

FLAMA®

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



647FL

PT	FRITEIRA SEM ÓLEO	1
ES	FREIDORA DE AIRE	13
EN	AIR FRYER	25
FR	FRITEUSE À AIR	37



IEC 60417 - 5041
(DB:2002 / 10)

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

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

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

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

Não utilize o aparelho para outro fim que não o descrito no manual do utilizador e utilize apenas os acessórios originais. Coloque os ingredientes a fritar sempre dentro 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. 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 pernas (se houver) posicionadas para evitar o derramamento de líquidos quentes.

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

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

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

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

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

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

num forno aquecido.

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

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

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

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

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

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

Não encha demasiado a cuba.

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

Elimine os resíduos queimados.

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

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

Após a remoção 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.

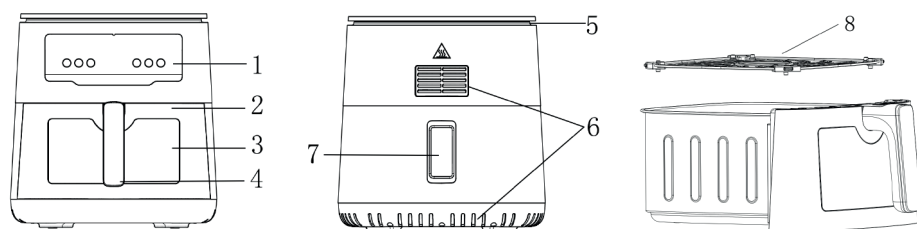
Quanto aos detalhes sobre como limpar as superfícies que entram em contato com alimentos ou óleo, consulte a seção LIMPEZA E MANUTENÇÃO.

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.

DESCRIÇÃO GERAL



1. Painel de comandos
2. Cesto
3. Janela de visualização
4. Pega do cesto
5. Entrada de ar
6. Saída de ar
7. Cabo de alimentação
8. Grelha Air Fryer

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.

⚠ AVISO – EMISSÃO DE FUMO

Se durante a utilização for detetada a emissão de fumo escuro proveniente do aparelho, desligue-o imediatamente da tomada elétrica.

Aguarde até que a emissão de fumo cesse completamente antes de retirar a cuba do aparelho.

Não volte a utilizar o aparelho até que a causa tenha sido identificada e resolvida por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

⚠ PERIGO DE QUEIMADURAS

Algumas superfícies do aparelho podem atingir temperaturas elevadas durante o funcionamento.

A perceção da temperatura pode variar de pessoa para pessoa. Utilize o aparelho com precaução e toque apenas nas superfícies destinadas ao manuseamento, como a pega da cuba.

Sempre que necessário, utilize proteção térmica adequada (por exemplo, luvas resistentes 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.

Coloque e utilize o aparelho apenas sobre superfícies estáveis, planas e resistentes ao calor.

Não utilize o aparelho sobre superfícies sensíveis ao calor ou que possam ser danificadas por temperaturas elevadas.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

⚠ ATENÇÃO

A grelha e a cuba permanecem quentes durante e após a utilização.

Não retire a grelha da cuba enquanto estiver quente. Aguarde até que todas as peças arrefeçam completamente antes de as remover ou limpar.

⚠ 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 e a grelha com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva. Pode utilizar um produto desengordurante para remover sujidade persistente.

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.**

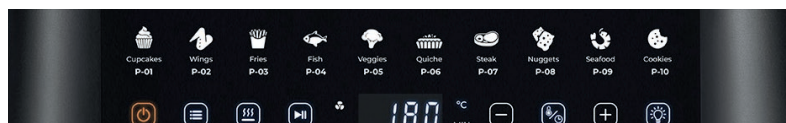
Limpe o exterior com um pano húmido e finalize com um pano macio e seco.









A grelha pode ser lavada na máquina de lavar louça.

Atenção

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

Painel de comandos



	Tecla ON/OFF Pressione para ligar ou desligar o aparelho.
	Tecla de seleção de programa Pressione para selecionar o programa e use as teclas de aumentar ou diminuir para escolher entre as opções disponíveis.
	Tecla Resistência inferior Pressione esta tecla; o indicador luminoso piscará para indicar que a função de aquecimento da resistência inferior foi selecionada.
	Tecla Início/Pausa Pressione para iniciar ou pausar o processo de confeitação.
	Tecla tempo/temperatura Pressione para alternar entre o ajuste do tempo e da temperatura.
	Tecla aumentar (+) Pressione para aumentar o valor de tempo ou temperatura.
	Tecla diminuir (-) Pressione para reduzir o valor de tempo ou temperatura.
	Tecla de Iluminação Pressione para ligar a luz interior. A luz desliga-se automaticamente após 30 segundos.

Antes da primeira utilização

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, siga os passos abaixo para garantir um funcionamento seguro e higiênico:

Remova todos os materiais de embalagem do interior e exterior do aparelho.

Retire quaisquer etiquetas ou autocolantes eventualmente colados na cuba ou grelha.

Lave cuidadosamente a cuba e a grelha air fry com água morna, detergente líquido suave e uma esponja não abrasiva.

Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido. Certifique-se de que não entra água nos componentes elétricos.

Seque bem todas as peças antes de voltar a montá-las.

⚠ Atenção:

Não mergulhe nunca o aparelho, o cabo ou a ficha em água ou qualquer outro líquido

Instalação da pega do cesto

A pega do cesto pode vir desmontada na embalagem do aparelho. Para instalar a pega do cesto:

- Remova a etiqueta de papel.
- Retire o cesto do aparelho.
- Deslize o ponto de fixação da pega para baixo até encaixar no lugar.



- A pega do cesto deve ficar firmemente encaixada e não deve soltar-se depois de instalada.

FUNCIONAMENTO

1. Ligue o cabo de alimentação a uma tomada com ligação à terra.
2. Puxe a cuba pela pega.
3. Coloque os alimentos.
4. Insira a cuba novamente no aparelho, alinhando corretamente.
5. No painel de controlo pressione o botão Menu.

Se não selecionar um programa predefinido, o aparelho funcionará com a configuração padrão:

P-00: 180 °C durante 15 minutos.

Ajustar temperatura ou tempo

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

1. Pressione o botão tempo/temperatura para selecionar a função.
2. Quando o visor apresentar o tempo, pressione + / – para aumentar ou diminuir 1 minuto por cada pressão.
3. Quando o visor apresentar a temperatura, pressione + / – para aumentar ou diminuir 5 °C por cada pressão.

Botão Menu

Pressione o botão Menu e utilize os botões + / – para selecionar as diferentes funções de cozedura.

O visor apresentará P-00 a P-10, correspondentes aos diferentes programas disponíveis. Depois de selecionar o programa pretendido, pressione o botão Início/Pausa para iniciar a cozedura. Para alterar o programa durante o funcionamento:

1. Pressione o botão Início/Pausa.
2. Pressione novamente Menu.
3. Utilize + / – para selecionar o novo

programa.

Botão Início/Pausa

Pressione o botão Início/Pausa para iniciar o funcionamento.

Durante a cozedura, pressione novamente o botão para pausar o aparelho.

Pressione novamente o botão Início/Pausa para retomar a cozedura.

Botão da resistência inferior

Pressione este botão para ativar a função de aquecimento da resistência inferior.

O indicador luminoso piscará para indicar que a função foi selecionada.

Durante a cozedura, o indicador permanecerá aceso, indicando que o aparelho está a funcionar em modo de aquecimento duplo (resistência superior e inferior).

Botão de iluminação

Pressione este botão para ligar a luz interior.

Pressione novamente o botão para desligar a luz.

A luz desliga-se automaticamente após 30 segundos.

Fim do ciclo de cozedura

Quando o tempo programado terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro cinco vezes.

Retire o cesto do aparelho e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.

Nota:

Após o fim do tempo programado, o elemento de aquecimento desliga-se, mas o ventilador continua a funcionar durante cerca de 20 segundos para expulsar o ar quente.

Verificar os alimentos

Verifique se os alimentos estão prontos.

Se ainda não estiverem suficientemente cozinhados:

1. Volte a inserir o cesto no aparelho.
2. Ajuste a temperatura e o tempo.
3. Pressione o botão Início/Pausa para reiniciar o funcionamento.

Retirar os alimentos

Utilize pinças de cozinha para retirar os alimentos.

Nota:

Tenha cuidado ao inclinar o cesto, pois o óleo acumulado no fundo pode escorrer sobre os alimentos.

Sugestão:

Para alimentos grandes ou frágeis, utilize pinças para os retirar da cuba.











Preparar nova porção

Depois de terminar uma preparação, o aparelho está imediatamente pronto para preparar outra porção de alimentos.

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 vazia.

Programas predefinidos

Programa		Temperatura padrão (°C)	Tempo padrão (mins)
	Cupcakes P-01	180	12
	Wings P-02	200	25
	Fries P-03	200	25
	Fish P-04	195	10
	Veggies P-05	200	8
	Quiche P-06	160	30
	Steak P-07	200	12
	Nuggets P-08	200	14
	Seafood P-09	195	10
	Cookies P-10	170	15
Temp Rang		80 °C ~ 200 °C	
Time Rang		1min ~ 60 min	

Durante a preparação

Alguns alimentos necessitam de ser agitados a meio do tempo de preparação, para obter melhores resultados.

Para isso, retire o cesto do aparelho pela pega e agite os alimentos.

Em seguida, volte a inserir o cesto no aparelho.

Resolução de Problemas

Problema	Possível causa	Solução
A airfryer não funciona	O aparelho não está ligado à tomada.	Ligue a ficha de alimentação a uma tomada com ligação adequada.
Os alimentos preparados na airfryer não ficam bem cozinhados	A quantidade de alimentos na cuba é demasiado grande.	Coloque quantidades menores de alimentos na cuba. Porções mais pequenas cozinham de forma mais uniforme.
	A temperatura definida é demasiado baixa.	Aumente a temperatura de cozedura (consulte a secção “Definições” no capítulo “Utilizar o aparelho”).
	O tempo de preparação é demasiado curto.	Aumente o tempo de cozedura (consulte a secção “Definições” no capítulo “Utilizar o aparelho”).
Os alimentos ficam cozinhados de forma irregular na airfryer	Certos tipos de alimentos necessitam de ser agitados a meio do tempo de preparação.	Os alimentos que ficam sobrepostos ou cruzados (por exemplo, batatas fritas) devem ser agitados a meio do tempo de cozedura. Consulte a secção “Definições” no capítulo “Utilizar o aparelho” .
Os snacks fritos não ficam estaladiços quando saem da airfryer	Foram utilizados snacks destinados a fritadeiras tradicionais.	Utilize snacks próprios para forno ou pincele ligeiramente os snacks com óleo para obter um resultado mais estaladiço.
	A cuba não está corretamente colocada na cuba.	Pressione a cuba para baixo na cuba até ouvir um clique.

Problema	Possível causa	Solução
Sai fumo branco do aparelho	Estão a ser preparados alimentos muito gordurosos.	Ao cozinhar alimentos gordurosos na airfryer, uma grande quantidade de gordura escorre para a cuba. Essa gordura produz fumo branco e a cuba pode aquecer mais do que o habitual. Isto não afeta o aparelho nem o resultado final.
	A cuba ainda contém resíduos de gordura de utilizações anteriores.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura na cuba. Certifique-se de que limpa corretamente a cuba após cada utilização.
As batatas fritas frescas ficam cozinhadas de forma irregular na airfryer	Não foi utilizado o tipo de batata adequado.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que se mantêm firmes durante a cozedura.
	As batatas não foram bem lavadas antes da cozedura.	Lave bem os palitos de batata para remover o amido da superfície.
As batatas fritas frescas não ficam estaladiças quando saem da airfryer	A crocância das batatas depende da quantidade de óleo e de água presente.	Certifique-se de que seca bem os palitos de batata antes de adicionar o óleo.

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.

ARMAZENAMENTO

Desligue o aparelho da tomada elétrica e deixe-o arrefecer completamente.

Certifique-se de que todas as peças estão limpas e completamente secas.

Guarde o aparelho num local seco, limpo e protegido do pó.

Não coloque objetos pesados sobre o aparelho durante o armazenamento.

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.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

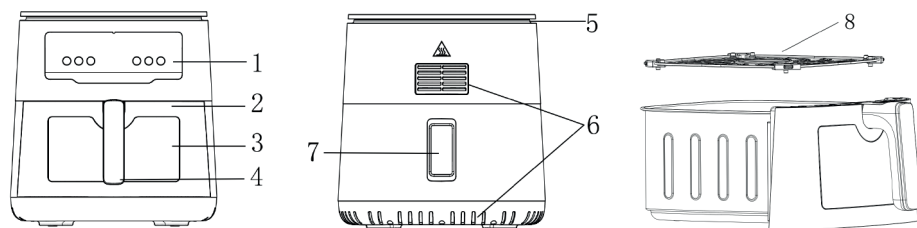
Para reducir la formación de acrilamida, no fría patatas frescas a temperaturas superiores a 180 °C.

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

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

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

DESCRIPCIÓN GENERAL



1. Panel de control
2. Cesto
3. Ventana de visualización
4. Asa de la cesta
5. Entrada de aire
6. Salida de aire
7. Cable de alimentación
8. Parrilla Air Fryer

PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

⚠ AVISO

Este aparato funciona mediante la circulación de aire caliente. No llene la cubeta de la freidora con aceite, grasa

para freír ni ningún otro líquido, ya que podría provocar un incendio o daños en el aparato.

⚠ PELIGRO DE QUEMADURAS

Durante el funcionamiento y durante algún tiempo después de su uso, determinadas superficies del aparato alcanzan temperaturas elevadas. No toque las superficies calientes, incluyendo la cubeta y la rejilla, mientras el aparato esté en funcionamiento o inmediatamente después de su uso.

La cubeta permanece caliente después del proceso de cocción. Al sacarla del aparato, colóquela siempre sobre una superficie resistente al calor.

⚠ AVISO – EMISIÓN DE HUMO

Si durante el uso se detecta la emisión de humo oscuro procedente del aparato, desconéctelo inmediatamente de la toma de corriente. Espere hasta que la emisión de humo cese por completo antes de retirar la cubeta del aparato.

No vuelva a utilizar el aparato hasta que la causa haya sido identificada y resuelta por un servicio técnico autorizado.

⚠ PELIGRO DE QUEMADURAS

Algunas superficies del aparato pueden alcanzar temperaturas elevadas durante su funcionamiento. La percepción de la temperatura puede variar de una persona a otra. Utilice el aparato con precaución y toque solo las superficies destinadas a su manipulación, como el asa de la cubeta.

Siempre que sea necesario, utilice protección térmica adecuada (por ejemplo, guantes resistentes al calor).

Uso previsto

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ ATENCIÓN

La parrilla y la cubeta permanecen calientes durante y después de su uso. No retire la parrilla de la cubeta mientras esté caliente. Espere a que todas las piezas se enfríen completamente antes de retirarlas o limpiarlas.

⚠ AVISO

Antes de proceder a la limpieza, **desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente** y espere hasta que la freidora **deje enfriar 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 cubeta para permitir un enfriamiento más rápido.

La cubeta y la parrilla tienen un revestimiento antiadherente. **No utilice utensilios de cocina de metal, utensilios afilados ni productos de limpieza abrasivos.** ya que pueden dañar el revestimiento.

No utilice materiales abrasivos para limpiar la freidora ni ninguna de sus piezas. Asegúrese de que todas las piezas y superficies estén completamente secas antes de volver a utilizar el aparato.

Lave la cubeta y la parrilla con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva. Puede utilizar un producto desengrasante para eliminar la suciedad persistente.

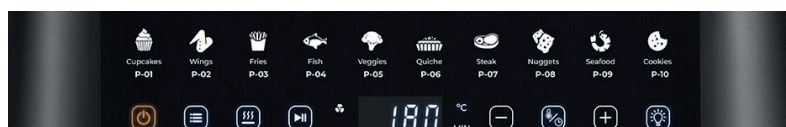
Nota: Si hay restos de comida pegados a la rejilla o a la cubeta, sumerja la cubeta en agua caliente con detergente durante aproximadamente 1 hora. A continuación, lávela y séquela. Limpie el interior del aparato con agua tibia y una esponja no abrasiva, eliminando cualquier migaja o residuo. **No limpie los elementos calefactores.**









Limpie el exterior con un paño húmedo y termine con un paño suave y seco. La parrilla se puede lavar en el lavavajillas.

Atención

Nunca coloque la rejilla en la cubeta sin los soportes de goma, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente.

Panel de control



	Tecla ON/OFF Pulse para encender o apagar el aparato.
	Tecla de selección de programa Pulse para seleccionar el programa y utiliza las teclas de subir o bajar para elegir entre las opciones disponibles.
	Tecla Resistencia inferior Pulse esta tecla; el indicador luminoso parpadeará para indicar que se ha seleccionado la función de calentamiento de la resistencia inferior.
	Tecla Inicio/Pausa Pulse para iniciar o pausar el proceso de cocción.
	Tecla tiempo/temperatura Pulse para alternar entre el ajuste de la hora y la temperatura.
	Tecla aumentar (+) Pulse para aumentar el valor de tiempo o temperatura.
	Tecla disminuir (-) Pulse para reducir el valor de tiempo o temperatura.
	Tecla de iluminación Pulse para encender la luz interior. La luz se apaga automáticamente tras 30 segundos.

Antes del primer uso

Antes de utilizar el aparato por primera vez, siga los pasos que se indican a continuación para garantizar un funcionamiento seguro e higiénico:

Retire todos los materiales de embalaje del interior y exterior del aparato.

Retire cualquier etiqueta o pegatina eventualmente pegados en la cubeta o rejilla.

Lava cuidadosamente la cubeta y la rejilla de la freidora con agua tibia, detergente líquido suave y una esponja no abrasiva.

Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. Asegúrese de que no entre agua en los componentes eléctricos.

Seca bien todas las piezas antes de volver a montarlas.

⚠ Atención:

Nunca sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.

Instalación del asa de la cesta

El asa de la cesta puede venir desmontada en el embalaje del aparato. Para instalar el asa de la cesta:

- Retire la etiqueta de papel.
- Retire la cesta del aparato.
- Deslice el punto de fijación del asa hacia abajo hasta que encaje en su sitio.



- El asa de la cesta debe quedar bien encajada y no debe soltarse una vez instalada.

FUNCIONAMIENTO

1. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Tire de la cubeta por el asa.
3. Introduzca los alimentos.
4. Vuelva a colocar la cubeta en el aparato, alineándola correctamente.

5. En el panel de control, pulse el botón Menú.

Si no selecciona un programa predefinido, el aparato funcionará con la configuración estándar: P-00: 180 °C durante 15 minutos.

Ajustar temperatura o tiempo

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

1. Pulse el botón tiempo/temperatura para seleccionar la función.
2. Cuando la pantalla muestre la hora, pulse + / - para aumentar o disminuir 1 minuto por cada pulsación.
3. Cuando la pantalla muestre la temperatura, pulse + / - para aumentar o disminuir 5 °C por cada pulsación.

Botón Menú

Pulse el botón Menú y utilice los botones + / - para seleccionar las diferentes funciones de cocción.

La pantalla mostrará P-00 a P-10, correspondientes a los diferentes programas disponibles. Después de seleccionar el programa deseado, pulse el botón Inicio/Pausa para iniciar la cocción. Para cambiar el programa durante el funcionamiento:

1. Pulse el botón Inicio/Pausa..
2. Vuelva a pulsar Menú..
3. Utilice + / - para seleccionar el nuevo programa..

Botón Inicio/Pausa

Pulse el botón Inicio/Pausa para iniciar el funcionamiento.

Durante la cocción, vuelva a pulsar el botón para pausar el aparato.

Vuelva a pulsar el botón Inicio/Pausa para reanudar la cocción.

Botón de resistencia inferior

Pulse este botón para activar la función de calentamiento de la resistencia inferior.

El indicador luminoso parpadeará para indicar que se ha seleccionado la función.

Durante la cocción, el indicador permanecerá encendido, lo que indica que el aparato está funcionando en modo de doble calentamiento (resistencia superior e inferior).

Botón de iluminación

Pulse este botón para encender la luz interior. Vuelva a pulsar el botón para apagar la luz.

La luz se apaga automáticamente después de 30 segundos.

Fin del ciclo de cocción

Cuando finalice el tiempo programado, el aparato emitirá una señal acústica cinco veces.

Retire la cesta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

Nota:

Una vez transcurrido el tiempo programado, el elemento calefactor se apaga, pero el ventilador sigue funcionando durante unos 20 segundos para expulsar el aire caliente.

Verificar los alimentos

Comprueba si la comida está lista. Si aún no está lo suficientemente cocida:

1. Vuelva a colocar la cesta en el aparato.
2. Ajuste la temperatura y el tiempo.
3. Pulse el botón Inicio/Pausa para reiniciar el funcionamiento.

Retirar los alimentos

Utilice pinzas de cocina para retirar los alimentos.

Nota:

Ten cuidado al inclinar la cesta, ya que el aceite acumulado en el fondo puede derramarse sobre los alimentos.

Sugerencia:

Para alimentos grandes o frágiles, utilice pinzas para sacarlos de la cubeta.











Preparar nueva porción

Una vez finalizada una preparación, el aparato está inmediatamente listo para preparar otra ración de alimentos.

Precaentamiento

Para obtener mejores resultados, se recomienda precalentar el aparato antes de comenzar la cocción. Para ello, seleccione la temperatura deseada y ajuste el tiempo entre 3 y 5 minutos con la cubeta vacía.

Programas predefinidos

Programa		Temperatura estándar (°C)	Tiempo estándar (mins)
	Cupcakes P-01	180	12
	Wings P-02	200	25
	Fries P-03	200	25
	Fish P-04	195	10
	Veggies P-05	200	8
	Quiche P-06	160	30
	Steak P-07	200	12
	Nuggets P-08	200	14
	Seafood P-09	195	10
	Cookies P-10	170	15
Temp Rang		80 °C ~200 °C	
Time Rang		1min ~ 60 min	

Durante la preparación

Algunos alimentos deben removerse a mitad de la preparación para obtener mejores resultados.

Para ello, retire la cesta del aparato por el asa y agite los alimentos.

A continuación, vuelva a colocar la cesta en el aparato.

Resolución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La freidora sin aceite no funciona.	El dispositivo no está enchufado a la toma de corriente.	Conecte el enchufe de alimentación a una toma de corriente con conexión adecuada.
Los alimentos preparados en la freidora no quedan bien cocinados.	La cantidad de alimentos en la cubeta es demasiado grande.	Ponga cantidades más pequeñas de alimentos en la cubeta. Las porciones más pequeñas se cocinan de manera más uniforme.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Aumente la temperatura de cocción (consulte la sección “Definiciones” no capítulo “Utilizar el aparato”).
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Aumente el tiempo de cocción (consulte la sección “Definiciones” no capítulo “Utilizar el aparato”).
Los alimentos se cocinan de forma irregular en la freidora sin aceite.	Ciertos tipos de alimentos necesitan ser removidos a mitad de la preparación.	Los alimentos que quedan superpuestos o cruzados (por ejemplo, las patatas fritas) deben removerse a mitad del tiempo de cocción. Consulte la sección “Definiciones” no capítulo “Utilizar el aparato”).
Los aperitivos fritos no quedan crujientes cuando salen de la freidora sin aceite.	Se utilizaron aperitivos destinados a freidoras tradicionales.	Utilice snacks aptos para horno o úntelos ligeramente con aceite para obtener un resultado más crujiente.
	La cubeta no está colocada correctamente en la cubeta..	Presione la cubeta hacia abajo en la cubeta hasta que oiga un clic.

Problema	Posible causa	Solución
Sai fumo branco do aparelho	Se están preparando alimentos muy grasos.	Al cocinar alimentos grasos en la freidora sin aceite, una gran cantidad de grasa se escurre hacia la cubeta. Esta grasa produce humo blanco y la cubeta puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La cubeta aún contiene residuos de grasa de usos anteriores.	El humo blanco se debe al calentamiento de la grasa en la cubeta. Asegúrese de limpiar correctamente la cubeta después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se cocinan de forma irregular en la freidora sin aceite.	No se utilizó el tipo de patata adecuado.	Utiliza patatas frescas y asegúrate de que se mantengan firmes durante la cocción.
	Las patatas no se lavaron bien antes de cocinarlas.	Lava bien los palitos de patata para eliminar el almidón de la superficie.
Las patatas fritas frescas no quedan crujientes cuando salen de la freidora sin aceite.	La textura crujiente de las patatas depende de la cantidad de aceite y agua presentes.	Asegúrate de secar bien los palitos de patata antes de añadir el aceite.

Si el problema persiste, desconecte el aparato de la toma de corriente y póngase en contacto con un servicio técnico autorizado por FLAMA. No intente desmontar ni reparar el aparato.

ALMACENAMIENTO

Desenchufe el aparato de la toma de corriente y déjelo enfriar completamente.

Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y completamente secas.

Guarde el aparato en un lugar seco, limpio y protegido del polvo.

No coloque objetos pesados sobre el aparato durante el almacenamiento.

DICAS

Los ingredientes pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente inferior al de los ingredientes más grandes.

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

Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que se frían de forma desigual.

Añade un poco de aceite a las patatas frescas y fríe los ingredientes durante unos minutos más para obtener un resultado crujiente.

No es recomendable preparar ingredientes extremadamente grasos, como salchichas. Los aperitivos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora.

La cantidad ideal para preparar patatas fritas crujientes es 500 gramos.

Utiliza masa prefabricada para preparar aperitivos de forma rápida y sencilla. La masa prefabricada también requiere menos tiempo de preparación que la masa casera.

Coloque una bandeja para hornear o una fuente para horno en la cesta de la freidora si desea hornear un pastel o una quiche, o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.

También puede utilizar la freidora para calentar ingredientes. Para calentar ingredientes, 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 técnico autorizado.

No intente desmontar ni reparar el aparato, ya que podría ser peligroso.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



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

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

Cuando ya no se utilice, este aparato no debe desecharse junto con el resto de residuos urbanos no diferenciados.

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

La recogida de los equipos fuera de uso también podrá realizarse en los puntos de venta, al comprar un equipo nuevo equivalente y que realice las mismas funciones.

Para obtener información más detallada sobre los puntos de recogida, diríjase a su ayuntamiento o a un punto de venta de estos equipos.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

Check that the supply voltage of your home's electrical installation corresponds to that indicated on the appliance's rating plate.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Keep the power cable away from hot surfaces.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Under no circumstances should the user replace the cable.

This appliance is intended for normal domestic use only.

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

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

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

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

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

Do not overfill the tub.

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

Dispose of burnt waste.

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

Do not leave the appliance unattended during use.

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

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

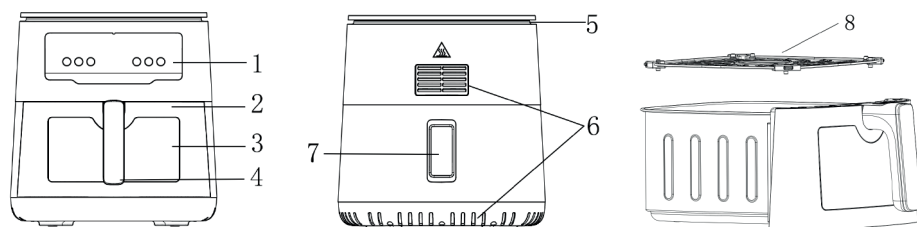
For details on how to clean surfaces that come into contact with food or oil, refer to the CLEANING AND MAINTENANCE section.

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

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

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

GENERAL DESCRIPTION



1. Control panel
2. Basket
3. Viewing window
4. Basket handle
5. Air intake
6. Air outlet
7. Power cable
8. Air Fryer Grill

SAFETY PRECAUTIONS AND WARNINGS

WARNING

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

DANGER OF BURNS

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

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

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

WARNING – SMOKE EMISSION

If dark smoke is detected coming from the appliance during use, immediately disconnect it from the electrical socket.

Wait until the smoke has completely stopped before removing the bowl from the device.

Do not use the appliance again until the cause has been identified and resolved by an authorised Technical Assistance Service.

⚠ DANGER OF BURNS

Some surfaces of the appliance may reach high temperatures during operation.

The perception of temperature may vary from person to person. Use the appliance with caution and only touch surfaces intended for handling, such as the bowl handle.

Where necessary, use suitable thermal protection (e.g. heat-resistant gloves).

Intended use

This appliance is intended for domestic use only.

Any other use is considered inappropriate and may result in risks to the user or damage to the equipment.

Place and use the appliance only on stable, flat, heat-resistant surfaces.

Do not use the appliance on surfaces that are sensitive to heat or that may be damaged by high temperatures.

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ ATTENTION

The grill and tray remain hot during and after use.

Do not remove the grill from the pan while it is hot. Wait until all parts have cooled completely before removing or cleaning them.

⚠ WARNING

Before cleaning, **always disconnect the appliance from the electrical socket** and wait until the fryer **cool completely**.

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

Cleaning procedure

Clean the appliance after each use. Remove the bowl to allow it to cool more quickly.

The bowl and grill have a non-stick coating. **Do not use metal kitchen utensils, sharp utensils or abrasive cleaning materials**, as they may damage the coating.

Do not use any abrasive materials to clean the fryer or any of its parts. Ensure that all parts and surfaces are completely dry before using the appliance again.

Wash the bowl and grill with hot water, a little washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing product to remove stubborn dirt.

Note: If there are food residues stuck to the grill or the bowl, soak the bowl in hot water with detergent for about 1 hour. Then wash and dry it.

Clean the inside of the appliance with warm water and a non-abrasive sponge, removing any crumbs or residue. **Do not clean the heating elements.**

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









The grill can be washed in the dishwasher.

Warning

Never place the grill in the bowl without the rubber supports, as this may damage the non-stick coating.

Control panel



	ON/OFF button Press to switch the device on or off.
	Programme selection button Press to select the programme and use the up or down keys to choose from the available options.
	Lower heating element button Press this button; the indicator light will flash to indicate that the bottom heating element function has been selected.
	Start/Pause button Press to start or pause the cooking process.
	Time/Temperature button Press to switch between time and temperature settings.
	Increase button (+) Press to increase the time or temperature value.
	Decrease button (-) Press to reduce the time or temperature value.
	Light button Press to switch on the interior light. The light switches off automatically after 30 seconds.

Before first use

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

Remove all packaging materials inside and outside the device.

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

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

Clean the inside and outside the device with a damp cloth. Ensure that no water gets into the electrical components.

Dry all parts thoroughly before reassembling them.

⚠ Warning:

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

Installation of the basket handle

The basket handle may be disassembled in the appliance packaging. To install the basket handle:

- Remove the paper label.
- Remove the basket from the appliance.
- Slide the handle attachment point downwards until it clicks into place.



- The basket handle must be firmly attached and must not come loose once installed.

OPERATION

1. Connect the power cable to a grounded socket.
2. Pull the tub by the handle.
3. Place the food.
4. Insert the bowl back into the appliance, aligning it correctly.
5. Press the Menu button on the control panel.

If you do not select a preset programme, the appliance will operate with the default settings:

P-00: 180 °C for 15 minutes.

Adjust temperature or time

During cooking, it is possible to adjust the temperature or time:

1. Press the time/temperature button to select the function.
2. When the display shows the time, press + / - to increase or decrease by 1 minute for each press.
3. When the display shows the temperature, press + / - to increase or decrease by 5 °C for each press.

Menu button

Press the Menu button and use the + / - buttons to select the different cooking functions.

The display will show P-00 to P-10, corresponding to the different programmes available. After selecting the desired programme, press the Start/Pause button to start cooking. To change the programme during operation:

1. Press the Start/Pause button.
2. Press Menu again..
3. Use + / to select the new programme.

Start/Pause button

Press the Start/Pause button to start operation.

During cooking, press the button again to pause the appliance.

Press the Start/Pause button again to resume cooking.

Lower resistance button

Press this button to activate the lower heating element function.

The indicator light will flash to indicate that the function has been selected.

During cooking, the indicator will remain lit, indicating that the appliance is operating in dual heating mode (top and bottom heating elements).

Lighting button

Press this button to turn on the interior light. Press the button again to turn off the light.

The light switches off automatically after 30 seconds.

End of the cooking cycle

When the set time has elapsed, the appliance will emit an audible signal five times.

Remove the basket from the appliance and place it on a heat-resistant surface.

Note:

After the programmed time has elapsed, the heating element switches off, but the fan continues to run for about 20 seconds to expel the hot air.

Check the food

Check whether the food is ready. If it is not cooked enough yet:

1. Reinsert the basket into the appliance.
2. Set the temperature and time.
3. Press the Start/Pause button to restart operation.

Remove the food

Use kitchen tongs to remove food.

Note:

Be careful when tilting the basket, as oil accumulated at the bottom may drip onto the food.

Suggestion:

For large or fragile food items, use tongs to remove them from the bowl.











Prepare a new portion

After finishing one preparation, the appliance is immediately ready to prepare another portion of food.

Preheating

For best results, it is recommended to preheat the appliance before starting cooking. To do this, select the desired temperature and set the time to 3 to 5 minutes with the bowl empty.

Preset programmes

Programme		Standard temperature (°C)	Standard time (min)
	Cupcakes P-01	180	12
	Wings P-02	200	25
	Fries P-03	200	25
	Fish P-04	195	10
	Veggies P-05	200	8
	Quiche P-06	160	30
	Steak P-07	200	12
	Nuggets P-08	200	14
	Seafood P-09	195	10
	Cookies P-10	170	15
Temp Rang		80 °C ~200 °C	
Time Rang		1min ~ 60 min	

During preparation

Some foods need to be stirred halfway through the preparation time for best results.

To do this, remove the basket from the appliance by the handle and shake the food. Then reinsert the basket into the appliance..

Problem Solving

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer is not functioning.	The device is not plugged into the power supply.	Plug the power plug into a properly connected socket.
Food prepared in the air fryer is not cooked properly.	The amount of food in the vat is too large.	Place smaller amounts of food in the bowl. Smaller portions cook more evenly.
	The set temperature is too low.	Increase the cooking temperature (see section “Definitions” not chapter “Using the device”).
	The preparation time is too short.	Increase the cooking time (see section “Definitions” not chapter “Using the device”).
Food is cooked unevenly in the air fryer.	Certain types of food need to be stirred halfway through the preparation time.	Foods that are overlapping or crossed (e.g. chips) should be stirred halfway through the cooking time. See section “Definitions” not chapter “Using the device” .
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	Snacks intended for traditional deep fryers were used.	Use oven-safe snacks or lightly brush the snacks with oil for a crispier result.
	The tub is not correctly positioned in the tub.	Press the bowl down into the bowl until you hear a click.
Sai fumo branco do aparelho	Estão a ser preparados alimentos muito gordurosos.	When cooking fatty foods in the air fryer, a large amount of fat drips into the bowl. This fat produces white smoke and the bowl may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	A cuba ainda contém resíduos de gordura de utilizações anteriores.	White smoke is caused by the fat heating up in the vat. Make sure you clean the vat properly after each use.

Problem	Possible cause	Solution
Fresh chips are cooked unevenly in the air fryer.	The appropriate type of potato was not used.	Use fresh potatoes and ensure they remain firm during cooking.
	The potatoes were not washed thoroughly before cooking.	Wash the potato sticks thoroughly to remove the starch from the surface.
Fresh chips are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the potatoes depends on the amount of oil and water present.	Ensure that you dry the potato sticks thoroughly before adding the oil.

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

STORAGE

Unplug the appliance from the mains and allow it to cool completely.

Ensure that all parts are clean and completely dry .

Store the device in a dry, clean place protected from dust.

Do not place heavy objects on top of the appliance during storage.

TIPS

Small ingredients generally require slightly less preparation time than larger ingredients.

A larger quantity of ingredients only requires a slightly longer preparation time; a smaller quantity of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.

Stirring smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the final result and can help prevent them from frying unevenly.

Add a little oil to fresh potatoes and fry the ingredients for a few more minutes to achieve a crispy result.

It is not advisable to prepare extremely fatty ingredients, such as sausages. Snacks that can be prepared in the oven can also be prepared in the deep fryer.

The ideal amount for making crispy chips is 500 grams.

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

Place a baking tray or oven dish in the fryer basket if you want to bake a cake or quiche, or if you want to fry fragile or stuffed ingredients.

You can also use the fryer to heat ingredients. To heat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

ANOMALIES AND REPAIRS

In the event of a malfunction, take the appliance to an authorised Technical Assistance Service. Do not attempt to dismantle or repair the appliance, as this may be dangerous.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

This symbol indicates separate collection of electrical and electronic equipment.

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

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

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

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

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans le manuel d'utilisation et utilisez uniquement les accessoires d'origine. Placez toujours les ingrédients à frire dans 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 pendant que l'appareil est en marche.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ne remplissez pas trop la cuve.

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

Éliminez les déchets brûlés.

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

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

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

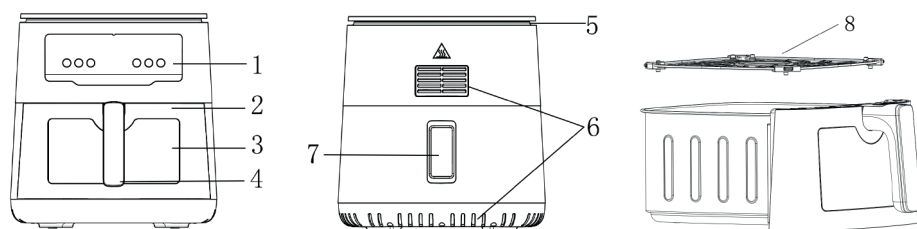
Pour plus de détails sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments ou l'huile, consultez la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

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

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

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

DESCRIPTION GÉNÉRALE



1. Panneau de commande
2. Panier
3. Fenêtre d'affichage
4. Poignée du panier
5. Entrée d'air
6. Sortie d'air
7. Câble d'alimentation
8. Grille Air Fryer

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

⚠ RISQUE DE BRÛLURES

Pendant le fonctionnement et pendant un certain temps après utilisation, certaines surfaces de l'appareil atteignent des températures élevées.

Ne touchez pas les surfaces chaudes, y compris la cuve et la grille, pendant le fonctionnement de l'appareil ou immédiatement après son utilisation.

La cuve reste chaude après la cuisson. Lorsque vous la retirez de l'appareil, placez-la toujours sur une surface résistante à la chaleur.

PRÉCAUTIONS ET AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT – ÉMISSION DE FUMÉE

Si, pendant l'utilisation, vous constatez que de la fumée noire s'échappe de l'appareil, débranchez-le immédiatement de la prise électrique.

Attendez que la fumée cesse complètement avant de retirer le bac de l'appareil. Ne réutilisez pas l'appareil tant que la cause n'a pas été identifiée et résolue par un service d'assistance technique agréé.

⚠ RISQUE DE BRÛLURES

Certaines surfaces de l'appareil peuvent atteindre des températures élevées pendant le fonctionnement.

La perception de la température peut varier d'une personne à l'autre. Utilisez l'appareil avec précaution et ne touchez que les surfaces destinées à la manipulation, telles que la poignée de la cuve.

Si nécessaire, utilisez une protection thermique appropriée (par exemple, des gants résistants à la chaleur).

Utilisation prévue

Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique.

Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et peut entraîner des risques pour l'utilisateur ou endommager l'équipement.

Placez et utilisez l'appareil uniquement sur des surfaces stables, planes et résistantes à la chaleur.

N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur ou susceptibles d'être endommagées par des températures élevées.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ ATTENTION

La grille et la cuve restent chaudes pendant et après l'utilisation.

Ne retirez pas la grille de la cuve tant qu'elle est chaude. Attendez que toutes les pièces aient complètement refroidi avant de les retirer ou de les nettoyer.

⚠ AVISO

Avant de procéder au nettoyage, **débranchez toujours l'appareil de la prise électrique** et attendez que la friteuse **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 le bol pour permettre un refroidissement plus rapide.

La cuve et la grille sont dotées d'un revêtement antiadhésif.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal, d'ustensiles tranchants ou de produits nettoyants abrasifs, car ils peuvent endommager le revêtement.

N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer la friteuse ou l'une de ses pièces. Assurez-vous que toutes les pièces et surfaces sont complètement sèches avant de réutiliser l'appareil.

Lavez la cuve et la grille à l'eau chaude, avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un produit dégraissant pour éliminer les salissures tenaces.

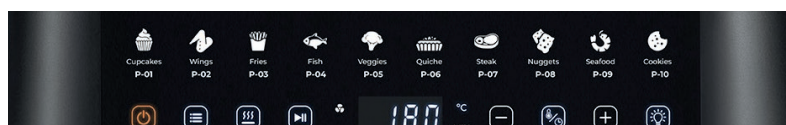
Remarque: S'il reste des résidus alimentaires collés à la grille ou à la cuve, plongez la cuve dans de l'eau chaude additionnée de détergent pendant environ 1 heure. Rincez et séchez ensuite. Nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'eau tiède et à l'aide d'une éponge non abrasive, en éliminant toutes les miettes ou résidus. **Ne nettoyez pas les éléments chauffants.**









Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide et terminez avec un chiffon doux et sec. La grille peut être lavée au lave-vaisselle.

AVERTISSEMENT

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

Panneau de commande



	Bouton ON/OFF Appuyez pour allumer ou éteindre l'appareil.
	Touche de sélection de programme Appuyez pour sélectionner le programme, puis utilisez les touches de navigation pour choisir parmi les options disponibles.
	Bouton Résistance inférieure Appuyez sur ce bouton ; le voyant clignotera pour indiquer que la fonction de chauffage de la résistance inférieure a été sélectionnée.
	Bouton Début/Pause Appuyez pour démarrer ou mettre en pause le processus de cuisson.
	Bouton temps/température Appuyez pour basculer entre le réglage de l'heure et celui de la température.
	Bouton augmenter (+) Appuyez pour augmenter la valeur de temps ou de température.
	Bouton diminuer (-) Appuyez pour réduire la valeur de temps ou de température.
	Bouton d'éclairage Appuyez pour allumer la lumière intérieure. La lumière s'éteint automatiquement après 30 secondes.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, suivez les étapes ci-dessous pour garantir un fonctionnement sûr et hygiénique:

Retirez tous les matériaux d'emballage à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.

Retirez toutes les étiquettes ou autocollants éventuellement collés dans la cuve ou sur la grille.

Lavez soigneusement la cuve et la grille de la friteuse à air chaud avec de l'eau tiède, un détergent liquide doux et une éponge non abrasive.

Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans les composants électriques.

Séchez bien toutes les pièces avant de les remonter.

⚠ AVERTISSEMENT:

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

Installation de la poignée du panier

La poignée du panier peut être démontée dans l'emballage de l'appareil. Pour installer la poignée du panier:

- Retirez l'étiquette en papier.
- Retirez le panier de l'appareil.
- Faites glisser le point de fixation de la poignée vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



- La poignée du panier doit être solidement fixée et ne doit pas se détacher une fois installée.

FONCTIONNEMENT

1. Branchez le câble d'alimentation à une prise avec mise à la terre.
2. Tirez le bac par la poignée.
3. Placez les aliments.
4. IRéinsérez le bac dans l'appareil en l'alignant correctement.
5. Dans le panneau de commande, appuyez sur le bouton Menu.

Si vous ne sélectionnez pas de programme prédéfini, l'appareil fonctionnera avec la configuration par défaut:

P-00 : 180 °C pendant 15 minutes.

Régler la température ou la durée

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

1. Appuyez sur le bouton temps/température pour sélectionner la fonction.
2. Lorsque l'écran affiche l'heure, appuyez sur + / - pour augmenter ou diminuer de 1 minute à chaque pression.
3. Lorsque l'écran affiche la température, appuyez sur + / - pour augmenter ou diminuer de 5 °C à chaque pression.

Bouton Menu

Appuyez sur le bouton Menu et utilisez les boutons + / - pour sélectionner les différentes fonctions de cuisson.

L'écran affichera P-00 à P-10, correspondant aux différents programmes disponibles. Après avoir sélectionné le programme souhaité, appuyez sur le bouton Démarrer/Pause pour lancer la cuisson. Pour modifier le programme pendant le fonctionnement:

-
1. Appuyez sur le bouton Démarrer/Pause.
 2. Appuyez à nouveau sur Menu.
 3. Utilisez + / – pour sélectionner le nouveau programme.

Bouton Démarrer/Pause

Appuyez sur le bouton Marche/Pause pour démarrer le fonctionnement.

Pendant la cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton pour mettre l'appareil en pause.

Appuyez à nouveau sur le bouton Démarrer/Pause pour reprendre la cuisson.

Bouton de résistance inférieure

Appuyez sur ce bouton pour activer la fonction de chauffage de la résistance inférieure.

Le voyant lumineux clignotera pour indiquer que la fonction a été sélectionnée.

Pendant la cuisson, l'indicateur restera allumé, indiquant que l'appareil fonctionne en mode double chauffage (résistance supérieure et inférieure).

Bouton d'éclairage

Appuyez sur ce bouton pour allumer la lumière intérieure.

Appuyez à nouveau sur le bouton pour éteindre la lumière.

La lumière s'éteint automatiquement après 30 secondes.

Fin du cycle de cuisson

Lorsque le temps programmé sera écoulé, l'appareil émettra cinq signaux sonores.

Retirez le panier de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

Remarque:

Une fois le temps programmé écoulé, l'élément chauffant s'éteint, mais le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 20 secondes afin

d'expulser l'air chaud.

Vérifier les aliments

Vérifiez si les aliments sont prêts. S'ils ne sont pas encore suffisamment cuits:

1. Remettez le panier dans l'appareil.
2. Réglez la température et la durée.
3. Appuyez sur le bouton Marche/Pause pour redémarrer le fonctionnement.

Retirer les aliments

Utilisez des pinces de cuisine pour retirer les aliments..

Remarque:

Faites attention lorsque vous inclinez le panier, car l'huile accumulée au fond peut couler sur les aliments.

Suggestion:

Pour les aliments volumineux ou fragiles, utilisez des pinces pour les retirer de la cuve.











Préparer une nouvelle portion

Une fois la préparation terminée, l'appareil est immédiatement prêt à préparer une autre portion d'aliments.

Préchauffage

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer l'appareil avant de commencer la cuisson. Pour ce faire, sélectionnez la température souhaitée et réglez la durée sur 3 à 5 minutes avec le bac vide.

Programmes prédéfinis

Programme		Température standard (°C)	Temps standard (min)
	Cupcakes P-01	180	12
	Wings P-02	200	25
	Fries P-03	200	25
	Fish P-04	195	10
	Veggies P-05	200	8
	Quiche P-06	160	30
	Steak P-07	200	12
	Nuggets P-08	200	14
	Seafood P-09	195	10
	Cookies P-10	170	15
Temp Rang		80 °C ~200 °C	
Time Rang		1min ~ 60 min	

Pendant la préparation

Certains aliments doivent être remués à mi-cuisson pour obtenir de meilleurs résultats.

Pour ce faire, retirez le panier de l'appareil à l'aide de la poignée et secouez les aliments.

Ensuite, remplacez le panier dans l'appareil.

Résolution des problèmes

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché à la prise électrique.	Branchez la fiche d'alimentation à une prise avec une connexion appropriée.
Les aliments préparés dans l'airfryer ne sont pas bien cuits.	La quantité d'aliments dans la cuve est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'aliments dans la cuve. Les petites portions cuisent plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Augmentez la température de cuisson (voir la section "Définitions" pas chapitre "Utilisation de l'appareil").
	Le temps de préparation est trop court.	Augmentez le temps de cuisson (voir la section "Définitions" pas chapitre "Utilisation de l'appareil").
Les aliments sont cuits de manière inégale dans l'airfryer.	Certains types d'aliments doivent être remués à mi-cuisson.	Les aliments qui se chevauchent ou se croisent (par exemple, les frites) doivent être remués à mi-cuisson. Consultez la section "Définitions" pas chapitre "Utilisation de l'appareil" .
Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de l'airfryer.	Des snacks destinés aux friteuses traditionnelles ont été utilisés.	Utilisez des snacks adaptés au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
	La cuve n'est pas correctement placée dans la cuve.	Appuyez sur le bac jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

Problème	Cause possible	Solution
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Des aliments très gras sont en cours de préparation.	Lorsque vous cuisinez des aliments gras dans l'airfryer, une grande quantité de graisse s'écoule dans le bac. Cette graisse produit de la fumée blanche et le bac peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte ni l'appareil ni le résultat final.
	La cuve contient encore des résidus de graisse provenant d'utilisations précédentes.	La fumée blanche est causée par le chauffage de la graisse dans la cuve. Veillez à bien nettoyer la cuve après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont cuites de manière irrégulière dans l'airfryer.	Le type de pomme de terre approprié n'a pas été utilisé.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la cuisson.
	Les pommes de terre n'ont pas été bien lavées avant la cuisson.	Lavez soigneusement les bâtonnets de pomme de terre pour éliminer l'amidon de leur surface.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes à la sortie de l'airfryer.	Le croustillant des pommes de terre dépend de la quantité d'huile et d'eau présente.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pomme de terre avant d'ajouter l'huile.

Si le problème persiste, débranchez l'appareil et contactez un service d'assistance technique agréé FLAMA. N'essayez pas de démonter ou de réparer l'appareil.

STOCKAGE

Débranchez l'appareil de la prise électrique et laissez-le refroidir complètement. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et complètement sèches.

Rangez l'appareil dans un endroit sec, propre et à l'abri de la poussière.

Ne placez pas d'objets lourds sur l'appareil pendant le stockage.

CONSEILS

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

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

Mélanger les petits ingrédients à mi-cuisson optimise le résultat final et peut aider à éviter qu'ils ne soient frits de manière inégale.

Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches et faites frire les ingrédients pendant quelques minutes supplémentaires pour obtenir un résultat croustillant.

Il n'est pas conseillé de préparer des ingrédients extrêmement gras, tels que des saucisses.

Les snacks qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés à la friteuse.

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

Utilisez de la pâte toute prête pour préparer rapidement et facilement des snacks. La pâte toute prête nécessite également moins de temps de préparation que la pâte maison.

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

Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température à 150 °C pendant 10 minutes.

ANOMALIES ET RÉPARATION

En cas de panne, apportez l'appareil à un service d'assistance technique agréé. N'essayez pas de démonter ou de réparer l'appareil, car cela pourrait entraîner des dangers.



PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Ce symbole indique le ramassage séparé des équipements électriques et électroniques.

L'objectif prioritaire du tri sélectif de ces déchets est de réduire la quantité à éliminer, de promouvoir la réutilisation, le recyclage et d'autres formes de valorisation, afin de réduire leurs effets négatifs sur l'environnement.

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

L'utilisateur est responsable de la livraison gratuite dans les installations de collecte sélective existantes à cet effet.

La reprise des équipements hors d'usage peut également être effectuée par les points de vente, lors de l'achat d'un équipement neuf équivalent et remplissant les mêmes fonctions.

Pour obtenir des informations plus détaillées sur les lieux de collecte, veuillez vous adresser à votre mairie ou à un point de vente de ces équipements.

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

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

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

CONDIÇÕES DE GARANTIA

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

CONDIÇÕES DE GARANTIA

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

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

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

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

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

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

WARRANTY CONDITIONS

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

WARRANTY CONDITIONS

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

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

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

CONDITIONS DE GARANTIE

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

CONDITIONS DE GARANTIE

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

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

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

FLAMA[®]

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

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

1647.00