

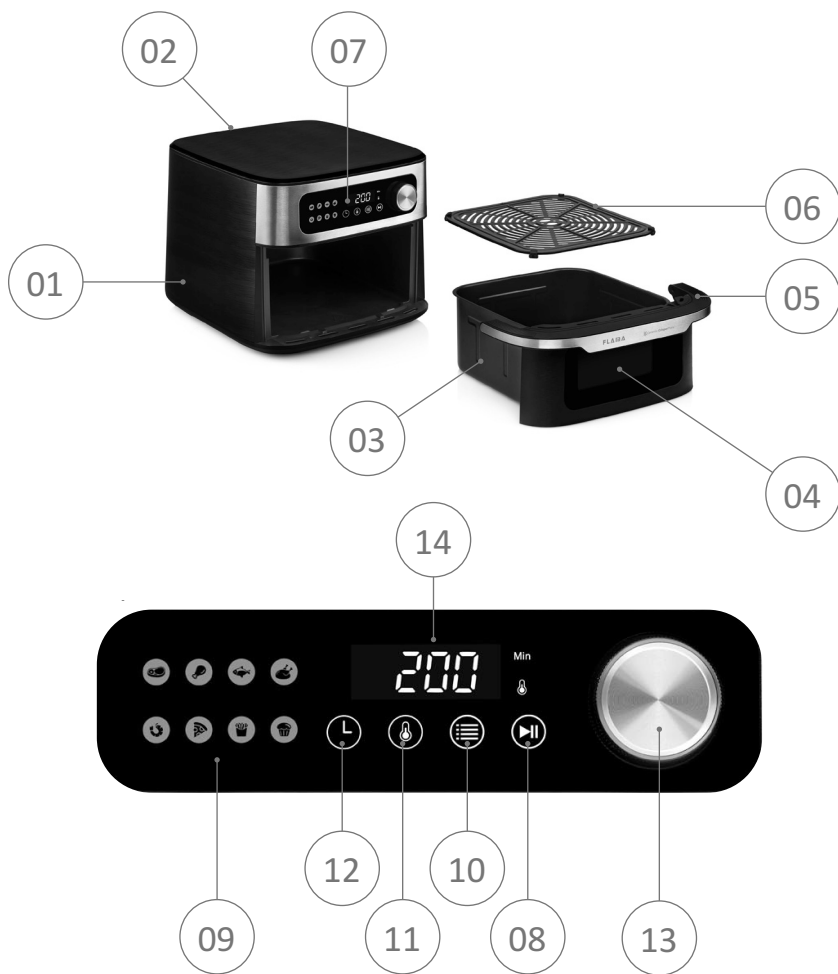
# FLAMA®

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



**677FL**

<b>PT</b>	<b>FRITEIRA SEM ÓLEO</b>	<b>1</b>
<b>ES</b>	<b>FREIDORA DE AIRE</b>	<b>9</b>
<b>EN</b>	<b>AIRFRYER</b>	<b>17</b>
<b>FR</b>	<b>FRITEUSE SANS HUILE</b>	<b>25</b>



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.

---

## **FRITADEIRA SEM ÓLEO**

### **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 da cuba 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 noutra 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.

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 a cuba.

Assegure-se de que os ingredientes preparados neste aparelho saem amarelo dourado, em vez de escuros ou castanhos. Elimine os resíduos queimados. Não frite batatas frescas a uma temperatura superior a 180 °C (para reduzir a produção de acrilamida).

Após a remoção da cuba 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](http://www.flama-home.com) .**

---

## DESCRIÇÃO

1. Corpo
2. Saída de ar
3. Cuba
4. Janela de visualização
5. Pega da cuba
6. Grelha air fry
7. Pannel de controlo
8. Tecla ON/OFF e inicio/pausa
9. Programas predefinidos
10. Tecla seleção de programa
11. Tecla controlo de temperatura
12. Tecla controlo de tempo
13. Botão de ajuste
14. Display digital

## CUIDADOS E ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

### AVISO

Este aparelho funciona através de circulação de ar quente. Não encha a cuba da fritadeira com óleo, gordura de fritura ou qualquer outro líquido, pois tal pode provocar risco de incêndio ou danos no aparelho.

### PERIGO DE QUEIMADURAS

Durante o funcionamento e durante algum tempo após a utilização, determinadas superfícies do aparelho atingem temperaturas elevadas.

Não toque nas superfícies quentes, incluindo a cuba e a grelha, enquanto o aparelho estiver em funcionamento ou imediatamente após a utilização.

A cuba permanece quente após o processo de confeção. Ao retirá-la do aparelho, coloque-a sempre sobre uma superfície resistente ao calor.

## Utilização prevista

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico.

Qualquer outra utilização é considerada inadequada e pode resultar em riscos para o utilizador ou danos no equipamento.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### AVISO

Antes de proceder à limpeza, **desligue sempre o aparelho da tomada elétrica** e aguarde até que a fritadeira **arrefeça completamente**.

**Nunca mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha em qualquer líquido.**

### Procedimento de limpeza

Limpe o aparelho após cada utilização. Retire a cuba para permitir um arrefecimento mais rápido.

A cuba e a grelha possuem um revestimento antiaderente. **Não utilize utensílios de cozinha em metal, utensílios afiados nem materiais de limpeza abrasivos**, pois podem danificar o revestimento.

Não utilize quaisquer materiais abrasivos para limpar a fritadeira ou qualquer uma das suas peças. Certifique-se de que todas as peças e superfícies estão **completamente secas** antes de voltar a utilizar o aparelho.

Lave a cuba com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.

A grelha pode ser lavada na máquina de lavar louça.

Nota: Se existirem restos de alimentos presos na grelha ou na cuba, mergulhe a cuba em água quente com detergente durante cerca de 1 hora. Lave e seque de seguida.






Limpe o interior do aparelho com água morna e uma esponja não abrasiva, removendo quaisquer migalhas ou resíduos. **Não limpe os elementos de aquecimento.**

Limpe o exterior com um pano húmido e finalize com um pano macio e seco.

### **Atenção**

Nunca coloque a grelha na cuba sem os apoios de borracha, pois tal pode danificar o revestimento antiaderente.

## Painel de comandos

	<b>Tecla ON/OFF e Início/Pausa</b> Liga/desliga e inicia/pausa o funcionamento
	<b>Tecla programas predefinidos</b> Acede aos 8 programas automáticos. Use o botão de ajuste para percorrer as opções.
	<b>Tecla de controlo de tempo</b> Ativa o modo de regulação do tempo
	<b>Tecla de controlo de temperatura</b> Ativa o modo de regulação da temperatura
	<b>Botão de ajuste</b> Gira para ajustar temperatura ou tempo

## Antes da Utilização

Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e resistente ao calor.

Encaixe a grelha air fry (6) dentro da cuba (3).

Insira alimentos sobre a grelha, evitando sobrecarga.

Nunca adicione líquidos na cuba.

Não cubra a parte superior do aparelho — isso pode interferir na circulação do ar.

## FUNIONAMENTO

Ligue o cabo de alimentação a uma tomada com ligação à terra.

Puxe a cuba (3) pela pega (5).

Coloque os alimentos sobre a grelha air fry (6).

Insira a cuba novamente no aparelho, alinhando corretamente.

### **No painel de controlo (7):**

- Pressione a tecla de controlo de temperatura (11) e utilize o botão de ajuste (13) para definir a temperatura desejada (80 °C a 200 °C).

- Pressione a tecla de controlo de tempo (12) e rode o botão de ajuste (13) para definir o tempo (1 a 60 minutos).

### Para utilizar os programas predefinidos (9):

- Pressione a tecla de seleção de programa (10).
- Os ícones dos programas serão destacados no display digital (14) à medida que os percorre com o botão de ajuste (13).
- Confirme a seleção com a tecla ON/OFF (8).

A tecla ON/OFF e início/pausa (8) também pode ser usada para iniciar ou pausar o processo manualmente.




Durante a cozedura, poderá agitar os alimentos puxando a cuba (3) pela pega (5) e voltando a inseri-la.

Quando o tempo terminar, o aparelho emite um sinal e o display digital (14) apresenta “00”.

### Pré-aquecimento

Para obter melhores resultados, recomenda-se pré-aquecer o aparelho antes de iniciar a cozedura. Para tal, selecione a temperatura pretendida e defina o tempo para 3 a 5 minutos com a cuba (3) vazia. Após o sinal sonoro, coloque os alimentos na cuba e configure o tempo de cozedura final.

### Programas predefinidos

Programa		Temperatura padrão (°C)	Tempo padrão (mins)	Quantidade recomendada
	Bife	180	16	100–1500 g
	Coxas de frango	200	25	100–1500 g
	Peixe	180	16	100–1000 g
	Frango inteiro	200	40	100–2500 g
	Marisco	180	12	100–1000 g
	Pizza	160	10	100–500 g
	Batatas fritas	200	20	100–1000 g
	Bolo	160	20	100–500 g

## ANOMALIAS E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
O aparelho não funciona.	O aparelho não está ligado à corrente elétrica.	Ligue o cabo de alimentação a uma tomada com ligação à terra.
	O tempo de confeção não foi definido.	Defina o tempo pretendido através do controlo de tempo para iniciar o funcionamento.
Os alimentos não ficam bem cozinhados.	Quantidade excessiva de alimentos na grelha.	Reduza a quantidade de alimentos. Porções menores permitem uma cozedura mais uniforme.
	Temperatura definida demasiado baixa.	Ajuste a temperatura
	Tempo de confeção insuficiente.	Aumente o tempo de confeção.
Os alimentos ficam cozinhados de forma desigual.	Alguns tipos de alimentos necessitam de ser agitados a meio da confeção.	Retire cuidadosamente a cuba e agite os alimentos a meio do processo.
Snacks fritos não ficam estaladiços.	Tipo de snack não adequado para fritadeira sem óleo.	Utilize snacks próprios para forno ou pincele ligeiramente com óleo antes da confeção.
Não é possível inserir corretamente a cuba no aparelho.	A grelha não está corretamente posicionada na cuba.	Encaixe corretamente a grelha na cuba até ficar bem assente.
Sai fumo branco do aparelho.	Estão a ser preparados alimentos muito gordurosos.	A gordura libertada pode provocar fumo. Este fenómeno é normal e não afeta o funcionamento.
	Resíduos de gordura de utilizações anteriores.	Limpe cuidadosamente a cuba e a grelha após cada utilização.
Batatas fritas frescas ficam cozinhadas de forma desigual.	Tipo de batata inadequado.	Utilize batatas próprias para fritar e de boa consistência.
	As batatas não foram devidamente lavadas.	Lave bem as batatas para remover o excesso de amido antes da confeção.
Batatas fritas frescas não ficam estaladiças.	Excesso de humidade ou pouca gordura.	Seque bem as batatas antes da confeção e adicione uma pequena quantidade de óleo.
	Tamanho das batatas demasiado grande.	Corte as batatas em pedaços mais pequenos para um resultado mais estaladiço.

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

## DICAS

Ingredientes pequenos geralmente requerem um tempo de preparação ligeiramente mais curto do que ingredientes maiores.

Uma maior quantidade de ingredientes apenas requer um tempo de preparação ligeiramente mais longo; uma menor quantidade de ingredientes apenas requer um tempo de preparação ligeiramente mais curto.

Agitar ingredientes menores a meio do tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar que fiquem fritos de forma desigual.

Adicione um pouco de óleo a batatas frescas e frite os ingredientes por mais alguns minutos para obter um resultado crocante.

Não é aconselhável preparar ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas.

Snacks que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira.

A quantidade ideal para preparar batatas fritas crocantes é 500 gramas.

Use massa pré-fabricada para fazer snacks de forma rápida e fácil. A massa pré-fabricada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.

Coloque uma forma de assar ou travessa de forno na cesta da fritadeira se quiser assar um bolo ou quiche, ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou recheados.

Pode também usar a fritadeira para aquecer ingredientes. Para aquecer ingredientes, ajuste a temperatura para 150 °C por até 10 minutos.

## 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 eletrônicos.

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.

---

## FREIDORA DE AIRE

### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez y consérvelas para futuras consultas. El uso indebido del aparato exime a FLAMA de toda responsabilidad.

Verifique que la tensión de alimentación de la instalación eléctrica de su vivienda coincida con la indicada en la placa de características del aparato.

No utilice el aparato para fines distintos a los descritos en este manual de usuario, y utilice únicamente los accesorios originales.

Coloque siempre los ingredientes dentro del recipiente para evitar el contacto con los elementos calefactores.

No obstruya las entradas ni las salidas de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.

No llene el recipiente con aceite, ya que esto puede suponer un riesgo de incendio.

No sumerja nunca el aparato en agua ni en ningún otro líquido, ni lo enjuague bajo el grifo.

No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el Servicio Técnico Autorizado de FLAMA para evitar cualquier riesgo.

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 conocimiento, siempre que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos involucrados.

Los niños no deben jugar con el aparato.

La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños, salvo que tengan más de 8 años y estén bajo supervisión.

Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños

---

menores de 8 años.

Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.

No deje el cable colgando del borde de la encimera o mesa, ni en contacto con superficies calientes.

Este aparato debe conectarse únicamente a tomas de corriente con conexión a tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté bien insertado.

Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y horizontal, con las asas (si las tiene) orientadas para evitar el derrame de líquidos calientes.

Este aparato no debe ser controlado mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.

No coloque el aparato contra una pared ni cerca de otros electrodomésticos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera, los laterales y en la parte superior. No coloque objetos sobre el aparato.

Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente por las salidas de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida. Tenga también precaución al retirar el recipiente del aparato.

Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.

Los accesorios del aparato se calientan durante el uso. Tenga cuidado al manipularlos.

Antes de cada uso, asegúrese de que el elemento calefactor y su área circundante estén limpios y sin restos de alimentos, para garantizar un funcionamiento correcto.

No coloque el aparato cerca ni sobre fogones de gas, placas eléctricas o dentro de un horno caliente.

Este aparato está destinado únicamente al uso doméstico habitual. No está diseñado para su uso en entornos como cocinas de tiendas, oficinas, fincas u otros entornos laborales,

---

ni por clientes en hoteles, moteles, hostales u otros entornos residenciales.

Este aparato ha sido diseñado para funcionar en temperaturas ambiente entre 5 °C y 40 °C.

Desenchufe siempre el aparato tras su uso.

Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.

No sobrecargue el recipiente.

Asegúrese de que los ingredientes preparados con este aparato tengan un color dorado en lugar de oscuro o marrón. Deseche los residuos quemados. No fría patatas frescas a temperaturas superiores a 180 °C (para reducir la formación de acrilamida).

Tras retirar el recipiente del aparato, colóquelo sobre una superficie adecuada y déjelo reposar durante 30 segundos.

Tenga cuidado al limpiar la parte superior de la cámara de cocción: resistencia caliente y bordes metálicos.

No utilice el aparato para fines distintos a los indicados en este manual y utilice únicamente accesorios originales.

Para obtener detalles sobre cómo limpiar las superficies que están en contacto con alimentos o aceite, consulte la sección LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

Cualquier intervención que no sea limpieza debe ser realizada exclusivamente por el Servicio Técnico Autorizado 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](http://www.flama-home.com)**

---

## DESCRIPCIÓN

1. Cuerpo
2. Salida de aire
3. Cuba
4. Ventana de visualización
5. Asa de la cuba
6. Parrilla air fry
7. Panel de control
8. Botón ON/OFF y Inicio/Pausa
9. Programas predefinidos
10. Botón de selección de programa
11. Botón de control de temperatura
12. Botón de control de tiempo
13. Selector giratorio
14. Pantalla digital

## CUIDADOS Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

### ADVERTENCIA

Este aparato funciona mediante la circulación de aire caliente. **No llene la cuba con aceite, grasa para freír ni ningún otro líquido**, ya que puede provocar **riesgo de incendio o dañar el aparato**.

### PELIGRO DE QUEMADURAS

Durante el funcionamiento y por un tiempo tras su uso, algunas superficies del aparato alcanzan temperaturas elevadas. **Notoquelassuperficiescalientes**, incluyendo la **cuba y la parrilla**, mientras el aparato esté en funcionamiento o justo después del uso. La **cuba permanece caliente** después de la cocción. Al retirarla del aparato, colóquela sobre una **superficie resistente al calor**.

## USO PREVISTO

Este aparato está diseñado exclusivamente para uso **doméstico**. Cualquier otro uso se considera inadecuado y puede implicar riesgos para el usuario o daños al aparato.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### ADVERTENCIA

Antes de limpiar, **desenchufe siempre** el aparato de la toma de corriente y espere a que se **enfríe completamente**. **Nunca sumerja** el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en ningún líquido.

### Procedimiento de limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.

Retire la cuba para acelerar el enfriamiento.

La cuba y la parrilla tienen un revestimiento **antiadherente**. No utilice utensilios de metal, objetos afilados ni materiales abrasivos que puedan dañarlo.

No utilice productos abrasivos para limpiar el aparato o cualquiera de sus partes.

Asegúrese de que todas las piezas estén **completamente secas** antes de volver a usar el aparato.

Lave la cuba con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.

La parrilla es apta para lavavajillas.

Nota: Si hay restos de alimentos adheridos a la parrilla o a la cuba, deje la cuba en remojo con agua caliente y detergente durante aproximadamente 1 hora. Luego lave y seque.

Limpie el interior del aparato con **agua tibia y esponja no abrasiva**, eliminando migas o restos.






**No limpie los elementos calefactores.**

Limpie el exterior con un paño húmedo y séquelo con un paño suave y seco.

### **PRECAUCIÓN**

Nunca coloque la parrilla dentro de la cuba **sin los soportes de goma**, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente.

## PANEL DE CONTROL

	<b>Botón ON/OFF e Inicio/Pausa</b> Enciende/apaga y permite iniciar o pausar el funcionamiento.
	<b>Programas predefinidos</b> Accede a los 8 programas automáticos. Use el botón de ajuste para desplazarse por las opciones.
	<b>Botón de control de tiempo</b> Activa el ajuste del tiempo de cocción.
	<b>Botón de control de temperatura</b> Activa el ajuste de la temperatura.
	<b>Selector giratorio</b> Gire para ajustar tiempo o temperatura.

## ANTES DEL USO

Coloque el aparato sobre una superficie estable y resistente al calor.

Encaje la parrilla air fry (6) dentro de la cuba (3).

Coloque los alimentos sobre la parrilla sin sobrecargarla.

Nunca añada líquidos dentro de la cuba.

No cubra la parte superior del aparato, ya que puede interferir con la circulación de aire.

## FUNCIONAMIENTO

Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.

Tire de la cuba (3) mediante el asa (5).

Coloque los alimentos sobre la parrilla air fry (6).

Inserte nuevamente la cuba, asegurando un encaje correcto.

### **Configuración manual:**

En el panel de control (7):

Pulse el botón de temperatura (11) y gire el selector (13) para fijar la temperatura entre 80 °C y 200 °C.

Pulse el botón de tiempo (12) y gire el selector para ajustar el tiempo entre 1 y 60 minutos.

### Programas automáticos:

Pulse el botón de selección de programa (10).

Los iconos de los programas se mostrarán en la pantalla digital (14) mientras gira el selector (13).

Confirme con el botón ON/OFF (8).

El mismo botón sirve para iniciar o pausar el proceso manualmente.

Durante la cocción, puede agitar los alimentos retirando la cuba por el asa y reinsertándola.

Al finalizar el tiempo:

El aparato emite una señal acústica.

El display digital (14) muestra "00".

### Pre calentamiento

Para obtener mejores resultados, se recomienda precalentar el aparato antes de comenzar la cocción.

Selecione la temperatura deseada.

Ajuste el tiempo entre 3 y 5 minutos con la cuba (3) vacía.

Una vez que suene la señal acústica, coloque los alimentos en la cuba y configure el tiempo de cocción final.

### Programas predefinidos

Programa		Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Cantidad recomendada
	Bistec	180	16	100–1500 g
	Muslos de pollo	200	25	100–1500 g
	Pescado	180	16	100–1000 g
	Pollo entero	200	40	100–2500 g
	Marisco	180	12	100–1000 g
	Pizza	160	10	100–500 g
	Patatas fritas	200	20	100–1000 g
	Pastel	160	20	100–500 g

## ANOMALÍAS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está conectado a la corriente eléctrica.	Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.
	No se ha definido el tiempo de cocción.	Establezca el tiempo deseado mediante el control de tiempo para iniciar el funcionamiento.
Los alimentos no se cocinan correctamente.	Cantidad excesiva de alimentos en la parrilla.	Reduzca la cantidad de alimentos. Porciones más pequeñas permiten una cocción más uniforme.
	Temperatura ajustada demasiado baja.	Ajuste la temperatura a un valor más alto.
	Tiempo de cocción insuficiente.	Aumente el tiempo de cocción.
Los alimentos se cocinan de forma desigual.	Algunos tipos de alimentos requieren ser removidos a mitad de la cocción.	Extraiga cuidadosamente la cuba y agite los alimentos durante el proceso.
Los snacks fritos no quedan crujientes.	El tipo de snack no es adecuado para freidoras sin aceite.	Utilice snacks aptos para horno o pincele ligeramente con aceite antes de cocinarlos.
No es posible insertar correctamente la cuba en el aparato.	La parrilla no está bien colocada en la cuba.	Asegure correctamente la parrilla dentro de la cuba hasta que esté bien encajada.
Sale humo blanco del aparato.	Se están cocinando alimentos muy grasos.	La grasa liberada puede generar humo. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento.
	Restos de grasa de usos anteriores.	Limpie cuidadosamente la cuba y la parrilla después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se cocinan de forma desigual.	Tipo de patata inadecuado.	Use patatas adecuadas para freír y de buena calidad.
	Las patatas no fueron bien lavadas.	Lave bien las patatas para eliminar el exceso de almidón antes de cocinarlas.
Las patatas fritas frescas no quedan crujientes.	Exceso de humedad o falta de aceite.	Seque bien las patatas antes de cocinarlas y añada una pequeña cantidad de aceite.
	Tamaño de las patatas demasiado grande.	Corte las patatas en trozos más pequeños para obtener un resultado más crujiente.

**Si el problema persiste, desconecte el aparato de la toma de corriente y contacte con un Servicio Técnico Autorizado de FLAMA.  
No intente desmontar ni reparar el aparato.**

---

## CONSEJOS ÚTILES

Los ingredientes pequeños suelen requerir un tiempo de cocción ligeramente más corto que los ingredientes grandes.

Una mayor cantidad de ingredientes solo necesita un tiempo de cocción ligeramente más largo; una menor cantidad requiere un tiempo ligeramente más corto.

Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de cocción mejora el resultado final y evita que se cocinen de manera desigual.

Añada un poco de aceite a las patatas frescas y prolongue ligeramente el tiempo de cocción para obtener un resultado más crujiente.

No se recomienda preparar ingredientes muy grasos, como las salchichas.

Los snacks aptos para horno también pueden prepararse en la freidora sin aceite.

La cantidad ideal para obtener patatas fritas crujientes es de 500 gramos.

Utilice masa precocinada para preparar snacks de forma rápida y sencilla. Este tipo de masa también requiere menos tiempo de cocción que la masa casera.

Coloque un molde para hornear o una bandeja apta para horno dentro de la cesta de la freidora si desea hornear un pastel o una quiche, o si quiere freír ingredientes delicados o rellenos.

También puede usar la freidora para recalentar alimentos. Para ello, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

## ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

En caso de avería, lleve el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontar o reparar el aparato, ya que esto puede ser peligroso.

## PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Este símbolo indica la recogida separada de equipos eléctricos y electrónicos.

El objetivo prioritario de la recogida de estos residuos es reducir la cantidad a eliminar, promover la reutilización, el reciclado y otras formas de valorización, para reducir sus efectos negativos sobre el medio ambiente.

Cuando este aparato esté fuera de uso, no debe desecharse con los demás residuos urbanos no diferenciados.

El usuario es responsable de proceder a su entrega gratuita en las instalaciones de recogida selectiva existentes para ello.

La recuperación de los equipamientos fuera de uso también podrá ser realizada por los puntos de venta, en la compra de un equipamiento nuevo que sea equivalente y que desempeñe las mismas funciones.

Para obtener información más detallada sobre los locales de recogida debe dirigirse a su Ayuntamiento o a un punto de venta de estos equipamientos.

---

## AIRFRYER

### SAFETY INSTRUCTIONS

Please read these instructions carefully before using the appliance for the first time and keep them for future reference. Any use that does not comply with these instructions releases FLAMA from all liability.

Ensure that the electrical voltage in your home corresponds to the rating indicated on the appliance's nameplate.

Do not use the appliance for purposes other than those described in the user manual and only use original accessories.

Always place ingredients inside the basket to prevent them from coming into contact with the heating elements.

Do not block the air inlet or outlet openings while the appliance is operating.

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

Never immerse the appliance in water or any other liquid, nor rinse it under running water.

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

If the power cord is damaged, it must be replaced by a FLAMA Authorized Service Center to avoid any risk.

This appliance may be used by children aged 8 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 the safe use of the appliance and understand the hazards involved.

Children must not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.

---

Keep the power cord away from hot surfaces.

Do not let the power cord hang over the edge of a counter or table or come into contact with hot surfaces.

This appliance must be connected only to a grounded power outlet. Always check that the plug is correctly inserted into the socket.

Always place and use the appliance on a dry, stable, and horizontal surface, with the handles (if any) positioned to avoid spilling hot liquids.

This appliance is not intended to be operated with 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 behind and on both sides, and 10 cm above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.

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

Accessible surfaces may become hot during use.

The appliance's accessories heat up during operation. Handle them with care.

Before each use, ensure that the heating element and surrounding area are clean and free of food residues to guarantee proper operation.

Do not place the appliance near or on gas or electric stoves, hotplates, or inside a heated oven.

This appliance is intended for normal household use only. It is not suitable for environments such as staff kitchens in shops, offices, farms, or other work environments. It is also not intended for use by clients in hotels, motels, guest houses, or other residential environments.

---

This appliance is designed for use in ambient temperatures between 5 °C and 40 °C.

Always unplug the appliance from the power outlet after each use.

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

Do not overfill the basket.

Ensure that the food prepared in this appliance is golden yellow in color, rather than dark or brown. Discard any burnt residues. Do not fry fresh potatoes at temperatures above 180 °C (to reduce the formation of acrylamide).

After removing the basket, place it on a suitable surface and allow it to rest for 30 seconds.

Be careful when cleaning the upper part of the cooking chamber: hot heating element, sharp metal edges.

Do not use the appliance for any purpose other than those described in this manual, and only use original accessories.

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

Any servicing or repair beyond cleaning must be carried out exclusively by FLAMA authorized personnel.

**This product complies with the Electromagnetic Compatibility (EMC) and Low Voltage (LVD) Directives.**

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

---

## DESCRIPTION

1. Body
2. Air outlet
3. Basket
4. Viewing window
5. Basket handle
6. Crisper plate
7. Control panel
8. ON/OFF and Start/Pause button
9. Preset cooking programs
10. Program selection button
11. Temperature control button
12. Time control button
13. Adjustment knob
14. Digital display

## SAFETY PRECAUTIONS AND WARNINGS

### WARNING

This appliance operates using hot air circulation. Do **not** fill the fryer basket with oil, frying fat, or any other liquid, as this may pose a **fire hazard** or damage the appliance.

### RISK OF BURNS

During operation and for some time after use, certain surfaces of the appliance may become **hot**.

Do not touch hot surfaces, including the **basket** and **crisper plate**, while the appliance is operating or immediately afterward.

The **basket 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 **exclusively for household use**.

Any other use is considered improper and may result in **risks to the user** or **damage to the appliance**.

## CLEANING AND MAINTENANCE

### WARNING

Always **unplug the appliance** from the power outlet and wait until it has **completely cooled down** before cleaning.

**Never immerse** the appliance, power cord, or plug in **any liquid**.

### Cleaning Procedure

Clean the appliance **after each use**.

Remove the **basket** to allow for faster cooling.

The **basket** and **crisper plate** have a **non-stick coating**.

Do **not** use metal kitchen utensils, sharp tools, or abrasive cleaning materials, as they may damage the coating.

Do **not** use any abrasive materials to clean the fryer or its components.

Ensure that all parts and surfaces are **completely dry** before using the appliance again.

Wash the basket with hot water, a small amount of liquid detergent, and a non-abrasive sponge.

Only the crisper plate is dishwasher safe.

Note: If food residues are stuck to the crisper plate or basket, soak the basket in hot water with detergent for about 1 hour. Then wash and dry.

Clean the **interior** of the appliance with **warm water** and a **non-abrasive sponge**, removing any crumbs or residues.






Do **not** clean the **heating element**.

Clean the **exterior** with a **damp cloth**, then finish with a **soft, dry cloth**.

**⚠ CAUTION**

**Never place the crisper plate inside the basket without the rubber supports**, as this may damage the non-stick coating.

## Control panel

	<b>ON/OFF and Start/Pause Button</b> Turns the appliance ON/OFF and starts or pauses operation.
	<b>Preset Program Button</b> Accesses the 8 automatic programs. Use the adjustment knob to scroll through the options.
	<b>Time Control Button</b> Activates time setting mode.
	<b>Temperature Control Button</b> Activates temperature setting mode.
	<b>Adjustment Knob</b> Turn to adjust temperature or time.

## BEFORE FIRST USE

Place the appliance on a stable and heat-resistant surface.

Insert the crisper plate (6) into the basket (3).

Place food on the crisper plate, avoiding overfilling.

Never add liquids to the basket.

Do not cover the top of the appliance — this may interfere with air circulation.

## OPERATION

Plug the power cord into a grounded socket.

Pull out the basket (3) using the handle (5).

Place the food on the crisper plate (6).

Reinsert the basket, making sure it is properly aligned.

### On the control panel (7):

Press the temperature control button (11) and use the adjustment knob (13) to set the desired temperature (80 °C to 200 °C).

Press the time control button (12) and use the knob to set the desired time (1 to 60 minutes).

## Using Preset Cooking Programs (9):

Press the program selection button (10).

The program icons will be highlighted on the digital display (14) as you scroll through them using the adjustment knob (13).

Confirm your selection by pressing the ON/OFF button (8).

The ON/OFF and Start/Pause button (8) can also be used to manually start or pause the cooking process.

During cooking, you can shake the food by carefully pulling out the basket (3) by the handle (5) and reinserting it.

When the set time has elapsed, the appliance emits a beep and the digital display (14) shows "00".

## Preheating

For best results, it is recommended to preheat the appliance before cooking.

Select the desired temperature.

Set the time to 3 to 5 minutes with the basket (3) empty.

After the beep, place the food in the basket and set the final cooking time.

## PRESET COOKING PROGRAMS

Program		Default Temperature (°C)	Default Time (mins)	Recommended Quantity
	Steak	180 °C	16 min	100–1500 g
	Chicken thighs	200 °C	25 min	100–1500 g
	Fish	180 °C	16 min	100–1000 g
	Whole chicken	200 °C	40 min	100–2500 g
	Seafood	180 °C	12 min	100–1000 g
	Pizza	160 °C	10 min	100–500 g
	French fries	200 °C	20 min	100–1000 g
	Cake	160 °C	20 min	100–500 g

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
<b>The appliance does not operate.</b>	The appliance is not connected to the power supply.	Plug the power cord into a grounded outlet.
	Cooking time has not been set.	Set the desired cooking time using the time control to start operation.
<b>Food is not cooked properly.</b>	Too much food in the crisper plate.	Reduce the amount of food. Smaller portions cook more evenly.
	Temperature is set too low.	Increase the temperature.
	Cooking time is too short.	Extend the cooking time.
<b>Food is cooked unevenly.</b>	Some food types need to be shaken halfway through cooking.	Carefully remove the basket and shake the food midway through the process.
<b>Fried snacks are not crispy.</b>	Snack type is not suitable for air frying.	Use oven-ready snacks or lightly brush with oil before cooking.
<b>Basket cannot be inserted properly.</b>	The crisper plate is not correctly positioned in the basket.	Ensure the crisper plate is properly seated in the basket.
<b>White smoke is coming from the unit.</b>	Cooking very greasy food.	Fat release may cause smoke. This is normal and does not affect operation.
	Residual grease from previous use.	Clean the basket and crisper plate thoroughly after each use.
<b>Fresh fries cook unevenly.</b>	Unsuitable potato type.	Use high-quality potatoes suitable for frying.
	Potatoes were not washed properly.	Rinse thoroughly to remove excess starch before cooking.
<b>Fresh fries are not crispy.</b>	Too much moisture or not enough oil.	Pat potatoes dry before cooking and add a small amount of oil.
	Potato pieces are too large.	Cut potatoes into smaller pieces for a crispier result.

If the problem persists, unplug the appliance and contact an authorized FLAMA Service Center. Do not attempt to disassemble or repair the appliance yourself.

---

## TIPS

Smaller ingredients usually require slightly shorter cooking times than larger ones.

A larger quantity of ingredients only needs a slightly longer cooking time; a smaller quantity requires slightly less time.

Shaking smaller ingredients halfway through the cooking time improves the final result and helps avoid uneven frying.

Add a small amount of oil to fresh potatoes and extend the cooking time slightly for a crispier result.

It is not recommended to prepare very fatty ingredients, such as sausages.

Snacks that can be prepared in the oven can also be prepared in the air fryer.

The ideal quantity for preparing crispy French fries is 500 grams.

Use ready-made dough to prepare snacks quickly and easily. Ready-made dough also requires less cooking time than homemade dough.

Place a baking tin or oven-safe dish in the fryer basket if you want to bake a cake or quiche, or if you're preparing fragile or filled ingredients.

You can also use the air fryer to reheat food. To reheat, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

## ANOMALIES AND REPAIR

In case of malfunction, please take the appliance to an authorized Technical Assistance Service. Do not attempt to disassemble or repair the appliance, as this may be dangerous.

## PROTECTING THE ENVIRONMENT



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

The main objective of the separate collection of this waste is to reduce the quantity to be disposed of, promote re-use, recycling and other forms of recovery in order to reduce its negative effects on the environment.

When it is no longer in use, this appliance must not be disposed of together with other unsorted municipal waste.

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

Pieces of equipment that are no longer in use can also be taken back at points of sale, by purchasing new pieces of equipment that are equivalent and have the same functions.

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

### INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

Vérifiez que la tension d'alimentation de l'installation 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 la cuve 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 lorsque 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 cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même sont endommagés.

Si le cordon 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'elles aient reçu une supervision ou des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers encourus.

Les 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.

Gardez le câble d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.

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

Cet appareil ne doit être branché que sur une prise avec mise à la terre. Vérifiez tou-jours que la fiche est bien enfoncée 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 l'air chaud, de la vapeur chaude s'échappe par les ouvertures d'évacuation d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la va-peur 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 type de cuisinière électrique ou de plaques électriques, ni dans un four chauffé.

---

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 bac.

Assurez-vous que les ingrédients préparés dans cet appareil sont dorés, plutôt que foncés ou bruns. Éliminez les résidus brûlés. Ne faites pas frire de pommes de terre fraîches à une température supérieure à 180 °C (afin de réduire la production d'acrylamide).

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, bords des pièces métalliques.

N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans le manuel d'instructions 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 sur la compatibilité électromagnétique et la basse tension.**

**Ce manuel d'instructions est également disponible au format PDF sur [www.flama-home.com](http://www.flama-home.com) .**

---

## DESCRIPTION

1. Corps
2. Sortie d'air
3. Cuve
4. Fenêtre de visualisation
5. Poignée de la cuve
6. Grille de cuisson (crisper plate)
7. Panneau de commande
8. Touche ON/OFF et Démarrer/Pause
9. Programmes prédéfinis
10. Touche de sélection de programme
11. Touche de réglage de la température
12. Touche de réglage du temps
13. Bouton de réglage
14. Affichage numérique

## PRÉCAUTIONS ET AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

### AVERTISSEMENT

Cet appareil fonctionne par **circulation d'air chaud**. Ne remplissez pas la cuve d'huile, de graisse de friture ou de tout autre liquide, car cela pourrait provoquer un **risque d'incendie** ou endommager l'appareil.

### RISQUE DE BRÛLURES

Pendant le fonctionnement et quelque temps après l'utilisation, certaines surfaces de l'appareil peuvent atteindre des **températures élevées**.

Ne touchez pas les surfaces chaudes, y compris la cuve et la grille, tant que l'appareil fonctionne ou juste après.

La cuve reste chaude après la cuisson. Placez-la toujours sur une **surface résistante à la chaleur** après l'avoir retirée.

## UTILISATION PRÉVUE

Cet appareil est destiné à un **usage domestique uniquement**.

Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et peut entraîner des **risques pour l'utilisateur** ou des **dommages à l'appareil**.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### AVERTISSEMENT

Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur avant le nettoyage et laissez-le **refroidir complètement**.

**Ne plongez jamais** l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans un liquide.

### Procédure de nettoyage

Nettoyez l'appareil **après chaque utilisation**.

Retirez la cuve pour accélérer le refroidissement.

La cuve et la grille possèdent un **revêtement antiadhésif**.

N'utilisez pas d'ustensiles en métal, d'objets tranchants ou de matériaux abrasifs pour éviter d'endommager le revêtement.

Assurez-vous que toutes les pièces et surfaces sont **parfaitement sèches** avant la réutilisation.

Lavez la cuve à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Seule la grille est compatible lave-vaisselle.

Remarque : Si des résidus alimentaires sont collés à la grille ou à la cuve, laissez tremper la cuve dans de l'eau chaude savonneuse pendant environ 1 heure. Lavez et séchez ensuite.

Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec **une éponge non abrasive** et de l'eau tiède, en retirant les miettes ou résidus.






**Ne nettoyez pas les éléments chauffants.**

Nettoyez l'extérieur avec un **chiffon humide**, puis essuyez avec un **chiffon doux et sec**.

### **ATTENTION**

Ne placez jamais la grille dans la cuve **sans les supports en caoutchouc**, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

## PANNEAU DE COMMANDE

	<b>Touche ON/OFF et Démarrer/Pause</b> Allume/éteint et démarre/met en pause l'appareil.
	<b>Touche des programmes prédéfinis</b> Permet d'accéder aux 8 programmes automatiques. Utilisez le bouton de réglage pour faire défiler les options.
	<b>Touche de réglage du temps</b> Active le mode de réglage du temps de cuisson.
	<b>Touche de réglage de la température</b> Active le mode de réglage de la température.
	<b>Bouton de réglage</b> Tournez pour ajuster la température ou le temps.

## Avant utilisation

Placez l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur.

Installez la grille (6) dans la cuve (3).

Déposez les aliments sur la grille sans surcharge.

N'ajoutez jamais de liquides dans la cuve.

Ne couvrez pas le dessus de l'appareil — cela gênerait la circulation de l'air.

## FONCTIONNEMENT

Branchez le cordon d'alimentation dans une prise avec mise à la terre.

Retirez la cuve (3) en la tirant par la poignée (5).

Placez les aliments sur la grille (6).

Réinsérez la cuve en l'alignant correctement.

### Sur le panneau de commande (7) :

- Appuyez sur la touche de température (11) et tournez le bouton de réglage (13) pour sélectionner la température (80 °C à 200 °C).
- Appuyez sur la touche de temps (12) et tournez le bouton (13) pour régler le temps (1 à 60 minutes).

### Programmes prédéfinis (9) :

- Appuyez sur la touche de sélection de programme (10).
- Les icônes des programmes s'affichent sur l'écran numérique (14) au fur et à mesure que vous les parcourez avec le bouton de réglage (13).
- Confirmez la sélection avec la touche ON/OFF (8).

La touche ON/OFF et Démarrer/Pause (8) peut également être utilisée pour lancer ou mettre en pause manuellement la cuisson.

Pendant la cuisson, vous pouvez secouer les aliments en retirant la cuve (3) par la poignée (5), puis en la réinsérant.

Lorsque le temps est écoulé, l'appareil émet un signal sonore et l'écran numérique (14) affiche "00".

### Préchauffage

Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer l'appareil avant de commencer la cuisson :

Sélectionnez la température souhaitée.

Réglez le temps sur 3 à 5 minutes, avec la cuve (3) vide.

Après le signal sonore, ajoutez les aliments dans la cuve et réglez le temps de cuisson final.

### Programmes prédéfinis

Programme		Température par défaut (°C)	Temps par défaut (min)	Quantité recommandée
	Steak	180 °C	16 min	100–1500 g
	Cuisses de poulet	200 °C	25 min	100–1500 g
	Poisson	180 °C	16 min	100–1000 g
	Poulet entier	200 °C	40 min	100–2500 g
	Fruits de mer	180 °C	12 min	100–1000 g
	Pizza	160 °C	10 min	100–500 g
	Frites	200 °C	20 min	100–1000 g
	Gâteau	160 °C	20 min	100–500 g

## ANOMALIES ET DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché sur le secteur.	Branchez le câble d'alimentation dans une prise avec mise à la terre.
	Le temps de cuisson n'a pas été défini.	Réglez la durée souhaitée à l'aide du bouton de contrôle du temps.
Les aliments ne cuisent pas correctement.	Trop d'aliments dans la grille.	Réduisez la quantité d'aliments. De plus petites portions cuisent mieux.
	Température réglée trop basse.	Augmentez la température.
	Temps de cuisson insuffisant.	Prolongez le temps de cuisson.
Cuisson inégale des aliments.	Certains aliments doivent être secoués à mi-cuisson.	Retirez soigneusement la cuve et secouez les aliments à mi-cuisson.
Les snacks frits ne sont pas croustillants.	Snack non adapté à la cuisson sans huile.	Utilisez des snacks adaptés au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile.
Impossible d'insérer correctement la cuve.	La grille est mal positionnée dans la cuve.	Installez correctement la grille dans la cuve jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.
Émission de fumée blanche.	Cuisson d'aliments très gras.	La graisse peut produire de la fumée. Ce phénomène est normal.
	Résidus de graisse d'utilisations précédentes.	Nettoyez soigneusement la cuve et la grille après chaque utilisation.
Frites fraîches cuites de façon inégale.	Type de pomme de terre inadapté.	Utilisez des pommes de terre adaptées à la friture et de bonne qualité.
	Les pommes de terre n'ont pas été bien lavées.	Lavez soigneusement les pommes de terre pour retirer l'excès d'amidon.
Frites fraîches pas croustillantes.	Excès d'humidité ou manque d'huile.	Séchez bien les pommes de terre avant la cuisson et ajoutez un peu d'huile.
	Pommes de terre coupées trop grosses.	Coupez-les en morceaux plus petits pour un résultat plus crouillant.

Si le problème persiste, débranchez l'appareil et contactez un Centre de Service Agréé FLAMA.

Ne tentez pas de démonter ou de réparer l'appareil vous-même.

## CONSEILS D'UTILISATION

Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les gros ingrédients.

Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite uniquement un temps de cuisson légèrement plus long ; une plus petite quantité nécessite un temps légèrement plus court.

Secouer les petits ingrédients à mi-cuisson optimise le résultat final et permet d'éviter une cuisson inégale.

Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches et prolongez légèrement la cuisson pour un résultat plus croustillant.

Il n'est pas recommandé de cuire des ingrédients très gras, comme les saucisses.

Les snacks pouvant être cuits au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.

La quantité idéale pour des frites croustillantes est de 500 grammes.

Utilisez de la pâte prête à l'emploi pour préparer facilement et rapidement des snacks. Ce type de pâte nécessite aussi un temps de cuisson plus court que la pâte maison.

Placez un moule à gâteau ou un plat allant au four dans le panier de la friteuse si vous souhaitez cuire un gâteau, une quiche ou frire des aliments délicats ou farcis.

Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer des aliments. Pour cela, réglez la température à 150 °C pendant un maximum de 10 minutes.

## DYSFONCTIONNEMENTS ET RÉPARATIONS

En cas de panne, confier l'appareil à un service d'assistance technique agréé. Ne pas démonter ou réparer l'appareil, car cela pourrait présenter un danger.

## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Ce symbole indique la collecte séparée d'équipements électriques et électroniques

L'objectif principal de la collecte séparée de ces résidus est de réduire la quantité à éliminer, de promouvoir la réutilisation, le recyclage et d'autres formes de valorisation en vue de diminuer leurs effets négatifs sur l'environnement.

Lorsque cet appareil est mis au rebut, il ne doit pas être jeté avec les autres résidus urbains de manière non différenciée.

L'utilisateur est responsable de déposer lui-même gratuitement les déchets dans les installations de collecte sélective prévues à cet effet.

La reprise des équipements au rebut peut également s'effectuer auprès des points de vente lors de l'achat d'un nouvel appareil équivalent ou doté de fonctions similaires.

Pour obtenir des informations plus détaillées sur les locaux de collecte, veuillez-vous renseigner auprès de la mairie ou auprès du point de vente dans lequel vous vous êtes procuré ces équipements.

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

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 fabrica ou vice-versa serão sempre por conta do comprador.

## CONDIÇÕES DE GARANTIA

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

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

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

## CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

## CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

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

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

## WARRANTY CONDITIONS

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

## WARRANTY CONDITIONS

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

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

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

## CONDITIONS DE GARANTIE

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

## CONDITIONS DE GARANTIE

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

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

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

---

**FLAMA<sup>®</sup>**

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

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

**I677.00** jan2026