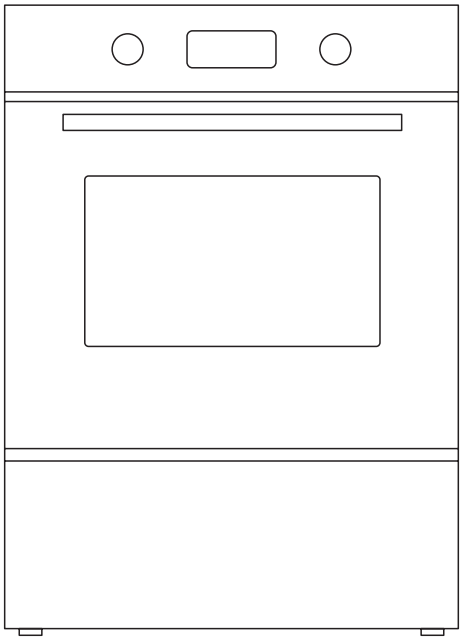
FLAMA®

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



8462FL | 8463FL

PT	FOGÃO ELÉTRICO DE INDUÇÃO 60	1
ES	COCINA ELÉCTRICA DE INDUCCIÓN 60	23
EN	ELECTRIC INTRODUCTION COOKER 60	45
FR	CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À PLAQUE INDUCTION 60	67

PORTUGUÊS

Caro Cliente,
O nosso objetivo é garantir que obtenha os melhores resultados com o nosso aparelho. Este é fabricado em instalações modernas, num ambiente de trabalho cuidadoso e tendo em mente o conceito de máxima qualidade.
Este manual de instruções contém informações de segurança e istruções importantes relativas ao manuseamento e manutenção do seu aparelho. Por favor, reserve algum tempo para ler este manual de instruções antes de utilizar o seu aparelho e guarde-o para referência futura.

NOTA IMPORTANTE - Este manual de instruções destina-se a vários modelos, pelo que algumas das funcionalidades aqui descritas podem não estar presentes no seu aparelho.

Atenção: Todos os nossos aparelhos destinam-se a uso doméstico e não a uso comercial.

ESTE APARELHO DEVE SER INSTALADO DE ACORDO COM A NORMATIVA VIGENTE E UTILIZADO NUM LOCAL BEM VENTILADO. LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE INSTALAR OU UTILIZAR ESTE APARELHO.

Este aparelho está em conformidade com a regulamentação REEE.

A FLAMA reserva-se o direito de alterar o aspeto exterior e/ou aplicar tecnologia para melhorar o produto sem aviso prévio.

Todos os direitos reservados.

Ícone	Tipo de Aviso	Significado
	AVISO	Risco de ferimentos graves ou morte
	RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO	Risco de tensão perigosa
	PERIGO	Aviso: Risco de incêndio / materiais inflamáveis
	ATENÇÃO	Risco de lesões ou danos materiais
	IMPORTANTE / NOTA	Informações importantes
	SIGA AS INSTRUÇÕES	Técnico de assistência

⚠ AVISO

Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança. Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico. O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que estejam sob supervisão contínua. (Norma EN) As partes acessíveis podem aquecer durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.

⊘ PROIBIR

Não utilize um aparelho de limpeza a vapor.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que podem riscar a superfície, o que pode provocar a quebra do vidro. O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, a fim de evitar o sobreaquecimento. As aberturas e ranhuras utilizadas para ventilação e dissipação de calor na parte traseira e abaixo do painel de controlo nunca devem ser tapadas.

O utilizador não deve substituir o cabo de alimentação deste aparelho. Recorra sempre a um centro de assistência pós-venda autorizado pelo vendedor em caso de danos ou substituição do cabo. É necessário seguir uma série de regras fundamentais ao utilizar aparelhos elétricos. As seguintes são de particular importância:

Não toque no aparelho com as mãos ou os pés molhados. Não utilize o aparelho descalço. Não permita que o fogão seja utilizado sem supervisão por crianças ou pessoas que não estejam familiarizadas com o seu funcionamento. Nunca permita que o cabo de alimentação seja esticado, puxado ou danificado se o fogão for movido para limpeza, etc. Não utilize o fogão se o cabo de alimentação estiver danificado; consulte um eletricista qualificado.

É necessário permitir a desconexão do aparelho da rede elétrica após a instalação, a menos que o aparelho incorpore um inter-

ruptor em conformidade com o ponto 24.3. A desconexão pode ser efetuada mantendo a ficha acessível ou incorporando um interruptor na instalação fixa, de acordo com as normas de instalação elétrica. Perigo de incêndio: não coloque objetos sobre as superfícies do fogão.

Para evitar derrames acidentais, não utilize utensílios de cozinha com fundos irregulares ou deformados nos queimadores ou nas placas elétricas. Nunca utilize líquidos inflamáveis, tais como álcool ou gasolina, etc., perto do aparelho quando este estiver em funcionamento. Quando o aparelho está em funcionamento, os elementos de aquecimento e algumas partes da porta do forno ficam extremamente quentes. Certifique-se de que não os toca e mantenha as crianças bem afastadas.

Não forre o interior do forno com papel de alumínio, pois isso pode causar o sobreaquecimento do aparelho. Não permita que crianças ou pessoas que não estejam familiarizadas com o aparelho o utilizem sem supervisão. Não deixe ninguém sentar-se ou ficar em pé sobre o aparelho. Não retire acessórios enquanto o forno estiver quente. Não aqueça alimentos ou recipientes fechados, pois a pressão pode aumentar e fazer com que rebentem.

Não guarde resíduos químicos ou alimentares, nem recipientes sob pressão dentro ou em cima dos aparelhos, nem nas suas proximidades. Não coloque objetos inflamáveis ou de plástico em cima ou perto do aparelho. Ao fritar, não encha a frigideira com mais de 1/3 de óleo, nem utilize uma tampa. Não utilize este aparelho como aquecedor de ambiente. Não utilize a grelha para aquecer pratos.

Não seque o fogão nem qualquer objeto na porta do forno. Não instale o aparelho junto a cortinas ou outros tecidos. Não utilize máquinas de limpeza a vapor. Não cozinhe diretamente na superfície do fogão sem um utensílio de cozinha, pois isso danificará a superfície do fogão. Não utilize o fogão como bancada, pois a superfície lisa do fogão pode ficar danificada.

Não arraste nem deslize utensílios sobre a superfície do fogão, pois isso poderá riscar a superfície do fogão. Não deixe que os utensílios de cozinha entrem em contacto com a moldura do fogão.

Não deixe utensílios, alimentos ou objetos inflamáveis no fogão quando este não estiver a ser utilizado.

Não coloque folhas de alumínio ou de plástico, nem recipientes de plástico sobre a placa de cozinha.

Não deixe as placas de cozinha ou as zonas de cozedura ligadas, a menos que estejam a ser utilizadas. Recomendamos que não coloque panelas para conservar banha ou caldeirões para peixe a ocupar duas zonas de aquecimento.

Não deixe utensílios a cobrir parcialmente as zonas de aquecimento.

Certifique-se sempre de que estão colocados no centro das zonas de aquecimento e que têm o mesmo diâmetro que a zona de aquecimento utilizada.

⚠ AVISO

As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas com qualificações equivalentes, a fim de evitar riscos.

A superfície de uma gaveta de arrumação pode ficar quente.

Durante a utilização, o aparelho aquece. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.

Após retirar a embalagem, verifique se o aparelho não está danificado. Se tiver alguma dúvida, não utilize o aparelho; contacte o centro de assistência mais próximo ou a loja onde comprou o aparelho. Mantenha os componentes da embalagem (sacos de plástico, esferovite, pregos, etc.) fora do alcance das crianças, uma vez que constituem uma fonte de perigo potencial. O aparelho deve ser instalado apenas por uma pessoa qualificada, em conformidade com as instruções fornecidas. O fabricante declina toda a responsabilidade por uma instalação inadequada que possa causar danos a pessoas e animais, bem como danos materiais.

A segurança elétrica deste aparelho só pode ser garantida se o fogão estiver devidamente ligado à terra, em conformidade com a regulamentação vigente em matéria de segurança elétrica. Certifique-se sempre de que a ligação à terra está em boas condições; em caso de dúvida, recorra a um eletricista qualificado para verificar o sistema. O fabricante declina toda a responsabilidade por danos resultantes de um sistema que não tenha sido ligado à terra.

Verifique se a capacidade elétrica do sistema e das tomadas suporta a potência máxima da placa de fogão, conforme indicado na etiqueta de classificação. Em caso de dúvida, contacte um técnico qualificado. Pode sentir-se um odor desagradável na primeira utilização, que desaparece após algum tempo de utilização.

Ao utilizar o fogão pela primeira vez, certifique-se de que a divisão está bem ventilada (por exemplo, abra uma janela ou utilize um exaustor) e que as pessoas que possam ser sensíveis ao odor evitem a inalação de fumos. Recomenda-se que os animais de estimação sejam retirados da divisão até que o odor tenha desaparecido. Este odor deve-se ao acabamento temporário dos revestimentos do forno e dos elementos, bem como à humidade absorvida pelo isolamento.

Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de realizar qualquer manutenção, desligando os interruptores principais e colocando todos os botões na posição «OFF». O utilizador não deve substituir o cabo de alimentação deste aparelho. Em caso de danos no cabo ou de necessidade de substituição, contacte sempre um centro de assistência pós-venda autorizado pelo vendedor.

Este aparelho deve ser utilizado para os fins para os quais foi expressamente concebido. Qualquer outra utilização é considerada indevida e, consequentemente, perigosa. O fabricante declina toda a responsabilidade por danos resultantes de uma utilização indevida e irresponsável. Desligue sempre a alimentação elétrica do fogão e deixe-o arrefecer antes de realizar quaisquer operações de limpeza, etc.

Deve ter-se especial cuidado ao utilizar fritadeiras, etc., para evitar salpicos ou derrames de óleo quente. Não devem ser utilizadas sem supervisão, uma vez que o óleo sobreaquecido pode transbordar e também inflamar-se. Algumas partes deste aparelho, nomeadamente as superfícies de cozedura, mantêm o calor durante um período considerável após o desligamento. Por conseguinte, deve ter-se cuidado ao tocar nessas áreas antes de arrefecerem completamente.

Certifique-se de que os botões estão na posição «OFF» quando o aparelho não estiver a ser utilizado. Assegure também que todas as partes potencialmente perigosas do aparelho estão protegidas, sobretudo para crianças que possam brincar com o aparelho. Se utilizar o cabo de alimentação para monofásico, a secção transversal mínima é de 10 mm². Para trifásico, a secção transversal mínima é de 2,5 mm².

Qualquer líquido derramado deve ser removido da tampa antes de a abrir e a superfície do fogão deve arrefecer antes de fechar a tampa. Deve fechar a porta quando utilizar o grelhador. Desligue os botões de controlo quando terminar de cozinhar e quando não estiverem a ser utilizados. Afaste-se ao abrir a porta do forno para permitir que o vapor ou o calor acumulados se dispersem. Utilize luvas de forno secas e de boa qualidade ao retirar itens do forno/grelhador. Coloque as panelas no centro da placa de aquecimento, certificando-se de que as pegas ficam afastadas da borda do fogão e não podem aquecer devido a outras placas de aquecimento/panelas. Tenha cuidado para evitar queimaduras por calor/vapor ao operar os controlos. Desligue a alimentação elétrica antes de limpar e deixe o aparelho arrefecer.

Certifique-se de que as prateleiras estão na posição correta antes de ligar o forno. Tenha cuidado ao retirar alimentos da grelha quando o forno inferior estiver ligado, pois o conteúdo estará quente. Mantenha o aparelho limpo, pois a acumulação de gordura proveniente da cozedura pode provocar um incêndio.

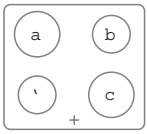
Siga os princípios básicos de manuseamento e higiene alimentar para evitar a possibilidade de proliferação bacteriana. Mantenha as aberturas de ventilação livres de obstruções. Recorra a um técnico de assistência qualificado para a manutenção do aparelho. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno, uma vez que este fica quente durante a utilização.

Se utilizar o cabo de alimentação para monofásico, a área de secção transversal mínima é de 4 mm. Para trifásico, a área de secção transversal mínima é de 2,5 mm. AVISO: Para evitar que o aparelho tombe, este dispositivo de estabilização deve ser instalado. Consulte as instruções de instalação.

Atenção, risco de tombamento

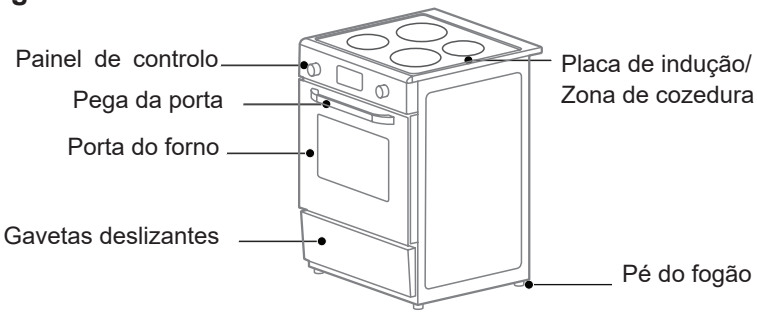
Dispositivos anti-tombamento

ESPECIFICAÇÕES

Marca		FLAMA®
Modelo		8462FL | 8463FL
Fonte de alimentação		Elétrico
Energia elétrica		9200 W (Forno 3000 W | Placa 6200 W)
Dimensões do fogão / Potência 		A=160mm, 1300W, Boost-1500W B=180mm, 1800W, Boost-2000W C=160mm, 1300W, Boost-1500W D=180mm, 1800W, Boost-2000W
EFICIÊNCIA ENERGÉTICA		
Índice de Eficiência Energética		79.8
Classe de eficiência energética		A+
Consumo de energia com carga normal, modo convencional		1,10 kWh/ciclo*
Consumo de energia com carga normal, modo com ventilação forçada		0.67 kWh/ciclo*
Número de cavidades		1
Fonte de calor		Eletricidade
Volume		70L
Tipo de forno		Forno independente
CONSUMO DE ENERGIA		
Informações sobre o produto relativas ao consumo de energia e ao tempo máximo para entrar no modo de baixo consumo de energia aplicável.		
Modo standby		0.8W
O tempo máximo necessário para que o forno atinga automaticamente o modo ou condição de baixo consumo de energia aplicável		20 minutos
Dicas para poupar energia Placa de fogão - Utilize panelas com fundo plano. - Utilize panelas com o tamanho adequado. - Utilize panelas com tampa. - Reduza ao mínimo a quantidade de líquido ou gordura. - Quando o líquido começar a ferver, reduza a potência.		

VISÃO GERAL DO PRODUTO

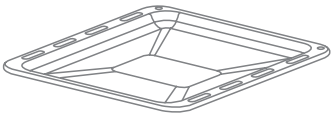
Fogão elétrico



Acessórios

Grelha

Grelhe os alimentos ou coloque em recipientes de cozinha resistentes ao calor



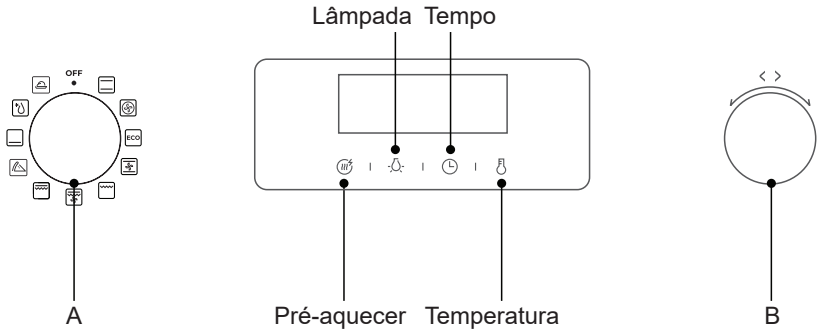
Tabuleiro para grelhar

Cozinhar alimentos ou receber restos de comida em recipi-

Pé x4

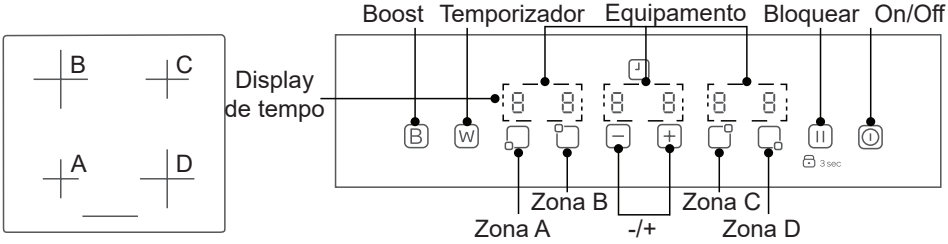
GUIA DE INÍCIO RÁPIDO

Painel de Controlo



ÍCONES DO PAINEL	
< >	Ajuste a temperatura
MODO FORNO	Introdução ao modo
	Desligado
	A luz do forno está acesa ou apagada. Acenda a luz do fogão para observar o processo de cozedura dos alimentos.
	A circulação de ar à temperatura ambiente permite descongelar mais rapidamente os alimentos congelados, sem necessidade de aplicar calor. É uma forma suave, mas rápida, de acelerar o tempo de descongelamento de pratos prontos, produtos recheados com creme, etc.
	Assar alimentos finos. Calor distribuído uniformemente onde os dois elementos de aquecimento superiores funcionam em simultâneo.
	Cozinhe pequenas quantidades de alimentos finos. Os dois elementos de aquecimento superiores funcionam em simultâneo.
	Assar alimentos finos. O calor é distribuído uniformemente e os dois elementos de aquecimento superiores funcionam em simultâneo.
	Cozinhe pequenas quantidades de alimentos finos. Os dois elementos de aquecimento superiores funcionam em simultâneo.
	Os elementos de aquecimento superior e inferior funcionam em simultâneo, tornando-os ideais para cozer bolos de maiores dimensões.
	Um elemento oculto na parte inferior do forno proporciona um calor mais concentrado na base dos alimentos, sem queimá-los.
	Para cozinhar de forma eficiente em termos energéticos. Cozinhe alimentos pequenos e finos.
	No modo de convecção, a ventoinha liga-se automaticamente para proporcionar um aquecimento uniforme para cozeduras de uma ou várias camadas. Isto é particularmente adequado para cozinhar alimentos que requerem uma cor douradura uniforme.
	Massa fermentada ou iogurte.
	Esta função serve para cozer pizza.

Painel de controlo do fogão



INSTALAÇÃO DO PRODUTO

Instruções importantes para a instalação

OBRIGATÓRIO

O funcionamento seguro deste aparelho só pode ser garantido se tiver sido instalado de acordo com as normas profissionais e em conformidade com estas instruções de instalação. O instalador será responsável por quaisquer danos resultantes de uma instalação incorreta. Todo o processo de instalação requer dois instaladores profissionais. Utilize luvas de proteção secas durante a instalação para evitar riscos ou choques elétricos. As unidades instaladas devem ser resistentes ao calor até 90 °C e as frentes das unidades adjacentes até 70 °C. Utilize uma tomada de 35,3 A.

PROIBIDO

Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa ou da porta de um armário de cozinha, pois isso pode provocar o sobreaquecimento do aparelho. Após desembalar, verifique se o equipamento apresenta danos. Não utilize o equipamento se este tiver sofrido danos durante o transporte. Tenha muito cuidado ao deslocar ou instalar o aparelho. É muito pesado; não o levante pela pega da porta. Se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, pare de utilizar o aparelho.

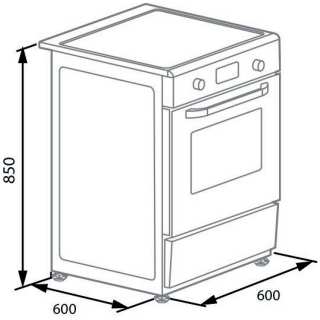
NOTA

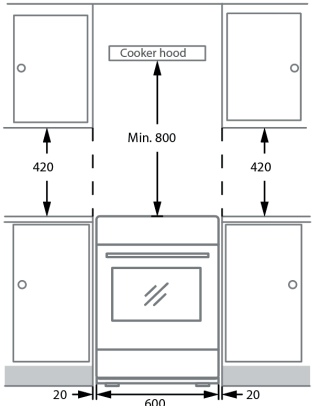
Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa ou da porta de um armário de cozinha, pois isso pode causar o sobreaquecimento do aparelho. Após desembalar, verifique se o equipamento está danificado. Não utilize o equipamento se este tiver sofrido danos durante o transporte. Tenha extremo cuidado ao mover ou instalar o aparelho. É muito pesado, não o levante pela pega da porta. Se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, pare de utilizar o aparelho imediatamente, para evitar incêndios, choques elétricos ou outros ferimentos.

INSTALAÇÃO DO PRODUTO

Esquema de instalação

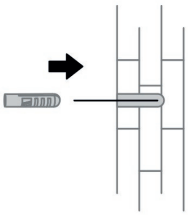
1.Certifique-se de que cumpre os requisitos de espaço de instalação indicados na imagem abaixo.
2.As dimensões do armário estão expressas em mm.
3. A altura do suporte do forno é ajustável.



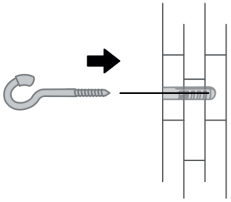


INSTALAÇÃO DOS PÉS DO FOGÃO

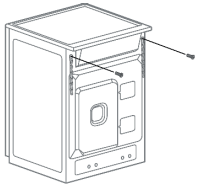
1. Faça um furo no local adequado na parede atrás do aparelho e encaixe o pino no furo.



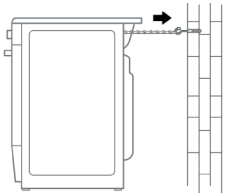
2. Aperte o parafuso tipo gancho no pino.



3. Prenda a corrente na parte de trás do aparelho.



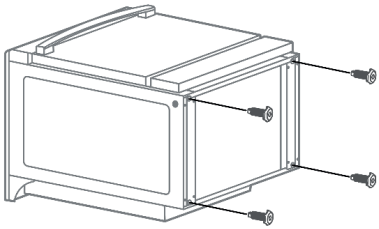
4. Prenda a outra extremidade da corrente no parafuso do gancho.



INSTALAÇÃO DOS PÉS DO FOGÃO

1. A instalação deve ser realizada por, pelo menos, duas pessoas que utilizem luvas resistentes a riscos.

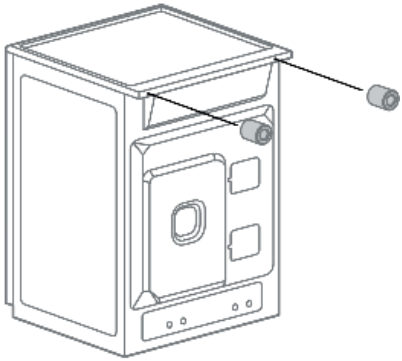
2. A instalação deve ser realizada por, pelo menos, duas pessoas que utilizem luvas resistentes a riscos.



INSTALAÇÃO DE BORRACHA ANTICOLISÃO

1. Para evitar que a máquina colida com a parede e a danifique, instale borracha anticolisão.

2. Instale as duas borrachas anticolisão na parte de trás do fogão, rodando-as.

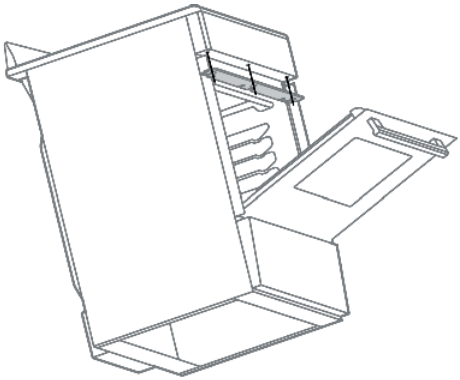


INSTALAÇÃO DO DEFLETOR

1.Para evitar danos no painel de controlo e nos botões, instale um defletor.

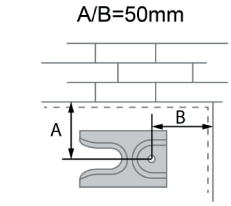
2. A instalação deve ser realizada por, pelo menos, duas pessoas.

3. Prenda o defletor à parte inferior do painel de controlo com 3 parafusos.

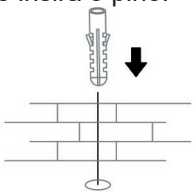


INSTALAÇÃO DO SUPORTE ANTI-TOMBAMENTO

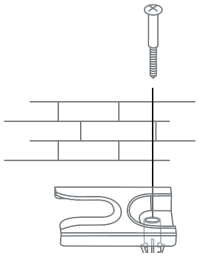
1.Determine a localização do orifício.



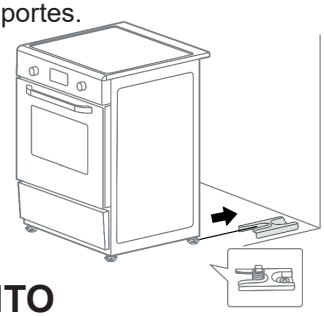
2. Faça um buraco adequado no chão e insira o pino.



3. Alinhe os suportes com os orifícios dos pinos e fixe-os com parafusos.



4. Encaixe os dois pés do fogão na parte traseira do aparelho nos suportes.



INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Primeira utilização

1.Para evitar incêndios, retire toda a proteção de transporte e certifique-se de que não existem resíduos de embalagem (por exemplo, espuma, cartão, etc.) no interior do forno.
2. Limpe o interior do forno e os acessórios com água e sabão e um pano macio.
3. Abra as janelas da cozinha e ligue os exaustores para garantir uma boa ventilação.
4. Não deixe crianças nem animais de estimação entrarem na cozinha e feche as portas das divisões adjacentes.
5. Depois de ligar o forno à corrente, selecione o modo, o tempo e a temperatura indicados na tabela abaixo para eliminar os odores do interior do forno.
6. Após a primeira utilização, abra ligeiramente a porta do forno e aguarde até que o arrefecimento esteja concluído.

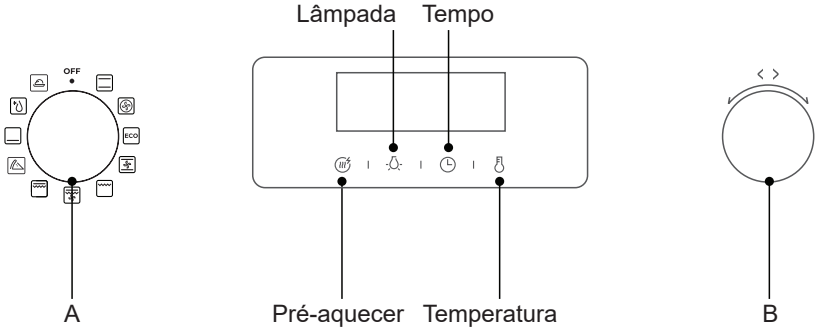
Modo Oven	Temperaturas	Hora
Convencional	250 °C	0,5 horas

Ajustar o relógio

Antes de utilizar o forno, ajuste o relógio.
1. No modo de espera, prima o " ⏲ " uma vez.
2. Gire o botão B para ajustar o dígito das horas.
3. Pressione "⏲ " quando se pressiona a tecla, o dígito dos minutos pisca.
4. Gire o botão B para ajustar o dígito dos minutos.
5. Pressione " ⏲ " para concluir a configuração do relógio.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

FORNO



1. Rodar o botão **A** para selecionar o modo do forno.
2. Rodar o botão **B** para ajustar a temperatura.
3. Prima o botão" ⏲ " para aceder ao modo de configuração da hora.
4. Rodar o botão **B** para ajustar o tempo de cozedura.
5. Se for necessário pré-aquecer, prima o botão " ♨ ". (Exceto as funções de descongelação, levedura e ECO. Prima-o no prazo de 4 segundos após definir o tempo e a temperatura de cozedura.)
6. Aguarde 5 segundos e a cozedura começará automaticamente.
7. Após a cozedura, volte a colocar o botão na posição "**OFF**" ou " **<>** " posição.

⚠ NOTA

Durante a cozedura, pode ajustar o tempo premindo o botão " 🌡 " e a temperatura, premindo o botão " ⏲ ".
O forno e o fogão podem ser utilizados ao mesmo tempo.
Após a cozedura, utilize luvas resistentes ao calor para retirar os alimentos ou os acessórios. Quando terminar de cozinhar, retire os alimentos e os acessórios do forno enquanto usa luvas resistentes ao calor. Durante a cozedura, não mova o aparelho. Quando terminar de cozinhar, volte a colocar o botão de controlo na posição «off».
Existe um indicador de calor residual no fogão que acende quando a cozedura estiver concluída. Quando o indicador de calor residual estiver aceso, pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes, mas não toque no fogão.

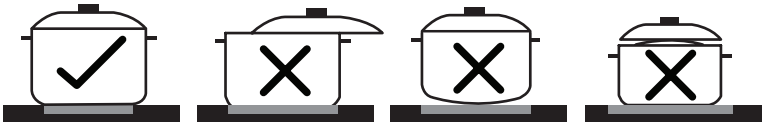
Função da lâmpada

Prima o botão " 💡 " para ligar ou desligar a lâmpada.

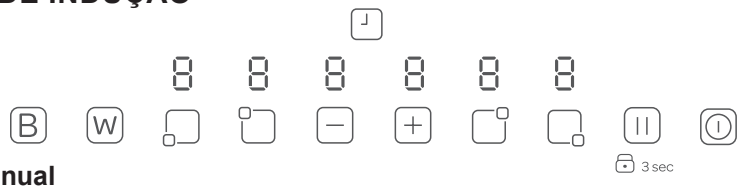
APRESENTAÇÃO DO FOGÃO

SELEÇÃO DE UTENSÍLIOS

1.Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados fazendo o teste do íman. Aproxime um íman da base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para fogões de indução.
Coloque um pouco de água na panela e comece a cozinhar. Se a água aquecer, esta panela é adequada.
2. Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e faiança.
3.Não utilize panelas com bordas irregulares ou com o fundo curvo.
4.Certifique-se de que o fundo da sua panela é liso, assenta bem contra o vidro e tem o mesmo tamanho da zona de cozedura. Utilize panelas cujo diâmetro seja igual ao indicado no gráfico da zona selecionada. Se utilizar uma panela ligeiramente mais larga, a energia será utilizada com a máxima eficiência. Se utilizar uma panela mais pequena, a eficiência poderá ser inferior à esperada. Panelas com menos de 140 mm podem não ser detetadas pela placa. Centre sempre a panela na zona de cozedura.



PLACA DE INDUÇÃO



Modo manual

1. Mantenha premido o botão " ⏻ " por algum tempo, e "—" será exibido para indicar que o aparelho está ligado.
2. Coloque a panela na zona de aquecimento.
3. Selecione uma zona de aquecimento (é possível selecionar todas as zonas de aquecimento).
4. Prima o " **+/-** " tecla para ajustar o nível de aquecimento de 1 a 9 (quanto maior o número, maior a potência).
5. Comece a trabalhar depois de o dígito inicial piscar, ou prima o botão " " novamente para confirmar o início.
6. Prima o botão " ⏻ " é essencial para terminar a cozedura. Ou prima a tecla " " e regule o aquecimento para **0**.

Confeção automática

1. Mantenha premido o botão " ⏻ " durante algum tempo, e será exibido «—» para indicar que o aparelho está ligado.
2. Coloque a penela na zona de aquecimento.
3. Selecione uma zona de aquecimento (é possível selecionar todas as zonas de aquecimento).
4. Prima " **+/-** " para ajustar o nível de aquecimento de 1 a 9 (quanto maior o número, maior a potência).
5. Quando o número do aquecimento piscar, prima o " W " a tecla e o número que indica a hora a piscar.
6. Prima " **+/-** " para ajustar a hora. Mantenha premida " **+/-** " pode aumentar o tempo em 10 minutos. Ao premir o " **+/-** " Premir brevemente a tecla pode aumentar o tempo em 1 minuto.

Confeção rápida - Manual

1. Mantenha premido " ⏻ " durante algum tempo, e será exibido «—» para indicar que o aparelho está ligado.
2. Coloque a panela na zona de aquecimento.
3. Selecione uma zona de aquecimento (é possível selecionar todas as zonas de aquecimento).
4. Prima o " +/- " para ajustar o nível de aquecimento de 1 a 9 (quanto maior o número, maior a potência).
5. Prima a tecla " B " para aceder ao modo de cozedura rápida, indicado pela letra «P».
6. Prima a tecla " ⏻ " para terminar de cozinhar. Ou prima " " e ajuste a potência de aquecimento para 0.

Confeção rápida - Automática

1. Mantenha premido o " ⏻ " durante algum tempo, e «—» será exibido para indicar que o aparelho está ligado.
2. Coloque a panela na zona de aquecimento.
3. Selecione uma zona de aquecimento (é possível selecionar todas as zonas de aquecimento).
4. Prima " +/- " para ajustar o nível de aquecimento de 1 a 9 (quanto maior o número, maior a potência).
5. Quando o número do aquecimento piscar, prima " W " e o número da hora pisca.
6. Prima a tecla «+/-» para ajustar a hora. Se mantiver premida a tecla «+/-», a hora aumenta em 10 minutos. Ao premir brevemente a tecla «+/-», é possível aumentar o tempo em 1 minuto. (O intervalo de tempo é de 0 a 99 minutos).
7.Prima " B " para ter ao modo cozedura rápida, indicado pela letra «P».

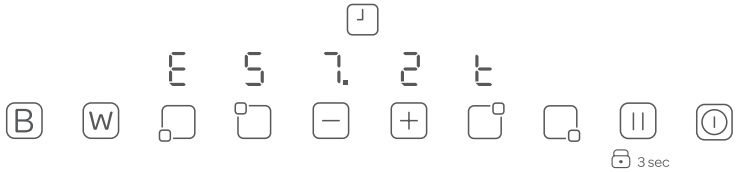
⚠ NOTA

Se não for realizada qualquer operação, o aparelho entrará automaticamente no modo de desligamento após 1 minuto. O modo Boost permite aumentar a potência de aquecimento, que se mantém durante 5 minutos. Mantenha premida a tecla " B " para alternar entre o modo Boost e o modo normal.

Se não for definido um tempo de aquecimento para a área de aquecimento, será aplicado o tempo padrão (consulte a tabela abaixo).

Modo Forno	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo padrão (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

MODO DE LIMITAÇÃO DE POTÊNCIA



1. Prima " B " e " ⏸ 3 sec " ao mesmo tempo, e a área de aquecimento " ⬚ " irá exibir " S ".

2. Prima " ⏸ 3 sec ", e a zona de aquecimento " ⬚ " irá exibir " E ".

3. Prima " B " e " ⏸ 3 sec " ao mesmo tempo, e a área de aquecimento " ⬚ " irá exibir " t ".

4. Prima " B " para alternar entre os modos de limitação de potência. Estão disponíveis os seguintes modos, que podem ser selecionados de forma cíclica.

Display	7.2	6.5	5.5	4.5	3.5	2.5
Potência	7.0kW	6.5kW	6.5kW	4.5kW	3.5kW	2.5kW

5. Prima " ⏸ 3 sec " para confirmar.

6. Após concluir a configuração, desligue a fonte de alimentação e volte a ligá-la depois de todos os visores se terem apagado.

⚠ NOTA

A potência nominal do fogão é 7.0kW.

Neste modo, recomenda-se iniciar a operação seguindo os passos acima indicados no prazo de 5 segundos após ligar a alimentação elétrica e concluir toda a operação no prazo de 60 segundos.

Função de bloqueio para crianças

Mantenha premido " ⏸ 3 sec " por 3 segundos para ativar ou desativar o modo de bloqueio infantil.

REQUISITOS DE SEGURANÇA PARA A FRITURA EM ÓLEO QUENTE

1. Utilize uma frigideira funda, suficientemente grande para cobrir totalmente a área de aquecimento adequada.
2. Nunca encha a frigideira com mais de um terço de óleo.
3. Nunca deixe o óleo ou a gordura sem vigilância durante o aquecimento ou a cozedura.
4. Nunca tente fritar demasiados alimentos de uma só vez, especialmente alimentos congelados. Isto apenas faz baixar demasiado a temperatura do óleo ou da gordura, resultando em alimentos gordurosos.
5. Seque sempre bem os alimentos antes de fritar e coloque-os lentamente no óleo ou gordura quente. Os alimentos congelados, em particular, irão causar espuma e salpicos se forem adicionados demasiado depressa.
6. Nunca aqueça gordura, nem frite, com uma tampa na frigideira.
7. Mantenha o exterior da frigideira limpo e livre de manchas de óleo ou gordura.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

LIMPEZA

Antes de cada limpeza, desligue a alimentação elétrica. Para garantir a longevidade do fogão, este deve ser limpo com frequência e de forma minuciosa, tendo em conta o seguinte:

1. Depois de o forno ter arrefecido completamente, retire os acessórios, lave-os e seque-os com água morna e sabão.

2. Lave o interior do forno com água quente e sabão e seque-o com um pano húmido.

3. Deixe a porta aberta até o interior estar seco e, em seguida, coloque os acessórios no forno.

4. Deve limpar regularmente o painel de controlo, a porta e as laterais do forno com um pano macio e detergente líquido suave, uma vez que os líquidos derramados podem danificar o esmalte.

5. Lave as partes esmaltadas ou cromadas do forno com água morna e sabão ou com detergentes não abrasivos.

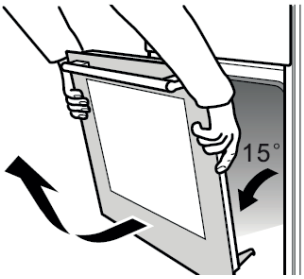
⚠ NOTA

Para evitar que os resíduos de alimentos derramados ou salpicados queimem e se tornem difíceis de remover, limpe o forno após cada utilização.
Não utilize esponjas abrasivas para limpar o interior do forno, pois isso pode danificar o esmalte, o que afetará o bom funcionamento do seu forno. Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, nem raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que podem riscar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro. Nunca utilize esponjas abrasivas para limpar superfícies esmaltadas, cromadas ou de aço inoxidável. Ao utilizar produtos de limpeza para aço inoxidável disponíveis no mercado, evite limpar quaisquer letras ou símbolos, pois estes podem ficar danificados.

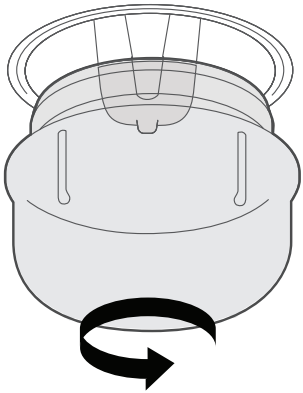
RETIRAR A PORTA PARA FACILITAR A LIMPEZA

1. Abra a porta completamente.

2. A dobradiça da porta tem um pequeno trinco. Levante o trinco em ambas as dobradiças. **3.** Levante ligeiramente a porta como se fosse fechá-la e, em seguida, segurando-a com ambas as mãos, puxe-a para fora do forno. **4**. Para recolocar a porta, mantenha-a na posição aberta e encaixe novamente os trincos em ambas as dobradiças. Abra e feche a porta para se certificar de que ficou bem encaixada.



SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA



1. Desligue o forno e retire a ficha da tomada. Certifique-se de que as peças internas estão frias antes de as tocar.

2. Retire a tampa da lâmpada rodando-a no sentido anti-horário (atenção: pode estar um pouco dura) e substitua a lâmpada por uma nova do mesmo tipo.

3. Coloque a nova lâmpada, que deve ser resistente a 300 °C. Para adquirir lâmpadas de substituição, contacte o seu centro de assistência local.

4. Em caso de dúvida, consulte um eletricista qualificado para obter ajuda.

5. O produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética: G.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível Causa	Solução
Não é possível iniciar	Não há ligação à corrente	Ligar a fonte de alimentação
	O interruptor principal de alimentação está desligado	Ligue o interruptor
	A porta do forno não está fechada	Feche a porta do forno
A luz não acende	Está avariado	Contacte o serviço pós-venda
Tem um odor forte ou fumaça	Primeira utilização	Não é necessário qualquer processamento
A comida não está cozinhada	A temperatura está demasiado baixa	Use uma temperatura mais elevada
	A porção de comida é demasiado grande	Cozinhe os alimentos em pedaços mais pequenos ou aumente o tempo de cozedura
Comida quimada ou mal cozinhada	A temperatura está regulada demasiado alta ou o tempo de aquecimento é demasiado longo	Ajuste a temperatura ou o tempo de cozedura
	A comida está demasiado perto do tubo de aquecimento	Ajustar as camadas de posicionamento dos acessórios
O ventilador não parou de funcionar depois de desligar o aquecimento	Atrasos no funcionamento das ventoinhas para a dissipação de calor	Não é necessário qualquer processamento
Exibir código "E1-E8"	Anomalia no sensor	Retire a panela e aguarde que o fogão arrefeça durante 30 minutos antes de voltar a ligá-lo
Exibir código " ⊔ "	Os utensílios de cozinha não são adequados	Escolha os utensílios certos
Exibir código "E01"	Anomalia no sensor	Gire o botão para a posição inicial, desligue a fonte de alimentação e, em seguida, volte a ligar a fonte de alimentação.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Código do Erro	Possível	Solução
E 1	Avaria no sensor de temperatura da placa cerâmica — circuito aberto	Verifique a ligação ou substitua o sensor de temperatura da placa cerâmica
E 2	Avaria no sensor de temperatura da placa cerâmica — curto-circuito	
E b	Avaria do sensor de temperatura da placa cerâmica	
E 3	Temperatura elevada do sensor de placa cerâmica.	Aguarde até que a temperatura da placa cerâmica volte ao normal. Toque no botão “ ⏻ ” para reiniciar o aparelho
E 4	Falha no sensor de temperatura do IGBT — circuito aberto	Substitua a placa de alimentação
E 5	Falha do sensor de temperatura do IGBT — curto-circuito	
E 6	Temperatura elevada do IGBT	Aguarde até que a temperatura do IGBT volte ao normal. Toque “ ⏻ ” botão para reiniciar o aparelho. Verifique se o ventilador funciona corretamente, caso contrário, substitua o ventilador
E 7	A tensão de alimentação está abaixo da tensão nominal	Verifique se a alimentação elétrica está normal. Ligue o aparelho depois de verificar que a alimentação elétrica está normal
E 8	A tensão de alimentação está acima da tensão nominal	
U 1	Erro de comunicação	Volte a ligar a placa de visualização à placa de alimentação. Substitua a placa de alimentação ou a placa de visualização

ANOMALIAS E REPARAÇÕES

Em caso de avaria, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

Não tente desmontar ou reparar o aparelho por conta própria, pois isso pode representar riscos de segurança.

PROTEÇÃO AMBIENTAL

Este símbolo indica a recolha seletiva de equipamentos elétricos e eletrónicos. O principal objetivo da recolha seletiva de resíduos é reduzir a quantidade de resíduos enviados para aterros, promover a reutilização, a reciclagem e outras formas de valorização, a fim de minimizar o impacto negativo no ambiente. Quando deixar de ser utilizado, este aparelho não deve ser eliminado juntamente com o lixo doméstico não triado.

O utilizador é responsável por entregá-lo gratuitamente nos pontos de recolha seletiva adequados designados para o efeito. Os retalhistas também podem aceitar equipamentos em fim de vida útil aquando da compra de um novo produto de tipo e função equivalentes. Para informações mais detalhadas sobre os pontos de recolha, contacte a sua autarquia local ou o ponto de venda desse equipamento.

ESPAÑOL

Estimado cliente:
Nuestro objetivo es garantizar que obtenga los mejores resultados con nuestro aparato. Este se fabrica en instalaciones modernas, en un entorno de trabajo esmerado y teniendo en cuenta el concepto de máxima calidad.
Este manual de instrucciones contiene información de seguridad e instrucciones importantes relativas al manejo y mantenimiento de su aparato.
Por favor, dedique un tiempo a leer este manual de instrucciones antes de utilizar su aparato y guárdelo para futuras consultas.

NOTA IMPORTANTE: este manual de instrucciones está destinado a varios modelos, por lo que es posible que algunas de las funciones aquí descritas no estén disponibles en su dispositivo.

Atención: Todos nuestros aparatos están destinados al uso doméstico y no al uso comercial.

Este aparato debe instalarse de acuerdo con la normativa vigente y utilizarse en un lugar bien ventilado. Lea estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.

Este aparelho está em conformidade com a regulamentação REEE.

FLAMA se reserva el derecho a modificar el aspecto exterior y/o incorporar tecnología para mejorar el producto sin previo aviso.

Icono	Tipo de aviso	Significado
	AVISO	Riesgo de lesiones graves o muerte
	RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA	Riesgo de tensión peligrosa
	PELIGRO	Advertencia: Peligro de incendio / materiales inflamables
	ATENCIÓN	Riesgo de lesiones o daños materiales
	IMPORTANTE / NOTA	Información importante
	SIGA LAS INSTRUCCIONES	Técnico de asistencia

⚠ AVISO

Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

Asegúrese de que el aparato esté desconectado antes de sustituir la lámpara, para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén bajo supervisión continua. (Norma EN) Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

⊘ PROHIBIR

No utilice un aparato de limpieza a vapor.

No utilice productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y provocar la rotura del cristal.

El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa, para evitar el sobrecalentamiento. Las aberturas y ranuras utilizadas para la ventilación y la disipación del calor en la parte trasera y debajo del panel de control nunca deben taparse. El usuario no debe sustituir el cable de alimentación de este aparato. Acuda siempre a un centro de servicio técnico autorizado por el vendedor en caso de daños o sustitución del cable. Es necesario seguir una serie de normas fundamentales al utilizar aparatos eléctricos. Las siguientes son de especial importancia: No toque el aparato con las manos o los pies mojados.

No utilice el aparato descalzo. No permita que la cocina sea utilizada sin supervisión por niños o personas que no estén familiarizadas con su funcionamiento. Nunca permita que el cable de alimentación se estire, se tire de él o se dañe si se mueve la cocina para limpiarla, etc. No utilice la cocina si el cable de alimentación está dañado; consulte a un electricista cualificado.

Es necesario permitir la desconexión del aparato de la red eléctrica tras su instalación, a menos que el aparato incorpore un interruptor conforme al

punto 24.3. La desconexión puede realizarse dejando el enchufe accesible o incorporando un interruptor en la instalación fija, de acuerdo con las normas de instalación eléctrica.

Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de la cocina. Para evitar derrames accidentales, no utilice utensilios de cocina con fondos irregulares o deformados en los quemadores o en las placas eléctricas. Nunca utilice líquidos inflamables, como alcohol o gasolina, etc., cerca del aparato cuando esté en funcionamiento.

Cuando el aparato está en funcionamiento, los elementos calefactores y algunas partes de la puerta del horno alcanzan temperaturas extremadamente altas. Asegúrese de no tocarlos y mantenga a los niños bien alejados. No forre el interior del horno con papel de aluminio, ya que esto puede provocar el sobrecalentamiento del aparato. No permita que los niños o personas que no estén familiarizadas con el aparato lo utilicen sin supervisión.

No permita que nadie se siente ni se suba al aparato. No retire los accesorios mientras el horno esté caliente. No caliente alimentos ni recipientes cerrados, ya que la presión puede aumentar y hacer que exploten.

No guarde residuos químicos o alimenticios, ni recipientes a presión, dentro o encima de los aparatos, ni en sus inmediaciones. No coloque objetos inflamables o de plástico encima o cerca del aparato.

Al freír, no llene la sartén con más de 1/3 de aceite, ni utilice una tapa. No utilice este aparato como calefactor ambiental. No utilice la parrilla para calentar platos. No seque la cocina ni ningún objeto en la puerta del horno.

No instale el aparato cerca de cortinas u otros tejidos. No utilice máquinas de limpieza a vapor. No cocine directamente sobre la superficie de la cocina sin un utensilio de cocina, ya que esto dañará la superficie de la cocina. No utilice la cocina como encimera, ya que la superficie lisa de la cocina podría dañarse. No arrastres ni deslices utensilios sobre la superficie de la cocina, ya que podrías rayarla. No dejes que los utensilios de cocina entren en contacto con el marco de la cocina. No dejes utensilios, alimentos u objetos inflamables en la cocina cuando no la estés utilizando.

No coloque láminas de aluminio o de plástico, ni recipientes de plástico sobre la placa de cocina.

No deje encendidas las placas de cocina ni las zonas de cocción, a menos que se estén utilizando. Recomendamos no colocar ollas para conservar manteca o calderos para pescado que ocupen dos zonas de cocción.

No deje utensilios que cubran parcialmente las zonas de cocción.

Asegúrese siempre de que estén colocados en el centro de las zonas de cocción y de que tengan el mismo diámetro que la zona de cocción utilizada.

⚠ AVISO

Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o por personas con cualificaciones equivalentes, con el fin de evitar riesgos.

La superficie de un cajón de almacenamiento puede calentarse.

Durante su uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior del horno.

Después de retirar el embalaje, compruebe que el aparato no esté dañado. Si tiene alguna duda, no utilice el aparato; póngase en contacto con el centro de asistencia más cercano o con la tienda donde lo compró.

Mantenga los componentes del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno, clavos, etc.) fuera del alcance de los niños, ya que constituyen una fuente de peligro potencial. El aparato solo debe ser instalado por una persona cualificada, de acuerdo con las instrucciones proporcionadas. El fabricante declina toda responsabilidad por una instalación inadecuada que pueda causar daños a personas y animales, así como daños materiales.

La seguridad eléctrica de este aparato solo puede garantizarse si la cocina está correctamente conectada a tierra, de conformidad con la normativa vigente en materia de seguridad eléctrica. Asegúrese siempre de que la conexión a tierra se encuentre en buen estado; en caso de duda, acuda a un electricista cualificado para que compruebe el sistema. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños derivados de un sistema que no haya sido conectado a tierra.

Compruebe que la capacidad eléctrica del sistema y de las to-

mas de corriente soporta la potencia máxima de la placa de cocina, tal y como se indica en la etiqueta de clasificación. En caso de duda, póngase en contacto con un técnico cualificado. Es posible que se perciba un olor desagradable durante el primer uso, el cual desaparecerá tras un tiempo de funcionamiento.

Al utilizar la cocina por primera vez, asegúrese de que la estancia esté bien ventilada (por ejemplo, abra una ventana o utilice un extractor) y de que las personas que puedan ser sensibles al olor eviten inhalar los humos. Se recomienda sacar a las mascotas de la estancia hasta que el olor haya desaparecido. Este olor se debe al acabado temporal de los revestimientos del horno y de los elementos, así como a la humedad absorbida por el aislamiento.

Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento, desconectando los interruptores principales y colocando todos los botones en la posición «OFF». El usuario no debe sustituir el cable de alimentación de este aparato. En caso de que el cable esté dañado o sea necesario sustituirlo, póngase siempre en contacto con un centro de asistencia posventa autorizado por el vendedor.

Este aparato debe utilizarse para los fines para los que ha sido expresamente diseñado. Cualquier otro uso se considera indebido y, por lo tanto, peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños derivados de un uso indebido e irresponsable. Desconecte siempre la alimentación eléctrica de la cocina y deje que se enfríe antes de realizar cualquier operación de limpieza, etc.

Se debe tener especial cuidado al utilizar freidoras, etc., para evitar salpicaduras o derrames de aceite caliente. No deben utilizarse sin supervisión, ya que el aceite sobrecalentado puede desbordarse e incluso inflamarse. Algunas partes de este aparato, en particular las superficies de cocción, conservan el calor durante un tiempo considerable después de apagarlo. Por lo tanto, hay que tener cuidado al tocar esas zonas antes de que se enfríen por completo. Asegúrese de que los botones estén en la posición «OFF» cuando el aparato no se esté utilizando. Asegúrese también de que todas las partes potencialmente peligrosas del aparato estén protegidas, especialmente para los niños que puedan jugar con él. Si utiliza el cable de alimentación monofásico, la sección transversal mínima es de 10 mm².

Para la conexión trifásica, la sección transversal mínima es de 2,5 mm². Cualquier líquido derramado debe retirarse de la tapa antes de abrirla, y la superficie de la cocina debe enfriarse antes de cerrar la tapa. Debe cerrar la puerta cuando utilice la parrilla. Apague los mandos de control cuando termine de cocinar y cuando no se estén utilizando.

Aléjese al abrir la puerta del horno para permitir que se disperse el vapor o el calor acumulados. Utilice guantes de horno secos y de buena calidad al retirar objetos del horno o de la parrilla.

Coloque las ollas en el centro de la placa de cocción, asegurándose de que las asas queden alejadas del borde de la cocina y no puedan calentarse debido a otras placas de cocción u ollas. Tenga cuidado para evitar quemaduras por calor o vapor al manejar los controles. Desconecte la alimentación eléctrica antes de limpiar y deje que el aparato se enfríe.

Asegúrese de que las bandejas estén en la posición correcta antes de encender el horno. Tenga cuidado al retirar los alimentos de la parrilla cuando el horno inferior esté encendido, ya que el contenido estará caliente. Mantenga el aparato limpio, ya que la acumulación de grasa procedente de la cocción puede provocar un incendio.

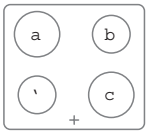
Siga los principios básicos de manipulación e higiene alimentaria para evitar la posibilidad de proliferación bacteriana. Mantenga las aberturas de ventilación libres de obstrucciones. Recurra a un técnico de asistencia cualificado para el mantenimiento del aparato. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior del horno, ya que se calientan durante su uso.

Si utiliza el cable de alimentación monofásico, la sección transversal mínima es de 4 mm. Para trifásico, la sección transversal mínima es de 2,5 mm. AVISO: Para evitar que el aparato se vuelque, debe instalarse este dispositivo de estabilización. Consulte las instrucciones de instalación.

Atención, riesgo de derrumbe

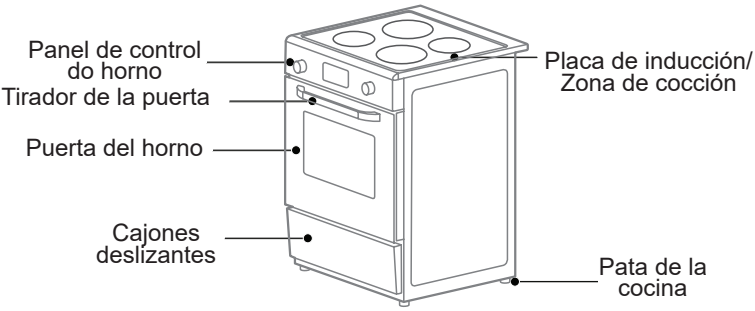
Dispositivos antivuelco

ESPECIFICACIONES

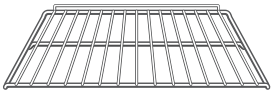
Marca		FLAMA®
Modelo		8462FL | 8463FL
Fuente de alimentación		Eléctrico
Energía eléctrica		9200 W (Horno 3000 W | Placa 6200 W))
Dimensiones de la cocina / Potencia 		A=160mm, 1300W, Boost-1500W B=180mm, 1800W, Boost-2000W C=160mm, 1300W, Boost-1500W D=180mm, 1800W, Boost-2000W
EFICIÊNCIA ENERGÉTICA		
Índice de eficiencia energética		79.8
Clase de eficiencia energética		A+
Consumo de energía con carga normal, modo convencional		1,10 kWh/ciclo*
Consumo de energía con carga normal, modo de ventilación forzada		0.67 kWh/ciclo*
Número de cavidades		1
Fuente de calor		Electricidad
Volumen		70L
Tipo de horno		Horno independiente
CONSUMO DE ENERGÍA		
Información sobre el producto relativa al consumo de energía y al tiempo máximo para entrar en el modo de bajo consumo de energía aplicable.		
Modo standby		0.8W
El tiempo máximo necesario para que el horno alcance automáticamente el modo o estado de bajo consumo energético correspondiente		20 minutos
Consejos para ahorrar energía Placa de cocina - Utilice ollas de fondo plano. - Utilice ollas del tamaño adecuado. - Utilice ollas con tapa. - Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa. - Cuando el líquido empiece a hervir, baje el fuego.		

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Cocina eléctrica

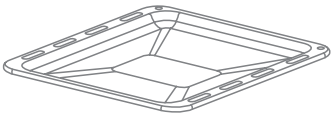


Accesorios



Parrilla

Asa los alimentos o colócalos en recipientes de cocina resistentes al calor



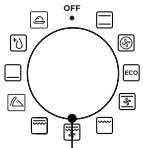
Bandeja para asar

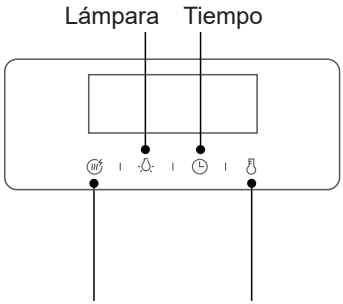
Cocinar alimentos o guardar restos de comida en recipientes de cocina

Pé x4

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

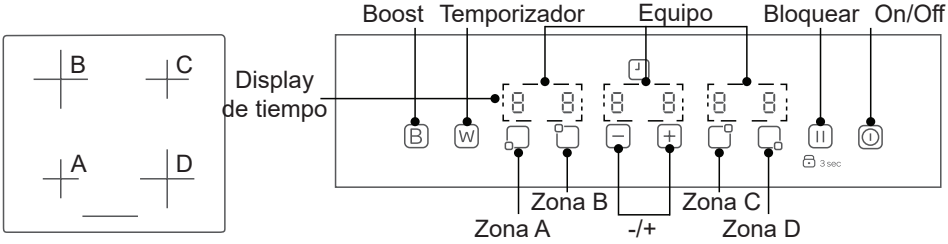
Panel de control





ICONOS DEL PANEL	
< >	Ajusta la temperatura
MODO HORNO	Introducción al modo
	Apagado
	La luz del horno está encendida o apagada. Enciende la luz del horno para ver cómo se cocinan los alimentos.
	La circulación de aire a temperatura ambiente permite descongelar más rápidamente los alimentos congelados, sin necesidad de aplicar calor. Es una forma suave, pero rápida, de acelerar el tiempo de descongelación de platos preparados, productos rellenos de crema, etc..
	Assar alimentos delicados. Calor distribuído uniformemente, graças ao facto de os dois elementos de aquecimento superiores funcionarem em simultâneo.
	Cocina pequeñas cantidades de alimentos delicados. Las dos resistencias superiores funcionan al mismo tiempo..
	Asar alimentos delicados. El calor se distribuye de manera uniforme y los dos elementos calefactores superiores funcionan al mismo tiempo.
	Cocina pequeñas cantidades de alimentos delicados. Las dos resistencias superiores funcionan al mismo tiempo.
	Los elementos calefactores superior e inferior funcionan al mismo tiempo, lo que los hace ideales para hornear pasteles de mayor tamaño.
	Un elemento oculto en la parte inferior del horno proporciona un calor más concentrado en la base de los alimentos, sin quemarlos.
	Para cocinar de forma eficiente desde el punto de vista energético. Cocina alimentos pequeños y finos.
	En el modo de convección, el ventilador se enciende automáticamente para proporcionar un calentamiento uniforme, tanto si se cocina en una sola bandeja como en varias. Esto resulta especialmente adecuado para cocinar alimentos que requieren un dorado uniforme.
	Masa fermentada o yogur.
	Esta función sirve para hornear pizza.

Panel de control de la cocina



INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Instrucciones importantes para la instalación

OBLIGATORIO

El funcionamiento seguro de este aparato solo puede garantizarse si se ha instalado de acuerdo con las normas profesionales y de conformidad con estas instrucciones de instalación. El instalador será responsable de cualquier daño derivado de una instalación incorrecta. Todo el proceso de instalación requiere dos instaladores profesionales. Utilice guantes de protección secos durante la instalación para evitar riesgos o descargas eléctricas. Las unidades instaladas deben ser resistentes al calor hasta 90 °C y los frentes de las unidades adyacentes hasta 70 °C. Utilice una toma de corriente de 35,3 A.

PROHIBIDO

No instale el aparato detrás de una puerta decorativa ni de la puerta de un armario de cocina, ya que esto podría provocar que el aparato se sobrecaliente. Una vez desembalado, compruebe que el equipo no presente daños. No utilice el equipo si ha sufrido daños durante el transporte. Tenga mucho cuidado al mover o instalar el aparato. Es muy pesado; no lo levante por el asa de la puerta. Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deje de utilizar el aparato.

⚠ USO

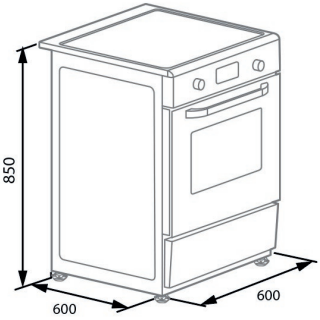
No instale el aparato detrás de una puerta decorativa ni de la puerta de un armario de cocina, ya que esto podría provocar que el aparato se sobrecaliente. Una vez desembalado, compruebe que el equipo no presente daños. No utilice el equipo si ha sufrido daños durante el transporte. Tenga mucho cuidado al mover o instalar el aparato. Es muy pesado, no lo levante por el asa de la puerta. Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deje de utilizar el aparato inmediatamente para evitar incendios, descargas eléctricas u otras lesiones

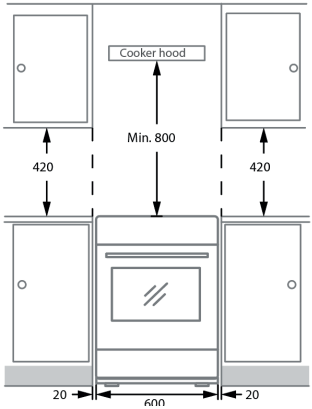
.

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Esquema de instalación

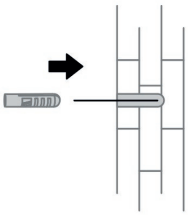
1.Asegúrese de que cumple los requisitos de espacio de instalación que se indican en la imagen siguiente.
2.Las dimensiones del armario se indican en milímetros.
3. La altura del soporte del horno es regulable.



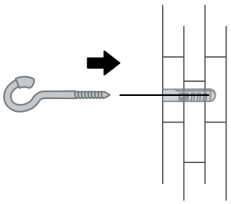


INSTALACIÓN DE LAS PATAS DE LA COCINA

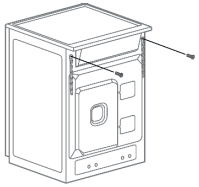
1. Haz un agujero en el lugar adecuado en la pared detrás del aparato e inserta el pasador en el agujero.



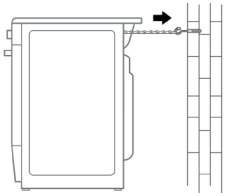
2. Aprieta el tornillo de gancho en el perno.



3. Conecta el cable de alimentación en la parte trasera del aparato.



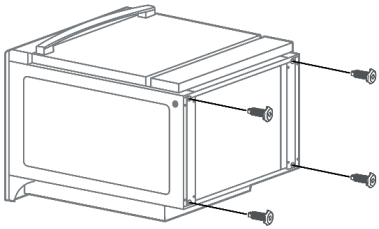
4. Sujeta el otro extremo de la cadena al tornillo del gancho.



INSTALACIÓN DE LAS PATAS DE LA COCINA

1. La instalación debe ser realizada por al menos dos personas que utilicen guantes resistentes a los arañazos.

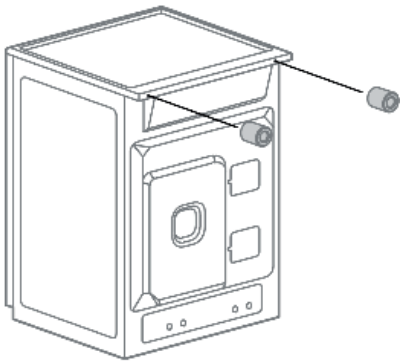
2. La instalación debe ser realizada por al menos dos personas que utilicen guantes resistentes a los arañazos.



INSTALACIÓN DE GOMA ANTICHOQUE

1. Para evitar que la máquina choque contra la pared y la dañe, instale protectores de goma.

2. Coloca las dos gomas antichoque en la parte trasera de la cocina, girándolas.

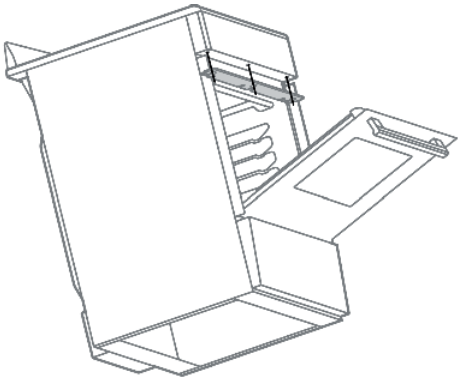


INSTALACIÓN DEL DEFLECTOR

1.Para evitar daños en el panel de control y en los botones, instale un deflector.

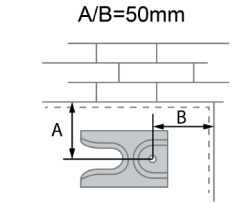
2. La instalación debe ser realizada por al menos dos personas.

3. Fija el deflector a la parte inferior del panel de control con 3 tornillos.

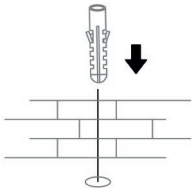


INSTALACIÓN DEL SOPORTE ANTIVUELCO

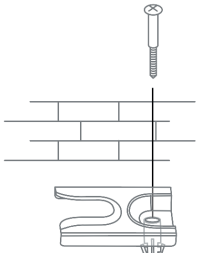
1.Determine a localização do orifício.



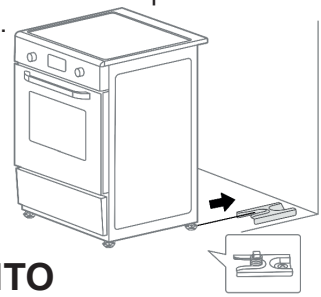
2. Faça um buraco adequado no chão e insira o pino.



3. Alinhe os suportes com os orifícios dos pinos e fixe-os com parafusos.



4. Encaixe os dois pés do fogão na parte traseira do aparelho nos suportes.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Primer uso

1.Para evitar incendios, retire todo el material de protección para el transporte y asegúrese de que no queden restos de embalaje (por ejemplo, espuma, cartón, etc.) en el interior del horno.
2. Limpia el interior del horno y los accesorios con agua y jabón y un paño suave.
3. Abre las ventanas de la cocina y enciende los extractores para garantizar una buena ventilación.
4. No dejes que los niños ni las mascotas entren en la cocina y cierra las puertas de las habitaciones contiguas.
5. Una vez que haya enchufado el horno, seleccione el modo, el tiempo y la temperatura que se indican en la tabla siguiente para eliminar los olores del interior del horno.
6. Después del primer uso, abre ligeramente la puerta del horno y espera hasta que el enfriamiento haya finalizado.

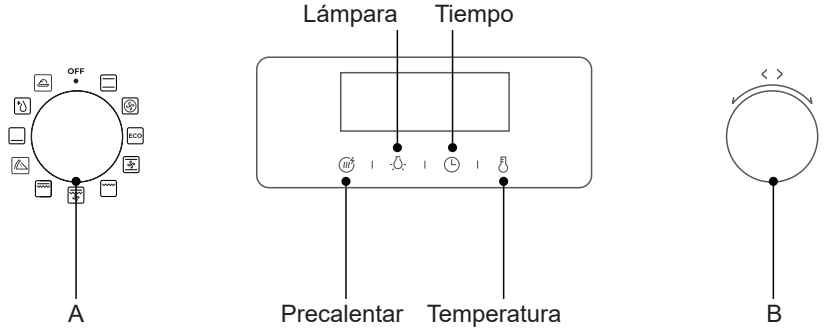
Modo Horno	Temperatures	Hora
Convencional	250 °C	0,5 horas

Ajustar el reloj

Antes de utilizar el horno, ajuste el reloj.
1. En el modo de espera, pulsa el " ⏲ " una vez.
2. Gira el botón B para ajustar el dígito de las horas.
3. Presión " ⏲ " Al pulsar la tecla, el dígito de los minutos parpadea.
4. Gira el botón B para ajustar los minutos.
5. Presión " ⏲ " para finalizar la configuración del reloj.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

HORNO



1. Girar el botón **A** para seleccionar el modo del horno.
2. Girar el botón **B** para ajustar la temperatura.
3. Pulsa el botón" ⏲ " para acceder al modo de configuración de la hora.
4. Girar el botón **B** para ajustar el tiempo de cocción.
5. Si es necesario precalentar, pulsa el botón " ". (Excepto las funciones de descongelación, levadura y ECO. Púlselo en un plazo de 4 segundos tras haber ajustado el tiempo y la temperatura de cocción..)
6. Espera 5 segundos y la cocción comenzará automáticamente.
7. Una vez finalizada la cocción, vuelva a colocar el botón en su posición "**OFF**" o " **<>** " posición.

⚠ NOTA

Durante la cocción, puede ajustar el tiempo pulsando el botón " " y la temperatura, pulsando el botón " ⏲ ".
El horno y la cocina se pueden utilizar al mismo tiempo.
Una vez finalizada la cocción, utilice guantes resistentes al calor para retirar los alimentos o los accesorios. Cuando termine de cocinar, retire los alimentos y los accesorios del horno utilizando guantes resistentes al calor. Durante la cocción, no mueva el aparato. Cuando termine de cocinar, vuelva a colocar el botón de control en la posición «off».
Hay un indicador de calor residual en la cocina que se enciende cuando finaliza la cocción. Cuando el indicador de calor residual esté encendido, puede utilizar el calor residual para mantener los alimentos calientes, pero no toque la cocina.

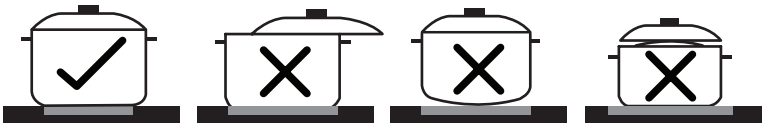
Función de la lámpara

Pulsa el botón " " para encender o apagar la lámpara.

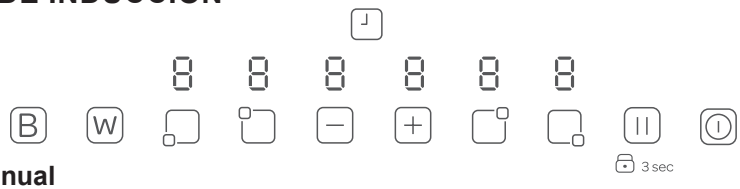
PRESENTACIÓN DE LA COCINA

SELECCIÓN DE UTENSILIOS

1.Puede comprobar si sus utensilios de cocina son aptos haciendo la prueba del imán. Acerque un imán a la base de la olla. Si se adhiere, la olla es apta para cocinas de inducción.
Eche un poco de agua en la olla y empiece a cocinar. Si el agua se calienta, esta olla es apta.
2. Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
3. No utilice ollas con bordes irregulares o con el fondo curvado.
4.Asegúrese de que el fondo de la cacerola sea liso, que se apoye bien contra el cristal y que tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice cacerolas cuyo diámetro sea igual al indicado en el gráfico de la zona seleccionada. Si utiliza una olla ligeramente más ancha, la energía se utilizará con la máxima eficiencia. Si utiliza una olla más pequeña, la eficiencia puede ser inferior a la esperada. Es posible que la placa no detecte ollas de menos de 140 mm. Centre siempre la olla en la zona de cocción.



PLACA DE INDUCCIÓN



Modo manual

1. Mantenga pulsado el botón " ⏻ " durante unos segundos, y aparecerá «—» para indicar que el dispositivo está encendido.
2. Coloca la cacerola en la placa de cocción.
3. Seleccione una zona de calefacción (es posible seleccionar todas las zonas de calefacción).
4. Tarde o " **+/-** " para ajustar el nivel de calor del 1 al 9 (cuanto mayor sea el número, mayor será la potencia)).
5. Empieza a trabajar cuando parpadee el primer dígito, o pulsa el botón " " de nuevo para confirmar el inicio.
6. Pulsa el botón " ⏻ " es imprescindible para terminar la cocción. O pulsa la tecla " " y ajuste la calefacción a **0**.

Confección automática

1. Mantenga pulsado el botón " ⏻ " durante unos segundos, y aparecerá «—» para indicar que el dispositivo está encendido.

2. Coloca la cacerola en la zona de calentamiento.

3. Seleccione una zona de calefacción (es posible seleccionar todas las zonas de calefacción).

4. Prima " **+/-** " para ajustar el nivel de calor del 1 al 9 (cuanto mayor sea el número, mayor será la potencia).

5. Cuando el número de la calefacción parpadee, pulsa el " W " la tecla y el número que indica la hora, que parpadea.

6. Prima " **+/-** " para ajustar la hora. Mantén pulsado " **+/-** " puede aumentar el tiempo en 10 minutos. Al pulsar el " **+/-** " Si pulsas brevemente la tecla, el tiempo puede aumentar en 1 minuto.

Preparación rápida - Manual

1. Mantén pulsado " ⏻ " durante unos segundos, y aparecerá «—» para indicar que el dispositivo está encendido.

2. Coloca la cacerola en la placa de cocción.

3. Seleccione una zona de calefacción (es posible seleccionar todas las zonas de calefacción).

4. Prima o " +/- " para ajustar el nivel de calor del 1 al 9 (cuanto mayor sea el número, mayor será la potencia).

5. Prima a tecla " B " para acceder al modo de cocción rápida, indicado con la letra «P».

6. Prima a tecla " ⏻ " para terminar de cocinar. O pulsa " " e ajusta la potencia de calentamiento a 0.

Preparación rápida - Automática

1. Mantén pulsado el " ⏻ " durante unos segundos, y aparecerá «—» para indicar que el dispositivo está encendido.

2. Coloca la cacerola en la placa de cocción.

3. Seleccione una zona de calefacción (es posible seleccionar todas las zonas de calefacción).

4. Prima " +/- " para ajustar el nivel de calor del 1 al 9 (cuanto mayor sea el número, mayor será la potencia).

5. Cuando el número de la calefacción parpadee, pulsa " W " y el número de la hora parpadea.

6. Pressione a tecla «+/-» para ajustar la hora. Si mantienes pulsada la tecla «+/-», la hora aumenta en 10 minutos. Al pulsar brevemente la tecla «+/-», se puede aumentar el tiempo en 1 minuto. (El intervalo de tiempo es de 0 a 99 minutos).

7.Prima " B " para seleccionar el modo de cocción rápida, indicado con la letra «P».

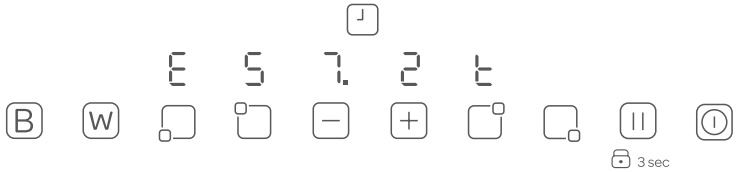
⚠ NOTA

Si no se realiza ninguna operación, el aparato entrará automáticamente en modo de apagado tras 1 minuto. El modo Boost permite aumentar la potencia de calentamiento, que se mantiene durante 5 minutos. Mantenga pulsada la tecla " B " para cambiar entre el modo Boost y el modo normal.

Si no se define un tiempo de calentamiento para la zona de calentamiento, se aplicará el tiempo predeterminado (consulte la tabla siguiente).

Modo Horno	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo estándar (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

MODO DE LIMITACIÓN DE POTENCIA



1. Prima " B " y " ⏸ 3 sec " al mismo tiempo, y la zona de calentamiento " ▭ " se mostrará " S ".

2. Prima " ⏸ 3 sec ", y la zona de calentamiento " ▭ " se mostrará " E ".

3. Prima " B " y " ⏸ 3 sec " al mismo tiempo, y la zona de calentamiento " ▭ " ise mostrará " t ".

4. Prima " B " para alternar entre los modos de limitación de potencia. Están disponibles los siguientes modos, que se pueden seleccionar de forma cíclica.

Display	7.2	6.5	5.5	4.5	3.5	2.5
Potencia	7.0kW	6.5kW	6.5kW	4.5kW	3.5kW	2.5kW

5. Prima " ⏸ 3 sec " para confirmar.

6. Una vez finalizada la configuración, desconecte la fuente de alimentación y vuelva a conectarla cuando se hayan apagado todas las pantallas.

⚠ NOTA

La potencia nominal de la cocina es de 7,0 kW.

En este modo, se recomienda iniciar la operación siguiendo los pasos indicados anteriormente en un plazo de 5 segundos tras conectar la alimentación eléctrica y completar toda la operación en un plazo de 60 segundos.

Función de bloqueo para niños

Mantén pulsado " ⏸ 3 sec " mantén pulsado durante 3 segundos para activar o desactivar el modo de control parental.

REQUISITOS DE SEGURIDAD PARA FREÍR EN ACEITE CALIENTE

1. Utiliza una sartén honda, lo suficientemente grande como para cubrir por completo la zona de cocción adecuada.
2. Nunca llenes la sartén con más de un tercio de aceite.
3. Nunca dejes el aceite o la grasa sin vigilancia mientras se calientan o se fríen.
4. Nunca intentes freír demasiados alimentos a la vez, sobre todo si están congelados. Esto solo hace que la temperatura del aceite o la grasa baje demasiado, lo que da como resultado alimentos grasientos.
5. Seca siempre bien los alimentos antes de freírlos y échalos poco a poco en el aceite o la grasa caliente. Los alimentos congelados, en particular, producirán espuma y salpicaduras si se añaden demasiado rápido.
6. Nunca calientes grasa ni frías con la tapa puesta en la sartén.
7. Mantén el exterior de la sartén limpio y sin manchas de aceite o grasa.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

Antes de cada limpieza, desconecte la corriente eléctrica. Para garantizar la durabilidad de la cocina, debe limpiarse con frecuencia y a fondo, teniendo en cuenta lo siguiente:

1. Una vez que el horno se haya enfriado por completo, retira los accesorios, lávalos y sécalos con agua tibia y jabón.

2. Lava el interior del horno con agua caliente y jabón y sécalo con un paño húmedo.

3. Deja la puerta abierta hasta que el interior esté seco y, a continuación, introduce los accesorios en el horno.

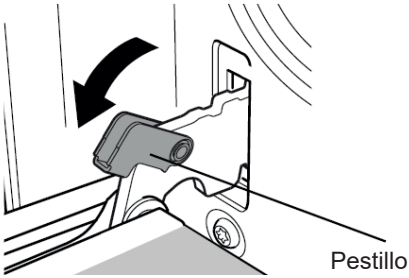
4. Debe limpiar regularmente el panel de control, la puerta y los laterales del horno con un paño suave y un detergente líquido suave, ya que los líquidos derramados pueden dañar el esmalte.

5. Limpia las partes esmaltadas o cromadas del horno con agua tibia y jabón o con detergentes no abrasivos.

⚠ NOTA

Para evitar que los restos de comida derramados o salpicados se quemen y resulten difíciles de eliminar, limpie el horno después de cada uso.
No utilice esponjas abrasivas para limpiar el interior del horno, ya que podrían dañar el esmalte, lo que afectaría al buen funcionamiento del mismo. No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos, ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que podría provocar la rotura del cristal. Nunca utilice esponjas abrasivas para limpiar superficies esmaltadas, cromadas o de acero inoxidable. Al utilizar productos de limpieza para acero inoxidable disponibles en el mercado, evite limpiar letras o símbolos, ya que estos pueden resultar dañados.

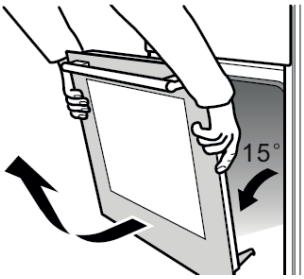
QUITAR LA PUERTA PARA FACILITAR LA LIMPIEZA



1. Abre la puerta del todo.

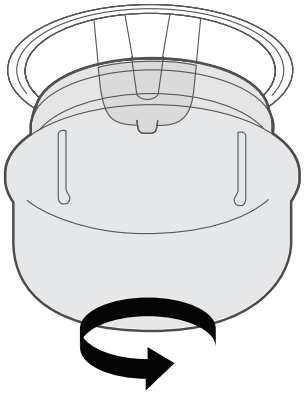
2. La bisagra de la puerta tiene un pequeño pestillo. Levanta el pestillo en ambas bisagras.

3. Levanta ligeramente la puerta como si fueras a cerrarla y, a continuación, sujetándola con ambas manos, sácala del horno.



4. Para volver a colocar la puerta, manténla abierta y vuelve a encajar los pestillos en ambas bisagras. Abre y cierra la puerta para asegurarte de que ha quedado bien encajada.

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA



1. Apaga el horno y desenchúfalo. Asegúrate de que las piezas internas estén frías antes de tocarlas.

2. Retira la tapa de la bombilla girándola en sentido antihorario (atención: puede que cueste un poco) y sustituye la bombilla por una nueva del mismo tipo.

3. Instale la nueva bombilla, que debe ser resistente a 300 °C. Para adquirir bombillas de repuesto, póngase en contacto con su centro de asistencia local.

4. En caso de duda, consulte a un electricista cualificado para obtener ayuda.

5. El producto contiene una fuente de luz de la clase de eficiencia energética: G.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
No es posible iniciar	No hay conexión a la red eléctrica	Conectar la fuente de alimentación
	El interruptor principal de alimentación está apagado	Enciende el interruptor
	La puerta del horno no está cerrada	Cierra la puerta del horno
La luz no se enciende	Está estropeado	Póngase en contacto con el servicio posventa
Desprende un olor fuerte o humo	Primer uso	No es necesario realizar ningún procesamiento
La comida no está hecha	Hace demasiado frío	Utiliza una temperatura más alta
	La ración de comida es demasiado grande	Cocina los alimentos en trozos más pequeños o aumenta el tiempo de cocción
Comida queimada o mal cocinada	La temperatura está ajustada demasiado alta o el tiempo de calentamiento es demasiado largo	Ajusta la temperatura o el tiempo de cocción
	La comida está demasiado cerca del tubo calefactor	Ajustar las capas de posicionamiento de los accesorios
El ventilador no dejó de funcionar después de apagar la calefacción	Retrasos en el funcionamiento de los ventiladores para la disipación del calor	No es necesario realizar ningún procesamiento
Mostrar código "E1-E8"	Anomalía en el sensor	Retira la olla y espera a que la cocina se enfríe durante 30 minutos antes de volver a encenderla
Mostrar código " ⊔ "	Los utensilios de cocina no son adecuados	Elige los utensilios adecuados
Mostrar código "E01"	Anomalía en el sensor	Gire el botón a la posición inicial, desconecte la fuente de alimentación y, a continuación, vuelva a conectarla

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de Error	Posible	Solución
E 1	Avería en el sensor de temperatura de la placa vitrocerámica — circuito abierto	Comprueba la conexión o sustituye el sensor de temperatura de la placa vitrocerámica
E 2	Avería en el sensor de temperatura de la placa vitrocerámica — cortocircuito	
E b	Avería del sensor de temperatura de la placa vitrocerámica	
E 3	Temperatura elevada del sensor de la placa cerámica	Espere a que la temperatura de la placa vitrocerámica vuelva a la normalidad. Pulse el botón « ⏻» para reiniciar el aparato
E 4	Fallo en el sensor de temperatura del IGBT — circuito abierto	Sustituya la placa de alimentación
E 5	Fallo del sensor de temperatura del IGBT — cortocircuito	
E 6	Temperatura elevada del IGBT	Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad.Sombrero “⏻” botón para reiniciar el aparato. Compruebe que el ventilador funciona correctamente; de lo contrario, sustitúyalo
E 7	La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal	Compruebe que el suministro eléctrico funciona correctamente. Encienda el aparato después de comprobar que el suministro eléctrico funciona correctamente
E 8	La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal	
U 1	Error de comunicación	Vuelva a conectar la placa de visualización a la placa de alimentación. Sustituya la placa de alimentación o la placa de visualización

AVERÍAS Y REPARACIONES

En caso de avería, lleve el aparato a un servicio técnico autorizado.

No intente desmontar ni reparar el aparato por su cuenta, ya que esto puede suponer un riesgo para la seguridad.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Este símbolo indica la recogida selectiva de aparatos eléctricos y electrónicos.

El objetivo principal de la recogida selectiva de residuos es reducir la cantidad de residuos que se envían a los vertederos, promover la reutilización, el reciclaje y otras formas de valorización, con el fin de minimizar el impacto negativo en el medio ambiente. Cuando deje de utilizarse, este aparato no debe desecharse junto con la basura doméstica sin clasificar.

El usuario es responsable de entregarlo de forma gratuita en los puntos de recogida selectiva adecuados designados a tal efecto. Los minoristas también pueden aceptar aparatos al final de su vida útil al comprar un producto nuevo de tipo y función equivalentes. Para obtener información más detallada sobre los puntos de recogida, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el punto de venta de dicho aparato.

.

ENGLISH

Dear Customer,

Our aim is to make sure you get the best results from our device. It is produced in modern facilities, in a careful working environment and with the concept of maximum quality in mind.

This instruction manual contains safety information and important instructions regarding the handling and maintenance of your appliance.

Please take some time to read this instruction manual before using your appliance and keep it for future reference.

IMPORTANT NOTE - This instruction manual is for various models, so some of the features, which are found here, may not exist in your appliance.

Attention: All our appliances are for domestic use, not commercial use.

THIS APPLIANCE MUST BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH CURRENT REGULATIONS AND USED IN A WELL VENTILATED AREA. READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING OR USING THIS APPLIANCE.

This appliance complies with WEEE Regulations.

FLAMA reserves the right to modify the external appearance and/or apply technology to improve the product without prior notice.

All rights reserved.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	DANGER	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Important information
	OBSERVE INSTRUCTIONS	Service technician

⚠ WARNING

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. (EN standard)

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

⊘ PROHIBIT

Steam cleaner is not to be used.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

The openings and slots used for ventilation and dispersion of heat on the rear and below the control panel must never be covered.

The user must not replace the supply cable of this appliance. Always call an after-sales servicing centre authorized by the seller in the case of cable damage or replacement.

Anumber of fundamental rules must be follwed when using electrical appliances. The following are of particular importance:

Do not touch the appliance when your hands or feet are wet.

Do not use the appliance barefooted.

Do not allow the cooker to be used unsupervised by children or persons unfamiliar with it.

Never allow the Mains Cable to be stretched, pulled or damaged if the Cooker is moved for cleaning etc. Do not use the cooker if the Mains Cable is damaged, consult a qulified electrician.

Necessity to allow disconnection of the appliance from the supply after installation, unless the appliance incorporates a switch complying with 24.3. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Danger of fire: do not store items on the cooker surfaces.

To avoid accidenbtal spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the burners or on the electric plates.

Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.

When the appliance is in use the, heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.

Do not line the inside of the oven with foil, as this may cause the appliance to overheat.

Do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it, without supervision.

Do not let anyone sit or stand on the appliance.

Do not remove accessories while the oven is hot.

Do not heat unopened food or containers as pressure can build up and cause them to burst.

Do not store chemical/food scraps, pressurized containers in or on appliances, or near appliances.

Do not place flammable or plastic items on or near the appliance.

When frying, do not fill the frying pan with more than 1/3 of the oil, or use a lid.

Do not use this appliance as a room heater.

Do not use the grill to heat dishes.

Do not dry the hob or anything on the oven door.

Do not install the device next to curtains or other soft furniture.

Do not use steam cleaners.

Do not cook directly on the hob surface without a cooking utensil, as this will result in damage to the surface of the hob.

Do not use the hob as a worktop surface as damage may occur to the

smooth surface of the hob.

Do not drag or slide utensils on the hob surface, as this will cause scratches in the surface of the hob.

Do not allow a cooking utensil to come into contact with the hob surround.

Do not leave any utensils, food or combustible items on the hob when it is not in use.

Do not place aluminum or plastic foil, or plastic containers on the hob.

Do not leave the hotplates or cooking areas switched on unless they are being used. We recommend not to place larde preserving pans or fish kettles across two heating areas.

Do not leave utensils partly covering the heated areas. Always ensure that are placed centrally over the heated areas and have the same diameter as the heating area used.

⚠ NOTICE

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Surface of a storage drawer can get hot.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

After removing the packaging, check that the appliance is not damaged. If you have any doubt, do not ues the appliance, contact your nearest service centre of the store where you buy the appliance.

Keep packaging components (plastic bags, Styrofoam, nails, etc.) out of the reach of children as they are a source of potential hazards.

The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.

The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, in compliance with current regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call in a qualified electrician to check the system. The manufacturer

declines all responsibility for damage resulting form a system which has not been earthed.

Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the hob, as indicated on the rating label. If you have any doubts, call in a qualified technician.

There may be an unpleasant odor upon first use, which disappears after a period of use.

When first using the cooker, ensure that the room is well ventilated (e.g. open a window or use an extractor fan) and that persons who may be sensitive to the odour avoid any fumes. It is suggested that any pets be removed from the room until the smell has ceased. This odour is due to temporary finish on oven liners and elements and also any moisture absorbed by the insulation.

Ensure that the appliance is switched off before maintenance, by switching off the main switches and turning all knobs to “OFF” position.

The user must not replace the supply cable of this appliance. Always call an after-sales servicing centre authorized by the seller in the case of cable damage or replacement.

This appliance must be used for the purpose for wihch it was expressly designde. Any other use is considered to be improper and consequently dangerous. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from improper and irresponsible use.

Always switch off the electrical supply to the cooker and allow it to cool down before carrying out any cleaning operations etc.

Special care should be taken when using chip pans etc. in order to avoid splashing or spillage of hot oil. They should not be used unattended since overheated oil may boil over and could also ignite.

Parts of this appliance, cooking surfaces, retain heat for considerable periods after switching off. Care should, therefore, be taken when touching these areas before they have completely cooled down.

Make sure the knobs are in its “OFF” position when the appliance is not in use. Also make all potentially dangerous parts of the appliance, safe, above all for children who could play with the appliance.

If you use the power cable for single phase, the minimum cross-sectional area is 10mm . For there phases, the minimum cross-sectional area is 2.5mm.

Any spillage should be removed from the lid before opening and the hob surface should be allowde to cool before closing the lid.

You must colse the door when grill ou must colse the door when grill.

Turn controls off when you have finished cooking and when not in use.

Stand back when opening an oven door to allow any build up of steam or heat to disperse. Use dry good quality oven gloves when removing items from the oven/grill.

Place pans centrally over the hotplate making sure handles are kept away from the edge of the hob and cannot become heated by other hotplate/ pans.

Take care to avoid heat/steam burns when operating the controls.

Turn off the electricity supply before cleaning and allow the appliance to cool.

Make sure the shelves are in the correct position before switching on the oven. Take care when removing items from the grill when the lower oven is on as the contents will be hot.

Keep the appliance clean, as a build up of grease or fat from cooking can cause a fire.

Follow the basic principles of food handling and hygiene to prevent the possibility of bacterial growth.

Keep ventilation slots clear of obstructions.

Refer servicing to a qualified appliance service engineer.

Take care to avoid touching heating elements inside the oven, as during use the oven becomes hot.

If you use the power code for single phase, the minimum

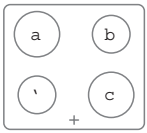
cross-sectional area is 4mm. For three phases, the minimumcross-sectional area is 2.5 mm .

WARNING: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilising means must be installed. Refer to instructions for installation.

Caution, possibility of tilting

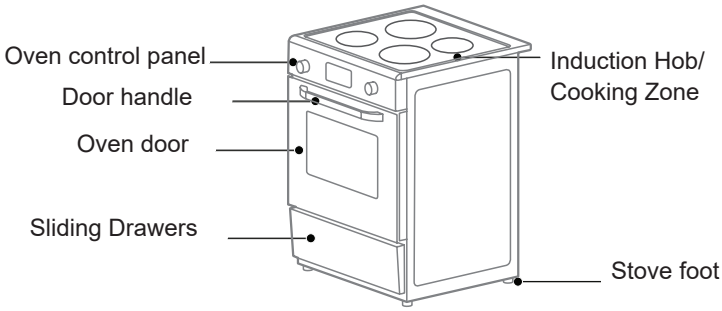
Anti-tip restraints

SPECIFICATIONS

Brand		FLAMA®
Model		8462FL | 8463FL
Power Supply		Electric
Electric Power		9200W (Oven 3000W | Hob 6200W)
Hob Size / Power 		A=160mm, 1300W, Boost-1500W B=180mm, 1800W, Boost-2000W C=160mm, 1300W, Boost-1500W D=180mm, 1800W, Boost-2000W
ENERGY EFFICIENCY		
Energy Efficiency Index		79.8
Energy Efficiency Class		A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode		1.10kWh/cycle*
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode		0.67kWh/cycle*
Number of cavities		1
Heat source		Electricity
Volume		70L
Type of oven		Free-Standing Oven
ENERGY CONSUMPTION		
Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode.		
Standby mode		0.8W
The maximum time needed for the oven to automatically reach the applicable low power mode or condition		20 minutes
Energy Saving Tips Hob - Use cookwares having flat base. - Use cookwares with proper size . - Use cookwares with lid. - Minimize the amount of liquid or fat. - When liquid starts boiling , reduce the setting.		

PRODUCT OVERVIEW

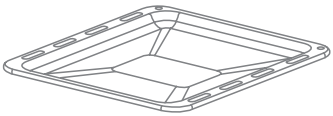
Electric Cooker



Accessories

Grill rack

Grill food or place heat-resistant cooking containers



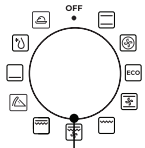
Grill tray

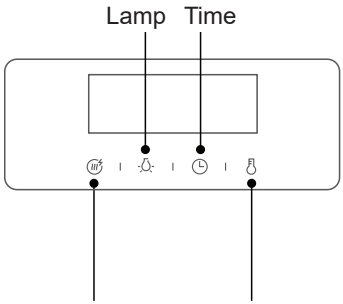
Cooking food or receiving food scraps cooking containers

Foot x4

QUICK START GUIDE

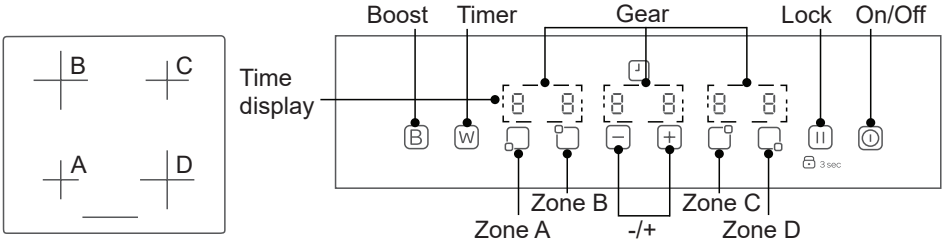
Control Panel





PANEL ICON	
< >	Adjust the temperature
OVEN MODE	Mode Introduction
	Off
	The oven lamp is on or off. Turn on the stove light to observe the cooking of the food.
	The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, without the use of any heat It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready made dishes and cream filled produce etc.
	Barbecue flat food. Evenly distributed heat and top two heating elements work simultaneously.
	Bake small amounts of flat food. The top two heating elements work simultaneously.
	Barbecue flat food. Evenly distributed heat and top two heating elements work simultaneously.
	Bake small amounts of flat food. The top two heating elements work simultaneously.
	The top and bottom heating elements work at the same time, making them ideal for baking larger cakes.
	A concealed element in the bottom of the oven provides a more concentrative heat to the base of food without blowing.
	For energy-saving cooking. Cook some small, thin food.
	In convection mode, the fan turns on automatically to provide even heat for single or multi-layer baking. This is particularly suitable for baking foods that require even coloring.
	Fermented dough or yogurt.
	This feature is used to bake pizza.

Hob Control Panel



PRODUCT INSTALLATION

Installation Important Instructions

MANDATORY

The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed to a professional standard in accordance with these installation instructions. The installer shall be liable for any damage resulting from incorrect installation. The entire installation process requires two professional installers. Wear dry protective gloves during installation to avoid scratch or electric shock. Fitted units must be heat-resistant up to 90°C, and adjacent unit fronts up to 70°C.Please use a 35.3A socket.

PROHIBIT

Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.After unpacking, check whether the equipment is damaged. Do not use the equipment if it is damaged during transportation.Use extreme caution when moving or installing the appliance. It is very heavy, do not lift the appliance by the door handle. If the power cord or power plug is damaged, stop using the appliance

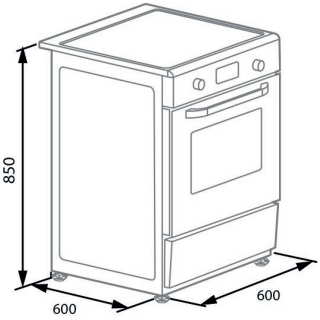
NOTE

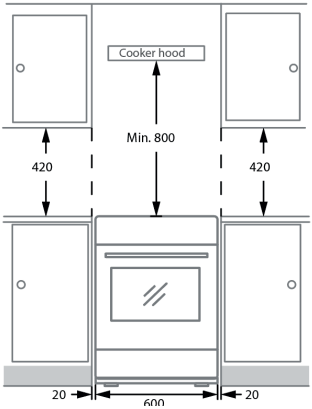
Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.After unpacking, check whether the equipment is damaged. Do not use the equipment if it is damaged during transportation.Use extreme caution when moving or installing the appliance. It is very heavy, do not lift the appliance by the door handle. If the power cord or power plug is damaged, stop using the appliance

PRODUCT INSTALLATION

Installation diagram

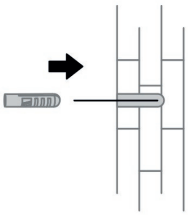
1.Please make sure the installation size requirements in the picture below.
2.The cabinet dimension is in mm.
3. Height of furnace foot is adjustable.



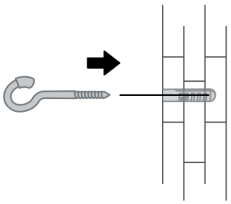


STOVE FOOT INSTALLATION

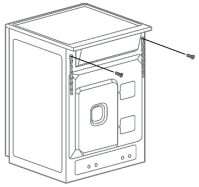
1. Punch a hole in the appropriate location on the wall behind the unit and drive the pin into the hole.



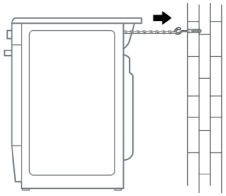
2. Screw the hook type screw into the pin.



3. Secure the chain to the back of the appliance.



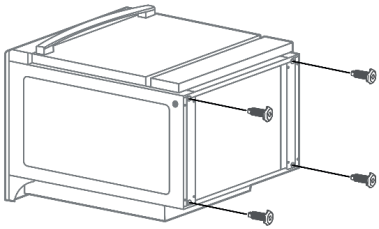
4. Hang the other end of the chain on the hook screw.



STOVE FOOT INSTALLATION

1. The installation process should be done by at least two people wearing scratch-resistant gloves.

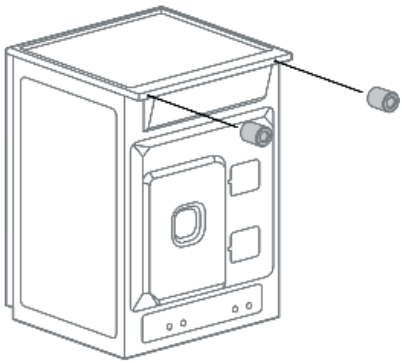
2. The installation process should be done by at least two people wearing scratch-resistant gloves.



ANTI-COLLISION RUBBER INSTALLATION

1. In order to prevent the machine from colliding and damaging the wall, install anti-collision rubber.

2. Install the 2 anti-collision rubbers to the back of the cooker by rotating.

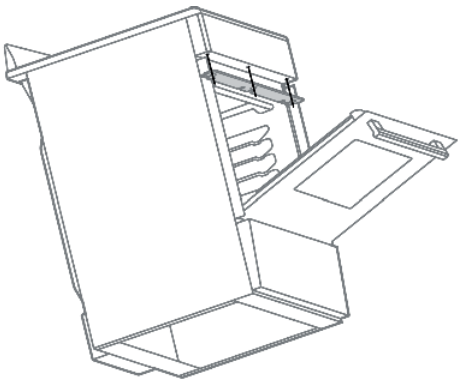


BAFFLE INSTALLATION

1.To prevent damage to the control panel and knobs, install a baffle.

2. The installation process should be done by at least two people.

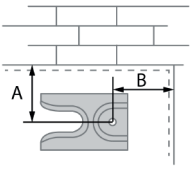
3. Secure the baffle to the bottom of the control panel with 3 screws.



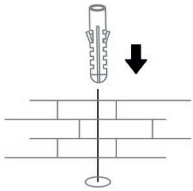
ANTI-TIPPING BRACKET INSTALLATION

1.Determine the location of the pin hole.

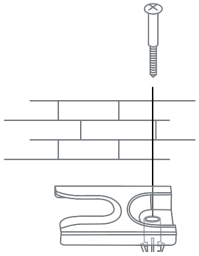
A/B=50mm



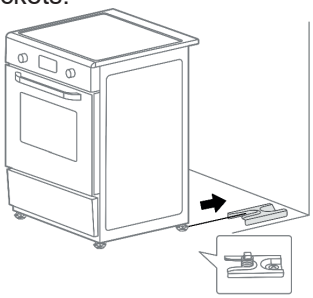
2. Make a suitable hole in the ground and insert the pin.



3. Align the brackets with the pin holes and secure with screws.



4. Snap the two stove feet on the back of the appliance into the brackets.



OPERATION INSTRUCTIONS

First Use

1.To avoid fire, remove all shipping protection and make sure there are no residual packaging items (eg foam, cardboard, etc.) in the oven cavity.
2. Clean the oven cavity and accessories with soapy water and a soft cloth.
3. Open kitchen windows and cooker hoods to maintain high ventilation.
4. Do not let children or pets into the kitchen and close the doors of adjacent rooms.
5. After connecting the power, activate the oven mode, time, and temperature in the table below to remove odors in the cavity.
6. After the first use, please open the oven door at a small angle and wait for the cooling to complete.

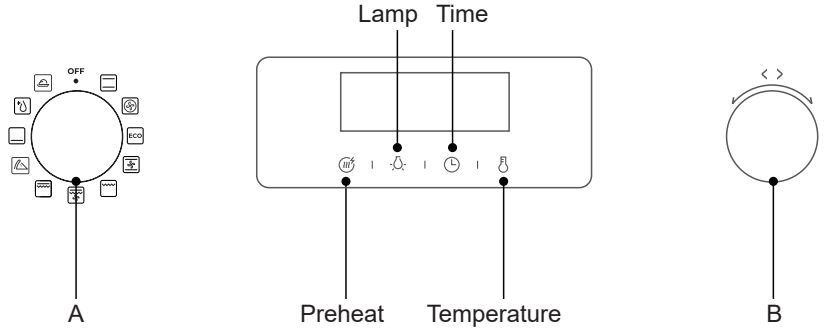
Oven Mode	Temperature	Time
Conventional	250°C	0.5 Hour

Setting the clock

Before using your oven, set the clock.
1. In standby state, press the " ◷ " key once.
2.Turn knob B to adjust the hour digit.
3. Press " ◷ " key, the minute digit flashes.
4. Turn knob B to adjust the minute digit.
5. Press " ◷ " key to complete the clock setting.

OPERATION INSTRUCTIONS

OVEN



1. Turn Knob **A** to select the oven mode.
2. Turn knob **B** to adjust the temperature.
3. Press the " ⏲ " key to enter the time setting mode.
4. Turn knob **B** to adjust the cooking time.
5. If preheating is required, press the " ⏲ " key. (Except defrost, dough proving and ECO functions. Press it within 4 seconds after the cooking time and temperature are set.)
6. Wait for 5 seconds and start cooking automatically.
7. After cooking, please turn the knob back to the "**OFF**" or " **<>** " position.

⚠ NOTE

During cooking, you can adjust the time by pressing the " 🌡 " key and the temperature by pressing the " ⏲ " key.
Oven and hob can be used at the same time.
After cooking, please wear heat-insulating gloves to take out food or accessories.
When you're done cooking, remove food and accessories from the oven while wearing heat-resistant gloves.
During cooking, do not move the appliance.
When finished cooking, turn the control knob back to the off position.
There is a residual heat indicator on the hob that lights up when cooking is complete. When the residual heat indicator is on, you can use the residual heat to keep food warm, but do not touch the hob.

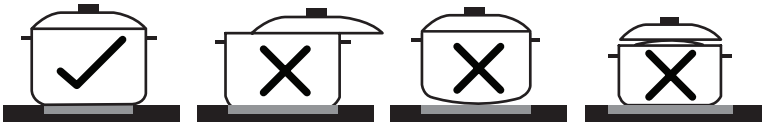
Lamp function

Press the " 💡 " key to turn on or off the lamp.

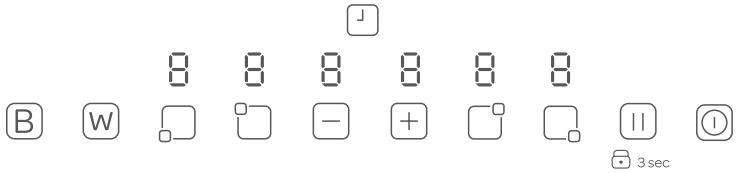
HOB INTRODUCE

UTENSIL SELECTION

1.You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
Put some water in the pot and start to work. If water can be heated, this pot is suitable.
2. Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
3.Do not use cookware with jagged edges or a curved base.
4.Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



HOB



Manual mode
1. Press and hold the " ⏻ " key for a long time, and "—" will be displayed to indicate that the machine is turned on.
2. Put the cooker in the heating area.
3. Select a heating zone (all heating zone can be selected).
4. Press the " **+/-** " key to adjust the heating gear 1-9 (The larger the number, the higher the power.).
5. Start working after the gear digit flashes, or press the " " key again to confirm the start.
6. Press the " ⏻ " key to finish cooking. Or press the " " key and adjust the heating gear to **0**.

Automatic cooking

1. Press and hold the " ⏻ " key for a long time, and "—" will be displayed to indicate that the machine is turned on.

2. Put the cooker in the heating area.

3. Select a heating zone (all heating zone can be selected).

4. Press the " **+/-** " key to adjust the heating gear 1-9 (The larger the number, the higher the power.).

5. When the heating gear numeral flashes, press the " W " key and the time numeral flashes.

6. Press the " **+/-** " key to adjust the time. Long press the " **+/-** " key can increase the time by 10 minutes. Pressing the " **+/-** " key briefly can increase the time by 1 minute.

Rapid cooking - Manual

1. Press and hold the " ⏻ " key for a long time, and "—" will be displayed to indicate that the machine is turned on.

2. Put the cooker in the heating area.

3. Select a heating zone (all heating zone can be selected).

4. Press the " +/- " key to adjust the heating gear 1-9 (The larger the number, the higher the power.).

5. Press the " B " key to enter the quick cooking, which is displayed as "P".

6. Press the " ⏻ " key to finish cooking. Or press the " " key and adjust the heating gear to 0.

Rapid cooking - Automatic

1. Press and hold the " ⏻ " key for a long time, and "—" will be displayed to indicate that the machine is turned on.

2. Put the cooker in the heating area.

3. Select a heating zone (all heating zone can be selected).

4. Press the " +/- " key to adjust the heating gear 1-9 (The larger the number, the higher the power.).

5. When the heating gear numeral flashes, press the " W " key and the time numeral flashes.

6. Press the " +/- " key to adjust the time. Long press the " +/- " key can increase the time by 10 minutes. Pressing the " +/- " key briefly can increase the time by 1 minute.(The timing range is 0-99 minutes.)

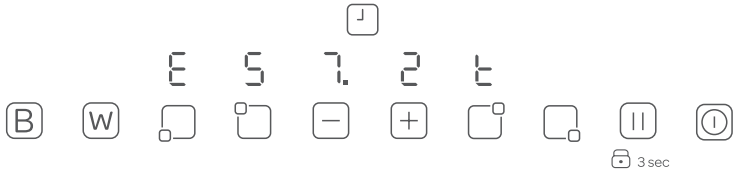
7.Press the " B " key to enter the quick cooking, which is displayed as "P".

⚠ NOTE

Without any operation, it will automatically enter the shutdown state after 1 minute. Boost mode can strengthen the firepower, and the firepower lasts for 5 minutes. Long press the " B " key to switch between boost mode and normal mode. If the timing time is not set for the heating area, the default timing time is set (see the table below).

Oven Mode	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default timing (hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

POWER LIMITING MODE



1. Press the " B " and " ⏸ 3 sec " keys at the same time, and the heating area " ▭ " will display " S ".

2. Press the " ⏸ 3 sec " key, and the heating zone " ▭ " will display " E ".

3. Press the " B " and " ⏸ 3 sec " keys at the same time, and the heating area " ▭ " will display " t ".

4. Press the " B " key to switch the power limit mode. There are the following modes, which can be selected circularly.

Display	7.2	6.5	5.5	4.5	3.5	2.5
Power	7.0kW	6.5kW	6.5kW	4.5kW	3.5kW	2.5kW

5. Press the " ⏸ 3 sec " key to confirm.

6. After the setting is completed, disconnect the power supply and reconnect the power supply after all the displays are extinguished.

⚠ NOTE

The factory power of hob is 7.0kW.

In this mode, it is recommended to start operating according to the above steps within 5 seconds after connecting the power supply, and complete the whole operation within 60 seconds.

Child lock function

Long press the " ⏸ 3 sec " key for 3 seconds to enter or release the child lock mode.

SAFETY REQUIREMENTS FOR DEEP FAT FRYING

1. Use a deep pan, large enough to completely cover the appropriate heating area.
2. Never fill the pan more than one-third full of oil.
3. Never leave oil or fat unattended during the heating or cooking period .
4.Never try to fry too much food at a time, especially frozen food. This only lowers the temperature of the oil or fat too much, resulting in greasy food.
5. Always dry food thoroughly before frying, and lower it slowly into the hot oil or fat. Frozen foods, in particular, will cause frothing and spitting, if added to quickly.
6. Never heat fat, or fry, with a lid on the pan.
7. Keep the outside of the pan clean and free from streaks of oil or fat.

CLEANING AND MAINTENANCE

CLEANING

Before each cleaning, disconnect the power supply. To ensure the longevity of cooker, cooker should be cleaned frequently and thoroughly, keeping in mind:

1. After the oven is completely cooled, remove the accessories, wash and dry it with warm soapy water.

2. Wash the interior of the oven with hot soapy water and wipe down with a damp cloth.

3. Leave the door open until the inside is dry, then put the accessories in the oven.

4. You should regularly wipe over the control panel oven door and oven sides using a soft cloth and mild liquid detergent as spilt liquids may damage the enamel.

5. Wash enameled or chrome plated parts of the oven with warm soapy water or with nonabrasive detergents.

⚠ NOTE
To prevent spilled or spilled food residue from burning and being difficult to remove, clean the oven after each use.
Do not use abrasive pads to clean the interior of the oven as this may remove the enamel, which will affect the efficiency of your oven.
Do Not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result shattering of the glass.
Never use abrasive pads to clean enameled chromed or stainless steel surfaces. When using commercially available stainless steel cleaning products avoid cleaning any lettering or symbols, as they can become damaged.

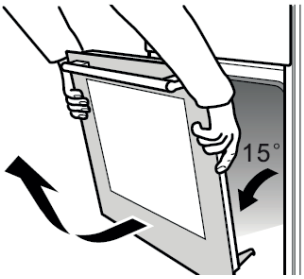
REMOVING THE DOOR FOR EASIER CLEANING

1. Open the door completely.

2. The door hinge has a smal latch. Lift the latch on both hinges.

3. Lift the door slightly as if closing, and then with both hands supporting the door, pull it away from the oven.

4. To replace the door, hold the door in an open position and insert the latches on both hinges back into place.Open and close the door to make sure that it has been fitted cor-rec tly.



LAMP REPLACEMENT

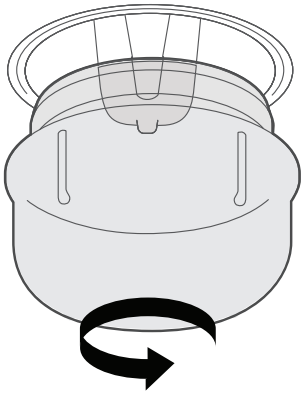
1. Switch off and disconnect the power from the oven. Ensure that the internal parts are cool before touching internal parts.

2. Remove the lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff), replace the bulb with a new one of the same type.

3. Insert the new bulb, which should be resistant to 300oC. For replacement bulbs contact your local service centre.

4. If in any doubt, consult a qualified electrician for help.

5. The product contains a light source of energy efficiency class:G.



TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
Unable to start.	Power is not connected	Connect power supply
	The main power switch is not turned on	Turn on the power switch
	Oven door not closed	Close the oven door
Lamp does not come on.	It's broken	Contact after-sales service
Has a pungent odor or smoke	First use	No processing required
Food is not cooked	Temperature is too low	Use a higher temperature
	Food portion is too large	Cook food in smaller pieces or extend the cooking time
Burnt or uneven food	The temperature is set too high or the heating time is too long	Adjust the cooking temperature or time
	The food is too close to the heating tube	Adjust the placement layers of accessories
The fan did not stop working after stopping the heating	Fan delays blowing for heat dissipation	No processing required
Display code "E1-E8"	Sensor abnormality	Remove the cooker and wait for the hob to cool for 30 minutes before restarting
Display code "⊔"	Cooking utensils are not suitable	Choose the right cooker
Display code "E01"	Sensor abnormality	Turn the knob to the initial position, turn off the power supply, and then reconnect the power supply.
Display code "E04"	Detection has not received communication data for 5 consecutive seconds.	Turn the knob to the initial position, turn off the power supply, and then reconnect the power supply.

TROUBLESHOOTING

Failure code	Possible	Solution
E 1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E 2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
E b	Ceramic plate temperature sensor failure	
E 3	High temperature of ceramic plate sensor	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch “⏻” button to restart unit.
E 4	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E 5	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit	
E 6	High temperature of IGBT	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch “⏻” button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; If not , replace the fan.
E 7	Supply voltage is below the rated voltage	Please inspect whether power supply is normal.Power on after the power supply is normal.
E 8	Supply voltage is above the rated voltage	
U 1	Communication error	Reinsert the connection between the display board and the power board.Replace the power board or the display board.

ANOMALIES AND REPAIRS

In the event of a malfunction, take the appliance to an authorised Technical Assistance Service.

Do not attempt to dismantle or repair the appliance yourself, as this may pose safety risks.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

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

The primary objective of separate waste collection is to reduce the amount sent to landfill, promote reuse, recycling and other forms of recovery, in order to minimise the negative impact on the environment.

When no longer in use, this appliance must not be disposed of with general unsorted household waste.

The user is responsible for delivering it free of charge to appropriate selective collection points designated for this purpose.

Retailers may also accept end-of-life equipment when purchasing a new product of equivalent type and function.

For more detailed information on collection points, please contact your local authority or the point of sale for such equipment.

FRANÇAIS

Cher client,
Notre objectif est de vous garantir les meilleurs résultats possibles avec notre appareil. Celui-ci est fabriqué dans des installations modernes, dans un environnement de travail rigoureux et dans un souci de qualité optimale.
Ce mode d'emploi contient des consignes de sécurité et des instructions importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.
Veuillez prendre le temps de lire ce mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil et de le conserver pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

REMARQUE IMPORTANTE - Ce mode d'emploi concerne plusieurs modèles ; certaines des fonctionnalités décrites ici peuvent donc ne pas être disponibles sur votre appareil.

Attention : tous nos appareils sont destinés à un usage domestique et non à un usage professionnel.

CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR ET UTILISÉ DANS UN LIEU BIEN AÉRÉ. VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER CET APPAREIL.

Cet appareil est conforme à la directive DEEE.

FLAMA se réserve le droit de modifier l'aspect extérieur et/ou d'intégrer des innovations techniques visant à améliorer le produit sans préavis.

Tous droits réservés.

Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou de décès
	RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE	Risque lié à une tension dangereuse
	DANGER	Avertissement : risque d'incendie / matériaux inflammables
	ATTENTION	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT / REMARQUE	Informations importantes
	RESPECTEZ LES INSTRUCTIONS	Technicien de maintenance

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque d'électrocution. L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont sous surveillance constante. (Norme EN) Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

⊘ INTERDIRE

Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur.

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs agressifs ni de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils risquent de rayer la surface, ce qui pourrait entraîner l'éclatement de la vitre. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
Les ouvertures et fentes servant à la ventilation et à la dissipation de la chaleur situées à l'arrière et sous le panneau de commande ne doivent jamais être obstruées.

L'utilisateur ne doit pas remplacer le câble d'alimentation de cet appareil. En cas de détérioration ou de remplacement du câble, faites toujours appel à un centre de service après-vente agréé par le vendeur.
Un certain nombre de règles fondamentales doivent être respectées lors de l'utilisation d'appareils électriques. Les suivantes revêtent une importance particulière :

Ne touchez pas l'appareil lorsque vos mains ou vos pieds sont mouillés.
N'utilisez pas l'appareil pieds nus.
Ne laissez pas les enfants ou des personnes qui ne connaissent pas bien l'appareil l'utiliser sans surveillance.
Ne laissez jamais le câble d'alimentation s'étirer, être tiré ou endommagé lorsque vous déplacez l'appareil pour le nettoyer, etc. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé ; consultez un électricien qualifié.

Il est nécessaire de pouvoir déconnecter l'appareil du réseau électrique après son installation, sauf si celui-ci est équipé d'un interrupteur conforme à la section 24.3. La déconnexion peut être assurée soit en laissant la fiche accessible, soit en intégrant un interrupteur dans le câblage fixe, conformément aux règles de câblage.
Risque d'incendie : ne pas poser d'objets sur les surfaces de cuisson.

Pour éviter tout déversement accidentel, n'utilisez pas de récipients dont le fond est irrégulier ou déformé sur les brûleurs ou les plaques électriques.
N'utilisez jamais de liquides inflammables tels que l'alcool ou l'essence, etc. à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
Lorsque l'appareil est en marche, les éléments chauffants et certaines parties de la porte du four deviennent extrêmement chauds. Veillez à ne pas les toucher et à tenir les enfants à l'écart.

Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier d'aluminium, car cela pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil.
Ne laissez pas des enfants ou des personnes qui ne connaissent pas bien l'appareil l'utiliser sans surveillance.

Ne laissez personne s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil.

Ne retirez pas les accessoires tant que le four est chaud.

Ne chauffez pas d'aliments ou de récipients non ouverts, car la pression pourrait s'accumuler et les faire éclater.

Ne stockez pas de produits chimiques, de restes alimentaires ou de récipients sous pression à l'intérieur ou sur l'appareil, ni à proximité de celui-ci.
Ne placez pas d'objets inflammables ou en plastique sur ou à proximité de l'appareil.
Lors de la friture, ne remplissez pas la poêle avec plus d'un tiers d'huile et n'utilisez pas de couvercle.

N'utilisez pas cet appareil comme radiateur.
N'utilisez pas le gril pour réchauffer des plats.
Ne séchez pas la plaque de cuisson ni aucun objet sur la porte du four.
N'installez pas l'appareil à proximité de rideaux ou d'autres tissus d'ameublement.
N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.
Ne faites pas cuire directement sur la surface de la plaque de cuisson sans ustensile de cuisson, car cela endommagerait la surface de la plaque.
N'utilisez pas la plaque de cuisson comme plan de travail, car cela pour-

rait endommager sa surface lisse.
Ne faites pas glisser ni ne traînez d'ustensiles sur la surface de la plaque de cuisson, car cela risquerait de la rayer.
Veillez à ce qu'aucun ustensile de cuisine n'entre en contact avec le pourtour de la plaque de cuisson.
Ne laissez aucun ustensile, aliment ou objet inflammable sur la plaque de cuisson lorsqu'elle n'est pas utilisée.
Ne placez pas de papier d'aluminium, de film plastique ou de récipients en plastique sur la table de cuisson.
Ne laissez pas les plaques de cuisson ou les zones de cuisson allumées si elles ne sont pas utilisées. Nous vous recommandons de ne pas placer de casseroles à lard ou de marmites à poisson sur deux zones de cuisson. Ne laissez pas d'ustensiles recouvrir partiellement les zones chauffantes. Assurez-vous toujours qu'ils sont placés au centre des zones chauffantes et qu'ils ont le même diamètre que la zone de cuisson utilisée.

⚠ AVIS

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

La surface d'un tiroir de rangement peut devenir chaude.

Pendant son utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Après avoir retiré l'emballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et contactez le centre de service après-vente le plus proche ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Conservez les éléments d'emballage (sacs en plastique, polystyrène, clous, etc.) hors de portée des enfants, car ils constituent une source de danger potentiel. L'appareil doit être installé uniquement par une personne qualifiée, conformément aux instructions fournies. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation incorrecte susceptible de causer des blessures aux personnes et aux animaux ou d'endommager des biens. La sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que si la cuisinière est correctement et efficacement mise à la terre, conformément à la réglementation en vigueur en matière de sécurité électrique. Assurez-vous toujours que la mise à la terre est efficace ; en cas de doute, faites appel

à un électricien qualifié pour vérifier le système. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'un système qui n'a pas été mis à la terre.

Vérifiez que la capacité électrique de l'installation et des prises est suffisante pour supporter la puissance maximale de la table de cuisson, telle qu'indiquée sur l'étiquette signalétique. En cas de doute, faites appel à un technicien qualifié. Une odeur désagréable peut se dégager lors de la première utilisation, mais elle disparaîtra après un certain temps.

Lors de la première utilisation de la cuisinière, assurez-vous que la pièce est bien ventilée (par exemple, ouvrez une fenêtre ou utilisez une hotte aspirante) et que les personnes sensibles à cette odeur évitent toute exposition aux émanations. Il est recommandé de faire sortir les animaux domestiques de la pièce jusqu'à ce que l'odeur ait disparu. Cette odeur est due au revêtement temporaire des parois du four et des éléments chauffants, ainsi qu'à l'humidité absorbée par l'isolation.

Assurez-vous que l'appareil est hors tension avant toute opération d'entretien, en coupant l'alimentation générale et en tournant tous les boutons en position « OFF ». L'utilisateur ne doit pas remplacer le câble d'alimentation de cet appareil. En cas de détérioration ou de remplacement du câble, faites toujours appel à un centre de service après-vente agréé par le vendeur.

Cet appareil doit être utilisé conformément à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et, par conséquent, dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inappropriée et irresponsable. Coupez toujours l'alimentation électrique de la cuisinière et laissez-la refroidir avant d'effectuer toute opération de nettoyage, etc.

Il convient de faire preuve d'une prudence particulière lors de l'utilisation de friteuses et autres appareils similaires afin d'éviter les projections ou les déversements d'huile chaude. Ces appareils ne doivent pas être laissés sans surveillance, car l'huile surchauffée peut déborder et s'enflammer. Certaines parties de cet appareil, notamment les surfaces de cuisson, restent chaudes pendant un certain temps après la mise hors tension. Il convient donc de faire preuve de prudence avant de toucher ces zones tant qu'elles ne sont pas complètement refroidies.

Assurez-vous que les boutons sont en position « OFF » lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Veillez également à sécuriser toutes les parties potentiellement dangereuses de l'appareil, en particulier pour les enfants qui pourraient jouer avec.

Si vous utilisez un câble d'alimentation monophasé, la section minimale doit être de 10 mm². Pour les câbles triphasés, la section minimale doit être de 2,5 mm².

Tout liquide renversé doit être essuyé du couvercle avant de l'ouvrir, et la surface de la plaque de cuisson doit être laissée refroidir avant de refermer le couvercle. Vous devez fermer la porte lorsque vous utilisez le gril. Éteignez les commandes une fois la cuisson terminée et lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Éloignez-vous lorsque vous ouvrez la porte du four afin de laisser la vapeur ou la chaleur accumulée se disperser. Utilisez des gants de cuisine secs et de bonne qualité pour retirer les plats du four ou du gril. Placez les casseroles au centre de la plaque de cuisson en veillant à ce que les poignées soient éloignées du bord de la plaque et ne puissent pas être chauffées par d'autres plaques ou casseroles. Veillez à éviter les brûlures par la chaleur ou la vapeur lorsque vous manipulez les commandes. Coupez l'alimentation électrique avant de nettoyer l'appareil et laissez-le refroidir.

Assurez-vous que les grilles sont dans la bonne position avant de mettre le four en marche. Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments du gril lorsque le four inférieur est en marche, car le contenu sera chaud. Maintenez l'appareil propre, car une accumulation de graisse ou de matières grasses provenant de la cuisson peut provoquer un incendie. Respectez les principes de base de la manipulation des aliments et de l'hygiène afin d'éviter tout risque de prolifération bactérienne. Veillez à ce que les fentes d'aération ne soient pas obstruées.

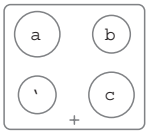
Confiez toute intervention à un technicien qualifié spécialisé dans les appareils électroménagers. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four, car celui-ci devient très chaud pendant son utilisation.

Si vous utilisez un câble d'alimentation monophasé, la section minimale est de 4 mm². Pour un câble triphasé, la section minimale est de 2,5 mm². AVERTISSEMENT : Afin d'éviter que l'appareil ne se renverse, ce dispositif de stabilisation doit être installé. Reportez-vous aux instructions d'installation.

Attention, risque de basculement

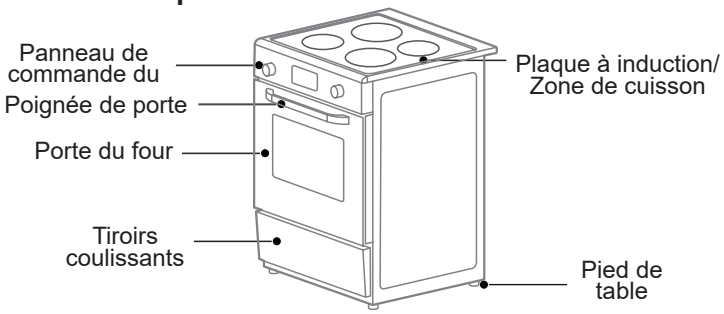
Dispositifs anti-basculement

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

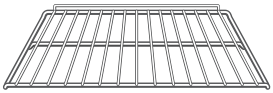
Marque		FLAMA®
Modèle		8462FL | 8463FL
Alimentation électrique		Électrique
Énergie électrique		9200W (Four 3000 W | Plaque de cuisson 6200W)
Dimensions de la cuisinière / Puissance 		A=160mm, 1300W, Boost-1500W B=180mm, 1800W, Boost-2000W C=160mm, 1300W, Boost-1500W D=180mm, 1800W, Boost-2000W
EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE		
Indice d'efficacité énergétique		79.8
Classe d'efficacité énergétique		A+
Consommation d'énergie avec une charge standard, en mode classique		1.10kWh/cycle*
Consommation électrique avec une charge standard, en mode ventilation forcée		0.67kWh/cycle*
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		Électricité
Volume		70L
Type de four		Four autonome
CONSOMMATION D'ÉNERGIE		
Informations sur le produit concernant la consommation électrique et le délai maximal pour passer en mode basse consommation.		
Mode arrêt		0.8W
Le temps maximal nécessaire pour que le four passe automatiquement au mode ou à l'état d'économie d'énergie correspondant		20 minutes
Conseils pour économiser l'énergie Plaque de cuisson - Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat. - Utilisez des ustensiles de cuisine de taille adaptée. - Utilisez des ustensiles de cuisine munis d'un couvercle. - Limitez la quantité de liquide ou de matière grasse. - Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez le feu.		

PRÉSENTATION DU PRODUIT

Cuisinière électrique

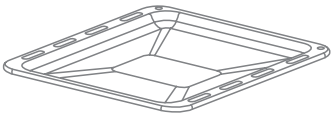


Accessoires



Grille de cuisson

Faites cuire les aliments ou placez-les dans des récipients résistants à la chaleur



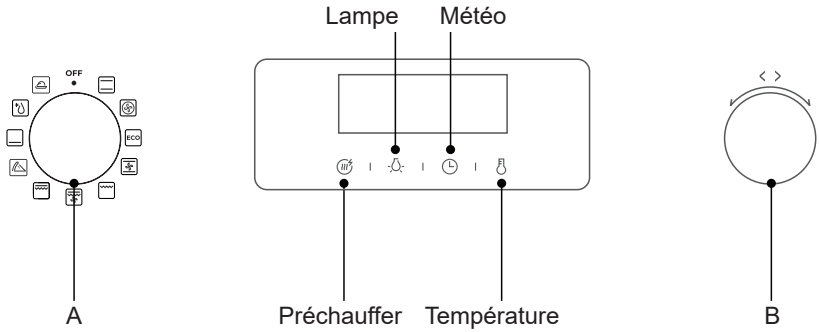
Plaque de cuisson

Cuire des aliments ou conserver des restes dans des récipients de cuisine

Pied x4

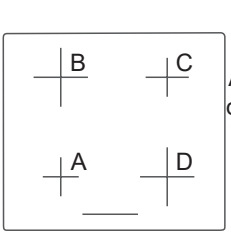
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

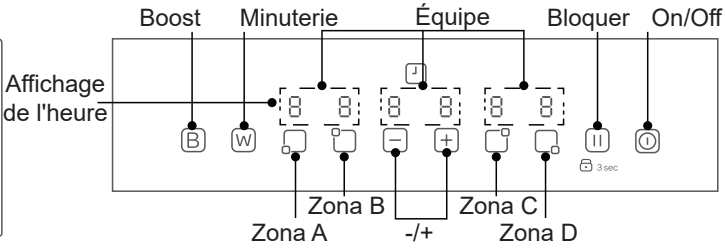
Panneau de configuration



ICÔNES DU PANNEAU	
< >	Régle la température
MODE FOUR	Introduction au mode
	Éteint
	La lumière du four est allumée ou éteinte. Allumez la lumière du four pour voir comment les aliments cuisent.
	La circulation d'air à température ambiante permet de décongeler plus rapidement les aliments surgelés, sans avoir besoin d'appliquer de chaleur. C'est un moyen doux, mais rapide, d'accélérer le temps de décongélation des plats préparés, des produits fourrés à la crème, etc.
	Cuisson des aliments délicats. Chaleur répartie uniformément, grâce au fonctionnement simultané des deux éléments chauffants supérieurs.
	Faites cuire de petites quantités d'aliments délicats. Les deux résistances supérieures fonctionnent en même temps.
	Cuisson des aliments délicats. La chaleur est répartie uniformément et les deux éléments chauffants supérieurs fonctionnent simultanément.
	Faites cuire de petites quantités d'aliments délicats. Les deux résistances supérieures fonctionnent en même temps.
	Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent simultanément, ce qui les rend parfaits pour cuire des gâteaux de grande taille.
	Un élément chauffant dissimulé au fond du four permet de concentrer davantage la chaleur à la base des aliments, sans les brûler.
	Pour cuisiner de manière économe en énergie. Convient aux aliments de petite taille et fins.
	En mode convection, le ventilateur se met automatiquement en marche pour assurer un chauffage homogène, que vous cuisiniez sur une seule plaque ou sur plusieurs. Ce mode est particulièrement adapté à la cuisson des aliments qui nécessitent un doré uniforme.
	Pâte levée ou yaourt.
	Cette fonction sert à cuire des pizzas.

Panneau de commande de la cuisine





INSTALLATION DU PRODUIT

Consignes importantes pour l'installation

OBLIGATOIRE

Le fonctionnement en toute sécurité de cet appareil ne peut être garanti que s'il a été installé dans les règles de l'art, conformément aux présentes instructions d'installation. L'installateur est responsable de tout dommage résultant d'une installation incorrecte. L'ensemble du processus d'installation nécessite la présence de deux installateurs professionnels. Portez des gants de protection secs pendant l'installation afin d'éviter les rayures ou les chocs électriques. Les éléments encastrés doivent résister à une température maximale de 90 °C, et les façades des éléments adjacents à une température maximale de 70 °C. Veuillez utiliser une prise de 35,3 A.

INTERDIRE

N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative ou la porte d'un meuble de cuisine, car cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil. Après le déballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé pendant le transport. Faites preuve d'une extrême prudence lors du déplacement ou de l'installation de l'appareil. Il est très lourd ; ne le soulevez pas par la poignée de la porte. Si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagé, cessez d'utiliser l'appareil.

REMARQUE

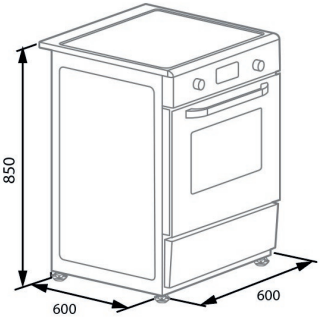
N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative ou la porte d'un meuble de cuisine, car cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil. Après le déballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé pendant le transport. Faites preuve d'une extrême prudence lors du déplacement ou de l'installation de l'appareil. Il est très lourd ; ne le soulevez pas par la poignée de la porte. Si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagé, cessez d'utiliser l'appareil.

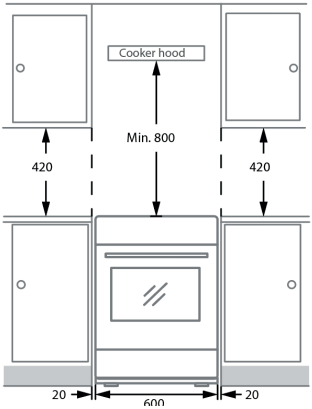
INSTALLATION DU PRODUIT

Schéma d'installation

1.Veuillez vérifier les dimensions requises pour l'installation indiquées dans l'image ci-dessous.

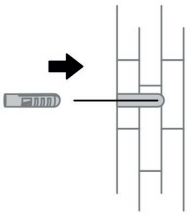
2.Les dimensions du meuble sont exprimé



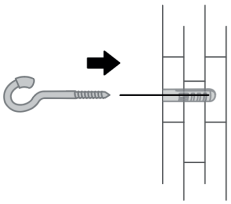


INSTALLATION DES PIEDS DU POÊLE

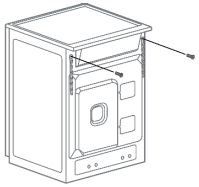
1. Percez un trou à l'endroit approprié sur le mur derrière l'
appareil, puis enfoncez la cheville dans



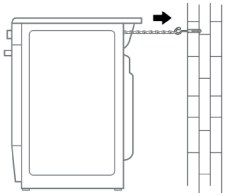
2. Vissez la vis à crochet dans la goupille.



3. Fixez la chaîne à l'arrière de l'appareil.



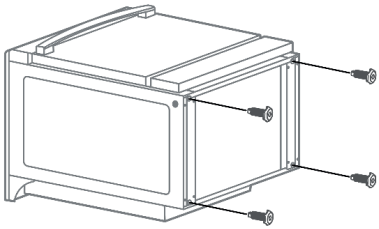
4. Accrochez l'autre extrémité de la chaîne au crochet à vis.



INSTALLATION DES PIEDS DU POÊLE

1. L'installation doit être effectuée par au moins deux personnes portant des gants résistants aux rayures.

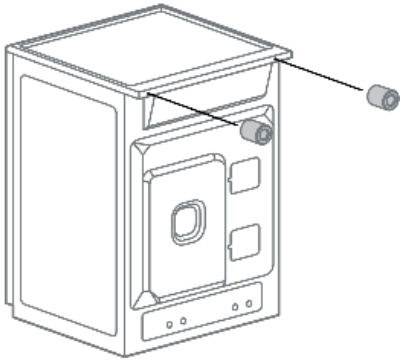
2. L'installation doit être effectuée par au moins deux personnes portant des gants résistants aux rayures.



INSTALLATION DE PARE-CHOCS EN CAOUTCHOUC

1. Afin d'éviter que la machine ne heurte le mur et ne l'endommage, installez des butoirs en caoutchouc.

2. Installez les deux patins anti-chocs à l'arrière de la cuisinière en les tournant.

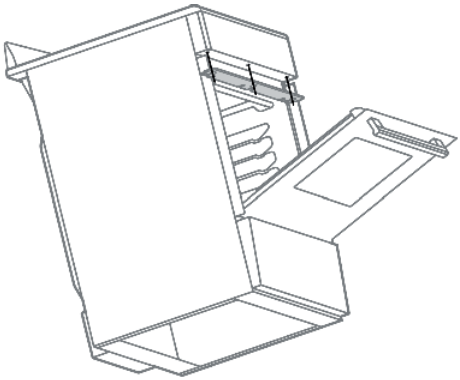


INSTALLATION DES DÉFLECTEURS

1.Pour éviter d'endommager le panneau de commande et les boutons, installez un déflecteur.

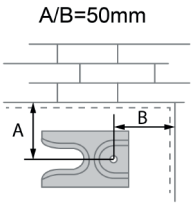
2. L'installation doit être effectuée par au moins deux personnes.

3. Fixez la chicane au bas du panneau de commande à l'aide de 3 vis.

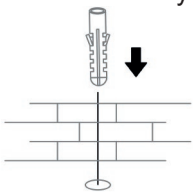


INSTALLATION D'UN SUPPORT ANTI-BASCULEMENT

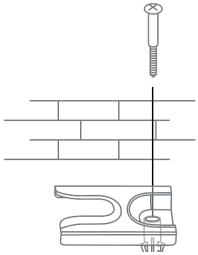
1.Déterminez l'emplacement du trou d'épingle.



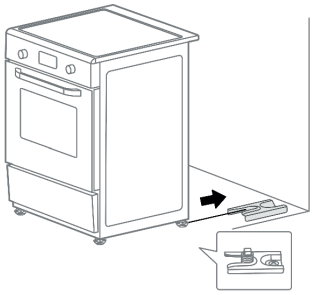
2. Creusez un trou de la bonne taille dans le sol et enfoncez-y la tige.



3. Alignez les supports avec les trous de goupilles et fixez-les à l'aide de vis.



4. Enclenchez les deux pieds de la cuisinière situés à l'arrière de l'appareil dans les supports.



MODE D'EMPLOI

Première utilisation

1.Pour éviter tout risque d'incendie, retirez tous les éléments de protection utilisés pour le transport et assurez-vous qu'il ne reste aucun résidu d'emballage (par exemple, de la mousse, du carton, etc.) dans l'enceinte du four.
2. Nettoyez l'intérieur du four et ses accessoires à l'eau savonneuse à l'aide d'un chiffon doux.
3. Ouvrez les fenêtres de la cuisine et allumez la hotte pour assurer une bonne ventilation.
4. Ne laissez pas les enfants ni les animaux domestiques entrer dans la cuisine et fermez les portes des pièces voisines.
5. Une fois l'appareil branché, sélectionnez le mode four, la durée et la température indiqués dans le tableau ci-dessous pour éliminer les odeurs dans l'enceinte.
6. Après la première utilisation, veuillez entrouvrir la porte du four et attendre qu'il ait complètement refroidi.

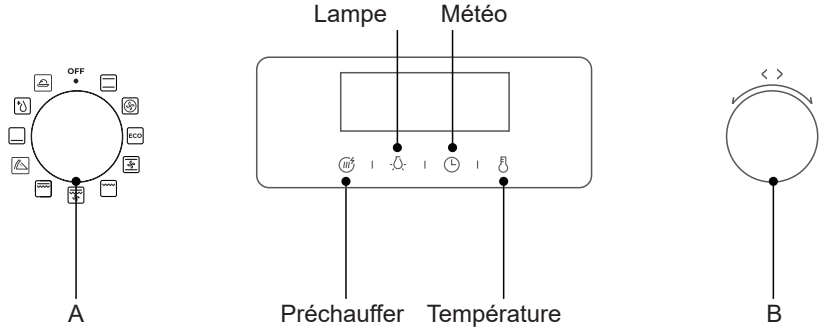
Mode Oven	Températures	Heure
Conventionnel	250°C	0.5 Heure

Régler l'horloge

Avant d'utiliser le four, réglez l'horloge.
1. En mode veille, appuyez sur le " ⏲ " une fois.
2. Tournez le bouton B pour régler les heures.
3. Pression "⏲" lorsque vous appuyez sur la touche, le chiffre des minutes clignote.
4. Tournez le bouton B pour régler les minutes.
5. Pression "⏲ " pour terminer la configuration de l'horloge.

MODE D'EMPLOI

FOUR



1. Tourner le bouton **A** pour sélectionner le mode du four.
2. Tourner le bouton **B** pour régler la température.
3. Appuie sur le bouton" ⏲ " pour accéder au mode de réglage de l'heure.
4. Tourner le bouton **B** pour régler le temps de cuisson.
5. Si un préchauffage est nécessaire, appuyez sur le bouton " ". (À l'exception des fonctions « Décongélation », « Levure » et « ECO ». Appuyez sur cette touche dans les 4 secondes suivant le réglage de la durée et de la température de cuisson.)
6. Attendez 5 secondes et la cuisson commencera automatiquement.
7. Une fois la cuisson terminée, remettez le bouton en place "**OFF**" o " **<>** " position.

⚠ REMARQUE

Pendant la cuisson, vous pouvez régler la durée en appuyant sur le bouton " " et la température, en appuyant sur le bouton " ".
Le four et la cuisinière peuvent être utilisés simultanément.
Une fois la cuisson terminée, utilisez des gants résistants à la chaleur pour retirer les aliments ou les accessoires. Une fois la cuisson terminée, retirez les aliments et les accessoires du four à l'aide de gants résistants à la chaleur. Ne déplacez pas l'appareil pendant la cuisson. Une fois la cuisson terminée, remettez le bouton de commande en position « off ».
Il y a un voyant de chaleur résiduelle sur la cuisinière qui s'allume une fois la cuisson terminée. Lorsque ce voyant est allumé, vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud, mais ne touchez pas la cuisinière.

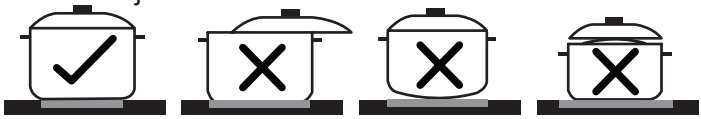
Fonction de la lampe

Appuie sur le bouton " " pour allumer ou éteindre la lampe.

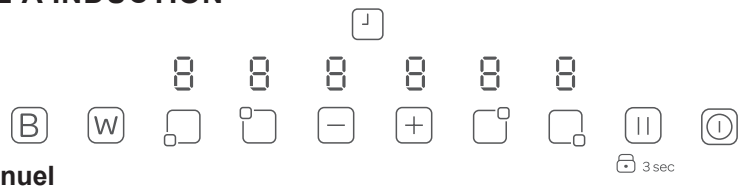
PRÉSENTATION DE LA CUISINE

SÉLECTION D'USTENSILES

1.Vous pouvez vérifier si vos ustensiles de cuisine sont adaptés en effectuant le test de l'aimant. Approchez un aimant du fond de la casserole. S'il adhère, la casserole est adaptée aux cuisinières à induction. Versez un peu d'eau dans la casserole et commencez à cuisiner. Si l'eau chauffe, cette casserole est adaptée.
2. Les ustensiles de cuisine fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas : l'acier inoxydable pur, l'aluminium ou le cuivre non magnétique, le verre, le bois, la porcelaine, la céramique et la faïence.
3. N'utilisez pas de casseroles aux bords irréguliers ou au fond bombé.
4. Assurez-vous que le fond de la casserole est lisse, qu'il repose bien contre la vitre et qu'il a la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre correspond à celui indiqué sur le graphique de la zone sélectionnée. Si vous utilisez une casserole légèrement plus large, l'énergie sera utilisée avec une efficacité maximale. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité peut être inférieure à celle attendue. Il est possible que la plaque ne détecte pas les casseroles de moins de 140 mm. Centrez toujours la casserole sur la zone de cuisson.



PLAQUE À INDUCTION



Mode manuel
1. Maintenez le bouton enfoncé " ⏻ " pendant quelques secondes ; « — » s'affiche alors pour indiquer que l'appareil est allumé.
2. Placez la casserole sur la plaque de cuisson.
3. Sélectionnez une zone de chauffage (il est possible de sélectionner toutes les zones de chauffage)).
4. Après-midi " **+/-** " pour régler le niveau de chaleur de 1 à 9 (plus le chiffre est élevé, plus la puissance est forte).
5. Commencez à travailler dès que le premier chiffre clignote, ou appuyez sur le bouton " " à nouveau pour confirmer le démarrage.
6. Appuie sur le bouton " ⏻ " c'est indispensable pour terminer la cuisson. Ou appuyez sur la touche « » et réglez le chauffage sur 0.

Confection automatique

1. Maintenez le bouton enfoncé " ⏻ " pendant quelques secondes ; « — » s'affiche alors pour indiquer que l'appareil est allumé.

2. Placez la casserole sur la zone de cuisson.

3. Sélectionnez une zone de cuisson (il est possible de sélectionner toutes les zones de cuisson).

4. Prima " **+/-** " pour régler le niveau de chaleur de 1 à 9 (plus le chiffre est élevé, plus la puissance est forte).

5. Lorsque le chiffre correspondant au chauffage clignote, appuyez sur le " W " la touche et le chiffre indiquant l'heure, qui clignote.

6. Prima " **+/-** " pour régler l'heure. En maintenant la touche « +/- » enfoncée, vous pouvez avancer l'heure de 10 minutes. En appuyant sur la touche " **+/-** " Si vous appuyez brièvement sur la touche, la durée peut augmenter de 1 minuto.

Préparation rapide - Manuel

1. Maintenez enfoncé " ⏻ " pendant quelques secondes, et « — » s'affichera pour indiquer que l'appareil est allumé.

2. Place la casserole sur la plaque de cuisson.

3. Sélectionnez une zone de chauffage (il est possible de sélectionner toutes les zones de chauffage).

4. Tôt ou " +/- " pour régler le niveau de chaleur de 1 à 9 (plus le chiffre est élevé, plus la puissance est forte).

5. Touche de commande " B " pour accéder au mode de cuisson rapide, indiqué par la lettre « P ».

6. Touche de commande " ⏻ " pour terminer la cuisson. Ou cliquez sur « » et règle la puissance de chauffage sur 0.

Préparation rapide - Automatique

1. Maintenez enfoncé le " ⏻ " pendant quelques secondes, et « — » s'affichera pour indiquer que l'appareil est allumé.

2. Place la casserole sur la plaque de cuisson.

3. Sélectionnez une zone de chauffage (il est possible de sélectionner toutes les zones de chauffage).

4. Prima " +/- " pour régler le niveau de chaleur de 1 à 9 (plus le chiffre est élevé, plus la puissance est forte).

5. Lorsque le chiffre du chauffage clignote, appuyez sur " W " et le chiffre de l'heure clignote.

6. Appui sur une touche «+/-» pour régler l'heure. Si vous maintenez la touche « +/- » enfoncée, l'heure augmente de 10 minutes. En appuyant brièvement sur la touche « +/- », vous pouvez augmenter l'heure de 1 minute. (La plage de réglage va de 0 à 99 minutes).

7.Prima " B " pour sélectionner le mode de cuisson rapide, indiqué par la lettre « P ».

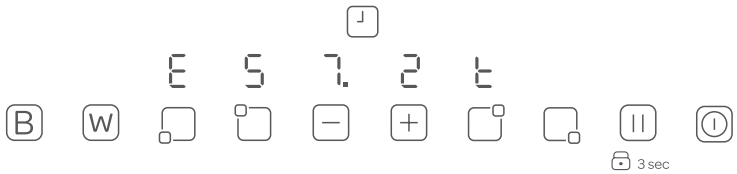
⚠ REMARQUE

Si aucune opération n'est effectuée, l'appareil se mettra automatiquement en mode veille au bout d'une minute. Le mode Boost permet d'augmenter la puissance de chauffage, qui est maintenue pendant 5 minutes. Maintenez la touche enfoncée " B " pour passer du mode Boost au mode normal.

Si aucun temps de préchauffage n'est défini pour la zone de préchauffage, le temps par défaut sera appliqué (voir le tableau ci-dessous).

Mode Four	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Météo standard (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

MODE DE LIMITATION DE PUISSANCE



1. Prima " B " et " II " (3 sec) en même temps, et la zone d'échauffement " " « S » s'affichera.

2. Prima " II " (3 sec), et la zone d'échauffement " " s'affichera " E ".

3. Prima " B " et " II " (3 sec) en même temps, et la zone d'échauffement " " s'affichera " t ".

4. Prima " B " pour passer d'un mode de limitation de puissance à l'autre. Les modes suivants sont disponibles et peuvent être sélectionnés de manière cyclique.

Display	7.2	6.5	5.5	4.5	3.5	2.5
Potencia	7.0kW	6.5kW	6.5kW	4.5kW	3.5kW	2.5kW

5. Prima " II " (3 sec) pour confirmer.

6. Une fois la configuration terminée, débranchez l'alimentation électrique et rebranchez-la lorsque tous les écrans se sont éteints.

⚠ REMARQUE

La puissance nominale de la cuisinière est de 7,0 kW.

Dans ce mode, il est recommandé de lancer l'opération en suivant les étapes indiquées ci-dessus dans les 5 secondes suivant la mise sous tension et de terminer l'ensemble de l'opération dans les 60 secondes.

Fonction de sécurité enfants

Maintenez enfoncé " II " (3 sec) Maintenez enfoncé pendant 3 secondes pour activer ou désactiver le contrôle parental.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES À LA FRITURE

1. Utilisez une casserole profonde, suffisamment grande pour recouvrir entièrement la surface de cuisson prévue à cet effet.
2. Ne remplissez jamais la poêle d'huile à plus d'un tiers de sa capacité.
3. Ne laissez jamais de l'huile ou de la graisse sans surveillance pendant la cuisson.
4.N'essayez jamais de faire frire trop d'aliments à la fois, surtout s'ils sont surgelés. Cela ne ferait que faire baisser trop la température de l'huile ou de la graisse, ce qui rendrait les aliments gras.
5. Veillez à toujours bien sécher les aliments avant de les faire frire, puis plongez-les lentement dans l'huile ou la graisse chaude. Les aliments surgelés, en particulier, provoquent des projections et des éclaboussures s'ils sont plongés trop rapidement.
6. Ne faites jamais chauffer de la graisse ni ne faites frire en mettant un couvercle sur la poêle.
7. Veillez à ce que l'extérieur de la poêle soit propre et exempt de traces d'huile ou de graisse.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE

Avant chaque nettoyage, débranchez l'appareil. Pour garantir la longévité de la cuisinière, il convient de la nettoyer régulièrement et soigneusement, en gardant à l'esprit les points suivants :

1. Une fois le four complètement refroidi, retirez les accessoires, lavez-les et séchez-les à l'eau chaude savonneuse.

2. Nettoyez l'intérieur du four à l'eau chaude savonneuse, puis essuyez-le avec un chiffon humide.

3. Laissez la porte ouverte jusqu'à ce que l'intérieur soit sec, puis placez les accessoires dans le four.

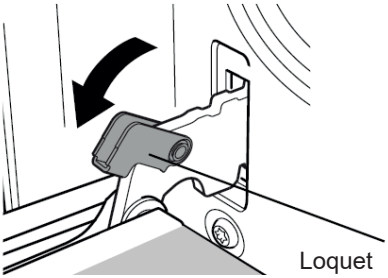
4. Nous vous recommandons d'essuyer régulièrement le panneau de commande, la porte et les parois du four à l'aide d'un chiffon doux et d'un détergent liquide doux, car les liquides renversés peuvent endommager l'émail.

5. Nettoyez les parties émaillées ou chromées du four à l'eau chaude savonneuse ou avec des détergents non abrasifs.

⚠ REMARQUE

Pour éviter que les résidus alimentaires renversés ou tombés ne brûlent et ne deviennent difficiles à nettoyer, nettoyez le four après chaque utilisation. N'utilisez pas de tampons abrasifs pour nettoyer l'intérieur du four, car cela pourrait endommager l'émail, ce qui nuirait à l'efficacité de votre four. N'utilisez pas de nettoyants agressifs ou abrasifs, ni de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface et entraîner l'éclatement de la vitre. N'utilisez jamais de tampons abrasifs pour nettoyer les surfaces émaillées, chromées ou en acier inoxydable. Lorsque vous utilisez des produits de nettoyage pour acier inoxydable disponibles dans le commerce, évitez de nettoyer les inscriptions ou les symboles, car ils pourraient être endommagés.

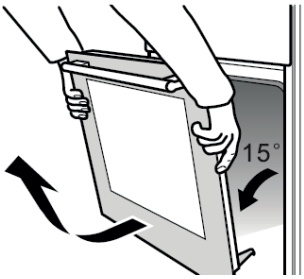
RETIRER LA PORTE POUR FACILITER LE NETTOYAGE



1. Ouvrez complètement la porte.

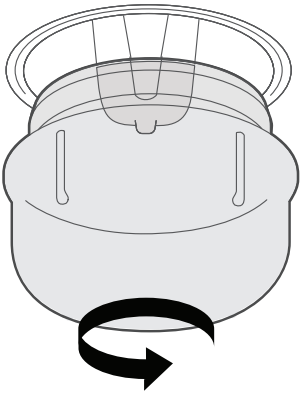
2. La charnière de la porte est équipée d'un petit loquet. Soulevez le loquet sur les deux charnières.

3.Soulevez légèrement la porte comme pour la fermer, puis, en la soutenant à deux mains, retirez-la du four.



4.Pour remettre la porte en place, maintenez-la en position ouverte et remettez les loquets des deux charnières à leur emplacement. Ouvrez et fermez la porte pour vous assurer qu'elle est bien installée.

REMPLACEMENT D'UNE AMPOULE



1. Éteignez le four et débranchez-le. Assurez-vous que les éléments internes sont froids avant de les toucher.

2. Retirez le cache de la lampe en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (attention, il peut être difficile à dévisser), puis remplacez l'ampoule par une neuve du même type.

3. Insérez la nouvelle ampoule, qui doit résister à une température de 300 °C. Pour vous procurer des ampoules de rechange, contactez votre centre de service local.

4. En cas de doute, demandez conseil à un électricien qualifié.

5. Le produit contient une source de lumière de classe énergétique: G.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Il n'est pas possible de démarrer	Il n'y a pas de connexion au réseau électrique	Brancher l'alimentation électrique
	L'interrupteur principal d'alimentation est éteint	Appuie sur l'interrupteur
	La porte du four n'est pas fermée	Ferme la porte du four
La lumière ne s'allume pas	Il est cassé	Veuillez contacter le service après-vente
Dégage une forte odeur ou de la fumée	Première utilisation	Il n'est pas nécessaire d'effectuer un traitement
Le repas n'est pas prêt	Il fait trop froid	Réglez la température plus haut
	La portion est trop copieuse	Coupez les aliments en plus petits morceaux ou prolongez le temps de cuisson
Nourriture brûlée ou mal cuite	La température est réglée trop haut ou le temps de préchauffage est trop long	Réglez la température ou le temps de cuisson
	Les aliments sont trop près de la résistance chauffante	Ajuster les calques de positionnement des accessoires
Le ventilateur a continué de fonctionner après l'arrêt du chauffage	Retards dans le fonctionnement des ventilateurs destinés à la dissipation de la chaleur	Il n'est pas nécessaire d'effectuer un traitement
Afficher le code "E1-E8"	Anomalie au niveau du capteur	Retirez la casserole et laissez la cuisinière refroidir pendant 30 minutes avant de la rallumer
Afficher le code " "	Les ustensiles de cuisine ne sont pas adaptés	Choisis les ustensiles adaptés
Afficher le code "E01"	Anomalie au niveau du capteur	Tournez le bouton en position initiale, débranchez l'alimentation électrique, puis rebranchez-la

DÉPANNAGE

Code d'erreur	Peut-être	Solution
E 1	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique — circuit ouvert	Vérifiez le branchement ou remplacez le capteur de température de la plaque vitrocéramique
E 2	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique — court-circuit	
E b	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique	
E 3	Température élevée du capteur de la plaque en céramique	Attendez que la température de la plaque vitrocéramique revienne à la normale. Appuyez sur le bouton « ⏻ » pour redémarrer l'appareil
E 4	Défaut du capteur de température de l'IGBT — circuit ouvert	Remplacez la carte d'alimentation
E 5	Défaillance du capteur de température de l'IGBT — court-circuit	
E 6	Température élevée de l'IGBT	Attendez que la température de l'IGBT revienne à la normale. Appuyez sur le bouton « ⏻ » pour redémarrer l'appareil. Vérifiez que le ventilateur fonctionne correctement ; sinon, remplacez-le
E 7	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale	Vérifiez que l'alimentation électrique fonctionne correctement. Allumez l'appareil après avoir vérifié que l'alimentation électrique fonctionne correctement
E 8	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale	
U 1	Erreur de communication	Rebranchez la carte d'affichage à la carte d'alimentation. Remplacez la carte d'alimentation ou la carte d'affichage

ANOMALIES ET RÉPARATIONS

En cas de dysfonctionnement, confiez l'appareil à un service d'assistance technique agréé.

N'essayez pas de démonter ou de réparer l'appareil vous-même, car cela pourrait présenter des risques pour la sécurité.

ENVIRONNEMENTAL PROTECTION

Séparez les éléments avant de trier

Ces symboles indique que les équipements électriques et électroniques doivent faire l'objet d'une collecte sélective. L'objectif principal de la collecte sélective des déchets est de réduire la quantité de déchets mis en décharge, de favoriser la réutilisation, le recyclage et d'autres formes de valorisation, afin de minimiser l'impact négatif sur l'environnement. Lorsqu'il n'est plus utilisé, cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers non triés.

Il incombe à l'utilisateur de le remettre gratuitement aux points de collecte sélective désignés à cet effet. Les détaillants peuvent également reprendre les équipements en fin de vie lors de l'achat d'un nouveau produit de type et de fonction équivalents. Pour plus d'informations sur les points de collecte, veuillez contacter votre collectivité locale ou le point de vente de ces équipements.

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

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

CONDIÇÕES DE GARANTIA

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

CONDIÇÕES DE GARANTIA

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

WARRANTY CONDITIONS

1. Keep the proof of purchase (sales receipt) for this product carefully. When repairs are carried out under these conditions, the technician will require the corresponding proof of purchase. Service can only be provided after you have proven with the proof of purchase that your device is under warranty.
2. The warranty period for this device is 2 years from the date of purchase.
3. Within the warranty period, we will repair or replace, free of charge, all parts which, in the normal use of the appliance, have deteriorated as a result of a proven material or manufacturing defect.
4. Not covered by this warranty are light bulbs, easily breakable parts, made of glass or plastic, or any other defects that do not impair its proper operation.
5. We are not responsible for damage caused by poor or careless use of the device, by connection to an electrical current other than that indicated on the device's rating label, by poor electrical installation or by atmospheric, chemical or electrochemical causes. Other claims or demands for compensation relating to objects that are not an integral part of the appliance will be denied.
6. Providing assistance under warranty does not extend the warranty period. The right to claim under warranty is only granted to the first purchaser of the device and cannot be transferred to a third party.
7. The warranty expires if unauthorized persons have attempted to repair, modify or replace parts of the device.
8. All expenses and risks of transportation to or from our factory will always be borne by the buyer.

WARRANTY CONDITIONS

To obtain the Technical Assistance service during the warranty period of 24 months after the delivery date, it is necessary to present the Invoice/proof of purchase, containing the model and the appliance's manufacturing number (whenever possible).

Note: Failure to submit the referred documents is a reason for not providing services under this warranty.

CONDITIONS DE GARANTIE

1. Conservez soigneusement la preuve d'achat (ticket de caisse) de ce produit. En cas de réparation dans le cadre de ces conditions, le technicien vous demandera de présenter la preuve d'achat correspondante. L'intervention ne pourra être effectuée qu'après que vous aurez prouvé, à l'aide de la preuve d'achat, que votre appareil est sous garantie.
2. La période de garantie de cet appareil est de deux ans à compter de la date d'achat.
3. Pendant la période de garantie, nous réparerons ou remplacerons gratuitement toutes les pièces qui, dans le cadre d'une utilisation normale de l'appareil, se sont détériorées en raison d'un défaut avéré de matériau ou de fabrication.
4. Ne sont pas couverts par cette garantie les ampoules, les pièces fragiles en verre ou en plastique, ni tout autre défaut n'affectant pas le bon fonctionnement de l'appareil.
5. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou négligente de l'appareil, d'un branchement à une tension électrique différente de celle indiquée sur l'étiquette technique de l'appareil, d'une installation électrique défectueuse ou de causes atmosphériques, chimiques ou électrochimiques. Toute autre réclamation ou demande d'indemnisation concernant des objets qui ne font pas partie intégrante de l'appareil sera rejetée.
6. L'intervention au titre de la garantie n'entraîne pas de prolongation de la durée de celle-ci. Le droit de faire valoir la garantie n'est accordé qu'au premier acquéreur de l'appareil et ne peut être cédé à un tiers.
7. La garantie devient caduque si des personnes non autorisées ont tenté de réparer, de modifier ou de remplacer des pièces de l'appareil.
8. Tous les frais et risques liés au transport vers ou depuis notre usine seront toujours à la charge de l'acheteur.

CONDITIONS DE GARANTIE

Pour bénéficier du service d'assistance technique pendant la période de garantie de 24 mois à compter de la date de livraison, il est nécessaire de présenter la facture ou la preuve d'achat, sur laquelle figurent le modèle et le numéro de série de l'appareil (dans la mesure du possible).

Remarque: Le non-envoi des documents mentionnés constitue un motif de refus de la prestation des services prévus par la présente garantie.

FLAMA®

Fábrica de Louças e Eletrodomésticos, S.A.
Rua Alto de Mirões, nº 249 | Zona Industrial
3700-727 Cesar
PORTUGAL

www.flama-home.com
info@flama.pt

18462.00 | 18463.00