voyant
9. Rails de positionnement
10. Planche
11. Grille
12. Bac à déchets
13. Poignée de grille

## INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES IMPORTANTES

**IMPORTANT :** La grille doit être positionnée avec les empreintes/appuis vers le bas (selon modèle).

Il ne doit pas dépasser le poids de 3,5 kg sur le dessus de la grille.



## Fonction de convection

La fonction de convection (circulation de l'air à l'intérieur de la cavité du four) maintient un flux d'air uniforme et constant dans toute la cavité du four, augmentant

ainsi son efficacité.

Afin d'éviter l'apparition de rouille à l'intérieur du four, causée par les vapeurs dégagées par les aliments pendant la cuisson, le four doit refroidir avec la porte entrouverte. Pour cela, il suffit de tirer légèrement la porte en position d'ouverture intermédiaire.

Pour des raisons de construction, les rails de positionnement peuvent être interrompus. Soyez très prudent lorsque vous manipulez le plateau et le gril pour éviter un accident.

Lors de la cuisson de plats contenant de l'huile ou de la graisse pouvant éclabousser, comme du poulet rôti, il est recommandé de placer une feuille d'aluminium sur la poêle pour réduire les éclaboussures.

Utilisez toujours une poignée de cuisine ou un gant de protection pour insérer ou retirer le plateau. Le contact direct avec le plateau lorsqu'il est chaud peut provoquer de graves brûlures.

Ne pas appliquer ou mouiller la vitre du four avec de l'eau lorsqu'elle est chaude. Cela pourrait casser le verre.

Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité d'un brûleur à gaz ou d'une autre source de chaleur ou d'un ventilateur électrique, etc. De cette façon, vous contrôlerez la bonne température.

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

Si le four est trop près d'un mur, il peut brûler ou rouiller.

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

Ne placez rien entre le fond du four et la surface sur laquelle repose le four. Il y a un risque d'incendie.

---

Ne posez rien sur le four lorsqu'il est en marche, la chaleur pourrait le faire mal fonctionner, le casser, etc.

- Résistance supérieure + fonction de convection
- Résistance supérieure et inférieure + fonction de convection

## OPÉRATION

### Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le four pour la première fois, retirez la grille, le plateau et le bac à déchets et lavez-les comme indiqué au chapitre « Nettoyage et entretien ». Chauffez le four vide à température maximale pendant 10 minutes. Pendant les premières minutes de fonctionnement (uniquement lors de la première utilisation), l'appareil peut dégager de la fumée et des odeurs qui disparaissent immédiatement après.

### Utiliser

#### Sélecteur de température

Pour programmer la température, tournez le sélecteur de température selon la température désirée, de 90°C à 230°C. Avant de sélectionner la température, vous devez prendre en compte le type d'aliments que vous allez cuisiner.

#### Sélecteur de cuisson

Vous devez sélectionner la position de cuisson la plus appropriée, à l'aide du sélecteur de cuisson qui contrôle les éléments chauffants. Tourner le sélecteur de cuisson sur la première position désactive la sélection de cuisson.

Utilisez le sélecteur de cuisson pour régler la source de chaleur :

- Résistance supérieure
- Résistance inférieure
- Résistance supérieure et inférieure

### Sélecteur heure/minuterie

Pour programmer le temps de cuisson, tournez le sélecteur temps/minuterie sur le temps désiré. La minuterie peut être programmée jusqu'à 60 minutes. Le voyant s'allume, indiquant que la cuisson a commencé.

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

REMARQUE : bien que vous ayez sélectionné la température, le mode de cuisson et la durée de cuisson, vous pouvez régler n'importe lequel des sélecteurs pendant la cuisson si nécessaire. Vous pouvez même éteindre le four en tournant le sélecteur de temps/minuterie à fond vers la gauche (position OFF).

Pour que le four fonctionne correctement, vous devez régler les trois sélecteurs. Si vous avez programmé un certain temps, mais que vous n'avez pas sélectionné la position de cuisson (sélecteur en position OFF), le four ne fonctionnera pas.

### Lumière intérieure

L'éclairage intérieur aide à vérifier l'état de la cuisson.

L'éclairage intérieur s'allume lorsque le sélecteur de temps/minuterie est programmé et s'éteint une fois que le temps sélectionné s'est écoulé.

---

## Rails de positionnement

Vous pouvez régler le plateau et la grille sur trois positions (hauteur) différentes, selon les plats que vous souhaitez cuisiner, à l'aide des rails de positionnement.

## Bac à déchets

Utilisez toujours le four avec le bac à déchets. Le bac à déchets empêche le four de se salir.

Attention : si le four est sale, la cuisson de votre plat peut être plus longue.

Attention : soyez prudent lorsque vous retirez des puddings ou d'autres liquides chauds, car vous risquez de vous brûler.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.

Après chaque utilisation et avant d'effectuer toute opération de nettoyage, débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir complètement.

Laissez le four refroidir avec la porte du four entrouverte. Pour cela, il suffit de tirer légèrement la porte (2) en position d'ouverture intermédiaire.

Une fois complètement refroidi : Retirez la grille, le plateau et le bac à déchets.

Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux et humide, puis avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de brosse à poils durs, car cela pourrait rayer la surface intérieure du four.

Lavez la grille, le bac et le bac à déchets à la main dans de l'eau chaude avec une éponge douce et un détergent non abrasif. Essuyez avec un chiffon doux et sec pour enlever l'excès d'eau.

Important – vous ne devez jamais laver le plateau ou le bac à déchets au lave-vaisselle. Les détergents peuvent provoquer des changements de couleur ou de brillance, sans pour autant altérer leur efficacité.

Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide, puis 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, de la poudre à polir ou du diluant.

---

## 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.

## 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<sup>®</sup>**

Fábrica de Louças e Electrodomésticos, S.A.

Zona Industrial | Apartado 2041

3701-906 Cesar

Portugal

t. +351 256 850 170

f. +351 256 850 179

[www.flama.pt](http://www.flama.pt)

[info@flama.pt](mailto:info@flama.pt)

I1528.01