

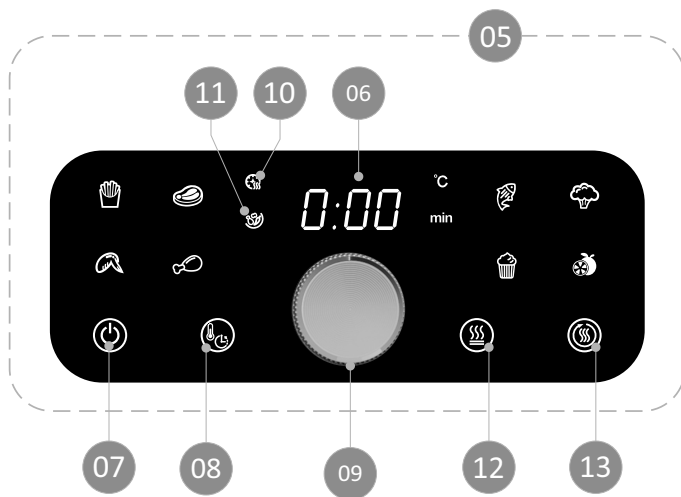
FLAMA®

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



641FL

PT	FRITEIRA SEM ÓLEO	1
ES	FREIDORA SIN ACEITE	9
EN	AIR FRYER	17
FR	FRITEUSE À AIR	25



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 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.

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.pt

DESCRIÇÃO

1. Corpo
2. Cuba
3. Pega da cuba
4. Grelha da Airfryer
5. Painel de controlo
6. Display
7. Tecla ON/OFF
8. Tecla de seleção de temperatura/tempo
9. Botão de seleção de programa
10. Indicador de aquecimento
11. Indicador de agitar
12. Tecla de pré-aquecimento
13. Tecla Manter Quente

FUNÇÕES ADICIONAIS

Função de Pré-Aquecimento

Pré-aquece a Airfryer a 200°C durante 3 minutos. O tempo e a temperatura não podem ser ajustados.

Pressione a tecla de pré-aquecimento para ativar e, em seguida, pressione o botão de seleção de programa para iniciar. No final, o aparelho volta ao modo de espera.

Função Manter Quente

Mantém os alimentos quentes a 80°C durante 60 minutos após a cozedura. O tempo e a temperatura não podem ser ajustados.

Pressione a tecla Manter Quente após selecionar um programa predefinido e, em seguida, pressione o botão de seleção de programa para iniciar. A Airfryer entra no modo Manter Quente após a cozedura e volta ao modo de espera quando termina.

FUNIONAMENTO DO PAINEL DE CONTROLO

Modo de Espera

Ao ligar a ficha à tomada, ouvirá um sinal sonoro e todos os indicadores acenderão brevemente. A Tecla ON/OFF permanecerá aceso e a Airfryer entrará em modo de espera.

Ativar o Painel de Controlo

Pressione a tecla ON/OFF para ativar o painel de controlo. As definições padrão são 200°C e 15 minutos.

Selecionar um Programa Predefinido:

Pressione o botão de seleção de programa para escolher um dos programas predefinidos. O indicador do programa selecionado piscará, enquanto os restantes permanecerão acesos.

Ajustar a Temperatura e o Tempo:

Pressione a tecla de seleção de temperatura/tempo para alternar entre temperatura e tempo.

Utilize o botão de seleção de programa para ajustar os valores.

Iniciar a Airfryer

Após definir o programa, temperatura e tempo, pressione o botão de seleção de programa para iniciar. O indicador de aquecimento acenderá.

Pausar e Retomar:

Pressione o botão de seleção de programa para pausar a cozedura. O indicador de aquecimento apagar-se-á.

Pressione novamente para retomar.

Terminar a Cozedura

Quando a cozedura termina ou se pressionar a tecla ON/OFF durante alguns segundos, a Airfryer desliga-se. Soará um sinal sonoro, o indicador de aquecimento apagar-se-á e o ecrã exibirá “0:00” antes de desligar. O aparelho entra em modo de espera quando o ecrã se apaga.

Remover e Recolocar a Cuba

Pode retirar a cuba durante a cozedura. O aparelho desliga-se automaticamente quando a cuba é removida e retoma a operação assim que for recolocada corretamente.

Lembrete para Agitar

Cerca de metade do tempo de cozedura, o indicador de agitar pisca e o aparelho emite um sinal sonoro para lembrar de agitar ou virar os alimentos. O lembrete termina quando:

- A cuba é removida, agitada e recolocada.
- Nenhuma ação é realizada durante 30 segundos.

Após isso, o sinal sonoro pára e a Airfryer continua a cozedura.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Retire a grelha da Airfryer e a cuba.

Lave a grelha e a cuba com água quente e detergente.

Limpe o corpo da Airfryer com um pano húmido. Não imergir em água.

Nota: Um ligeiro odor durante a primeira utilização é normal.

Atenção: Não utilizar para ferver água.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Coloque a Airfryer sobre uma superfície plana, resistente ao calor e perto de uma tomada elétrica.

Retire a cuba, coloque os alimentos na grelha da Airfryer e evite sobrecarregar.

Insira a cuba na unidade principal.

Ligue o aparelho à corrente elétrica.

Intervalos de funcionamento:

Temperatura: 80°C–200°C

Tempo: 1–60 minutos

Pré-aquecimento

Se a Airfryer estiver fria, pressione a tecla de pré-aquecimento antes de colocar os alimentos. O pré-aquecimento melhora os resultados de cozedura.

Configurar a Airfryer:

Selecione o programa desejado através do botão de seleção de programa.

Ajuste a temperatura e o tempo, se necessário.

Pressione o botão de seleção de programa para iniciar.

Verificar os alimentos

No final do tempo programado, retire a cuba, agite ou vire os alimentos e volte a colocá-la.

Finalizar a Cozedura:

Quando a cozedura termina, ouvirá um sinal sonoro e o aparelho desligar-se-á automaticamente, a menos que a função Manter Quente esteja ativada.

DICAS ÚTEIS

Uso de óleo: Uma leve camada melhora a crocância, mas não frite por imersão.

Tamanho dos alimentos: Corte-os em pedaços pequenos para melhores resultados.

Capacidade da cuba: Não ultrapasse metade da capacidade para melhor circulação de ar.

Virar os alimentos: Vire ou agite conforme necessário.

Alimentos gordurosos: Remova o excesso de gordura para evitar fumo excessivo.

Secagem dos alimentos: Seque os ingredientes antes de cozinhar para evitar fumo excessivo.

PROGRAMAS PREDEFINIDOS

	Alimento	Temperatura (°C)	Tempo	Ajuste temperatura (°C)	Ajuste tempo (min)	Agitar
	Batatas fritas	200	20 min	80~200	1~60 min	Sim
	Bife	200	13 min	80~200	1~60 min	Sim
	Asas de frango	200	15 min	80~200	1~60 min	Sim
	Pernas de frango	200	20 min	80~200	1~60 min	Sim
	Peixe	180	20 min	80~200	1~60 min	Sim
	Legumes	180	10 min	80~200	1~60 min	Sim
	Bolo	160	30 min	80~200	1~60 min	Não
	Fruta desidratada	60	240 min	60~80	120~540 min	Não

NOTAS

Utilize sempre um termómetro de carne para garantir que a carne, as aves e o peixe estão completamente cozinhados.

Os Programas Predefinidos são apenas para referência. O tempo de cozedura pode variar consoante a quantidade de alimento, a espessura ou se está fresco, descongelado ou congelado.

Os Programas Predefinidos indicam os tempos médios de cozedura, os passos necessários e dicas para os melhores resultados.

Fritar menores quantidades de alimentos resulta em tempos de cozedura mais curtos e melhores resultados. Ajuste a temperatura e o tempo conforme necessário.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Atenção: Deixe a Air Fryer arrefecer completamente antes de a limpar.

Desligue a Air Fryer da tomada. Retire a Cuba e assegure-se de que a Cuba e a Grelha da Air Fryer estão frias.

Lave a Cuba e a Grelha da Air Fryer em água quente com sabão. Evite utilizar utensílios metálicos ou produtos abrasivos para proteger o revestimento antiaderente.

A Cuba e a Grelha são compatíveis com a máquina de lavar louça. Coloque-os na prateleira superior para melhores resultados.

Limpe o corpo da Air Fryer com um pano macio e húmido.

O aparelho não tem peças reparáveis pelo utilizador. Para reparações, contacte um serviço autorizado.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solução
Sem indicação no painel. O painel de controlo não pode ser operado.	O cabo de alimentação não está corretamente inserido ou a cuba não está colocada corretamente.	Insira o cabo de alimentação corretamente e assegure-se de que a cuba está bem posicionada.
Dourado não uniforme.	O alimento não é agitado durante o processo de cozedura.	Quando o aparelho atingir o tempo especificado, retire a cuba e agite o alimento.
Excesso de fumo.	Demasiada humidade (água) na superfície do alimento.	Seque o alimento com papel de cozinha antes de cozinhar.

ARMAZENAMENTO

Certifique-se de que a Airfryer está desligada, limpa e completamente seca antes de guardar. Não armazene o aparelho em locais quentes ou húmidos.

Guarde na embalagem original ou num local seco e limpo.

ANOMALIAS E REPARAÇÃO

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

PROTEÇÃO DO AMBIENTE



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

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

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

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

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez y consérvelas para consultarlas en el futuro. Cualquier uso que no esté de acuerdo con las instrucciones exime a FLAMA de toda responsabilidad.

Compruebe que la tensión de alimentación de la instalación eléctrica de su hogar se corresponda con la indicada en la placa de características del aparato.

No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el descrito en el manual de usuario y utilice únicamente los accesorios originales.

Coloque siempre los ingredientes a freír en la cesta para evitar que entren en contacto con los componentes calefactores.

No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.

No llene el recipiente con aceite ya que esto puede presentar 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, haga que lo reemplace un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado de Flama para evitar un peligro.

Este aparato no está diseñado para que lo utilicen niños de 0 a 8 años.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros involucrados.

Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el

mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

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.

Este aparato solo debe conectarse a una toma de tierra. Compruebe siempre que el enchufe esté completamente insertado en la toma.

Coloque y utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y horizontal con las asas (si las hay) colocadas para evitar el derrame de líquidos calientes.

Este aparato no está diseñado para ser operado por un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

No apoye el dispositivo contra una pared u otros dispositivos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio libre por encima del aparato. No coloque nada encima del dispositivo.

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 de las salidas de vapor y de escape. También tenga cuidado con el vapor y el aire calientes al sacar el recipiente del aparato.

Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.

Los accesorios del aparato se calientan cuando los usa. Tenga cuidado al manipularlos.

Antes de cada uso del dispositivo, asegúrese de que el componente de calentamiento y su área circundante estén limpios y libres de restos de comida para garantizar un funcionamiento correcto.

No coloque el aparato cerca o sobre una cocina de gas o cualquier tipo de cocina eléctrica o fogones, o en un horno caliente.

Este aparato está diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está diseñado para entornos como despensas de personal en tiendas, oficinas, granjas y otros entornos de

trabajo. Tampoco es adecuado para que lo utilicen clientes en hoteles, moteles, posadas y otros entornos residenciales.

Este aparato está diseñado para ser utilizado a temperaturas ambiente entre 5 ° C y 40 ° C.

Apague siempre el aparato después de cada uso quitando el enchufe de la toma de corriente.

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 sean de color amarillo dorado en lugar de oscuros o marrones. Elimine los residuos quemados. No freír patatas frescas a más de 180 ° C (para reducir la producción de acrilamida).

Después de sacar el recipiente con la cesta del aparato, colóquelo sobre una superficie adecuada y déjelo reposar durante 30 segundos antes de sacar la cesta del recipiente.

Tenga cuidado al limpiar la zona superior de la cámara de preparación: resistencia al calor, 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 detalles sobre cómo limpiar las superficies que entran en contacto con alimentos o aceite, consulte la sección LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

Cualquier intervención más allá de la limpieza debe ser realizada únicamente por agentes autorizados de FLAMA.

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

Este manual de instrucciones también está disponible en formato PDF en www.flama.pt

DESCRIPCIÓN

1. Cuerpo
2. Cesta
3. Asa de la cesta
4. Rejilla de la Airfryer
5. Panel de control
6. Pantalla
7. Tecla ON/OFF
8. Tecla de selección de temperatura/tiempo
9. Botón de selección de programa
10. Indicador de calentamiento
11. Indicador de agitar
12. Tecla de precalentamiento
13. Tecla Mantener Caliente

FUNCIONES ADICIONALES

Función de Precalentamiento

Precalienta la Airfryer a 200°C durante 3 minutos. Ni el tiempo ni la temperatura pueden ajustarse.

Presione la tecla de precalentamiento para activarlo y, a continuación, pulse el botón de selección de programa para iniciar. Al finalizar, el aparato volverá al modo de espera.

Función Mantener Caliente

Mantiene los alimentos calientes a 80°C durante 60 minutos después de la cocción. Ni el tiempo ni la temperatura pueden ajustarse.

Presione la tecla Mantener Caliente después de seleccionar un programa predefinido y, a continuación, pulse el botón de selección de programa para iniciar.

La Airfryer entrará en el modo Mantener

Caliente tras la cocción y volverá al modo de espera cuando termine.

FUNCIONAMIENTO DEL PANEL DE CONTROL

Modo de Espera:

Al enchufar el aparato a la corriente, escuchará una señal sonora y todos los indicadores se encenderán brevemente. La tecla ON/OFF permanecerá iluminada y la Airfryer entrará en modo de espera.

Activar el Panel de Control:

Presione la tecla ON/OFF para activar el panel de control. Los valores predeterminados son 200°C y 15 minutos.

Seleccionar un Programa

Predefinido:

Presione el botón de selección de programa para elegir uno de los programas predefinidos. El indicador del programa seleccionado parpadeará, mientras que los demás permanecerán iluminados.

Ajustar la Temperatura y el Tiempo:

Presione la tecla de selección de temperatura/tiempo para alternar entre temperatura y tiempo.

Utilice el botón de selección de programa para ajustar los valores.

Iniciar la Airfryer:

Después de configurar el programa, la temperatura y el tiempo, presione el botón de selección de programa para iniciar. El indicador de calentamiento se encenderá.

Pausar y Reanudar:

Presione el botón de selección de programa para pausar la cocción. El indicador de calentamiento se apagará.

Presione de nuevo para reanudar.

Finalizar la Cocción:

Cuando la cocción termine o si mantiene presionada la tecla ON/OFF durante unos segundos, la Airfryer se apagará. Sonará una señal acústica, el indicador de calentamiento se apagará y la pantalla mostrará "0:00" antes de apagarse por completo. El aparato entrará en modo de espera cuando la pantalla se apague.

Extraer y Volver a Colocar la Cesta:

Puede retirar la cesta durante la cocción. El aparato se apagará automáticamente cuando la cesta sea retirada y reanudará el funcionamiento en cuanto se vuelva a colocar correctamente.

Recordatorio para Agitar:

Aproximadamente a la mitad del tiempo de cocción, el indicador de agitar parpadeará y el aparato emitirá una señal acústica para recordar que debe agitar o voltear los alimentos.

El recordatorio finalizará cuando:

- Se extraiga la cesta, se agiten los alimentos y se vuelva a colocar.

- No se realice ninguna acción durante 30 segundos.

Después de esto, la señal acústica cesará y la Airfryer continuará la cocción.

ANTES DEL PRIMER USO

Extraiga la rejilla y la cesta de la Airfryer.

Lave la rejilla y la cesta con agua caliente y detergente.

Limpie el cuerpo de la Airfryer con un paño húmedo. No sumerja en agua.

Nota: Es normal que se produzca un ligero olor durante el primer uso.

Atención: No utilice la Airfryer para hervir agua.

INSTRUCCIONES DE USO

Coloque la Airfryer sobre una superficie plana, resistente al calor y cerca de una toma de corriente.

Extraiga la cesta, coloque los alimentos en la rejilla de la Airfryer y evite sobrecargarla.

Introduzca la cesta en la unidad principal.

Conecte el aparato a la corriente eléctrica.

Intervalos de funcionamiento:

Temperatura: 80°C–200°C

Tiempo: 1–60 minutos

Pre calentamiento:

Si la Airfryer está fría, presione la tecla de pre calentamiento antes de colocar los alimentos. El pre calentamiento mejora los resultados de cocción.

Configurar la Airfryer:

Seleccione el programa deseado mediante el botón de selección de programa.

Ajuste la temperatura y el tiempo si es necesario.

Presione el botón de selección de programa para iniciar.

Verificar los alimentos:

Al finalizar el tiempo programado, extraiga la cesta, agite o voltee los alimentos y vuelva a colocarla.

Finalizar la Cocción:

Cuando la cocción termine, sonará una señal acústica y el aparato se apagará automáticamente, a menos que la función Mantener Caliente esté activada.

PROGRAMAS PREESTABLECIDOS

	Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo	Ajuste temperatura (°C)	Ajuste tiempo (min)	Agitar
	Patatas fritas	200	20 min	80~200	1~60 min	Si
	Bistec	200	13 min	80~200	1~60 min	Si
	Alitas de pollo	200	15 min	80~200	1~60 min	Si
	Muslos de pollo	200	20 min	80~200	1~60 min	Si
	Pescado	180	20 min	80~200	1~60 min	Si
	Verduras	180	10 min	80~200	1~60 min	Si
	Pastel	160	30 min	80~200	1~60 min	No
	Deshidratar	60	240 min	60~80	120~540 min	No

NOTAS

Utilice siempre un termómetro para carne para asegurarse de que la carne, las aves y el pescado estén completamente cocidos.

Los Programas Preestablecidos son solo para referencia. El tiempo de cocción puede variar según la cantidad de alimento, el grosor o si está fresco, descongelado o congelado.

Los Programas Preestablecidos indican los tiempos medios de cocción, los pasos necesarios y consejos para obtener los mejores resultados.

Freír cantidades más pequeñas de alimentos resulta en tiempos de cocción más cortos y mejores resultados. Ajuste la temperatura y el tiempo según sea necesario.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Atención: Deje que la freidora de aire se enfríe completamente antes de limpiarla.

Apague la freidora de aire y desconéctela de la toma de corriente. Retire la cesta y asegúrese de que la cesta y la rejilla estén frías.

Lave la cesta y la rejilla de la freidora de aire con agua caliente y jabón. Evite el uso de utensilios metálicos o productos abrasivos para proteger el revestimiento antiadherente.

La cesta y la rejilla son aptas para el lavavajillas. Colóquelas en la parte superior para obtener mejores resultados.

Limpie el cuerpo de la freidora de aire con un paño suave y húmedo.

El aparato no tiene piezas reparables por el usuario. Para reparaciones, póngase en contacto con un servicio autorizado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
No hay indicación o el panel de control no se puede operar.	El enchufe no está insertado correctamente o la cesta no está colocada correctamente.	Inserte el enchufe de alimentación correctamente y asegúrese de que la cesta esté colocada correctamente. Asegúrese de que el botón ON/OFF esté encendido.
Dorado desigual.	La comida no se agita durante la cocción.	Cuando el aparato alcance el tiempo especificado, retire la cesta y agite la comida.
Se produce un humo excesivo.	Hay demasiada humedad en la superficie de la comida.	Seque la comida con papel de cocina antes de cocinarla.

ALMACENAMIENTO

Asegúrese de que la Airfryer esté apagada, limpia y completamente seca antes de guardarla. No almacene el aparato en lugares calientes o húmedos.

Guárdelo en su embalaje original o en un lugar seco y limpio.

ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

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

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



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

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

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

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

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

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

SECURITY INSTRUCTIONS

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

Please check that the supply voltage of your home electrical system corresponds to the voltage on the appliance's rating plate. Do not use the appliance for any other purpose other than that described in the user manual and use only original accessories. Always place the ingredients to be fried inside the basket to prevent them from coming into contact with the heating components.

Do not cover the air inlets and outlets while the appliance is switched on.

Do not fill the container with oil as this could pose a fire hazard. Never immerse the appliance in water or any other liquid, or rinse it under running water for cleaning.

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

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

This appliance can be used by children aged 8 years and over 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 dangers involved.

Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children unless they are over 8 years old and supervised.

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

Keep the power cord away from hot surfaces.

This appliance must only be connected to an earthed socket. Always check that the plug is firmly inserted into the socket.

Always place and use the appliance on a dry, stable and horizontal surface, positioning the handles (if any) so as to prevent the spillage of hot liquids.

This appliance is not intended to be operated using 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 outlets. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and air outlets. Also be careful with hot steam and air when removing the container from the appliance.

Accessible surfaces may become hot during use.

The appliance's accessories heat up when you use them. Take care when handling them.

Before using the appliance, always make sure that the heating component and its surroundings are clean and free from food traces to ensure a proper operation.

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

The appliance is intended for regular household use only. It is not intended for environments such as staff pantries in stores, offices, farms, and other work environments. It is also not suitable for use by customers in hotels, motels, inns, and other residential environments.

This appliance was designed to be used at ambient temperatures between 5°C and 40°C.

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

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

Do not overfill the basket.

Make sure that the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow, rather than dark or brown. Dispose of burnt residues. Do not fry fresh potatoes at a temperature higher than 180°C (to reduce acrylamide production).

After removing the container with the basket from the appliance, place it on a suitable surface and allow it to sit for 30 seconds before removing the basket from the container.

Be careful when cleaning the upper area of the preparation chamber: hot resistance, edges of metal parts.

Do not use the appliance for any other purpose other than that described in the instruction manual and use only original accessories.

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

Any intervention other than cleaning must be carried out only by authorized FLAMA agents.

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

This instruction manual is also available in PDF format at www.flama.pt.

DESCRIPTION

1. Body
2. Basket
3. Basket handle
4. Air Fryer Rack
5. Control Panel
6. Display
7. ON/OFF Button
8. Temperature/Time Selection Button
9. Program Selector Button
10. Heating Indicator
11. Shake Indicator
12. Preheat Button
13. Keep Warm Button

ADDITIONAL FUNCTIONS

Preheat Function

Preheats the Airfryer to 200°C for 3 minutes. Time and temperature cannot be adjusted. Press the Preheat button to activate, then press the Program Selector Button to start. Once complete, the appliance returns to standby mode.

Keep Warm Function

Keeps food warm at 80°C for 60 minutes after cooking. Time and temperature cannot be adjusted.

Press the Keep Warm button after selecting a preset program, then press the Program Selector Button to start. The Airfryer enters Keep Warm Mode after cooking and returns to standby mode when finished.

CONTROL PANEL OPERATION

Standby Mode

When plugged in, a beep sounds, and all indicators briefly light up. The ON/OFF Button remains lit, and the Airfryer enters standby mode.

Activating the Control Panel

Press the ON/OFF Button to activate the control panel. The default settings are 200°C and 15 minutes.

Selecting a Preset Program

Press the Program Selector Button to choose one of the preset programs. The selected program's indicator will flash while the others remain lit.

Adjusting Temperature and Time

Press the Temperature/Time Selection Button to switch between temperature and time.

Use the Program Selector Button to adjust the values.

Starting the Airfryer

After selecting the program, temperature, and time, press the Program Selector Button to start. The Heating Indicator will light up.

Pausing and Resuming Cooking

Press the Program Selector Button to pause cooking. The Heating Indicator will turn off. Press again to resume.

Ending Cooking

When cooking finishes or if you hold the ON/OFF Button for a few seconds, the Airfryer turns off. A beep sounds, the Heating Indicator turns off, and the display shows “0:00” before shutting down. The appliance enters standby mode when the display turns off.

Removing and Replacing the Basket

You can remove the Basket during cooking. The appliance will automatically pause when the Basket is removed and resume when it is properly replaced.

Shake Reminder

About halfway through the cooking time, the Shake Indicator will flash, and the buzzer will beep to remind you to shake or flip the food. The reminder ends when:

- The Basket is removed, shaken, and replaced.
- No action is taken within 30 seconds.

After that, the buzzer stops, and the Airfryer resumes cooking.

BEFORE FIRST USE

Remove the Rack and Basket from the Airfryer.

Wash the Rack and Basket with hot, soapy water.

Wipe the Air Fryer Body with a damp cloth. Do not immerse it in water.

Note: A slight odor during the first use is normal.

Warning: Do not use the appliance for boiling water.

OPERATION INSTRUCTIONS

Place the Airfryer on a flat, heat-resistant surface near a power outlet.

Remove the Basket, place food on the Rack, and avoid overfilling.

Insert the Basket into the main unit.

Plug in the appliance.

Operating Ranges:

Temperature: 80°C–200°C

Time: 1–60 minutes

Preheating

If the Airfryer is cold, press Preheat before adding food. Preheating improves cooking results.

Setting the Airfryer

Select the desired program using the Program Selector Button.

Adjust the temperature and time, if necessary.

Press the Program Selector Button to start.

Checking the Food

When the programmed time ends, remove the Basket, shake or flip the food, and place it back in-side.

Finishing Cooking

When cooking finishes, a beep will sound, and the appliance will turn off automatically, unless the Keep Warm function is activated.

HELPFUL HINTS

Oil Use: A light coat of oil enhances crispiness, but do not deep fry.

Food Size: Cut food into small, even pieces for better results.





Basket Capacity: Do not fill the Basket beyond half its capacity to allow proper air circulation.

Flipping Food: Shake or flip food as needed for even cooking.

Greasy Foods: Remove excess fat from foods like chicken wings to prevent excessive smoke.

Dry Ingredients: Pat food dry before cooking to minimize smoke and improve crisping.

PRESET PROGRAMS

	Food	Temperature (°C)	Time	Temperature Adjustment	Adjustment Time (min)	Shake
	French fries	200	20 min	80~200	1~60 min	Yes
	Steak	200	13 min	80~200	1~60 min	Yes
	Chicken wings	200	15 min	80~200	1~60 min	Yes
	Chicken legs	200	20 min	80~200	1~60 min	Yes
	Fish	180	20 min	80~200	1~60 min	Yes
	Vegetables	180	10 min	80~200	1~60 min	Yes
	Cake	160	30 min	80~200	1~60 min	No
	Dehydrated fruit	60	240 min	60~80	120~540 min	No

NOTES

Always use a meat thermometer to ensure meat, poultry, and fish are fully cooked.

Preset Programs are for reference only. Cooking time may vary based on food amount, thickness, or whether it's fresh, thawed, or frozen.

Preset Programs show average cooking times, necessary steps, and tips for best results.

Frying smaller amounts of food results in shorter cooking times and better outcomes. Adjust temperature and time as needed.

CLEANING AND MAINTENANCE

Warning: Allow the Air Fryer to cool completely before cleaning.

Unplug the Air Fryer. Remove the Basket and ensure the Basket and Air Fryer Rack are cool. Wash the Basket and Air Fryer Rack in hot, soapy water. Avoid metal utensils or abrasive cleaners to protect the non-stick coating.

The Basket and Rack are dishwasher-safe. Place them on the top rack for best results.

Wipe the Air Fryer body with a soft, damp cloth.

The appliance has no user-serviceable parts. For repairs, contact qualified service personnel.

TROUBLESHOOTING

Problem	Reason	Solution
No indication or the control panel cannot be operated.	The plug is not properly inserted, or the inner pot is not placed correctly.	Insert the power plug properly and ensure the inner pot is correctly positioned. Make sure the Power button is turned on.
Uneven browning.	The food is not shaken during cooking.	When the appliance reaches the specified time, remove the inner pot and shake the food.
Excessive smoke is produced.	There is too much moisture on the surface of the food.	Pat the food dry with kitchen paper before cooking.

STORAGE INSTRUCTIONS

Ensure the Air Fryer is unplugged and all parts are clean and completely dry before storing.

Do not store the Air Fryer in a hot or humid place.

Store the Air Fryer in its original box or in a clean, dry location.

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

Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et conservez-les pour référence ultérieure. FLAMA ne pourra être tenue responsable de toute utilisation non conforme aux présentes instructions.

Vérifiez que la tension électrique de votre installation domestique correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

N'utilisez l'appareil que pour l'usage décrit dans le manuel d'utilisation et uniquement avec des accessoires d'origine.

Placez toujours les aliments à frire dans le panier afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants.

Ne couvrez pas les entrées et sorties d'air lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Ne remplissez pas le récipient avec de l'huile, cela pourrait provoquer un incendie.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout 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 Technique Agréé FLAMA afin d'éviter tout danger.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou aient reçu des instructions sur l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils en comprennent les risques.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous surveillance.

Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.

Cet appareil doit être connecté uniquement à une prise de courant avec mise à la terre. Vérifiez toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise.

Placez et utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche, stable et horizontale, en orientant les poignées (le cas échéant) de manière à éviter tout déversement de liquides chauds.

Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

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, ainsi que 10 cm au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur l'appareil.

Pendant la cuisson à air chaud, de la vapeur brûlante est évacuée par les sorties d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de ces sorties. Soyez également prudent lorsque vous retirez le récipient de l'appareil.

Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

Les accessoires de l'appareil chauffent pendant l'utilisation. Manipulez-les avec précaution.

Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous toujours que l'élément chauffant et ses environs sont propres et exempts de résidus alimentaires pour garantir un fonctionnement optimal.

Ne placez pas l'appareil près ou sur une cuisinière à gaz, une plaque de cuisson électrique ou dans un four chaud.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne convient pas à une utilisation dans des environnements professionnels tels que des bureaux, des magasins, des exploitations agricoles ou tout autre espace de travail. Il ne convient pas non plus à une utilisation par les clients dans les

hôtels, motels, auberges et autres environnements similaires.
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 surchargez pas le panier.

Assurez-vous que les aliments cuits dans cet appareil prennent une couleur dorée plutôt que foncée ou brune. Éliminez les résidus brûlés. Ne faites pas frire de pommes de terre fraîches à une température supérieure à 180°C afin de réduire la formation d'acrylamide.

Après avoir retiré le récipient avec le panier de l'appareil, posez-le sur une surface adaptée et attendez 30 secondes avant de retirer le panier du récipient.

Soyez prudent lors du nettoyage de la zone supérieure de la chambre de cuisson : résistance chaude, bords des pièces métalliques.

N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui décrit dans le manuel d'instructions et utilisez uniquement des accessoires d'origine.

Pour des détails sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments ou l'huile, reportez-vous à 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 Basse Tension et la Compatibilité Électromagnétique.

Ce manuel d'instructions est également disponible en format PDF sur www.flama.pt.

DESCRIPTION

1. Corps
2. Panier
3. Poignée du panier
4. Grille de la friteuse à air
5. Panneau de commande
6. Écran
7. Bouton Marche/Arrêt
8. Bouton de sélection Température/ Temps
9. Bouton de sélection de programme
10. Indicateur de chauffage
11. Indicateur de mélange
12. Bouton de préchauffage
13. Bouton maintien au chaud

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Fonction de préchauffage

Préchauffe la friteuse à air à 200°C pendant 3 minutes. Le temps et la température ne peuvent pas être ajustés.

Appuyez sur le bouton de préchauffage pour activer, puis appuyez sur le bouton de sélection de programme pour démarrer. Une fois terminé, l'appareil revient en mode veille.

Fonction maintien au chaud

Maintient les aliments à 80°C pendant 60 minutes après la cuisson. Le temps et la température ne peuvent pas être ajustés.

Appuyez sur le bouton maintien au chaud après avoir sélectionné un programme pré-réglé, puis appuyez sur le bouton de sélection de programme pour démarrer. La friteuse à air entre en mode maintien au

chaud après la cuisson et revient en mode veille lorsque terminé.

FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE

Mode veille

Lorsqu'il est branché, un bip retentit et tous les indicateurs s'allument brièvement. Le bouton Marche/Arrêt reste allumé et la friteuse à air entre en mode veille.

Activation du panneau de commande

Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour activer le panneau de commande. Les paramètres par défaut sont 200°C et 15 minutes.

Sélection d'un programme pré-réglé

Appuyez sur le bouton de sélection de programme pour choisir l'un des programmes pré-réglés. L'indicateur du programme sélectionné clignotera, tandis que les autres resteront allumés.

Réglage de la température et du temps

Appuyez sur le bouton de sélection Température/Temps pour alterner entre la température et le temps.

Utilisez le bouton de sélection de programme pour ajuster les valeurs.

Démarrer la friteuse à air

Après avoir sélectionné le programme, la température et le temps, appuyez sur le bouton de sélection de programme pour démarrer. L'indicateur de chauffage s'allume.

Pause et reprise de la cuisson

Appuyez sur le bouton de sélection de programme pour mettre la cuisson en pause. L'indicateur de chauffage s'éteint. Appuyez à nouveau pour reprendre.

Fin de la cuisson

Lorsque la cuisson est terminée ou si vous maintenez le bouton Marche/Arrêt pendant quelques secondes, la friteuse à air s'éteint. Un bip retentit, l'indicateur de chauffage s'éteint et l'affichage montre "0:00" avant l'extinction. L'appareil entre en mode veille lorsque l'affichage s'éteint.

Retrait et remise en place du panier

Vous pouvez retirer le panier pendant la cuisson. L'appareil mettra automatiquement la cuisson en pause lorsque le panier est retiré et reprendra lorsque le panier sera correctement remis.

Rappel de mélange

Environ à micuisson, l'indicateur de mélange clignotera et le buzzer émettra un bip pour vous rappeler de secouer ou de retourner les aliments. Le rappel se termine lorsque:

Le panier est retiré, secoué, puis remis.

Aucune action n'est effectuée dans les 30 secondes.

Après cela, le buzzer s'arrête et la friteuse à air reprend la cuisson.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirer la grille et le panier de la friteuse à air.

Laver la grille et le panier avec de l'eau chaude et du savon.

Essuyer le corps de la friteuse à air avec un chiffon humide. Ne pas immerger dans l'eau.

Note : Une légère odeur lors de la première utilisation est normale.

Avertissement : Ne pas utiliser l'appareil pour faire bouillir de l'eau.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Placez la friteuse à air sur une surface plane et résistante à la chaleur, près d'une prise de courant.

Retirer le panier, placer les aliments sur la grille et éviter de trop remplir.

Insérer le panier dans l'unité principale.

Branchez l'appareil.

Plages de fonctionnement :

Température : 80°C–200°C

Temps : 1–60 minutes

Préchauffage

Si la friteuse à air est froide, appuyez sur préchauffage avant d'ajouter les aliments. Le préchauffage améliore les résultats de cuisson.

Réglage de la friteuse à air

Sélectionner le programme souhaité à l'aide du bouton de sélection de programme.

Ajuster la température et le temps, si nécessaire.

Appuyer sur le bouton de sélection de programme pour démarrer.

Vérification des aliments

Lorsque le temps programmé est terminé, retirer le panier, secouer ou retourner les aliments, puis les remettre à l'intérieur.

Fin de la cuisson

Lorsque la cuisson est terminée, un bip retentira et l'appareil s'éteindra automatiquement, sauf si la fonction maintien au chaud est activée.

ASTUCES UTILES

Utilisation de l'huile : Une légère couche d'huile améliore la croustillance, mais ne pas frire à l'huile.

Taille des aliments : Couper les aliments en petits morceaux égaux pour de meilleurs résultats.

Capacité du panier : Ne pas remplir le panier au-delà de la moitié de sa capacité pour permettre une bonne circulation de l'air.

Retourner les aliments : Secouer ou retourner les aliments si nécessaire pour une cuisson uniforme.

Aliments gras : Enlever l'excès de graisse des aliments comme les ailes de poulet pour éviter une fumée excessive.

Ingrédients secs : Tamponner les aliments avant de les cuire pour minimiser la fumée et améliorer la croustillance.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avertissement : Laissez la friteuse à air refroidir complètement avant de la nettoyer. Débranchez la friteuse à air. Retirez le panier et assurez-vous que le panier et la grille de la friteuse à air sont refroidis. Lavez le panier et la grille de la friteuse à air à l'eau chaude et au savon. Évitez d'utiliser des ustensiles en métal ou des nettoyeurs abrasifs pour protéger le revêtement antiadhésif. Le panier et la grille sont compatibles avec le lave-vaisselle. Placez-les sur le panier supérieur pour de meilleurs résultats. Essuyez le corps de la friteuse à air avec un chiffon doux et humide. L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Pour les réparations, contactez un technicien qualifié.





INSTRUCTIONS DE RANGEMENT

Assurez-vous que la friteuse à air est débranchée et que toutes les pièces sont propres et complètement sèches avant de la ranger.

Ne stockez pas la friteuse à air dans un endroit chaud ou humide.

Rangez la friteuse à air dans sa boîte d'origine ou dans un endroit propre et sec.

PROGRAMMES PRÉDÉFINIS

	Aliment	Température (°C)	Temps de cuisson	Réglage de la température	Ajustement	Secouer
	Frites	200	20 min	80~200	1~60 min	Oui
	Bifteck	200	13 min	80~200	1~60 min	Oui
	Ailes de poulet	200	15 min	80~200	1~60 min	Oui
	Cuisses de poulet	200	20 min	80~200	1~60 min	Oui
	Poisson	180	20 min	80~200	1~60 min	Oui
	Légumes	180	10 min	80~200	1~60 min	Oui
	Gâteau	160	30 min	80~200	1~60 min	Non
	Fruits déshydratés	60	240 min	60~80	120~540 min	Non

DÉPANNAGE

Problème	Raison	Solution
Aucune indication ou le panneau de commande ne peut pas être utilisé.	La fiche n'est pas correctement insérée ou le pot intérieur n'est pas placé correctement.	Insérez correctement la fiche d'alimentation et assurez-vous que le pot intérieur est correctement positionné. Assurez-vous que le bouton d'alimentation est activé.
Brunissement inégal.	Les aliments ne sont pas secoués pendant la cuisson.	Lorsque l'appareil atteint le temps spécifié, retirez le pot intérieur et secouez les aliments.
Une fumée excessive est produite.	Il y a trop d'humidité à la surface des aliments.	Séchez les aliments avec du papier absorbant avant la cuisson.

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[®]

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

www.flama.pt
info@flama.pt

1641.00