

FLAMA®

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



661FL

PT	FRITADEIRA SEM ÓLEO GLASSVIEW	1
ES	FREIDORA DE AIRE GLASSVIEW	11
EN	AIR FRYER GLASSVIEW	21
FR	FRITEUSE À AIR GLASSVIEW	31



IEC 60417 - 5041
(DB:2002 / 10)

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

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

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

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

Verifique se a tensão de alimentação da instalação elétrica da sua habitação corresponde à inscrita na placa de características do aparelho.

Não utilize o aparelho para outro fim que não o descrito no manual do utilizador e utilize apenas os acessórios originais. Coloque os ingredientes a fritar sempre dentro do cesto para evitar que estes entrem em contato com os componentes de aquecimento.

Não tape as aberturas de entrada e saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.

Não encha o recipiente com óleo pois isto pode representar um risco de incêndio.

Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutro líquido, nem o enxague em água corrente para a limpeza.

Não utilize o aparelho se a ficha, o cabo de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.

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

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças,

a menos que tenham mais de 8 anos e estejam sob supervisão. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes. Não deixe o cabo de alimentação pendurado na extremidade da bancada/mesa, nem em contacto com superfícies quentes.

Este aparelho só deve ser ligado a uma tomada com terra. Verifique sempre se a ficha está bem introduzida na tomada. Coloque e utilize sempre o aparelho sobre uma superfície seca, estável e horizontal com as pegas (se houver) posicionadas para evitar o derramamento de líquidos quentes.

Este aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo, nem de um sistema de controlo remoto independente.

Não encoste o aparelho a uma parede ou a outros aparelhos. Deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre nas partes posterior e laterais e 10 cm de espaço livre por cima do aparelho. Não coloque nada em cima do aparelho.

Durante a fritura a ar quente, é libertado vapor quente pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as suas mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar. Tenha também cuidado com o vapor quente e o ar quando retirar o recipiente do aparelho.

As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização. Os acessórios do aparelho aquecem quando os utiliza. Tenha cuidado ao manuseá-los.

Antes de cada utilização do dispositivo, certifique-se de que o componente de aquecimento e a respetiva área envolvente estão limpos e sem vestígios alimentares de forma a garantir um funcionamento correto.

Não coloque o aparelho próximo ou em cima de um fogão a gás ou qualquer tipo de fogão eléctrico ou de placas eléctricas, nem

num forno aquecido.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído exclusivamente pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por técnicos qualificados, de modo a evitar qualquer perigo.

O utilizador não deve, em circunstância alguma, proceder à substituição do cabo.

Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal. Não se destina a ambientes como copas de pessoal em lojas, escritórios, quintas e outros ambientes de trabalho. Também não é adequado para a utilização por clientes em hotéis, motéis, estalagens e outros ambientes residenciais.

Este aparelho foi concebido para ser utilizado a temperaturas ambiente entre os 5 °C e os 40 °C.

Desligue sempre o aparelho após cada utilização retirando a ficha da tomada de corrente.

Deixe o aparelho arrefecer durante aproximadamente 30 minutos antes de o manusear ou limpar.

Não encha demasiado o cesto.

Assegure-se de que os ingredientes preparados neste aparelho saem amarelo dourado, em vez de escuros ou castanhos.

Elimine os resíduos queimados.

Para reduzir a formação de acrilamida, não frite batatas frescas a temperaturas superiores a 180 °C.

Não deixe o aparelho a funcionar sem supervisão durante a utilização.

Após a remoção do cesto do aparelho, coloque-a numa superfície adequada e deixe-o repousar durante 30 segundos.

Tenha cuidado ao limpar a área superior da câmara de preparação: resistência quente, rebordos de peças metálicas. Não utilize o aparelho para outro fim exceto o descrito no manual de instruções e utilize apenas acessórios originais.

Quanto aos detalhes sobre como limpar as superfícies que entram em contato com alimentos ou óleo, consulte a seção LIMPEZA E MANUTENÇÃO.

Qualquer intervenção para além da limpeza deve ser executada unicamente pelos agentes autorizados FLAMA.

Este produto cumpre as Diretivas de Compatibilidade Eletromagnética e de Baixa Tensão.

Este manual de instruções também está disponível no formato PDF em www.flama-home.com.

DESCRIÇÃO GERAL



1. Painel de controlo
2. Corpo
3. Cabo de alimentação
4. Base
5. Grelha com duas alturas
6. Pega auxiliar
7. Cesto de vidro
8. Pega frontal
9. Base de silicone

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA E AVISOS

⚠ AVISO

Este aparelho funciona através da circulação de ar quente. Não encha o cesto da fritadeira com óleo, gordura de cozinha

ou qualquer outro líquido, pois isso pode causar risco de incêndio ou danificar o aparelho.

⚠ RISCO DE QUEIMADURAS

Durante o funcionamento e durante algum tempo após a utilização, certas superfícies do aparelho atingem temperaturas elevadas. Não toque nas superfícies quentes, incluindo o cesto e a grelha, enquanto o aparelho estiver a funcionar ou imediatamente após a utilização. O cesto permanece quente após o processo de cozedura. Ao retirá-la do aparelho, coloque-a sempre sobre uma superfície resistente ao calor.

⚠ AVISO – EMISSÃO DE FUMO

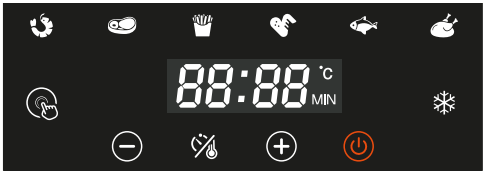
Se for detetado fumo escuro a sair do aparelho durante a utilização, desligue-o

imediatamente da tomada elétrica. Aguarde até que o fumo tenha cessado completamente antes de retirar o cesto do aparelho. Não volte a utilizar o aparelho até que a causa tenha sido identificada e resolvida por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

Utilização prevista

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico. Qualquer outra utilização é considerada inadequada e pode acarretar riscos para o utilizador ou danos no equipamento. Coloque e utilize o aparelho apenas em superfícies estáveis, planas e resistentes ao calor. Não utilize o aparelho em superfícies sensíveis ao calor ou que possam ser danificadas por altas temperaturas.

Painel de controlo



	Botão ON/OFF Prima para ligar ou desligar o aparelho. Prima para iniciar ou pausar o processo de confeção.
	Botão de programa manual Prima o botão para seleccionar o programa manual e utilize o botão tempo/temepratura para personalizar o tempo e a temperatura desejados.
	Botão tempo/temperatura Prima para alternar entre as definições de tempo e temperatura.
	Botão aumentar (+) Prima para aumentar o valor do tempo ou da temperatura.
	Botão diminuir (-) Prima para reduzir o valor do tempo ou da temperatura.
	Botão de descongelação Prima para descongelar o alimentos.

Antes da primeira utilização

Antes de utilizar o dispositivo pela primeira vez, siga os passos abaixo para garantir um funcionamento seguro e higiênico: **Retire todos os materiais de embalagem** no interior e no exterior do dispositivo. **Retire quaisquer etiquetas ou autocolantes** possivelmente colado à banheira ou à grelha. **Lave cuidadosamente o cesto e a grelha da fritadeira sem óleo** com água morna, detergente líquido suave e uma esponja não abrasiva. **Limpe o interior e o exterior** do aparelho com um pano húmido. Certifique-se de que não entra água nos componentes elétricos. **Seque bem todas as peças** antes de voltar a montá-las.

⚠ **Aviso:** Nunca mergulhe o aparelho, o cabo ou a ficha em água ou em qualquer outro líquido.

FUNCIONAMENTO

Instruções do produto



1. Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal. Deixe um espaço livre de pelo menos 10 cm na parte de trás e nas laterais e certifique-se de que o aparelho fica afastado de cortinas, revestimentos de parede e outros materiais inflamáveis.

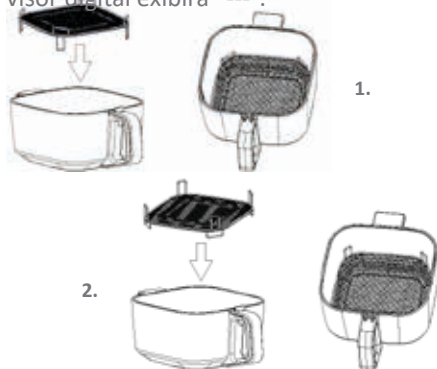
2. Depois de retirar o cesto do corpo da air fryer, coloque o cesto de vidro numa posição plana e estável.



3. Coloque os alimentos dentro do cesto e, em seguida, encaixe o cesto no corpo.

NOTA: A grelha possui duas alturas para diferentes métodos de cozedura. A posição superior (imagem 1 - altura superior) é adequada para a maioria dos

alimentos crocantes e de cozedura rápida. A posição inferior (imagem 2 - altura inferior) é recomendada quando se prepara uma maior quantidade de alimentos ou peças mais volumosas, permitindo uma circulação de ar mais uniforme.. Após a cozedura, retire o cesto com luvas térmicas ou outros utensílios anti-queimaduras. Não encha o cesto completamente com alimentos; mantenha uma distância mínima de 30 mm em relação à borda superior do cesto. É necessário garantir que o ar quente circule livremente. Alguns alimentos podem expandir durante o aquecimento, dependendo do tipo e da quantidade. Existe um interruptor de segurança, como mostrado na imagem à esquerda . O funcionamento só pode ser iniciado quando o cesto estiver colocado no corpo. Quando o cesto não estiver colocado na máquina, o visor digital exibirá “---”.



Instruções do produto

1. Quando o aparelho é ligado, um sinal sonoro é emitido e o ecrã digital, juntamente com todas as luzes indicadoras, acende e apaga rapidamente. Em seguida, apenas a luz do botão “⏻” permanece acesa.

2. Prima o botão “⏻”, todas as luzes indicadoras e o ecrã digital acendem, entrando em modo de espera.

3. Em modo de espera, “⏻”, “-”, “+” os botões ficam bloqueados, mas os outros botões podem ser utilizados.

4. O aparelho desliga-se automaticamente após 60 segundos sem qualquer operação no modo de espera.

5. No modo de espera, toque num dos botões de função /programa. Prima o botão “⏻”, ou seja, entrar no estado de funcionamento.

6. Durante o processo de seleção de um programa ou função, se pretender ajustar o tempo e a temperatura da função, prima o botão “⏻”, o ícone correspondente ao ecrã digital piscará; quando piscar, toque “-”, “+” para ajustar a temperatura e o tempo.

7. Durante o funcionamento, se premir o botão “⏻” o aparelho regressa ao modo de espera. Após a interrupção do aquecimento, a ventoinha continuará a funcionar durante aproximadamente 1

Programas predefinidos

Programa		Temperatura normal (°C)	Tempo normal (min)
	Manual	120	20
	Camarão	160	10
	Carne	180	12
	Batatas fritas	185	25
	Asas	180	15
	Peixe	160	20
	Frango	180	35
	Descongelação	80	10
Temperatura Média		80 °C ~200 °C	
Tempo Médio		1min ~ 60 min	

minuto, permitindo a dissipação de calor antes de parar completamente.

Ajustar a temperatura ou o tempo

Durante a cozedura, é possível ajustar a temperatura ou o tempo:

1. Depois de selecionar o programa/função, se precisar de redefinir a temperatura e o tempo de cozedura, prima o botão “”, pode alterar o tempo e a temperatura de cozedura.
2. Para ajustar a temperatura, prima o botão “”, o ecrã digital muda para o ícone “°C” a piscar, toque “”, “” para definir a temperatura desejada. Cada vez que se carrega, a temperatura altera-se em 5 °C; o intervalo de temperatura ajustável é de 40 °C a 200 °C.
3. Para ajustar o tempo de cozedura, prima novamente o botão “”, o ecrã digital vai muda para o ícone «MIN», que pisca; toque nele “”, “” botão para ajustar o tempo de cozedura. Cada pressão corresponde a 1 minuto; o intervalo de tempo ajustável vai de 1 minuto a 60 minutos.

Função de pausa

1. Durante o funcionamento, se retirar o cesto diretamente, o aparelho entrará no estado de pausa. Neste estado, apenas “” permanece ativo; os restantes botões ficam bloqueados. Coloque o cesto para esta continuar o processo de cozedura anterior.

Nota: Se não for utilizado durante mais de 10 minutos no modo de pausa, o aparelho voltará automaticamente ao modo ligado. Durante a cozedura ou após a conclusão da cozedura, o cesto, os seus utensílios e os alimentos estão demasiado quentes para serem tocados com as mãos.

Dica:

Durante a cozedura, vire os alimentos regularmente ou de forma irregular para ajudar a cozinhar de forma mais uniforme e a obter melhores resultados.

Fim da cozedura

1. Quando o aparelho termina o programa, é emitida uma sequência de três alertas sonoros e o aquecimento é interrompido. A ventoinha mantém-se em funcionamento durante 1 minuto, até que a temperatura interna diminua.
2. Retire o cesto e coloque-o sobre uma superfície horizontal estável.
3. Transfira os alimentos cozinhados para um prato ou recipiente de servir.
4. Após a cozedura, prima o botão de Ligar/Desligar para desligar o aparelho e retire o cabo de alimentação da tomada.

Nota:

Ao retirar o cesto ou o utensílio, não os toque para evitar queimaduras. É melhor retirar o cesto só depois de arrefecer completamente, o que também é benéfico para o aparelho. Não vire o cesto de cabeça para baixo, pois poderá escorrer gordura a mais. Após a cozedura, o corpo do cesto deve arrefecer naturalmente durante 20 minutos antes de ser mergulhado em água e limpo.

Limpeza e manutenção

Limpe o aparelho e os acessórios após cada utilização; mantenha o aparelho limpo.

Nota: Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer antes de o limpar. Limpe a superfície do aparelho com um pano macio e húmido. Não mergulhe o cabo de alimentação, a ficha nem o corpo do aparelho em água ou noutro líquido,

Resolução de problemas

Problema	Possível causa	Solução
O aparelho não está a funcionar.	O aparelho não está ligado à fonte de alimentação.	Ligue a ficha de alimentação a uma tomada devidamente ligada.
	O cesto está fora do seu lugar.	Por favor, encaixe bem o cesto no compartimento.
A comida não está totalmente cozinhada.	Os alimentos são demasiado grandes/grossos.	Coloque porções mais pequenas e finas de alimentos no cesto.
	O tempo de cozedura é demasiado curto.	Ajuste o tempo de cozedura.
	A temperatura de cozedura está demasiado baixa.	Ajuste a temperatura de cozedura.
	Alimentos em excesso no cesto.	Os alimentos não podem ocupar mais de 4/5 do cesto, e não a encha em excesso; deve deixar um espaço entre os ingredientes.
	Os alimentos não estão a descongelar completamente.	Descongelar completamente os alimentos.
A comida fica mal cozinhada.	Alguns alimentos têm de ser virados frequentemente durante a cozedura.	Durante a cozedura, virar os alimentos a cada 5 a 8 minutos.
Está a sair fumo branco do cesto.	Cozinhar alimentos gordurosos.	Cozinhar alimentos gordurosos faz com que escorra muito óleo. Este óleo produzirá fumo branco quando atingir uma temperatura elevada. É normal.
	Óleo que ficou no cesto da última vez.	Certifique-se de que o cesto está limpo antes e depois de cada utilização.
As batatas fritas não ficam crocantes.	Depende do teor de água e de óleo dos ingredientes.	Certifique-se de que as batatas fritas estão secas antes de as fritar e não as corte demasiado grossas. Pode pré-aquecer o cesto antes de as fritar.
O ecrã apresenta um erro Code “E01”	Existe um circuito aberto no sensor NTC.	Pode estar solto ou desligado; por favor, contacte o serviço pós-venda profissional.

Problema	Possível causa	Solução
O ecrã apresenta o código de erro «E02»	Há um curto-circuito no sensor NTC.	O sensor NTC poderá estar danificado; por favor, contacte o serviço pós-venda especializado.
O ecrã apresenta um código de erro “E03”	A temperatura do airfryer está demasiado elevada.	Desligue a alimentação. Retire a o cesto, aguarde que arrefeça e ligue-a novamente.

Se o problema persistir, desligue o aparelho da tomada e contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado da FLAMA. Não tente desmontar nem reparar o aparelho.

ARMAZENAMENTO

Por favor, tenha em atenção o seguinte:

Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer completamente antes de o guardar.

Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas, monte todas as peças e, em seguida, coloque-o num ambiente seco, limpo e isento de substâncias corrosivas.

ELIMINAÇÃO

Este produto não deve ser eliminado juntamente com o lixo doméstico. Este produto deve ser entregue num local autorizado para a reciclagem de aparelhos elétricos e eletrónicos. Ao recolher e reciclar resíduos, contribui para a preservação dos recursos naturais e garante que o produto é eliminado de forma a respeitar o ambiente e a saúde.

ANOMALIAS E REPARAÇÕES

Em caso de avaria, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não tente desmontar nem reparar o aparelho, pois isso pode ser perigoso.

PROTEÇÃO AMBIENTAL



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

O principal objetivo da recolha seletiva destes resíduos é reduzir a quantidade a eliminar, promover a reutilização, a reciclagem e outras formas de valorização, de modo a diminuir os seus efeitos negativos no ambiente.

Quando já não estiver em uso, este aparelho não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos urbanos não triados.

O utilizador é responsável por entregá-lo gratuitamente nos pontos de recolha seletiva previstos para o efeito. A devolução de equipamentos fora de uso também pode ser efetuada nos pontos de venda, aquando da compra de novos equipamentos equivalentes e com as mesmas funções. Para obter informações mais detalhadas sobre os pontos de recolha, contacte a sua autarquia local ou um ponto de venda deste equipamento.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez y guárdelas para futuras consultas. El uso no conforme con las instrucciones exime a FLAMA de toda responsabilidad. Compruebe que la tensión de alimentación de la instalación eléctrica de su vivienda coincide con la indicada en la placa de características del aparato.

No utilice el aparato para fines distintos a los descritos en el manual del usuario y utilice únicamente accesorios originales. Coloque siempre los ingredientes que vaya a freír dentro de la cesta para evitar que entren en contacto con los componentes calefactores. No tape las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento. No llene el recipiente con aceite, ya que esto puede suponer un riesgo de incendio.

Nunca sumerja el aparato en agua u otro líquido, ni lo enjuague con agua corriente para limpiarlo. No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados. Si el cable de alimentación está dañado, envíelo a un servicio técnico autorizado de Flama para que lo sustituyan, con el fin de evitar cualquier peligro.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.

Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes. No deje el cable de alimentación colgando del borde de la encimera/mesa, ni en contacto con superficies calientes. Este aparato solo debe conectarse a una toma de corriente con toma de tierra. Compruebe siempre que el enchufe esté bien introducido en la toma de corriente. Coloque y utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y horizontal, con las asas (si las hay) colocadas de manera que se evite el derrame de líquidos calientes. Este aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.

No coloque el aparato contra una pared u otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los laterales y 10 cm de espacio libre por encima del aparato. No coloque nada encima del aparato. Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las salidas de aire. Tenga también cuidado con el vapor caliente y el aire al retirar el recipiente del aparato. Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso. Los accesorios del aparato se calientan cuando los utiliza. Tenga cuidado al manipularlos.

Antes de cada uso del dispositivo, asegúrese de que el componente calefactor y su área circundante estén limpios y sin restos de comida para garantizar un funcionamiento correcto. No coloque el aparato cerca o encima de una cocina de gas o cualquier tipo de cocina eléctrica o placas eléctricas, ni en un horno caliente.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido exclusivamente por el fabricante, por un servicio técnico autorizado o por técnicos cualificados, con el fin de evitar cualquier peligro.

El usuario no debe, bajo ninguna circunstancia, proceder a la sustitución del cable. Este aparato está destinado únicamente al uso doméstico normal. No está diseñado para entornos como comedores de personal en tiendas, oficinas, granjas y otros entornos de trabajo. Tampoco es adecuado para su uso por parte de clientes en hoteles, moteles, posadas y otros entornos residenciales.

Este aparato está diseñado para utilizarse a temperaturas ambiente entre 5 °C y 40 °C. Desenchufe siempre el aparato después de cada uso. Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo. No llene demasiado la cesta.

Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato queden de color amarillo dorado, en lugar de oscuros o marrones. Elimine los residuos quemados.

Para reducir la formación de acrilamida, no fría patatas frescas a temperaturas superiores a 180 °C.

No deje el aparato funcionando sin supervisión durante su uso. Después de retirar la cesta del aparato, colóquela sobre una superficie adecuada y déjela reposar durante 30 segundos. Tenga cuidado al limpiar la parte superior de la cámara de preparación: resistencia caliente, bordes de piezas metálicas. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el descrito en el manual de instrucciones y utilice únicamente accesorios originales.

Para obtener más información sobre cómo limpiar las superficies que entran en contacto con alimentos o aceite, consulte la sección LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO. Cualquier intervención que vaya más allá de la limpieza debe ser realizada únicamente por agentes autorizados por FLAMA.

Este producto cumple con las Directivas de Compatibilidad Electromagnética y Baja Tensión. Este manual de instrucciones también está disponible en formato PDF en www.flama-home.com.

DESCRIPCIÓN GENERAL



1. Panel de control
2. Corpo
3. Cable de alimentación
4. Base
5. Rejilla de dos alturas
6. Asa auxiliar
7. Cesta de cristal
8. Agarre frontal
9. Base de silicona

⚠ RIESGO DE QUEMADURAS

Durante el funcionamiento y durante un tiempo después de su uso, algunas superficies del aparato alcanzan temperaturas elevadas. No toques las superficies calientes, incluidas la bandeja y la parrilla, mientras el aparato esté en funcionamiento o inmediatamente después de su uso. La bandeja permanece caliente tras el proceso de cocción. Al sacarla del aparato, colócala siempre sobre una superficie resistente al calor.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

⚠ AVISO

Este aparato funciona mediante la circulación de aire caliente. No llenes la cesta de la freidora con aceite, grasa de cocina ni ningún otro líquido, ya que esto podría provocar un riesgo de incendio o dañar el aparato.

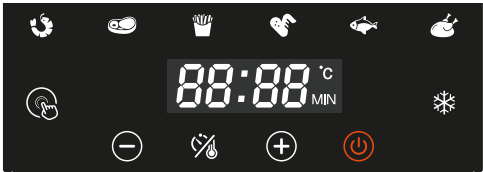
⚠ AVISO – EMISIÓN DE HUMO

Si observa que sale humo oscuro del aparato mientras lo está utilizando, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. Espere a que el humo haya desaparecido por completo antes de retirar el recipiente del aparato. No vuelva a utilizar el aparato hasta que un servicio técnico autorizado haya identificado y solucionado la causa..

Uso previsto

Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. Cualquier otro uso se considera inadecuado y puede suponer un riesgo para el usuario o causar daños en el equipo. Coloca y utiliza el aparato únicamente sobre superficies estables, planas y resistentes al calor. No utilices el aparato sobre superficies sensibles al calor o que puedan resultar dañadas por altas temperaturas.

Panel de control



	Botón ON/OFF Pulsa para encender o apagar el aparato. Pulsa para iniciar o pausar el proceso de elaboración..
	Botón de selección de programas Pulsa para seleccionar el programa y utiliza las teclas de arriba y abajo para elegir entre las opciones disponibles.
	Botón de tiempo/temperatura Pulsa para alternar entre los ajustes de tiempo y temperatura.
	Botón de aumento (+) Púlsalo para aumentar el valor del tiempo o de la temperatura.
	Botón para reducir (–) Púlsalo para reducir el valor del tiempo o de la temperatura.
	Botón de descongelación Púlsalo para descongelar los alimentos.

Antes de utilizarlo por primera vez

Antes de utilizar el dispositivo por primera vez, sigue los pasos que se indican a continuación para garantizar un funcionamiento seguro e higiénico: **Retira todos los materiales de embalaje** en el interior y en el exterior del dispositivo. **Retira cualquier etiqueta o pegatina** posiblemente pegado a la bañera o a la rejilla. **Lava con cuidado la cesta y la rejilla de la freidora sin aceite** con agua tibia, detergente líquido suave y una esponja no abrasiva. **Limpia el interior y el exterior** Limpia el aparato con un paño húmedo. Asegúrate de que no entre agua en los componentes eléctricos. **Seca bien todas las piezas** antes de volver a montarlas.

⚠ **Aviso:** Nunca sumerjas el aparato, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

FUNCIONAMIENTO

Instrucciones del producto



1. Placez l'appareil sur une surface horizontale. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés, et veillez à ce que l'appareil soit éloigné des rideaux, des revêtements muraux et de tout autre matériau inflammable.

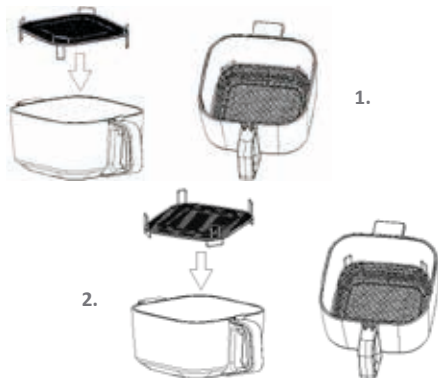
2. Una vez que hayas sacado la cesta del cuerpo de la freidora, coloca la cesta de cristal en una superficie plana y estable.



3. Coloca los alimentos dentro de la cesta y, encaja la cesta en el cuerpo.

NOTA: La rejilla dispone de dos alturas para diferentes métodos de cocción. La posición superior (imagen 1 - altura superior) es adecuada para la mayoría de los alimentos crujientes y de cocción rápida. La posición

inferior (imagen 2 - altura) se recomienda cuando se prepara una mayor cantidad de alimentos o piezas más voluminosas, ya que permite una circulación del aire más uniforme. Una vez finalizada la cocción, retira la cesta con guantes térmicos u otros utensilios que protejan contra las quemaduras. No llenes la cesta por completo con alimentos; mantén una distancia mínima de 30 mm respecto al borde superior de la cesta. Es necesario garantizar que el aire caliente circule libremente. Algunos alimentos pueden expandirse durante el calentamiento, dependiendo del tipo y la cantidad. Hay un interruptor de seguridad, como se muestra en la imagen de la izquierda. El funcionamiento solo puede iniciarse cuando la cesta esté colocada en el cuerpo del aparato. Cuando la cesta no esté colocada en el aparato, la pantalla digital mostrará "----".



Instrucciones del producto

1. Al encender el aparato, se emite un pitido y la pantalla digital, junto con todas las luces indicadoras, se enciende y se apaga rápidamente. A continuación, solo la luz del botón “⏻” permanece encendida.
2. Pulsa el botón “⏻”, Se encienden todas las luces indicadoras y la pantalla digital, y el dispositivo pasa al modo de espera.
3. En modo de espera, “🍲”, “—”, “+”
“Los botones quedan bloqueados, pero se pueden utilizar los demás botones.
4. El aparato se apaga automáticamente tras 60 segundos de inactividad en modo de espera.

5. En el modo de espera, pulsa uno de los botones de función/programa. Pulsa el botón “⏻”, es decir, entrar en estado de funcionamiento.
6. Durante el proceso de selección de un programa o una función, si desea ajustar el tiempo y la temperatura de la función, pulse el botón “🍲”, El icono correspondiente a la pantalla digital parpadeará; cuando parpadee, pulsa “—”, y “+” para ajustar la temperatura y el tiempo.
7. Durante el funcionamiento, si pulsas el botón “⏻” El aparato vuelve al modo de espera. Una vez que se detiene la calefacción, el ventilador seguirá funcionando durante aproximadamente 1 minuto, lo que permite la disipación del calor. antes de detenerse por completo.

Programas predefinidos

Programa		Temperatura normal (°C)	Tempo normal (min)
	Manual	120	20
	Gambas	160	10
	Carne	180	12
	Patatas fritas	185	25
	Asas	180	15
	Pescado	160	20
	Pollo	180	35
	Descongelación	80	10
Temperatura media		80 °C ~200 °C	
Tiempo medio		1min ~ 60 min	

Ajustar la temperatura o el tiempo

Durante la cocción, es posible ajustar la temperatura o el tiempo:

1. Una vez seleccionado el programa o la función, si necesitas ajustar la temperatura y el tiempo de cocción, pulsa el botón , puede modificar el tiempo y la temperatura de cocción.
2. Para ajustar la temperatura, pulsa el botón . La pantalla digital muestra el icono «°C» parpadeando; pulsa “”, “” para ajustar la temperatura deseada. Cada vez que se carga, la temperatura varía en 5 °C; el rango de temperatura ajustable es de 40 °C a 200 °C.
3. Para ajustar el tiempo de cocción, vuelve a pulsar el botón . La pantalla digital mostrará el icono «MIN», que parpadeará; tócalo “”, “” Botón para ajustar el tiempo de cocción. Cada pulsación equivale a 1 minuto; el intervalo de tiempo ajustable va de 1 minuto a 60 minutos.

Función de pausa

Durante el funcionamiento, si se retira la cesta directamente, el aparato entrará en estado de pausa. En este estado, solo “” permanece activo; el resto de botones quedan bloqueados. Coloca la cesta para que continúe el proceso de cocción anterior.

Nota: Si no se utiliza durante más de 10 minutos en modo de pausa, el aparato volverá automáticamente al modo de encendido. Durante la cocción o una vez finalizada esta, la cesta, los utensilios y los alimentos están demasiado calientes como para tocarlos con las manos..

Dica:

Durante la cocción, da la vuelta a los

alimentos con regularidad o de forma aleatoria para que se cocinen de manera más uniforme y se obtengan mejores resultados.

Fin de la cocción

1. Cuando el aparato finaliza el programa, emite una secuencia de tres avisos acústicos y se interrumpe el calentamiento. El ventilador sigue funcionando durante 1 minuto, hasta que la temperatura interna baje.
2. Retira la cesta y colócala sobre una superficie horizontal y estable.
3. Pasa los alimentos cocinados a un plato o recipiente para servir.
4. Una vez finalizada la cocción, pulsa el botón de encendido/apagado para apagar el aparato y desconecta el cable de alimentación de la toma de corriente.

Nota:

Al retirar la cesta o el utensilio, no los toques para evitar quemaduras. Es mejor retirar la cesta solo cuando se haya enfriado por completo, lo que también es beneficioso para el aparato. No pongas la cesta boca abajo, ya que podría salir un exceso de grasa. Tras la cocción, el cuerpo de la cesta debe enfriarse de forma natural durante 20 minutos antes de sumergirlo en agua y limpiarlo.

Limpieza y mantenimiento

Limpia el aparato y los accesorios después de cada uso; mantén el aparato limpio.

Nota: Desenchufa el aparato y deja que se enfríe antes de limpiarlo. Limpia la superficie del aparato con un paño suave y húmedo. No sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni el cuerpo del aparato en agua u otro líquido, ya que esto podría provocar daños en el aparato, un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.

Resolución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está conectado a la fuente de alimentación.	Enchufa el cable de alimentación a una toma de corriente debidamente conectada.
	La cesta está fuera de su sitio.	Por favor, coloca bien la cesta en el compartimento.
La comida no está del todo hecha.	Los alimentos son demasiado grandes/ gruesos.	Pon porciones más pequeñas y finas de comida en la cacerola.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Ajusta el tiempo de cocción.
	La temperatura de cocción es demasiado baja.	Ajusta la temperatura de cocción.
	Exceso de comida en la cesta.	Los alimentos no deben ocupar más de 4/5 de la cesta, y no la llenes en exceso; debes dejar espacio entre los ingredientes.
	Los alimentos no se están descongelando del todo.	Descongelar completamente los alimentos.
La comida está poco hecha.	Algunos alimentos hay que darles la vuelta con frecuencia mientras se cocinan.	Durante la cocción, vuelta a los alimentos cada 5 u 8 minutos..
Está saliendo humo blanco de la cuba.	Cocinar alimentos grasos.	Al cocinar alimentos grasos, se derrama mucho aceite. Este aceite producirá humo blanco cuando alcance una temperatura elevada. Es normal.
	Aceite que quedó en la cesta de la última vez.	Asegúrate de que la cesta esté limpia antes y después de cada uso.
Las patatas fritas no quedan crujientes.	Depende del contenido de agua y aceite de los ingredientes.	Asegúrate de que las patatas fritas estén secas antes de freírlas y no las cortes demasiado gruesas. Puedes precalentar la freidora antes de freírlas..
La pantalla muestra un código de error "E01"	Hay un circuito abierto en el sensor NTC.	Puede que esté suelto o desconectado; ponte en contacto con el servicio técnico profesional.

Problema	Posible causa	Solución
En la pantalla aparece el código de error «E02»»	Hay un cortocircuito en el sensor NTC.	Es posible que el sensor NTC esté dañado; ponte en contacto con el servicio posventa especializado.
En la pantalla aparece el código de error «E03»”	La temperatura de la freidora sin aceite es demasiado alta.	Desconecta el aparato de la corriente. Saca la cesta, espera a que se enfríe y vuelve a conectarlo..

Si el problema persiste, desenchufe el aparato y póngase en contacto con un servicio técnico autorizado de FLAMA. No intente desmontar ni reparar el aparato.

ALMACENAMIENTO

Por favor, tenga en cuenta lo siguiente: Desenchufe el aparato y deje que se enfríe por completo antes de guardarlo. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas, monte todas las piezas y, a continuación, colóquelo en un lugar seco, limpio y libre de sustancias corrosivas.

ELIMINACIÓN

Este producto no debe desecharse junto con la basura doméstica. Debe entregarse en un punto autorizado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al recoger y reciclar los residuos, contribuyes a la conservación de los recursos naturales y garantizas que el producto se elimine de forma respetuosa con el medio ambiente y la salud.

ANOMALÍAS Y REPARACIONES

En caso de avería, lleve el aparato a un servicio técnico autorizado. No intente desmontar ni reparar el aparato, ya que podría ser peligroso..



PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

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

El objetivo principal de la recogida selectiva de estos residuos es reducir la cantidad que se elimina, fomentar la reutilización, el reciclaje y otras formas de valorización, con el fin de disminuir sus efectos negativos sobre el medio ambiente.

Cuando ya no se utilice, este aparato no debe desecharse junto con otros residuos urbanos sin clasificar.

El usuario es responsable de entregarlo de forma gratuita en los puntos de recogida selectiva previstos para tal fin.

La devolución de aparatos fuera de uso también puede realizarse en los puntos de venta, al adquirir nuevos aparatos equivalentes y con las mismas funciones.

Para obtener información más detallada sobre los puntos de recogida, póngase en contacto con su ayuntamiento o con un punto de venta de este aparato.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions carefully before using the appliance for the first time and keep them for future reference. Use that does not comply with the instructions releases FLAMA from all liability. Check that the supply voltage of your home's electrical installation corresponds to that indicated on the appliance's rating plate.

Do not use the appliance for any purpose other than that described in the user manual and only use original accessories. Always place the ingredients to be fried inside the bowl to prevent them from coming into contact with the heating components.

Do not cover the air inlet and outlet openings while the appliance is in operation.

Do not fill the container with oil as this may pose a fire hazard.

Never immerse the device in water or other liquids, nor rinse it under running water for cleaning.

Do not use the appliance if the plug, power cord or the appliance itself is damaged.

If the power cord is damaged, have it replaced at an authorised Flama Technical Assistance Service to avoid danger.

This appliance can be used by children aged 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children should not play with the appliance. Cleaning and maintenance by the user should not be carried out by children unless they are over 8 years old and under supervision.

Keep the device and cable out of reach of children under 8 years of age.

Keep the power cable away from hot surfaces.

Do not leave the power cable hanging over the edge of the countertop/table or in contact with hot surfaces.

This appliance must only be connected to an earthed socket. Always check that the plug is properly inserted into the socket. Always place and use the appliance on a dry, stable, horizontal surface with the handles (if any) positioned to prevent hot liquids from spilling.

This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.

Do not place the appliance against a wall or other appliances. Leave at least 10 cm of free space at the back and sides and 10 cm of free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.

During hot air frying, hot steam is released through the air vents. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and air vents. Also, be careful of hot steam and air when removing the container from the appliance.

Accessible surfaces may become hot during use. The appliance accessories become hot when in use. Take care when handling them.

Before each use of the device, ensure that the heating component and the surrounding area are clean and free of food residue to ensure proper operation.

Do not place the appliance near or on top of a gas stove or any type of electric stove or hotplate, or in a heated oven.

If the power cord is damaged, it must be replaced exclusively by the manufacturer, an authorised Technical Assistance Service or qualified technicians, in order to avoid any danger.

Under no circumstances should the user replace the cable.

This appliance is intended for normal domestic use only.

Not intended for use in environments such as staff kitchens in shops, offices, farms and other workplaces. Also not suitable for

use by customers in hotels, motels, inns and other residential environments.

This device is designed for use at ambient temperatures between 5 °C and 40 °C.

Always switch off the appliance after each use by removing the plug from the mains socket.

Allow the appliance to cool for approximately 30 minutes before handling or cleaning it.

Do not overfill the tub.

Ensure that ingredients prepared in this appliance come out golden yellow, rather than dark or brown.

Dispose of burnt waste.

To reduce acrylamide formation, do not fry fresh basketatoes at temperatures above 180 °C.

Do not leave the appliance unattended during use.

After removing the tub from the appliance, place it on a suitable surface and leave it to rest for 30 seconds.

Take care when cleaning the upper area of the preparation chamber: hot resistance, edges of metal parts. Do not use the appliance for any purpose other than that described in the instruction manual and only use original accessories.

For details on how to clean surfaces that come into contact with food or oil, refer to the CLEANING AND MAINTENANCE section.

Any intervention beyond cleaning should only be performed by authorised FLAMA agents.

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

This instruction manual is also available in PDF format at www.flama-home.com.

GENERAL DESCRIPTION



1. Control panel
2. Body
3. Power cord
4. Base
5. Rack in two heights
6. Auxiliary handle
7. Glass basket
8. Handle
9. Silicone base

⚠ WARNING – SMOKE EMISSION

If dark smoke is detected coming from the appliance during use, immediately disconnect it from the electrical socket. Wait until the smoke has completely stopped before removing the bowl from the device. Do not use the appliance again until the cause has been identified and resolved by an authorised Technical Assistance Service.

SAFETY PRECAUTIONS AND WARNINGS

⚠ WARNING

This appliance works by circulating hot air. Do not fill the fryer basket with oil, cooking fat or any other liquid, as this may cause a fire hazard or damage the appliance.

⚠ DANGER OF BURNS

During operation and for some time after use, certain surfaces of the appliance reach high temperatures.

Do not touch hot surfaces, including the bowl and grill, while the appliance is in operation or immediately after use.

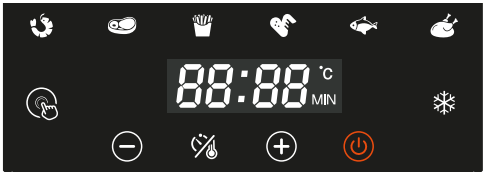
The bowl remains hot after the cooking process. When removing it from the appliance, always place it on a heat-resistant surface.

Intended use

This appliance is intended for domestic use only. Any other use is considered inappropriate and may result in risks to the user or damage to the equipment.

Place and use the appliance only on stable, flat, heat-resistant surfaces. Do not use the appliance on surfaces that are sensitive to heat or that may be damaged by high temperatures.

Control panel



	ON/OFF button Press to switch the device on or off. Press to start or pause the cooking process.
	Manual programme button Press the button to select the manual programme and use the time/temperature button to set the desired time and temperature.
	Time/Temperature button Press to switch between time and temperature settings.
	Increase button (+) Press to increase the time or temperature value.
	Decrease button (-) Press to reduce the time or temperature value.
	Defrost button Press to defrost the food.

Before first use

Before using the device for the first time, follow the steps below to ensure safe and hygienic operation:

Remove all packaging materials inside and outside the device.

Remove any labels or stickers possibly stuck to the tub or grill.

Carefully wash the air fryer basket and grill with warm water, mild liquid detergent and a non-abrasive sponge.

Clean the inside and outside the device with a damp cloth. Ensure that no water

gets into the electrical components.

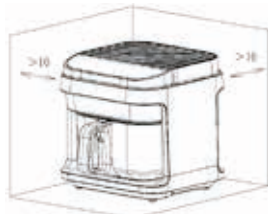
Dry all parts thoroughly before reassembling them.

⚠ Warning:

Never immerse the appliance, cable or plug in water or any other liquid.

OPERATION

Product instructions



1. Place the appliance on a flat surface. Leave a clearance of at least 10 cm at the back and on either side, and ensure that the appliance is kept away from curtains, wall coverings and other flammable materials.

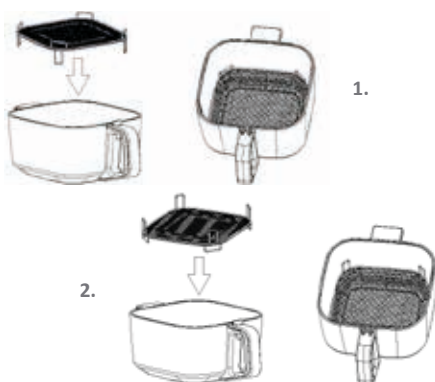
2. Once you have removed the basket from the air fryer, place the glass basket on a flat, stable surface.



3. Put The food on the frying basket slices, and then push the basket into the housing.

NOTE: The rack has two height settings for different cooking methods. The top position (image 1 – top height) is suitable for most foods that require a crisp finish and quick cooking. The lower position (image 2 – lower height) is recommended when preparing larger quantities of food or bulkier items, as it allows for more even air circulation. After cooking, remove the basket using oven gloves or other heat-resistant utensils. Do not fill the basket completely with food; leave a minimum gap of 30 mm from the top edge of the basket. It is essential to ensure that hot air can circulate freely. Some foods may expand during heating, depending on the type and quantity. There is a safety switch, as shown in the image on the left. Operation can only be started when the

basket is in place inside the unit. When the basket is not in the machine, the digital display will show “---”.



Product instructions

1. When the appliance is switched on, a beep sounds and the digital display, along with all the indicator lights, flashes rapidly. After that, only the button light “⏻” remains lit.

2. Press the button “⏻”, All the indicator lights and the digital display light up, and the device enters standby mode.

3. In standby mode, “⏻”, “—”, “+” The buttons are locked, but the other buttons can still be used.

4. The device switches off automatically after 60 seconds of inactivity in standby mode.

5. In standby mode, tap one of the function/programme buttons. Press the button “⏻”, in other words, to enter the operational state.

6. Whilst selecting a programme or function, if you wish to adjust the time and temperature for that function, press the button “⏻”, the icon for the digital display will flash; when it flashes, tap “—”, “+” to adjust the temperature and time.

7. During operation, if you press the button “⏻” the device returns to standby mode.

Once the heating has stopped, the fan will continue to run for approximately 1 minute, allowing heat to dissipate before coming to a complete stop.

Preset programmes

Programme		Standard temperature (°C)	Standard time (min)
	Manual	120	20
	Shrimp	160	10
	Steak	180	12
	Fries	185	25
	Wings	180	15
	Fish	160	20
	Chicken	180	35
	Defrost	80	10
Temp Rang		80 °C ~200 °C	
Time Rang		1min ~ 60 min	

Adjust temperature or time

Whilst cooking, you can adjust the temperature or the time:

1. Once you have selected the programme/function, if you need to adjust the temperature and cooking time, press the button “”. You can change the cooking time and temperature.
2. To adjust the temperature, press the button “”, the digital display changes to a flashing “°C” icon; tap “”, “” to set

the desired temperature. Each time you press the button, the temperature changes by 5 °C; the adjustable temperature range is from 40 °C to 200 °C.

3. To set the cooking time, press the “” button again; the digital display will change to the ‘MIN’ icon, which will flash; tap it “”, “” button for adjusting the cooking time. Each press corresponds to 1 minute; the adjustable time range is from 1 minute to 60 minutes.

Pause function

If you remove the basket whilst the appliance is running, it will enter pause mode. In this mode, only “” remains active; the other buttons are disabled. Place the basket back in so that the previous cooking process can continue.

Note: If do not operate for more than 10 minutes in the pause state, the appliance will return to the power on state automatically. During cooking or finish cooking, the basket and its utensils and food are too hot to be touched by hand.

Tip:

During cooking, turn the food regularly or irregularly to help cook more evenly and cook better.

Cooking finish

1. When the appliance finishes the programme, it emits a sequence of three beeps and the heating stops. The fan continues to run for 1 minute, until the internal temperature has dropped.
2. Remove the basket and place it on a stable, level surface.
3. Transfer the cooked food to a plate or serving dish.
4. Once cooking is complete, press the On/Off button to switch off the appliance and unplug the power cable from the socket.

Note:

When removing the basket or utensil, do not touch them to avoid burns. It is best to remove the basket only once it has cooled completely, which is also beneficial for the appliance. Do not turn the basket upside down, as this may cause excess fat to drip out. After cooking, the basket should be left

to cool naturally for 20 minutes before being immersed in water and cleaned.

Cleaning and maintenance

Clean the appliance and accessories after every use, keep the appliance clean.

Note: Unplug from the outlet and let the appliance cool down before cleaning. Wipe the appliance surface with soft moist cloth. Don't immerse the power cord, plug and the appliance's body into water or other liquid, it may cause damage of appliance, fire, electric shock or injury to persons.

Problem Solving

Problem	Possible cause	Solution
The device is not functioning.	The device is not plugged into the power supply.	Plug the power plug into a properly connected socket.
	The basket is out of place.	Please make sure the basket is securely fitted into the compartment.
Food is not completely cooked.	The food are too large/ thick.	Place smaller and thin batches of food into the basket.
	The cooking time is too short.	Adjust the cooking time.
	The cooking temperature is too low.	Adjust the cooking temperature.
	Too much food in the basket.	The food cannot more than 4 / 5 of the basket, and do not put overstuffed, should leave a gap between the ingredients.
	The food is not defrosting completely.	Defrosting the food completely.
Food is cooked unevenly.	Some food need to be turn over frequently during cooking.	During cooking, turning over the food for every 5-8mins.
White smoke is coming out of the basket.	Cooking greasy food.	Cooking greasy foods will cause a lot of oil oozing. This oil will produce white smoke with high temperature.It's normal.
	Residual oil in the basket from last time.	Make sure the basket clean before and after each use.
French fries are not cooked crispy.	It depends on the water and oil content of ingredients.	Make sure the chips are dry before frying and don't cut the chips too thick. Can preheat the basket before frying.
Display shows Error Code "E01"	There is an open circuit in NTC sensor.	It may be loose or disconnected, please contact professional after-sales service.
Display shows Error Code "E02"	There is an short circuit in NTC sensor.	Maybe the NTC sensor is damaged, please contact professional after-sales service.
Display shows Error Code "E03"	Furnace temperature is too high.	Disconnect the power. Pull out the basket and wait for it to cool down and turn it on again.

If the problem persists, unplug the appliance and contact an authorised FLAMA Technical Assistance Service. Do not attempt to dismantle or repair the appliance.

STORAGE

Please pay attention to the following:

Unplug the appliance and allow it to cool completely before storing.

Make sure all parts are clean and dry, assemble all parts and then place it in dry, clean, no corrosive environment.

DISPOSAL

This product must not be disposed together with the domestic waste. This product has to be disposed at an authorized place for recycling of electrical and electronic appliances. By collecting and recycling waste, you help save natural resources, and make sure the product is disposed in an environmental friendly and health way.

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, as this may be dangerous.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

This symbol indicates separate collection of electrical and electronic equipment.

The primary objective of separate collection of this waste is to reduce the amount to be disposed of, promote reuse, recycling and other forms of recovery, in order to reduce its negative effects on the environment.



When no longer in use, this appliance should not be disposed of with other unsorted municipal waste.

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

The return of disused equipment may also be carried out by points of sale, upon purchase of new equipment that is equivalent and performs the same functions.

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et conservez-les pour référence ultérieure. Une utilisation non conforme aux instructions dégage FLAMA de toute responsabilité.

Vérifiez que la tension d'alimentation électrique de votre logement correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans le manuel d'utilisation et utilisez uniquement les accessoires d'origine. Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier afin d'éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants. Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air pendant que l'appareil est en marche.

Ne remplissez pas le récipient d'huile, car cela pourrait présenter un risque d'incendie.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide, et ne le rincez pas sous l'eau courante pour le nettoyer.

N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même sont endommagés.

Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par un service d'assistance technique agréé Flama afin d'éviter tout danger.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les dangers encourus.

ALes enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage

et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous surveillance. Gardez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Éloignez le cordon d'alimentation des surfaces chaudes. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'un plan de travail/d'une table, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.

Cet appareil doit être branché uniquement sur une prise avec mise à la terre. Vérifiez toujours que la fiche est bien insérée dans la prise. Placez et utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche, stable et horizontale, avec les poignées (le cas échéant) positionnées de manière à éviter tout déversement de liquides chauds. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance indépendant.

Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur l'appareil.

Pendant la friture à air chaud, de la vapeur chaude s'échappe par les ouvertures d'évacuation d'air. Gardez vos mains et votre visage à distance de la vapeur et des ouvertures d'évacuation d'air. Faites également attention à la vapeur chaude et à l'air lorsque vous retirez le récipient de l'appareil.

Les surfaces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation. Les accessoires de l'appareil chauffent lorsque vous les utilisez. Soyez prudent lorsque vous les manipulez.

Avant chaque utilisation de l'appareil, assurez-vous que l'élément chauffant et la zone environnante sont propres et exempts de résidus alimentaires afin de garantir un fonctionnement correct. Ne placez pas l'appareil à proximité ou sur une cuisinière à gaz ou tout autre type de cuisinière électrique ou de plaques électriques, ni dans un four chaud.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé exclusivement par le fabricant, par un service d'assistance technique agréé ou par des techniciens qualifiés, afin d'éviter tout danger.

L'utilisateur ne doit en aucun cas remplacer le câble.

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique normal. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux, les fermes et autres lieux de travail. Il n'est pas non plus adapté à une utilisation par les clients dans les hôtels, motels, auberges et autres environnements résidentiels.

Cet appareil est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 40 °C.

Éteignez toujours l'appareil après chaque utilisation en débranchant la fiche de la prise de courant.

Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.

Ne remplissez pas trop le panier .

Assurez-vous que les ingrédients préparés dans cet appareil sont dorés, plutôt que foncés ou bruns.

Éliminez les déchets brûlés.

Pour réduire la formation d'acrylamide, ne faites pas frire de pommes de terre fraîches à des températures supérieures à 180 °C. Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance pendant son utilisation.

Après avoir retiré le bac de l'appareil, placez-le sur une surface appropriée et laissez-le reposer pendant 30 secondes.

⚠ Faites attention lorsque vous nettoyez la partie supérieure de la chambre de préparation : résistance chauffante, rebords métalliques. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans le mode d'emploi et utilisez uniquement des accessoires d'origine.

Pour plus de détails sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments ou l'huile, consultez la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

Toute intervention autre que le nettoyage doit être effectuée uniquement par des agents agréés FLAMA.

Ce produit est conforme aux directives relatives à la compatibilité électromagnétique et à la basse tension.

Ce manuel d'instructions est également disponible au format PDF sur www.flama-home.com.

DESCRIPTION GÉNÉRALE



1. Panneau de commande
2. Corpo
3. Câble d'alimentation
4. Base
5. Grille à deux niveaux
6. Poignée auxiliaire
7. Panier en verre
8. Poignée avant
9. Base de silicone

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil fonctionne grâce à la circulation d'air chaud. Ne remplissez pas le panier de la friteuse d'huile, de graisse

de cuisson ou de tout autre liquide, car cela pourrait présenter un risque d'incendie ou endommager l'appareil.

⚠ RISQUE DE BRÛLURES

Pendant le fonctionnement et pendant un certain temps après l'utilisation, certaines surfaces de l'appareil atteignent des températures élevées. Ne touchez pas les surfaces chaudes, y compris le bol et la grille, pendant que l'appareil fonctionne ou immédiatement après son utilisation. Le bol reste chaud après la cuisson. Lorsque vous le retirez de l'appareil, posez-le toujours sur une surface résistante à la chaleur.

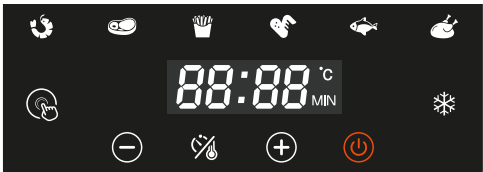
⚠ AVIS – ÉMISSION DE FUMÉE

Si vous constatez qu’une fumée noire s’échappe de l’appareil pendant son utilisation, débranchez-le immédiatement de la prise électrique. Attendez que la fumée ait complètement cessé avant de retirer le récipient de l’appareil. N’utilisez plus l’appareil tant que la cause n’aura pas été identifiée et résolue par un service après-vente agréé.

Utilisation prévue

Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et peut présenter des risques pour l’utilisateur ou endommager l’appareil. Placez et utilisez l’appareil uniquement sur des surfaces stables, planes et résistantes à la chaleur. N’utilisez pas l’appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur ou susceptibles d’être endommagées par des températures élevées.

Panneau de commande



	Bouton ON/OFF Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l’appareil. Appuyez sur ce bouton pour démarrer ou mettre en pause le processus de cuisson.
	Bouton de programme manuel Appuyez sur le bouton pour sélectionner le programme manuel, puis utilisez le bouton « temps/température » pour régler la durée et la température souhaitées.
	Bouton temps/température Appuyez pour basculer entre les réglages de durée et de température.
	Bouton augmenter (+) Prima para aumentar o valor do tempo ou da temperatura.
	Bouton réduire (–) Appuyez pour réduire la valeur du temps ou de la température.
	Bouton de décongélation Appuyez dessus pour décongeler les aliments.

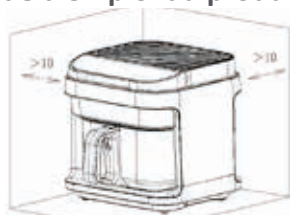
Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez suivre les étapes ci-dessous afin de garantir un fonctionnement sûr et hygiénique: **Retirez tous les matériaux d'emballage** à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. **Retirez toutes les étiquettes ou tous les autocollants** éventuellement collé à la baignoire ou à la grille. **Lavez soigneusement le panier et la grille de la friteuse sans huile** avec de l'eau tiède, du liquide vaisselle doux et une éponge non abrasive. **Nettoyez l'intérieur et l'extérieur** Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. Veillez à ce qu'aucune eau ne pénètre dans les composants électriques. **Séchez bien toutes les pièces avant de les remonter.**

⚠ **AVERTISSEMENT:** Ne plongez jamais l'appareil, le câble ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.

FONCTIONNEMENT

Mode d'emploi du produit



1. Placez l'appareil sur une surface horizontale. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés, et veillez à ce que l'appareil soit éloigné des rideaux, des revêtements muraux et de tout autre matériau inflammable.

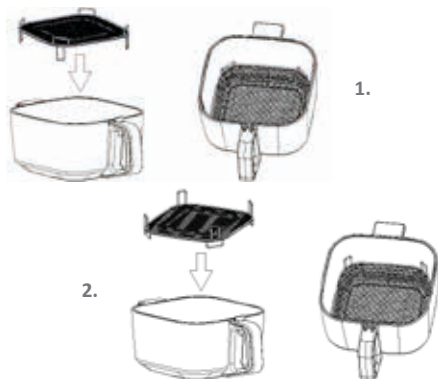
2. Après avoir retiré le panier du corps de la friteuse à air chaud, placez le panier en verre sur une surface plane et stable.



3. Placez les aliments dans le panier, puis insérez le panier dans le corps de l'appareil.

NOTE: La grille dispose de deux hauteurs pour s'adapter à différentes méthodes de cuisson. La position supérieure (image 1 - hauteur supérieure) convient à la plupart des aliments croustillants et à cuisson rapide. La position inférieure (image 2 -

hauteur) est recommandée lorsque vous préparez une plus grande quantité d'aliments ou des morceaux plus volumineux, car elle permet une circulation d'air plus homogène. Une fois la cuisson terminée, retirez le panier à l'aide de gants thermiques ou d'autres ustensiles anti-brûlures. Ne remplissez pas complètement le panier d'aliments ; laissez un espace d'au moins 30 mm par rapport au bord supérieur du panier. Il est nécessaire de veiller à ce que l'air chaud circule librement. Certains aliments peuvent gonfler pendant la cuisson, selon leur type et leur quantité. Un interrupteur de sécurité est présent, comme le montre l'image de gauche. Le fonctionnement ne peut démarrer que lorsque le panier est en place dans l'appareil. Lorsque le panier n'est pas en place dans l'appareil, l'écran numérique affiche "---".



Mode d'emploi du produit

- 1. Lorsque l'appareil est mis sous tension, un signal sonore retentit et l'écran numérique, ainsi que tous les voyants lumineux, clignotent rapidement. Ensuite, seul le voyant du bouton "⏻" reste allumée.
- 2. Appuyez sur le bouton "⏻", Tous les voyants lumineux et l'écran numérique s'allument, et l'appareil passe en mode veille.
- 3. En mode veille, "🔥", "➖", "➕" Ces boutons sont verrouillés, mais les autres boutons peuvent être utilisés.
- 4. L'appareil s'éteint automatiquement au bout de 60 secondes d'inactivité en mode veille.
- 5. En mode veille, appuyez sur l'un des **Programmes prédéfinis**

- boutons de fonction/programme. Appuyez sur le bouton "⏻", c'est-à-dire passer en mode de fonctionnement.
- 6. Lors de la sélection d'un programme ou d'une fonction, si vous souhaitez régler la durée et la température de la fonction, appuyez sur le bouton "🔥", l'icône correspondant à l'écran numérique clignotera ; lorsqu'elle clignote, appuyez dessus "➖", "➕" pour régler la température et la durée.
 - 7. Pendant le fonctionnement, si vous appuyez sur le bouton "⏻" l'appareil revient en mode veille. Une fois le chauffage arrêté, le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 1 minute, ce qui permet la dissipation de la chaleur avant l'arrêt complet.

Programme		Température normale (°C)	Temps normal (min)
	Manuel	120	20
	Crevette	160	10
	Viande	180	12
	Frites	185	25
	Asas	180	15
	Poisson	160	20
	Poulet	180	35
	Décongélation	80	10
Température moyenne		80 °C ~200 °C	
Durée moyenne		1min ~ 60 min	

Régler la température ou la durée

Pendant la cuisson, il est possible de régler la température ou la durée

1. Une fois le programme ou la fonction sélectionné(e), si vous devez modifier la température et la durée de cuisson, appuyez sur le bouton "⌂", Vous pouvez modifier la durée et la température de cuisson.
2. Pour régler la température, appuyez sur le bouton "⌂", l'écran numérique affiche l'icône « °C » qui clignote, appuyez sur "—", "++" pour régler la température souhaitée. À chaque pression, la température augmente de 5 °C ; la plage de température réglable va de 40 °C à 200 °C.
3. Pour régler la durée de cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton "⌂", l'écran numérique affiche alors l'icône « MIN », qui clignote ; appuyez dessus "—", "++" bouton permettant de régler la durée de cuisson. Chaque pression correspond à 1 minute ; la durée réglable va de 1 minute à 60 minutes.

Fonction pause

1. Pendant le fonctionnement, si vous retirez directement le panier, l'appareil passe en mode pause. Dans cet état, seul "⏻" reste actif ; les autres boutons sont désactivés. Placez le panier pour que la cuisson précédente se poursuive.

Remarque: Si l'appareil reste inactif pendant plus de 10 minutes en mode pause, il repasse automatiquement en mode marche. Pendant la cuisson ou une fois celle-ci terminée, le panier, ses accessoires et les aliments sont trop chauds pour être touchés à mains nues.

Astuce:

Pendant la cuisson, retournez les aliments régulièrement ou de manière aléatoire pour favoriser une cuisson plus homogène et obtenir de meilleurs résultats.

Fin de la cuisson

1. Lorsque l'appareil termine le programme, une série de trois signaux sonores retentit et le chauffage s'arrête.
- Le ventilateur continue de fonctionner pendant 1 minute, jusqu'à ce que la température interne baisse.
2. Retirez le panier et posez-le sur une surface horizontale stable.
 3. Transférez les aliments cuits dans une assiette ou un plat de service.
 4. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise.

Remarque:

Lorsque vous retirez le panier ou l'ustensile, ne les touchez pas pour éviter les brûlures. Il est préférable de ne retirer le panier qu'une fois qu'elle a complètement refroidi, ce qui est également bénéfique pour l'appareil. Ne retournez pas le panier, car cela pourrait entraîner un écoulement excessif de graisse. Après la cuisson, le panier doit refroidir naturellement pendant 20 minutes avant d'être plongée dans l'eau et nettoyée.

Nettoyage et entretien

Nettoyez l'appareil et ses accessoires après chaque utilisation ; veillez à ce que l'appareil reste propre.

Remarque: Débranchez l'appareil de la prise et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Nettoyez la surface de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et humide. Ne plongez pas le

cordon d'alimentation, la fiche ou le boîtier de l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide, car cela pourrait endommager l'appareil, provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.

Résolution de problèmes

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil sans huile ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché sur le secteur.	Branchez la fiche d'alimentation à une prise correctement raccordée.
	Le panier n'est pas à sa place.	Veuillez bien caler le panier dans le compartiment.
Les plats ne sont pas tout à fait cuits.	Les aliments sont trop grandes/épais.	Mettez des portions plus petites et plus fines dans le panier.
	Le temps de cuisson est trop court.	Réglez la durée de cuisson.
	La température de cuisson est trop basse.	Réglage de la température de cuisson.
	Trop de nourriture dans le panier.	Les aliments ne doivent pas occuper plus des 4/5 du panier, et ne le remplissez pas à l'excès ; veillez à laisser un espace entre les ingrédients.
	Les aliments ne décongèlent pas complètement.	Décongeler complètement les aliments.
Les plats ne sont pas assez cuits.	Certains aliments doivent être retournés régulièrement pendant la cuisson.	Pendant la cuisson, retourner les aliments toutes les 5 à 8 minutes.
De la fumée blanche s'échappe de le panier .	La cuisson des aliments gras.	La cuisson d'aliments gras entraîne un écoulement important d'huile. Cette huile dégage de la fumée blanche lorsqu'elle atteint une température élevée. C'est normal.
	L'huile qui restait dans le panier la dernière fois.	Assurez-vous que le panier est propre avant et après chaque utilisation.
Les frites ne sont pas croustillantes.	Cela dépend de la teneur en eau et en huile des ingrédients.	Assurez-vous que les frites sont bien sèches avant de les faire frire et ne les coupez pas en morceaux trop épais. Vous pouvez préchauffer la friteuse avant de les faire frire.

Problème	Cause possible	Solution
L'écran affiche un code d'erreur "E01"	Il y a un circuit ouvert au niveau du capteur NTC..	Il se peut qu'il soit mal fixé ou déconnecté ; veuillez contacter le service après-vente professionnel.
L'écran affiche le code d'erreur «E02»	Il y a un court-circuit au niveau du capteur NTC.	Le capteur NTC est peut-être endommagé ; veuillez contacter le service après-vente spécialisé.
L'écran affiche un code d'erreur "E03"	La température de la friteuse à air chaud est trop élevée.	Débranchez l'appareil. Retirez le panier, attendez qu'elle refroidisse, puis rebranchez-la..

Si le problème persiste, débranchez l'appareil de la prise et contactez un service après-vente agréé par FLAMA. N'essayez pas de démonter ni de réparer l'appareil.

STOCKAGE

Veuillez tenir compte des points suivants :
Débranchez l'appareil de la prise et laissez-le refroidir complètement avant de le ranger. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches, remontez-les, puis rangez l'appareil dans un endroit sec, propre et exempt de substances corrosives.

ÉLIMINATION

Ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être déposé dans un point de collecte agréé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. En collectant et en recyclant les déchets, vous contribuez à la préservation des ressources naturelles et vous garantisiez que le produit est éliminé dans le respect de l'environnement et de la santé.

ANOMALIES ET RÉPARATIONS

En cas de panne, confiez l'appareil à un centre de service après-vente agréé. N'essayez pas de démonter ni de réparer l'appareil, car cela pourrait être dangereux.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Séparez les éléments avant de trier

Ce symbole indique la collecte sélective des équipements électriques et électroniques.

L'objectif principal de la collecte sélective de ces déchets est de réduire la quantité à éliminer, de favoriser la réutilisation, le recyclage et d'autres formes de valorisation, afin de diminuer leurs effets négatifs sur l'environnement.

Lorsqu'il n'est plus utilisé, cet appareil ne doit pas être jeté avec les autres déchets municipaux non triés.

Il incombe à l'utilisateur de le déposer gratuitement dans les points de collecte sélective prévus à cet effet.

Le retour des équipements hors d'usage peut également s'effectuer dans les points de vente, lors de l'achat de nouveaux équipements équivalents et dotés des mêmes fonctions.

Pour obtenir des informations plus détaillées sur les points de collecte, veuillez contacter votre collectivité locale ou un point de vente de cet équipement.

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

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

CONDIÇÕES DE GARANTIA

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

CONDIÇÕES DE GARANTIA

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

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

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

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

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

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

WARRANTY CONDITIONS

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

WARRANTY CONDITIONS

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

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

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

CONDITIONS DE GARANTIE

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

CONDITIONS DE GARANTIE

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

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

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

FLAMA[®]

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

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

I661.00