

# FLAMÀ®

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



**8254FL**

---

## **Por favor, ler este manual antes de utilizar.**

Caro cliente,

Desejamos que tire o máximo partido dos nossos produtos, que são produzidos em instalações modernas e sujeitos a meticolosos procedimentos de controlo de qualidade.

Por esta razão, pedimos-lhe que leia atentamente este manual antes de utilizar o produto e que o guarde como referência. Se passar este produto para outra pessoa, entregue este manual juntamente com ele.

O manual ajuda a que o produto seja utilizado de forma rápida e Segura.

Ler o manual antes da instalação e utilização do produto.

Respeite sempre as instruções relativas à segurança.

Mantenha o manual à mão para o poder consultar quando for necessário.

Leia também outros documentos fornecidos juntamente com o produto. Lembre-se de que este manual do utilizador pode também aplicar-se a outras versões. As diferenças entre as versões estão claramente indicadas.

Símbolos e descrição:

Os seguintes símbolos poderão paarcer no manual de utilização.



1



2



3



4

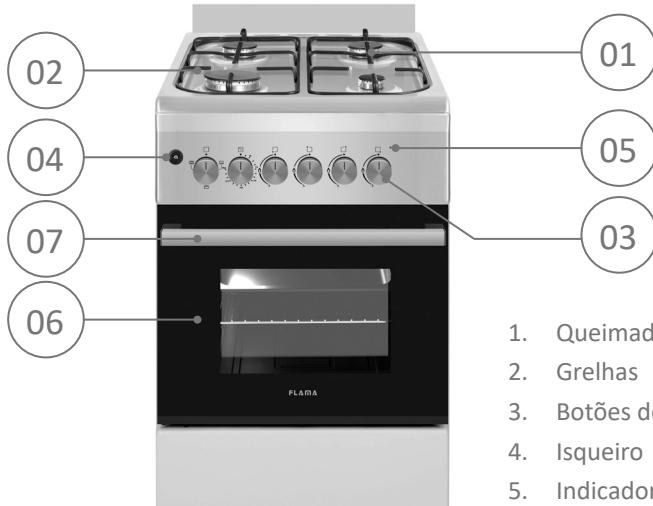


5

- 1- Informações importantes e conselhos úteis sobre a sua utilização
- 2- Aviso contra situações perigosas para a vida e bens.
- 3- Aviso contra choques elétricos.
- 4- Aviso contra o risco de incêndio.
- 5- Aviso contra superfícies quentes.

# FOGÃO A GÁS COM FORNO ELÉTRICO

## DESCRÍÇÃO



1. Queimadores
2. Grelhas
3. Botões de controlo
4. Isqueiro
5. Indicador luminoso de funcionamento
6. Porta do forno
7. Pega da porta

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Voltagem / Frequência	220-240V 50-60 Hz
Consumo total de energia	Max. 6.7 kW
Fusível a utilizar	Max 10 A
Tipo / Secção do cabo	3 X 1.5 PVC- H05VV-F...
Comprimento do cabo	Máx. 1.5 m
Dimensões exteriores	(50 x 60) 880x500x585mm
Forno	Estático
Classe de eficiência energética	A
Iluminação interior	N/A

---

## NOTAS IMPORTANTES

### **Etiqueta energética (forno):**

No caso do forno elétrico, a informação presente na etiqueta energética é fornecida em conformidade com a norma EN 50304. Os valores indicados foram determinados com base nas funções de aquecimento superior + inferior e aquecimento assistido por ventilador (quando aplicável), utilizando uma carga normalizada.

### **Melhorias no produto:**

A qualquer momento, a empresa pode introduzir alterações técnicas ou funcionais no produto com o objetivo de melhorar a sua qualidade, sem aviso prévio.

### **Representações gráficas:**

As imagens e esquemas apresentados neste manual têm um carácter ilustrativo e poderão não corresponder exatamente ao modelo adquirido.

### **Valores técnicos:**

Os valores mencionados nas marcações do produto ou em documentos fornecidos (como este manual ou folhetos técnicos) correspondem a ensaios laboratoriais realizados segundo normas europeias em vigor. Esses valores podem variar consoante o ambiente de utilização e as condições reais de funcionamento.

### **Acessórios:**

Os acessórios incluídos podem variar consoante o modelo e a versão adquirida. Nem todos os acessórios descritos neste manual estão necessariamente disponíveis no seu produto.

## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES**

Esta secção contém instruções de segurança que podem ajudar a evitar riscos de ferimentos pessoais ou danos materiais. O não cumprimento destas instruções implica a anulação da garantia.

### **Segurança Geral**

O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se estiverem sob supervisão ou forem devidamente instruídas.

Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra, protegida por um fusível adequado, conforme indicado na tabela “Especificações Técnicas”.

Em caso de utilização com ou sem transformador, a instalação deve ser efetuada por um eletricista qualificado.

Caso o aparelho seja usado sem estar devidamente ligado à terra segundo as normas locais, a empresa não se responsabiliza por quaisquer danos que possam resultar.

Não utilize o aparelho se estiver visivelmente danificado ou apresentar defeitos.

Não tente reparar ou modificar o aparelho. No entanto, alguns problemas podem ser

---

resolvidos de forma simples; consulte as soluções propostas no manual.

Nunca lave o aparelho com água corrente ou pulverização direta – risco de choque elétrico!

Não utilize o aparelho sob influência de drogas e/ou álcool.

Desligue o aparelho da corrente elétrica antes de realizar qualquer instalação, manutenção, limpeza ou reparação.

Para instalações ou reparações, contacte exclusivamente um centro de assistência técnica autorizado. A garantia será anulada se for intervencionado por terceiros.

Tenha especial atenção à utilização de álcool em receitas: o álcool evapora a altas temperaturas e pode inflamar ao contacto com superfícies quentes.

Não aqueça latas ou frascos de vidro fechados, pois podem explodir devido à pressão interna.

Mantenha materiais inflamáveis afastados do aparelho durante o funcionamento — as superfícies laterais podem aquecer.

Não coloque tabuleiros, placas ou folhas de alumínio diretamente sobre a base do forno — pode danificá-la devido à acumulação de calor.

Não obstrua os canais de ventilação ao redor do aparelho.

O aparelho pode aquecer consideravelmente durante o funcionamento.

Utilize luvas de forno termorresistentes ao colocar ou retirar alimentos.

Não utilize o aparelho com o vidro da tampa frontal danificado ou removido.

A parte traseira do forno aquece durante o uso; certifique-se de que as ligações elétricas não entram em contacto com essa zona.

Não prenda cabos com a tampa do forno, nem os deixe em contacto com alimentos — podem derreter e causar curto-círcuito, originando risco de incêndio.

Certifique-se de que o aparelho está desligado após cada utilização.

Durante o funcionamento, o aparelho e as partes acessíveis ficam quentes. Evite o contacto.

Não utilize materiais afiados para limpar o interior ou o vidro do forno — podem danificar as superfícies.

O óleo quente representa risco de incêndio. Esteja sempre vigilante.

Em caso de incêndio, não utilize água! Desligue imediatamente a alimentação elétrica e cubra as chamas com um cobertor húmido.

Não armazene materiais inflamáveis ou consumíveis no interior do aparelho.

## LIMPEZA

Não utilize limpeza a vapor.

Evite produtos de limpeza agressivos ou raspadores metálicos, pois podem danificar o vidro e provocar a sua quebra.

Antes de substituir a lâmpada do forno, desligue a alimentação e aguarde o arrefecimento completo — risco de choque elétrico (consoante o modelo).

---

## **Utilização e Instalação**

A 1.ª prateleira do forno é a mais baixa.

Não introduza materiais de nylon, inflamáveis ou sensíveis ao calor no forno.

As panelas a utilizar devem ter dimensões adequadas às zonas de aquecimento.

## **Segurança Infantil**

Durante o funcionamento, as partes acessíveis podem estar quentes. Mantenha as crianças afastadas.

Crianças com menos de 8 anos não devem utilizar o aparelho sem supervisão.

O aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas ou cognitivas, desde que instruídas sobre os riscos e o seu funcionamento seguro.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

Os materiais de embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha fora do seu alcance e elimine conforme as instruções de reciclagem.

Nunca coloque objetos pesados sobre a porta aberta nem permita que crianças se sentem sobre ela — pode danificar as dobradiças ou provocar a queda do forno.

## **Segurança Elétrica**

Todas as intervenções em sistemas elétricos devem ser efetuadas por técnicos autorizados e qualificados.

O aparelho não deve ser operado por sistemas de controlo remoto.

Em caso de danos, desligue o aparelho e corte a alimentação no quadro elétrico.

Verifique se o fusível é adequado à corrente do aparelho.

## **Utilização Prevista**

Este aparelho foi concebido para uso doméstico. Não é adequado para uso comercial.

Destina-se exclusivamente à confeção de alimentos.

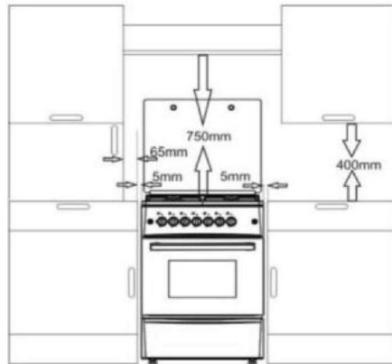
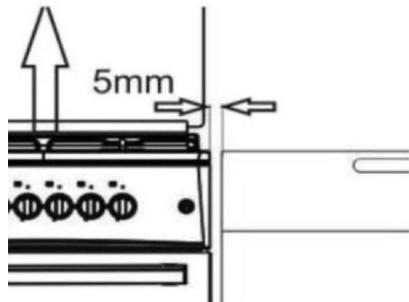
Não deve ser utilizado para aquecer divisões, secar toalhas ou roupas, nem para qualquer outro fim.

O fabricante não se responsabiliza por danos resultantes de utilização indevida ou incorreta.

As funções do forno incluem descongelar, cozer, assar e grelhar alimentos.

# INSTALAÇÃO

## Antes da instalação



## Instruções de Instalação Elétrica e/ou de Gás

Certifique-se de que a instalação elétrica e/ou de gás está em conformidade com os requisitos técnicos e legais.

Caso contrário, contacte um eletricista ou instalador qualificado para realizar as intervenções necessárias.

A instalação elétrica e/ou de gás do local onde o aparelho será utilizado é da responsabilidade do cliente.

Durante a instalação, cumprir integralmente as normas e regulamentos locais aplicáveis à eletricidade e/ou ao gás.

Verifique o estado do aparelho antes da instalação.

Se este apresentar danos visíveis, não autorize a instalação.

A instalação de um aparelho danificado pode comprometer a segurança dos utilizadores.

Todas as operações em sistemas de gás devem ser realizadas exclusivamente por profissionais qualificados e autorizados.

## Instalação e Ventilação

Este aparelho não possui sistema de evacuação para os gases resultantes da combustão.

O aparelho deve ser instalado e ligado em conformidade com os regulamentos técnicos de instalação aplicáveis à sua categoria.

Assegure uma ventilação adequada do compartimento onde o aparelho é instalado.

O ar necessário para a combustão é retirado do ambiente, e os gases são libertados diretamente no interior do compartimento.

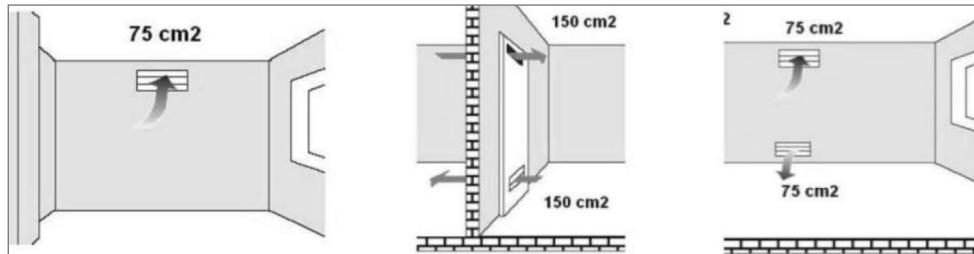
Se o compartimento não tiver uma janela ou porta para ventilação natural, deverá ser instalada uma ventilação adicional adequada.

## **Requisitos do Compartimento (Cozinha)**

A área útil da cozinha deve ser superior a 8 m<sup>2</sup> e o seu volume deve ser superior a 20 m<sup>3</sup>.

A saída de ar da cozinha deve estar localizada a uma altura mínima de 1,80 m do chão e apresentar uma abertura com diâmetro de 150 mm, comunicando diretamente com o exterior.

Deve existir uma grelha de ventilação com uma área mínima de 75 cm<sup>2</sup> junto ao chão da cozinha, abrindo para o exterior (atmosfera).



## **Instalação e Ligações**

### **Danos Materiais**

Não utilize a tampa nem o puxador para transportar ou deslocar o aparelho.

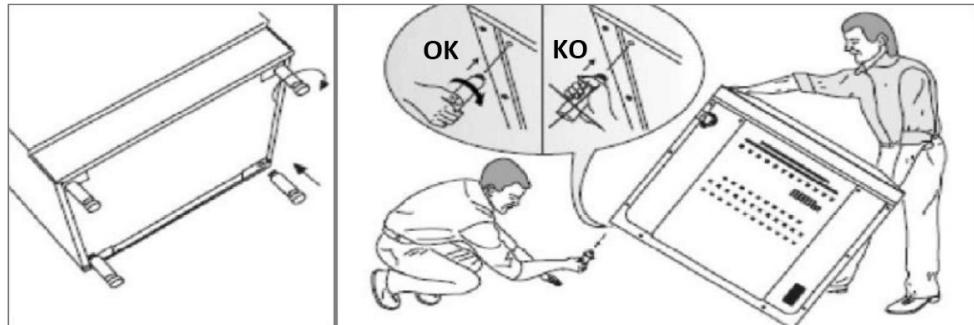
O transporte deve ser efetuado por duas pessoas, no mínimo.

## **Montagem dos Pés**

Quando o aparelho é instalado pela primeira vez, os pés não vêm montados e encontram-se num saco no interior do forno.

É necessário montar os pés e ajustar a altura de forma a garantir a distância adequada entre o aparelho e o balcão da cozinha.

Em modelos a gás, a ausência dos pés pode comprometer a ventilação inferior, reduzindo a entrada de oxigénio e causando problemas de combustão.



## Ligação Eléctrica

O aparelho deve dispor obrigatoriamente de ligação à terra.

A sua utilização sem ligação à terra anula a garantia e isenta o fabricante de responsabilidade por quaisquer danos.

A ligação eléctrica deve ser realizada exclusivamente por técnicos autorizados e qualificados.

Instalações feitas por pessoal não credenciado podem originar choques eléctricos, curto-circuitos e incêndios.

A garantia só é válida após a instalação correta do aparelho.

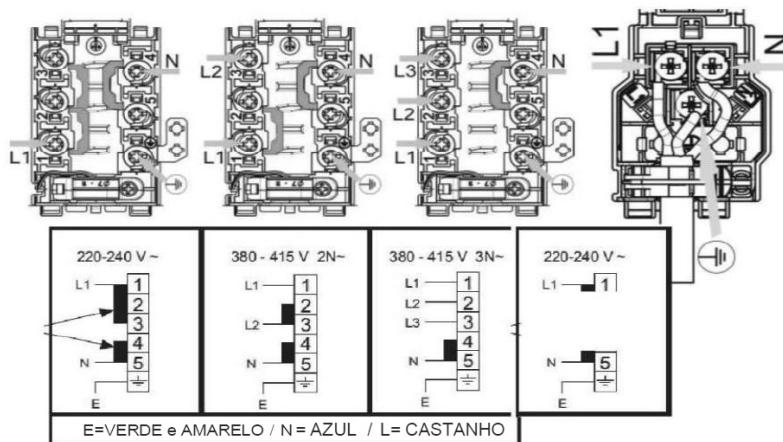
O cabo de alimentação não deve ser dobrado, comprimido, esmagado, nem estar em contacto com partes quentes do aparelho.

Caso o cabo fique danificado, deve ser substituído imediatamente por um eletricista qualificado.

As características da instalação eléctrica devem coincidir com os dados da placa de identificação, localizada na parte traseira do aparelho.

O cabo de alimentação deve estar de acordo com as especificações técnicas e consumo energético do aparelho.

Antes de qualquer intervenção na instalação eléctrica, desligue a alimentação. Risco de choque eléctrico!



## Ligação de Gás

### Instalação Geral:

Todas as operações em equipamentos e sistemas de gás devem ser realizadas por técnicos qualificados e autorizados.

Antes da instalação, verifique se o tipo de gás e a pressão disponíveis são compatíveis com as especificações do aparelho.

## Ligaçāo a GPL (Gás de Petróleo Liquefeito)

Utilize apenas mangueiras e válvulas de alívio certificadas para GPL.

Fixe a mangueira ao bocal na parte traseira do forno com abraçadeiras metálicas bem apertadas.

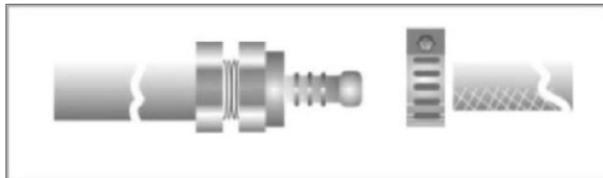
O comprimento da mangueira não deve exceder 1,5 m.

A pressão da válvula de alívio para GPL deve ser de 300 mmSS e devidamente certificada.

A mangueira não deve estar em contacto com superfícies quentes na parte traseira do aparelho.

A temperatura máxima suportada pela mangueira não deve ultrapassar os 90 °C.

Antes de utilizar o aparelho, certifique-se de que não há fugas no sistema de gás.



## Ligaçāo a Gás Natural

Se o seu modelo for compatível com gás natural, a ligação deve ser feita pela empresa fornecedora ou por técnico autorizado.

A ligação de gás natural é feita através de uma rosca de ½ polegada.



Para conversões entre GPL e gás natural (ou vice-versa), dirija-se a um centro de assistência técnica autorizado para efetuar os ajustes necessários.

## Controlo de Fugas

Abra a válvula de alívio ou a válvula principal de gás.

Aplique uma solução espumosa de água e sabão nas ligações para verificar a existência de fugas.

Nunca utilize fogo ou chama para detetar fugas!

## Controlo Final

Ligue o cabo de alimentação à tomada e ative o fusível correspondente.

Verifique o funcionamento geral do aparelho e das suas funções principais.

---

## **Eliminação da Embalagem**

Os materiais de embalagem podem ser perigosos para crianças.

Mantenha fora do alcance e elimine-os de acordo com as normas locais de reciclagem.

A embalagem é composta por materiais recicláveis. Não descarte no lixo doméstico.

## **Operações Futuras de Transporte**

Guarde a embalagem original para transporte futuro sempre que possível.

Se não estiver disponível, embale o aparelho com plástico bolha ou cartão resistente, devidamente fixado.

Coloque a grelha de arame e o tabuleiro no interior do forno, com uma tira de cartão entre eles para evitar danos na porta.

Fixe bem as peças soltas como cabeças dos queimadores e suportes.

Nunca utilize a cobertura nem o puxador para transportar o aparelho.

Transporte sempre na vertical e não coloque objetos sobre o aparelho.

Antes da instalação, verifique visualmente o aparelho para identificar eventuais danos de transporte.

## **PREPARAÇÃO PRÉVIA**

### **Utilização Eficiente do Fogão Combinado e Poupança de Energia**

Siga estas recomendações para utilizar o seu aparelho de forma mais ecológica e eficiente, poupando tanto eletricidade como gás:

- Utilize recipientes de cor escura ou com revestimento em esmalte, que conduzem melhor o calor no forno.
- Pré-aqueça o forno apenas quando for indicado na receita ou no manual.
- Evite abrir frequentemente a porta do forno durante a cozedura.
- Sempre que possível, cozinhe mais do que um prato em simultâneo, utilizando várias grelhas.
- Desligue o forno alguns minutos antes do tempo previsto para aproveitar o calor residual.
- Descongele os alimentos antes de os cozinar para reduzir o tempo de confeção.
- Nos queimadores a gás, utilize recipientes adequados e mantenha a chama ajustada ao fundo do tacho ou panela para evitar desperdício.

---

## **PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**

### **Primeira limpeza:**

Alguns detergentes ou agentes de limpeza podem danificar a superfície.

Retirar todos os materiais de embalagem.

Limpe a superfície do produto com um pano húmido ou uma esponja e depois seque -a com um pano seco.

### **Primeiro aquecimento:**

Deixar em funcionamento durante cerca de 30 minutos e, em seguida, desligar. Desta forma, os resíduos e as camadas que possam ter ficado durante o processo de fabrico serão incinerados e eliminados.

As superfícies quentes podem provocar queimaduras! Não tocar nas superfícies quentes do aparelho. Manter as crianças afastadas do aparelho e utilizar luvas de forno.

### **No Forno elétrico:**

1. Retirar todos os tabuleiros de cozedura e a grelha de arame do forno.
2. Fechar a tampa do forno.
3. Colocar o forno na posição estática.
4. Escolher a temperatura mais elevada.
5. Colocar o forno em funcionamento durante cerca de 30 minutos.
6. Desligar o forno.

Durante o primeiro aquecimento, formam-se poeiras e fumo, o que é normal. Assegurar uma boa ventilação.

---

## **FUNCIONAMENTO**

### **Utilização**

#### **Informações gerais sobre cozinhar, fritar e grelhar:**

Risco de queimaduras devido ao vapor quente.

Tenha cuidado ao abrir a porta do forno, pois pode libertar vapor quente.

#### **Dicas para cozedura no forno:**

Utilize placas antiaderentes, recipientes de alumínio ou formas de silicone resistentes ao calor, cobertos com tampas de metal adequadas.

Utilize de forma otimizada a área da prateleira sempre que possível.

Coloque o recipiente de cozedura ao centro da prateleira para uma distribuição uniforme do calor.

Selecione a posição da prateleira antes de ligar o forno. Não altere a posição com o forno quente.

---

Mantenha a porta do forno sempre fechada durante o funcionamento.

#### **Dicas para assar:**

Para frangos inteiros, perus ou peças grandes de carne, recomenda-se marinhar previamente com sumo de limão e pimenta preta para melhorar o desempenho da cozedura.

Ao assar carne com osso, considere um tempo adicional de 15 a 30 minutos em relação a carnes desossadas.

Calcule aproximadamente 4 a 5 minutos de cozedura por centímetro de espessura da carne.

Após o tempo de cozedura, mantenha a carne dentro do forno durante cerca de 10 minutos. Este tempo ajuda a redistribuir os sucos e a manter a carne suculenta ao ser cortada.

#### **Dicas para grelhar:**

Ao grelhar carne vermelha, peixe ou aves, obtém-se rapidamente uma crosta dourada sem secar o interior.

Carnes planas, espetadas, salsichas e acompanhamentos como tomate ou cebola são ideais para grelhar.

Coloque os alimentos na grelha ou no tabuleiro de forma que não excedam o tamanho do elemento de aquecimento.

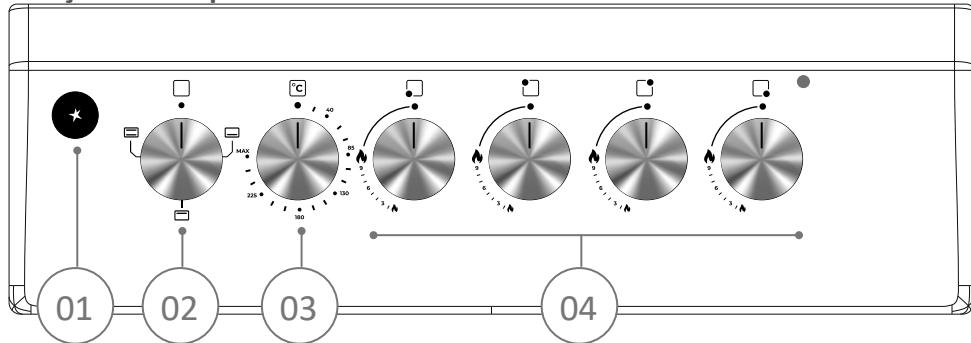
Insira a grelha ou o tabuleiro do forno até ao nível desejado.

Adicionar uma pequena quantidade de água na base do forno pode facilitar a limpeza após a utilização.

#### **RISCO DE INCÊNDIO DEVIDO AO CALOR INTENSO!**

**Grelhe apenas alimentos adequados e evite posicioná-los na parte posterior da grelha, onde a temperatura é mais elevada e alimentos gordurosos podem inflamar.**

## Seleção da temperatura e modos de funcionamento:



## Comandos

O painel de controlo do aparelho inclui os seguintes botões e funcionalidades:

1. Botão do isqueiro - tiva o sistema de ignição elétrica dos queimadores (disponível em modelos equipados com esta função).
2. Botão seletor das funções do forno - permite selecionar o modo de funcionamento do forno (ex: aquecimento superior/inferior, grelha, etc.).
3. Botão de controlo da temperatura do forno - utilizada para ajustar a temperatura de cozedura pretendida, conforme a receita.
4. Botões de controlo dos queimadores do fogão - controlam o fornecimento de gás e a intensidade da chama para os respetivos bicos.

## Funcionamento do fogão a gás

Para acender os queimadores do fogão, siga os passos indicados:

Empurre o botão de controlo do queimador correspondente e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até à posição de chama alta.

Pressione o botão do isqueiro para ativar a ignição (consoante o modelo).

Após o acendimento, ajuste o botão para a intensidade de chama desejada.

Para desligar o queimador, rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio até à posição “•” (desligado).

**IMPORTANTE - Nunca deixe o queimador ligado sem vigilância. Certifique-se de que a chama está acesa após a ignição. Caso contrário, desligue e repita o processo.**

## Utilização segura da chama a gás

Ajuste a chama de modo que não ultrapasse a base do recipiente.

Uma chama demasiado alta não melhora o desempenho e pode causar desperdício de gás e danificar os utensílios de cozinha.

---

Coloque o recipiente sempre ao centro do suporte. Isso garante uma distribuição uniforme do calor e evita instabilidade durante a confeção.

## **Mecanismo de segurança do disjuntor de gás (apenas para versões com elemento térmico)**

O elemento térmico de segurança interrompe automaticamente o fornecimento de gás caso ocorra um transbordo de líquidos sobre os queimadores superiores ou se a chama se apagar inesperadamente.

### **Ativação correta do queimador com sistema de segurança:**

Pressione o botão do queimador a gás correspondente e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, posicionando-o na chama alta.

Acione o sistema de ignição elétrica (caso o modelo esteja equipado com isqueiro).

Após a ignição da chama, mantenha o botão pressionado durante 3 a 5 segundos para permitir que o elemento térmico ative o fornecimento contínuo de gás.

Se a chama se apagar ou não for possível manter a combustão, repita o procedimento, mantendo o botão pressionado por aproximadamente 15 segundos.

Após a estabilização da chama, ajuste o botão para a intensidade desejada.

Para desligar o queimador, rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio até à posição “•” (desligado).

**Nota importante - O sistema de segurança impedirá o fluxo de gás sempre que a chama for extinta ou houver transbordo de líquidos sobre o queimador, protegendo contra possíveis fugas.**

## **Utilização do forno elétrico**

O funcionamento do forno elétrico é controlado através de dois botões principais:

- Botão de seleção de funções: Define o modo de cozedura (superior, inferior, combinado, etc.).
- Botão de controlo de temperatura: Permite ajustar a temperatura pretendida.
- Para desligar o forno, ambos os botões devem ser colocados na posição “OFF” (posição superior).

## **Instruções de utilização:**

Rode o botão de temperatura até à temperatura desejada.

Seleciona o modo de funcionamento pretendido com o botão de funções.

O forno inicia o aquecimento até atingir a temperatura selecionada, mantendo-a constante durante o processo de cozedura.

Durante o aquecimento, a luz indicadora de temperatura permanece acesa.

---

## **Desligar o forno elétrico:**

Rode ambos os botões (temperatura e função) até à posição “•” (posição superior).

## **Modos de funcionamento do forno**

A disposição e sequência dos modos pode variar consoante o modelo.

### **Aquecimento superior e inferior**

- Ativa simultaneamente os elementos de aquecimento superior e inferior.
- Ideal para bolos, pastelaria e guisados cozinhados num único tabuleiro.
- Garante uma cozedura uniforme em cima e em baixo.

### **Aquecimento superior**

- Apenas o elemento superior é ativado.
- Indicado para bolos com cobertura brilhante ou alimentos que necessitem de dourar ou finalizar por cima.

### **Aquecimento inferior**

- Apenas o elemento inferior é ativado.
- Adequado para pratos que exigem maior cozedura na base.

## **Tabela dos períodos de cozedura**

Nota: Os tempos apresentados são aproximados e foram determinados em condições laboratoriais normalizadas.

Os resultados podem variar consoante a receita, a quantidade de alimento, os utensílios utilizados e as preferências pessoais.

A 1.ª prateleira corresponde à posição mais baixa do forno.

Para resultados consistentes, pré-aqueça o forno apenas quando indicado.

No final do tempo de confeção, desligue o forno rodando os botões de temperatura e função para a posição “•”.

**Tabela de Cozedura – Orientações Gerais**

Comida	Recipiente de cozedura	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min / aprox.)
Tabuleiro p/ bolos	Tabuleiro para forno	2	170 – 180	25 – 35
Biscoitos em forma de bolo	Formas de bolo 18–22 cm	1...2	170 – 180	30 – 40
Mil folhas crocantes	Tabuleiro para forno	2	170 – 190	25 – 35
Donut	Tabuleiro para forno	2	180 – 190	25 – 35
Pudim	Assadeira	1...2	170 – 180	30 – 45
Massa fermentada	Tabuleiro para forno	1...2	200	35 – 45
Pastelaria	Tabuleiro para forno	1...2	180 – 190	35 – 45
Massa folhada	Tabuleiro para forno	1...2	190 – 200	40 – 50
Pizza	Tabuleiro para forno	1...2	200 – 220	10 – 15
Bife	Tabuleiro para forno	1...2	—	100 – 110
Quarto de borrego	Tabuleiro para forno	1...2	15 min. máx. ->150°C	90 – 100
Frango assado	Tabuleiro para forno	1...2	—	60 – 70
Parte de peru	Tabuleiro para forno	1...2	25 min. 220°C ->150°C	180 – 240
Peixe	Tabuleiro para forno	1...2	200	15 – 25

**Nota:** Para preparações assadas maiores (ex. carne), recomenda-se iniciar com temperatura elevada (220 °C), reduzindo para 150 °C após o tempo inicial indicado.

---

## **MANUTENÇÃO E LIMPEZA**

### **Informação geral:**

A manutenção regular do aparelho contribui para prolongar a sua vida útil e reduzir falhas recorrentes.

**⚠ Desligue sempre o aparelho da corrente elétrica antes de iniciar a limpeza.**

**⚠ As superfícies de aquecimento podem provocar queimaduras!**

Aguarde o arrefecimento completo do aparelho antes de proceder à limpeza.

### **Recomendações de limpeza:**

Após cada utilização, limpe o forno e os queimadores para evitar a incrustação de resíduos alimentares, que poderão queimar e comprometer o funcionamento futuro.

Não é necessário utilizar produtos de limpeza específicos.

Limpe com detergente líquido suave, água morna e um pano ou esponja macia.

Seque completamente com um pano limpo e seco.

Limpe imediatamente quaisquer salpicos de alimentos durante a utilização para facilitar a remoção posterior.

Evite a acumulação de líquidos em qualquer área do aparelho durante a limpeza.

### **Produtos e métodos não recomendados:**

Não utilize produtos de limpeza a vapor.

Não aplique agentes de limpeza que contenham ácido ou cloro, especialmente nas superfícies em inox e na pega do forno.

Evite detergentes agressivos, cremes abrasivos, pós de limpeza ou utensílios cortantes que possam danificar o esmalte, o vidro ou o inox.

Para superfícies em aço inoxidável, utilize um pano macio embebido em água com sabão neutro, limpando numa única direção para preservar o acabamento.

### **Limpeza do painel de controlo:**

Limpe o painel de controlo e os botões de controlo com um pano húmido e passe-o por um pano seco.

O painel de controlo pode ficar danificado! Não retirar o interruptor de controlo para limpar o painel de controlo (consoante modelo).

### **Limpeza do forno**

Recomendações gerais:

Não é necessário utilizar produtos ou agentes de limpeza especiais para o forno.

Para melhores resultados, recomenda-se a limpeza do interior enquanto o forno ainda estiver morno, utilizando um pano húmido e macio.

A limpeza regular evita que os resíduos se carbonizem em utilizações posteriores, facilitando a manutenção.

**⚠ Atenção:** Aguarde o arrefecimento parcial antes de limpar para evitar risco de queimaduras. As superfícies internas podem permanecer quentes após o uso.

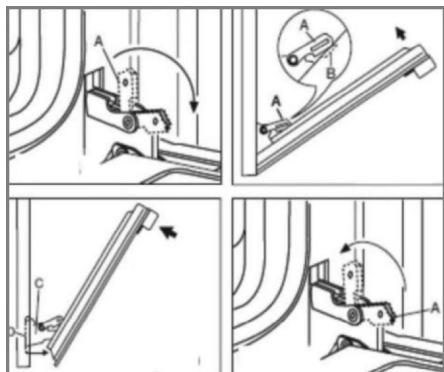
## Limpeza da porta do forno

Aviso importante:

Não utilize raspadores metálicos, produtos abrasivos ou detergentes agressivos.

Estes materiais podem danificar o vidro e riscar a superfície da porta do forno.

## Remoção da porta do forno



Para realizar a limpeza completa da porta, esta pode ser removida com segurança conforme os passos seguintes:

Rode a peça A na direção da seta (ver figura 1).

Encaixe a peça A na ranhura B, conforme indicado na figura 2.

Empurre a porta para a frente (na direção da seta) e depois puxe-a ligeiramente na sua direção (ver figura 3).

**⚠ ATENÇÃO – Superfícies quentes podem provocar queimaduras!**

Execute este procedimento apenas com o forno completamente frio.

---

## **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**

Esta secção apresenta orientações simples para a resolução de situações comuns.

**⚠ Atenção: Se os problemas persistirem, mesmo após seguir estas instruções, contacte o seu revendedor ou centro de assistência técnica autorizado.**

**Nunca tente reparar o aparelho por conta própria.**

### **O aparelho não funciona:**

Certifique-se de que a ficha está corretamente ligada a uma tomada com ligação à terra.

Verifique se o fusível da instalação elétrica está queimado ou desligado. Se necessário, religue ou substitua o fusível.

Em caso de flutuação de tensão na rede elétrica, desligue a ficha e volte a ligá-la após alguns segundos.

### **Sai vapor do forno durante o funcionamento:**

A libertação de vapor é normal durante a cozedura e não indica avaria.

### **Sons metálicos durante o aquecimento/arrefecimento:**

Os ruídos metálicos são provocados pela dilatação térmica das peças metálicas.

Este comportamento é normal e não representa qualquer falha técnica.

### **O forno não aquece:**

Verifique se há energia elétrica na habitação e se os fusíveis estão ligados.

Confirme se os botões de função e temperatura foram corretamente ajustados.

### **A luz do forno não acende: (consoante modelo):**

Certifique-se de que há eletricidade disponível e que os fusíveis estão ligados.

É possível que a lâmpada do forno esteja fundida. Substitua por uma lâmpada compatível, conforme indicado nas instruções de manutenção.

---

## **ANOMALIAS E REPARAÇÃO**

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

## **PROTEÇÃO DO AMBIENTE**



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

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

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

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

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

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

## CONDIÇÕES DE GARANTIA

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

## CONDIÇÕES DE GARANTIA

Para obtenção do serviço de Assistência Técnica durante o período de garantia de 36 meses após a data da compra, é necessário:

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

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

## CONDICIONES DE LA GARANTÍA

1. Conserve en lugar seguro el comprobante de compra del aparato. Cuando se realice una reparación que cumpla las condiciones, el técnico exigirá el comprobante de compra correspondiente. Sólo se le podrá prestar asistencia después de haber comprobado con el comprobante de compra, que su aparato se encuentra dentro del plazo de garantía.
2. El período de garantía de este aparato está definido por la respectiva directiva de la UE en vigor en la fecha de compra / entrega.
3. Dentro del plazo de garantía, repararemos o sustituiremos de manera gratuita, todas las piezas que dentro de un uso normal del aparato, se hayan deteriorado como consecuencia de un defecto del material o de fabricación.
4. Esta garantía no cubre artículos consumibles, bombillas, piezas que se rompan con facilidad, de vidrio o de plástico o cualquier deficiencia que no perjudique al buen funcionamiento del mismo.
5. No nos responsabilizamos de los daños causados por el uso indebido o descuidado del aparato, por enchufarlo a una corriente eléctrica diferente de la que se indica en la etiqueta de características del aparato, por una instalación eléctrica deficiente o por causas atmosféricas, químicas o electroquímicas. Se declararán las reclamaciones o solicitudes de indemnización relativas a objetos que no formen parte integrante del aparato.
6. La prestación de una asistencia cubierta por la garantía, no prolonga el plazo de la misma. Sólo se presta asistencia cubierta por la garantía cuando está dentro de este plazo. Sólo se reconoce el derecho a esta garantía al primer comprador del aparato y no se puede transmitir a terceros.
7. La garantía caduca cuando personas no autorizadas han intentado realizar reparaciones, modificaciones o sustituciones de piezas en el aparato.
8. Todos los gastos y riesgos de transporte hacia o desde nuestra fábrica, corren a cuenta del comprador.

## CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Para obtener el servicio de Asistencia Técnica durante el periodo de garantía de 36 meses a partir de la fecha de la compra, es necesario:

La presentación de la Factura/Recibo de compra, donde conste el modelo y el número de fábrica del producto (cuando sea posible).

Nota: La no presentación de los documentos indicados, será motivo para la no prestación de los servicios cubiertos por la garantía.

## **WARRANTY CONDITIONS**

1. Keep the proof of purchase (receipt) for this product carefully. When a repair is made under these conditions, the technician will require proof of purchase. This assistance can only be provided once you have proven, with the proof of purchase, that your appliance is within the warranty period.
2. The warranty period for this appliance is defined by the respective EU Directive in force on the date of purchase/delivery.
3. Within the guarantee period, we will repair or replace, free of charge, any parts which, during the normal use of the appliance, have deteriorated as a result of a proven material or manufacturing defect.
4. This warranty does not cover consumable items, light bulbs, easily breakable parts made of glass or plastic, or any other defects that do not impair its proper functioning.
5. We accept no liability for damage caused by incorrect or careless use of the appliance, by its connection to an electrical current other than that indicated on the appliance's rating plate, by faulty electrical installation, or by atmospheric, chemical or electrochemical causes. Other claims or demands for compensation relating to objects which are not an integral part of the appliance will be denied.
6. The provision of assistance under warranty does not extend the warranty period. Only within this period will assistance be provided under warranty. The right to assistance is only granted to the first purchaser of the device and cannot be transferred to a third party.
7. The warranty expires when unauthorized persons have attempted to repair, modify or replace parts of the appliance.
8. All expenses and risks of transportation to our factory or vice versa will always be borne by the buyer.

## **WARRANTY CONDITIONS**

To benefit from the Technical Assistance service during the 36-month warranty period after the date of purchase, you will need to:

Present the Invoice/Proof of Purchase, stating the model and the manufacturing number of the product (whenever possible).

Note: Failure to present the aforementioned documents will be grounds for not providing services under warranty.

## **CONDITIONS DE GARANTIE**

1. Conserver soigneusement la preuve d'achat (souche) de ce produit. En cas de réparation dans ces conditions, le technicien exigera une preuve d'achat. Nous ne pouvons vous apporter une assistance qu'après présentation d'une preuve d'achat attestant que votre appareil est sous garantie.
2. La période de garantie de cet appareil est définie par la directive européenne respective en vigueur à la date d'achat/de livraison.
3. Pendant la période de garantie, nous réparons ou remplaçons gratuitement les pièces qui, dans le cadre d'une utilisation normale de l'appareil, se sont détériorées à la suite d'un défaut matériel ou de fabrication avérée.
4. Cette garantie ne couvre pas articles consommables, les ampoules, les pièces facilement cassables en verre ou en plastique ou tout autre défaut qui ne nuit pas à son bon fonctionnement.
5. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés par une utilisation incorrecte ou négligente de l'appareil, par son raccordement à un courant électrique différent de celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil, par une installation électrique défectueuse ou par des phénomènes atmosphériques, chimiques ou électrochimiques. Toute autre réclamation ou demande d'indemnisation concernant des objets qui ne font pas partie intégrante de l'appareil sera refusée.
6. La fourniture d'une assistance sous garantie ne prolonge pas la période de garantie. L'assistance sous garantie n'est fournie que pendant cette période. Seul le premier acheteur de l'appareil a droit à la garantie et ne peut la transmettre à un tiers.
7. La garantie expire si des personnes non autorisées tentent d'effectuer des réparations, des modifications ou de remplacer des pièces sur l'appareil.
8. Tous les frais et risques de transport vers notre usine ou vice-versa sont toujours à la charge de l'acheteur.

## **CONDITIONS DE GARANTIE**

Pour obtenir le service d'assistance technique pendant la période de garantie de 36 mois après la date d'achat, il est nécessaire de :

Présenter la facture/preuve d'achat, précisant le modèle et le numéro de série du produit (dans la mesure du possible).

Note : Le défaut de présentation des documents susmentionnés justifie la non-prestation des services sous couvert de la garantie.

---

**FLAMA®**

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

[www.flama.pt](http://www.flama.pt)  
[info@flama.pt](mailto:info@flama.pt)

18254.00