



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



649FL

PT	FRITADEIRA SEM ÓLEO	1
ES	FREIDORA SIN ACEITE	10
EN	AIR FRYER	19
FR	FRITEUSE SANS HUILE	27



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.

Este aparelho só deve ser ligado a uma tomada com terra. Verifique sempre se a ficha está bem introduzida na tomada.

Coloque e utilize sempre o aparelho sobre uma superfície seca, estável e horizontal com as pegas (se houver) posicionadas para evitar o derramamento de líquidos quentes.

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

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

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

As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização.

Os acessórios do aparelho aquecem quando os utiliza. Tenha cuidado ao manuseá-los.

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

Não coloque o aparelho próximo ou em cima de um fogão a gás ou qualquer tipo de fogão eléctrico ou de placas elétricas, nem num forno aquecido.

Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal.

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

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

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

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

Não encha demasiado a cuba.

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

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

Tenha cuidado ao limpar a área superior da câmara de preparação: resistência quente, rebordos de peças metálicas.

Não utilize o aparelho para outro fim exceto o descrito no manual de instruções e utilize apenas acessórios originais.

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

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

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

Este manual de instruções também está disponível no formato PDF em www.flama.pt

DESCRIÇÃO

1. Corpo
2. Cuba
3. Pega da cuba
4. Botão de libertação da cuba
5. Grelha amovível
6. Entrada/Saída de ar
7. Painel digital
8. Visor
9. Tecla Multifunção (ON/OFF e Início/Pausa)
10. Teclas de ajuste do tempo
11. Teclas de ajuste da temperatura
12. Teclas programas predefinidos

CUIDADOS

Este é um aparelho que funciona com ar quente. Não encha a cuba da fritadeira com óleo, gordura de fritura ou qualquer outro líquido.

Não toque em superfícies quentes.

Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.

Não toque na cuba ou grelha durante e algum tempo após a utilização, pois ficam muito quentes.

A cuba estará quente após o processo de cozedura. Coloque-a sempre numa superfície resistente ao calor ao retirá-la do aparelho.

O painel digital é sensível. Use um pano suave (microfibr) ligeiramente humedecido com água, sem produtos químicos. Limpe a superfície com movimentos suaves, sem aplicar pressão para não riscar nem danificar a sensibilidade do painel.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Retire todo o material da embalagem.

Retire todos os autocolantes ou etiquetas do aparelho, exceto a placa de características do aparelho.

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

Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

Ligue o aparelho vazio durante cerca de 15 minutos à temperatura máxima numa área bem ventilada para eliminar odores e fumos devidos a quaisquer resíduos de fabricação nas partes internas do aparelho.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpe o aparelho após cada utilização.

Desligue a ficha da tomada de corrente e espere sempre para que a fritadeira arrefeça antes de proceder à limpeza.

IMPORTANTE: Não submerja o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha em qualquer líquido.

Remova a cuba para que a fritadeira arrefeça mais rapidamente.

A cuba e a grelha possuem um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha em metal nem materiais de limpeza abrasivos para limpar, visto que isso pode danificar o revestimento antiaderente.

Lave a cuba e a grelha com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva. Pode utilizar um líquido desengordurante para remover qualquer sujidade restante.

Dica: Se houver restos de comida presos na grelha ou na cuba, mergulhe a cuba em água quente e sabão por cerca de 1 hora.

Lave e seque completamente.

Não use materiais abrasivos ou utensílios cortantes na limpeza da fritadeira ou de qualquer uma das suas peças.

Nunca utilize esponjas abrasivas para limpar o interior do aparelho.

Certifique-se de que todas as peças e superfícies estejam completamente secas antes de voltar a utilizar o aparelho.

Limpe o interior do aparelho com água morna e uma esponja não abrasiva. Limpe completamente o interior para remover qualquer migalha ou resíduo e seque.

Para limpar a resistência de aquecimento, utilize uma escova suave ou um pano seco para remover quaisquer resíduos de alimentos.

Limpe o exterior com um pano húmido e uma esponja, e depois seque com um pano suave.

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

FUNCIONAMENTO

ATENÇÃO - Não deixe o aparelho sem supervisão quando estiver em funcionamento, para que possa intervir rapidamente em caso de perigos.

Coloque o aparelho numa superfície estável, nivelada e resistente ao calor.

Deixe um espaço de pelo menos 50 mm em redor do aparelho.

Tenha luvas de forno (ou um pano de cozinha) à mão, utilize pinças resistentes ao calor e um tapete ou prato resistente ao calor para apoiar a cuba.

Para remover a cuba do corpo pressione o botão de libertação da cuba e deslize a cuba para fora do corpo.

Coloque a cuba num tapete resistente ao calor.

Para remover a grelha da cuba, utilize os orifícios na grelha para a remover com as mãos; espere que a grelha e a cuba esfriem.

Deslize a cuba para dentro da fritadeira até encaixar no lugar. O aparelho não funcionará a menos que a cuba esteja devidamente colocada.

Não encha a cuba com óleo nem qualquer outro líquido.

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

NOTA: quando um programa acaba, se a temperatura interior da fritadeira for superior a 100°C, a ventilação continuará a funcionar cerca de 20 segundos.

UTILIZAÇÃO

Painel digital

	Tecla Multifunção Pressione a tecla para ativar e desativar o painel digital. Depois de programar a fritadeira, pressione a tecla para iniciar e pausar o programa selecionado.
	Teclas de ajuste do tempo Pressione as teclas para aumentar/diminuir o tempo.
	Teclas de ajuste da temperatura Pressione as teclas para aumentar/diminuir a temperatura.

Desenrole completamente o cabo de alimentação antes de ligar o aparelho à corrente.

Ligue o aparelho à rede eléctrica.

Retire a cuba da fritadeira, premindo o botão de libertação da cuba.

Coloque os alimentos na cuba.

Deslize a cuba para dentro da fritadeira até encaixar no lugar.

Pressione a tecla Multifunção para ativar o painel digital.

Programe a fritadeira, seleccionando um dos programas predefinidos (consultar Tabela dos programas predefinidos).

NOTA – Caso necessite, pode usar as teclas de ajuste do tempo e temperatura.

Pressione a tecla Multifunção para iniciar a cozedura; o visor mostra a temperatura e o tempo.

Durante a cozedura:

Pode ajustar o tempo e a temperatura.

Pressione a tecla Multifunção para pausar a cozedura; volte a pressionar para reiniciar a cozedura.

Para parar o programa, pressione a tecla Multifunção durante 2 segundos.

Aviso AGITAR

Aproximadamente a 2/3 do tempo programado (quando tempo definido é superior a 6 minutos), a fritadeira emite um aviso sonoro a lembrar de agitar/virar os alimentos; a indicação “SHY” aparece no visor.

Segure a cuba pela pega, pressione o botão de libertação da cuba e deslize a cuba para fora do corpo; o programa pausa enquanto a cuba não estiver colocada.

Agite ou vire os alimentos.

Deslize a cuba para dentro da fritadeira até encaixar no lugar; o programa retoma.

NOTA – o aviso AGITAR não está definido no programa CAKE.

Informações no visor

-- --	A fritadeira encontra-se em modo standby.
OPEN	A cuba não está no corpo ou está mal colocada.
SHY	Aviso para agitar os alimentos.
End	Programa terminou.

Tabela dos programas predefinidos

Programa		Temperatura padrão (°C)	Tempo padrão (mins)	Intervalo Temperatura (°C)	Intervalo tempo (mins)	Aviso Agitar
 WINGS	Asas	200	18	80 - 200	1 - 60	Sim
 STEAK	Carne	180	15	80 - 200	1 - 60	Sim
 SEAFOOD	Marisco	150	12	80 - 200	1 - 60	Sim
 CAKE	Bolo	160	30	80 - 200	1 - 60	Não
 NUGGETS	Nuggets	180	18	80 - 200	1 - 60	Sim
 FRIES	Batatas fritas	200	20	80 - 200	1 - 60	Sim
 CHICKEN	Frango	190	25	80 - 200	1 - 60	Sim
 RIBS	Entrecosto	180	30	80 - 200	1 - 60	Sim
 VEGGIES	Vegetais	150	10	80 - 200	1 - 60	Sim
 FISH	Peixe	180	20	80 - 200	1 - 60	Sim

NOTA – na primeira cozedura, adicione 3 minutos ao tempo para preaquecer a cuba.

TABELA DE RECOMENDAÇÕES

A tabela seguinte apresenta informações indicativas para cozinhar diversos alimentos.

Utilize um programa semelhante ao alimento a ser cozinhado e ajuste o tempo e a temperatura, se necessário. Os valores indicados podem variar com base nas dimensões dos ingredientes, na quantidade e no tipo. Evite cozinhar alimentos particularmente gordurosos (por exemplo, salsichas).

Alimento	Tempo (min)	Temp. (°C)	Recomendação
BATATAS FRITAS			
Batatas rústicas congeladas	18-25	200	Agitar a meio do tempo
Batatas fritas caseiras*	18-25	180	Agitar a meio do tempo
Batatas caseiras em cubos*	12-25	180	Agitar a meio do tempo
* Descasque e corte as batatas. Lave e seque cuidadosamente. Verta meia colher de sopa de óleo numa taça, junte as batatas e misture para as temperar. Retire as batatas para que o excesso de óleo fique na taça. Coloque as batatas na cuba. NOTA - para batatas mais crocantes, corte pedaços menores ou use um pouco mais de óleo.			
Batatas assadas	15-22	180	Agitar a meio do tempo
Batatas gratinadas	18-22	180	Agitar a meio do tempo
Carne / Aves			
Bife	8-16	180	Virar a meio do tempo
Costeleta de porco	10-15	180	Virar a meio do tempo
Hamburguer	7-18	180	Virar a meio do tempo
Peito de frango	10-25	200	Virar a meio do tempo
Rolinhos Primavera	8-12	200	Preaquecer a cuba Agitar a meio do tempo
Nuggets de frango	6-15	200	Preaquecer a cuba Agitar a meio do tempo
Douradinhos	6-15	200	Preaquecer a cuba
Pão congelado	8-15	180	Preaquecer a cuba
Legumes recheados	10-15	150	Preaquecer a cuba

Alimento	Tempo (min)	Temp. (°C)	Recomendação
SNACKS			
Bolo	20-30	160	Use recipiente próprio para uso na fritadeira sem óleo
Empada	20-22	180	Use recipiente próprio para uso na fritadeira sem óleo
Muffins	15-18	170	Use recipiente próprio para uso na fritadeira sem óleo
Sobremesas	15-20	160	Use recipiente próprio para uso na fritadeira sem óleo

ARRUMAÇÃO

Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o guardar. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas. Guarde a fritadeira num local seco.

Não coloque objetos pesados em cima da fritadeira, pois isso pode danificá-la.

ANOMALIAS E REPARAÇÃO

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

PROTEÇÃO DO AMBIENTE



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

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

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

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

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

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

Nunca sumerja el aparato en agua u otro líquido, ni lo enjuague con agua corriente para limpiarlo.

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

Si el cable de alimentación está dañado, haga que lo reemplace un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado de Flama para evitar un peligro.

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

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

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

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

Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.

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

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

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

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

Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de las salidas de vapor y de escape. También tenga cuidado con el vapor y el aire calientes al sacar el recipiente del aparato.

Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.

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

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

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

Este aparato está diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está diseñado para entornos como despensas

de personal en tiendas, oficinas, granjas y otros entornos de trabajo. Tampoco es adecuado para que lo utilicen clientes en hoteles, moteles, posadas y otros entornos residenciales.

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

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

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

No llene demasiado la cesta.

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

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

Tenga cuidado al limpiar la zona superior de la cámara de preparación: resistencia al calor, bordes de piezas metálicas.

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

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

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

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

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

DESCRIPCIÓN

1. Cuerpo
2. Cesta
3. Asa de la cesta
4. Botón de liberación de la cesta
5. Rejilla desmontable
6. Entrada/Salida de aire
7. Panel digital
8. Pantalla
9. Tecla Multifunción (ON/OFF e Inicio/Pausa)
10. Teclas de ajuste de tiempo
11. Teclas de ajuste de temperatura
12. Teclas de programas predefinidos

CUIDADOS

Este es un electrodoméstico que funciona con aire caliente. No llene la cesta de la freidora con aceite, grasa de freír o cualquier otro líquido.

No toque superficies calientes.

Este aparato está destinado solo para uso doméstico.

Evite tocar la cesta o la rejilla durante y después de su uso, ya que estarán muy calientes.

La cesta estará caliente después del proceso de cocción. Colóquela siempre en una superficie resistente al calor al retirarla del aparato.

El panel digital es sensible. Utilice un paño suave (de microfibra) ligeramente humedecido con agua, sin productos químicos. Limpie la superficie con movimientos suaves, sin aplicar presión para evitar rayar o dañar la sensibilidad del panel.

ANTES DEL PRIMER USO

Saque todo el material del embalaje.

Retire todas las pegatinas o etiquetas del aparato, excepto la placa de características del mismo.

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

Limpie el interior y exterior del aparato con un paño húmedo.

Encienda el aparato vacío durante unos 15 minutos a la temperatura máxima en un área bien ventilada para eliminar olores y humos debido a cualquier residuo de fabricación en las partes internas del aparato.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato después de cada uso.

Desconecte el enchufe de la toma de corriente y siempre espere a que la freidora se enfríe antes de proceder a la limpieza.

IMPORTANTE: No sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en ningún líquido.

Retire la cesta para que la freidora se enfríe más rápido.

La cesta y la rejilla tienen un revestimiento antiadherente. No use utensilios de cocina de metal ni materiales de limpieza abrasivos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

Lave la cesta y la rejilla con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva. Puede usar un líquido desengrasante para eliminar cualquier suciedad restante.

Consejo: Si hay restos de comida pegados en la rejilla o la cesta, sumerja la cesta en agua

caliente y jabón durante aproximadamente 1 hora. Lave y seque completamente.

No utilice materiales abrasivos ni utensilios cortantes para limpiar la freidora o cualquiera de sus piezas.

Nunca use esponjas abrasivas para limpiar el interior del aparato.

Asegúrese de que todas las piezas y superficies estén completamente secas antes de volver a utilizar el aparato.

Limpie el interior del aparato con agua tibia y una esponja no abrasiva. Limpie completamente el interior para eliminar migas o residuos y seque.

Para limpiar la resistencia de calentamiento, use un cepillo suave o un paño seco para eliminar cualquier residuo de alimentos.

Limpie el exterior con un paño húmedo y una esponja, y luego seque con un paño suave.

Nunca coloque la rejilla en la cesta sin las almohadillas de goma, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente de las piezas.

Para retirar la cesta del cuerpo, presione el botón de liberación de la cesta y deslice la cesta hacia afuera del cuerpo.

Coloque la cesta en una alfombra resistente al calor.

Para retirar la rejilla de la cesta, utilice los agujeros en la rejilla para quitarla con las manos; espere a que la rejilla y la cesta se enfríen.

Deslice la cesta dentro de la freidora hasta que encaje en su lugar. El aparato no funcionará a menos que la cesta esté correctamente colocada.

No llene la cesta con aceite ni ningún otro líquido.

Nunca coloque la rejilla sin las almohadillas de goma en la cesta, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente de las piezas.

NOTA: cuando un programa termina, si la temperatura interior de la freidora es superior a 100°C, la ventilación continuará funcionando alrededor de 20 segundos.

FUNCIONAMIENTO

ATENCIÓN: No deje el aparato sin supervisión cuando esté en funcionamiento, para poder intervenir rápidamente en caso de peligro.

Coloque el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.

Deje un espacio de al menos 50 mm alrededor del aparato.

Tenga guantes de horno (o un paño de cocina) a mano, utilice pinzas resistentes al calor y una alfombra o plato resistente al calor para apoyar la cesta.

UTILIZACIÓN

Panel digital

	Tecla Multifunción Presione la tecla para activar y desactivar el panel digital. Después de programar la freidora, presione la tecla para iniciar y pausar el programa seleccionado.
	Teclas de ajuste del tiempo Presione las teclas para aumentar/disminuir el tiempo.
	Teclas de ajuste de la temperatura Presione las teclas para aumentar/disminuir la temperatura.

Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de conectar el aparato a la corriente.

Conecte el aparato a la red eléctrica.
Retire la cesta de la freidora presionando el botón de liberación de la cesta.

Coloque los alimentos en la cesta.
Deslice la cesta dentro de la freidora hasta que encaje en su lugar.

Presione la tecla Multifunción para activar el panel digital.

Programe la freidora seleccionando uno de los programas predefinidos (consulte la Tabla de programas predefinidos).

NOTA: Si es necesario, puede utilizar las teclas de ajuste de tiempo y temperatura.

Presione la tecla Multifunción para iniciar la cocción; la pantalla mostrará la temperatura y el tiempo.

Durante la cocción:
Puede ajustar el tiempo y la temperatura.

Presione la tecla Multifunción para pausar la cocción; vuelva a presionar para reiniciar la cocción.

Para detener el programa, presione la tecla Multifunción durante 2 segundos.

Aviso para AGITAR

Aproximadamente a los 2/3 del tiempo programado (cuando el tiempo definido es superior a 6 minutos), la freidora emitirá una señal sonora para recordarle que agite/vuelva los alimentos; la indicación “SHY” aparecerá en la pantalla.

Sujete la cesta por el asa, presione el botón de liberación de la cesta y deslice la cesta fuera del cuerpo; el programa se pausará mientras la cesta no esté colocada.

Agite o vuelva los alimentos.

Deslice la cesta dentro de la freidora hasta que encaje en su lugar; el programa se reanudará.

NOTA: la advertencia de AGITAR no está establecida en el programa CAKE.

Información en la pantalla

-- --	La freidora se encuentra en modo de espera.
OPEn	La cesta no está en el cuerpo o está mal colocada.
SHY	Aviso para agitar los alimentos.
End	El programa ha terminado.

Tabla de programas predefinidos

Programa		Temperatura estándar (°C)	Tiempo estándar (min)	Rango de temperatura (°C)	Rango de tiempo (mins)	Aviso Agitar
 WINGS	Alas	200	18	80 - 200	1 - 60	Sim
 STEAK	Carne	180	15	80 - 200	1 - 60	Sim
 SEAFOOD	Mariscos	150	12	80 - 200	1 - 60	Sim
 CAKE	Pastel	160	30	80 - 200	1 - 60	Não
 NUGGETS	Nuggets	180	18	80 - 200	1 - 60	Sim
 FRIES	patatas fritas	200	20	80 - 200	1 - 60	Sim
 CHICKEN	Pollo	190	25	80 - 200	1 - 60	Sim
 RIBS	Costillas	180	30	80 - 200	1 - 60	Sim
 VEGGIES	Vegetales	150	10	80 - 200	1 - 60	Sim
 FISH	Pescado	180	20	80 - 200	1 - 60	Sim

NOTA: en la primera cocción, agregue 3 minutos al tiempo para precalentar la cesta.

TABLA DE RECOMENDACIONES

La siguiente tabla proporciona información indicativa para cocinar diversos alimentos. Utilice un programa similar al alimento que va a cocinar y ajuste el tiempo y la temperatura según sea necesario. Los valores indicados pueden variar según las dimensiones de los ingredientes, la cantidad y el tipo. Evite cocinar alimentos especialmente grasosos (por ejemplo, salchichas).

Alimento	Tiempo (min)	Temp. (°C)	Recomendación
PATATAS FRITAS			
Patatas rústicas congeladas	18-25	200	Agitar a la mitad del tiempo
Patatas fritas caseras*	18-25	180	Agitar a la mitad del tiempo
Patatas caseiras en cubos*	12-25	180	Agitar a la mitad del tiempo
* Pele y corte las patatas. Lave y seque cuidadosamente. Vierta media cucharada de aceite en un tazón, agregue las patatas y mezcle para sazonar. Retire las patatas para que el exceso de aceite quede en el tazón. Coloque las patatas en la cesta. NOTA: para obtener patatas más crujientes, córtelas en trozos más pequeños o use un poco más de aceite.			
Patatas asadas	15-22	180	Agitar a la mitad del tiempo
Patatas gratinadas	18-22	180	Agitar a la mitad del tiempo
Carne / Aves			
Bistec	8-16	180	Agitar a la mitad del tiempo
Chuleta de cerdo	10-15	180	Agitar a la mitad del tiempo
Hamburguesa	7-18	180	Agitar a la mitad del tiempo
Pechuga de pollo	10-25	200	Agitar a la mitad del tiempo
Rollitos de primavera	8-12	200	Precalentar la cesta Agitar a la mitad del tiempo
Nuggets de pollo	6-15	200	Precalentar la cesta Agitar a la mitad del tiempo
Palitos de pescado	6-15	200	Precalentar la cesta
Pan congelado	8-15	180	Precalentar la cesta
Verduras rellenas	10-15	150	Precalentar la cesta

Alimento	Tiempo (min)	Temp. (°C)	Recomendación
SNACKS			
Pastel	20-30	160	Use recipiente próprio para uso na fritadeira sem óleo
Empanada	20-22	180	Use recipiente próprio para uso na fritadeira sem óleo
Muffins	15-18	170	Use recipiente próprio para uso na fritadeira sem óleo
Postres	15-20	160	Use recipiente próprio para uso na fritadeira sem óleo

ALMACENAMIENTO

Permita que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas. Guarde la freidora en un lugar seco. No coloque objetos pesados sobre la freidora, ya que esto podría dañarla.

ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

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

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



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

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

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

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

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

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

AIR FRYER

SECURITY INSTRUCTIONS

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

Please check that the supply voltage of your home electrical system corresponds to the voltage on the appliance's rating plate.

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

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

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

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

Never immerse the appliance in water or any other liquid, or rinse it under running water for cleaning.

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

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

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

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

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

Keep the power cord away from hot surfaces.

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

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

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

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

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

Accessible surfaces may become hot during use.

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

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

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

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

residential environments.

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

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

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

Do not overfill the basket.

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

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

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

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

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

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

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

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

DESCRIPTION

1. Body
2. Basket
3. Basket Handle
4. Basket Release Button
5. Removable Rack
6. Air Inlet/Outlet
7. Digital Panel
8. Display
9. Multifunction Button (ON/OFF and Start/Pause)
10. Time Adjustment Buttons
11. Temperature Adjustment Buttons
12. Presets Program Buttons

CARE

This is a hot air appliance. Do not fill the fryer basket with oil, frying fat, or any other liquid.

Do not touch hot surfaces.

This appliance is intended for household use only.

Do not touch the basket or rack during and some time after use, as they become very hot.

The basket will be hot after the cooking process. Always place it on a heat-resistant surface when removing it from the appliance.

The digital panel is sensitive. Use a soft (microfiber) cloth slightly dampened with water, without chemicals. Clean the surface with gentle movements, without applying pressure to avoid scratching or damaging the sensitivity of the panel.

BEFORE FIRST USE

Remove all packaging material.

Remove all stickers or labels from the appliance, except for the appliance's rating plate.

Wash the basket and rack with hot water, a little liquid detergent, and a non-abrasive sponge.

Clean the interior and exterior of the appliance with a damp cloth.

Turn on the empty appliance for about 15 minutes at the maximum temperature in a well-ventilated area to eliminate odors and smoke due to any manufacturing residues in the internal parts of the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after each use.

Unplug the power plug and always wait for the fryer to cool down before cleaning.

IMPORTANT: Do not immerse the appliance, power cord, or plug in any liquid.

Remove the basket to allow the fryer to cool down more quickly.

The basket and rack have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this can damage the non-stick coating.

Wash the basket and rack with hot water, a little liquid detergent, and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If there are food residues stuck to the rack or basket, soak the basket in hot, soapy water for about 1 hour. Wash and dry thoroughly.

Do not use abrasive materials or cutting utensils to clean the fryer or any of its parts.

Never use abrasive sponges to clean the interior of the appliance.

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

Clean the interior of the appliance with warm water and a non-abrasive sponge. Clean the interior thoroughly to remove any crumbs or residue and dry.

To clean the heating element, use a soft brush or a dry cloth to remove any food residues.

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

Never place the rack in the basket without the rubber supports, as this may damage the non-stick coating of the parts.

OPERATION

CAUTION - Do not leave the appliance unattended while it is in operation so that you can intervene quickly in case of dangers. Place the appliance on a stable, level, and heat-resistant surface.

Leave at least 50 mm of space around the appliance.

Have oven gloves (or a kitchen cloth) on hand, use heat-resistant tongs, and a heat-resistant mat or plate to support the basket.

To remove the basket from the body, press the basket release button and slide the basket out of the body.

Place the basket on a heat-resistant mat.

To remove the rack from the basket, use the holes in the rack to remove it with your hands; wait for the rack and basket to cool.

Slide the basket into the fryer until it clicks into place. The appliance will not work unless the basket is properly positioned.

Do not fill the basket with oil or any other liquid.

Never place the rack without the rubber supports in the basket as it may damage the non-stick coating of the parts.

NOTE: When a program ends, if the interior temperature of the fryer is above 100°C, the ventilation will continue to operate for about 20 seconds.

SHAKE ALERT

Approximately 2/3 of the programmed time (when the set time is over 6 minutes), the air fryer emits an audible alert to remind you to shake/turn the food; the “SHY” indication appears on the display.

Hold the basket by the handle, press the basket release button, and slide the basket out of the body; the program pauses until the basket is properly placed.

Shake or turn the food.

Slide the basket into the air fryer until it clicks into place; the program resumes.

NOTE: The SHAKE ALERT is not set in the CAKE program.

Display Information

-- --	The fryer is in standby mode.
OPEn	The basket is not in the body or is improperly placed.
SHY	Alert to shake the food.
End	Program has finished.

Table of Preset Programs

Program		Standard Temperature (°C)	Standard Time (mins)	Temperature Range	Time range (mins)	Shake Alert
 WINGS	Wings	200	18	80 - 200	1 - 60	Yes
	 STEAK	180	15	80 - 200	1 - 60	Yes
 SEAFOOD	Seafood	150	12	80 - 200	1 - 60	Yes
 CAKE	Cake	160	30	80 - 200	1 - 60	No
 NUGGETS	Nuggets	180	18	80 - 200	1 - 60	Yes
 FRIES	French Fries	200	20	80 - 200	1 - 60	Yes
 CHICKEN	Chicken	190	25	80 - 200	1 - 60	Yes
 RIBS	Pork Ribs	180	30	80 - 200	1 - 60	Yes
 VEGGIES	Vegetables	150	10	80 - 200	1 - 60	Yes
 FISH	Fish	180	20	80 - 200	1 - 60	Yes

NOTE – In the first cooking, add 3 minutes to the time for preheating the basket.

RECOMMENDATIONS TABLE

The following table provides indicative information for cooking various foods. Use a program similar to the food to be cooked and adjust the time and temperature if necessary. The values indicated may vary based on the dimensions of the ingredients, quantity, and type. Avoid cooking particularly fatty foods (e.g., sausages).

Food	Time (min)	Temp. (°C)	Recommendation
FRENCH FRIES			
Frozen rustic potatoes	18-25	200	Shake halfway through the time
Homemade French fries*	18-25	180	Shake halfway through the time
Homemade diced potatoes	12-25	180	Shake halfway through the time
* Peel and cut the potatoes. Wash and dry carefully. Pour half a tablespoon of oil into a bowl, add the potatoes, and mix to season them. Remove the potatoes so that the excess oil stays in the bowl. Place the potatoes in the basket. NOTE: For crispier potatoes, cut smaller pieces or use a little more oil.			
Baked Potatoes	15-22	180	Shake halfway through the time
Au Gratin Potatoes	18-22	180	Shake halfway through the time
Meat / Poultry			
Steak	8-16	180	Turn halfway through the time
Pork Chop	10-15	180	Turn halfway through the time
Hamburger	7-18	180	Turn halfway through the time
Chicken Breast	10-25	200	Turn halfway through the time
Spring Rolls	8-12	200	Preheat the basket Shake halfway through the time
Chicken Nuggets	6-15	200	Preheat the basket Shake halfway through the time
Fish Sticks	6-15	200	Preheat the basket
Frozen Bread	8-15	180	Preheat the basket
Stuffed Vegetables	10-15	150	Preheat the basket

Food	Time (min)	Temp. (°C)	Recommendation
SNACKS			
Cake	20-30	160	Use a container specifically designed for use in the air fryer.
Pie	20-22	180	Use a container specifically designed for use in the air fryer.
Muffins	15-18	170	Use a container specifically designed for use in the air fryer.
Desserts	15-20	160	Use a container specifically designed for use in the air fryer.

STORAGE

Allow the appliance to cool completely before storing. Ensure that all parts are clean and dry. Store the air fryer in a dry place.

Do not place heavy objects on top of the air fryer, as this may damage it.

ANOMALIES AND REPAIR

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

PROTECTING THE ENVIRONMENT



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

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

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

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement ces instructions avant la première utilisation et les conserver pour une référence ultérieure. Une utilisation non conforme aux instructions dégagerait FLAMA de toute responsabilité.

Vérifier que la tension d'alimentation de l'installation électrique de votre habitation correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans le manuel d'utilisation et n'utiliser que les accessoires d'origine.

Toujours placer les ingrédients à frire à l'intérieur de le panier pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les composants chauffants.

Ne pas couvrir les ouvertures d'entrée et de sortie d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.

Ne pas remplir le récipient avec de l'huile, car cela pourrait provoquer un risque d'incendie.

Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou un autre liquide ni le rincer sous l'eau courante pour le nettoyer.

Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés.

Si le câble d'alimentation est endommagé, demander au service d'assistance technique agréé FLAMA de le remplacer afin d'éviter tout danger.

Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.

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

et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

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

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

Cet appareil doit être raccordé à une prise de terre. Toujours vérifier que la fiche est bien insérée dans la prise.

Toujours placer et utiliser l'appareil sur une surface sèche, stable et horizontale, avec les poignées (le cas échéant) positionnées de manière à éviter le renversement de liquides chauds.

L'appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

Ne pas placer l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Laisser 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 rien placer sur l'appareil.

Lors de la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les conduits d'aération. Garder vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faire également attention à la vapeur chaude et à l'air lorsque vous retirez le récipient de l'appareil.

Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

Les accessoires de l'appareil deviennent chauds lors de l'utilisation. Il faut être prudent lors de leur manipulation.

Avant chaque utilisation de l'appareil, veiller à ce que le composant à chauffer et son environnement soient propres et débarrassés de toute trace d'aliments afin de garantir son bon fonctionnement.

Ne pas placer l'appareil à proximité ou au-dessus d'une cuisinière à gaz ou de tout type de cuisinière électrique ou de plaque électrique, ou dans un four chaud.

Cet appareil est destiné à un usage domestique normal

uniquement. Il n'est pas destiné à des environnements tels que les salles de repos du personnel dans les magasins, les bureaux, les fermes et autres environnements de travail. Il ne convient pas non plus aux clients d'hôtels, de motels, d'auberges et d'autres environnements résidentiels.

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

Toujours éteindre l'appareil après utilisation en retirant la fiche de la prise.

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

Ne pas trop remplir le panier.

Veiller à ce que les ingrédients préparés dans cet appareil sortent jaune doré, plutôt que foncé ou brun. Éliminer les résidus brûlés. Ne pas faire frire les pommes de terre fraîches à une température supérieure à 180 °C (pour réduire la production d'acrylamide).

Après avoir retiré le récipient avec le panier de l'appareil, poser celui-ci sur une surface appropriée et le laisser au repos pendant 30 secondes avant de retirer le panier du récipient.

Faire attention lors du nettoyage de la partie supérieure de la chambre de préparation : résistance à chaud, bords des pièces métalliques.

Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans le manuel d'instructions et n'utiliser que les accessoires d'origine.

En ce qui concerne les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires ou de l'huile, référez-vous au paragraphe NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

Toute opération autre que le nettoyage ne doit être effectuée que par des agents agréés FLAMA.

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

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

DESCRIPTION

1. Corps
2. Panier
3. Poignée du panier
4. Bouton de libération du panier
5. Grille amovible
6. Entrée/Sortie d'air
7. Écran digital
8. Écran
9. Bouton multifonction (ON/OFF et Démarrer/Pause)
10. Boutons de réglage du temps
11. Boutons de réglage de la température
12. Boutons de programmes prédéfinis

ENTRETIEN

C'est un appareil qui fonctionne avec de l'air chaud. Ne remplissez pas le panier de la friteuse avec de l'huile, de la graisse de friture ou tout autre liquide.

Ne touchez pas les surfaces chaudes.

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.

N'approchez pas le panier ni la grille pendant et quelque temps après utilisation, car ils deviennent très chauds.

Le panier sera chaud après le processus de cuisson. Placez-le toujours sur une surface résistante à la chaleur lors de son retrait de l'appareil.

Le panneau digital est sensible.

Utilisez un chiffon doux (microfibre) légèrement humidifié à l'eau, sans produits chimiques. Nettoyez la surface avec des mouvements doux, sans appliquer de pression pour éviter les rayures ou endommager la sensibilité du panneau.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tout le matériel de l'emballage.

Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil, à l'exception de la plaque signalétique de l'appareil.

Lavez le panier et la grille à l'eau chaude, un peu de détergent liquide et une éponge non abrasive.

Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Allumez l'appareil à vide pendant environ 15 minutes à la température maximale dans un endroit bien ventilé pour éliminer les odeurs et la fumée dues à d'éventuels résidus de fabrication dans les parties internes de l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Débranchez la fiche de la prise de courant et attendez toujours que la friteuse refroidisse avant de la nettoyer.

IMPORTANT : Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ni la fiche dans un liquide quelconque.

Retirez le panier pour permettre à la friteuse de refroidir plus rapidement.

Le panier et la grille sont dotés d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ni de matériaux de nettoyage abrasifs, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

Lavez le panier et la grille à l'eau chaude, un peu de détergent liquide et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer toute saleté résiduelle.

Astuce : Si des résidus alimentaires

sont collés à la grille ou au panier, faites tremper le panier dans de l'eau chaude et savonneuse pendant environ 1 heure. Lavez et séchez complètement.

N'utilisez pas de matériaux abrasifs ou d'ustensiles tranchants pour nettoyer la friteuse ou l'une de ses pièces.

N'utilisez jamais d'éponges abrasives pour nettoyer l'intérieur de l'appareil.

Assurez-vous que toutes les pièces et surfaces sont complètement sèches avant de réutiliser l'appareil.

Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau tiède et une éponge non abrasive. Nettoyez soigneusement l'intérieur pour éliminer toute miette ou résidu et séchez.

Pour nettoyer l'élément chauffant, utilisez une brosse douce ou un chiffon sec pour éliminer tout résidu alimentaire.

Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide et une éponge, puis séchez avec un chiffon doux.

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

FONCTIONNEMENT

ATTENTION - Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement, afin de pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.

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

Laissez un espace d'au moins 50 mm autour de l'appareil.

Ayez des gants de four (ou un torchon de cuisine) à portée de main, utilisez des pinces résistantes à la chaleur et un tapis

ou une assiette résistante à la chaleur pour soutenir le panier.

Pour retirer le panier du corps, appuyez sur le bouton de libération du panier et faites glisser le panier hors du corps.

Placez le panier sur un tapis résistant à la chaleur.

Pour retirer la grille du panier, utilisez les trous dans la grille pour la retirer avec vos mains ; attendez que la grille et le panier refroidissent.

Faites glisser le panier dans la friteuse jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. L'appareil ne fonctionnera pas à moins que le panier ne soit correctement positionné.

Ne remplissez pas le panier d'huile ni d'aucun autre liquide.

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

REMARQUE : Lorsqu'un programme se termine, si la température intérieure de la friteuse est supérieure à 100°C, la ventilation continuera de fonctionner pendant environ 20 secondes.

UTILISATION

Écran digital

	Bouton multifonction Appuyez sur le bouton pour activer et désactiver l'écran digital. Une fois que la friteuse est programmée, appuyez sur le bouton pour démarrer et mettre en pause le programme sélectionné.
	Boutons de réglage du temps Appuyez sur les boutons pour augmenter/diminuer le temps.
	Boutons de réglage de la température Appuyez sur les boutons pour augmenter/diminuer la température.

Dérroulez complètement le cordon d'alimentation avant de brancher l'appareil sur la prise électrique.

Branchez l'appareil sur le secteur.

Retirez le panier de la friteuse en appuyant sur le bouton de libération du panier.

Placez les aliments dans le panier.

Faites glisser le panier dans la friteuse jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.

Appuyez sur la touche Multifonction pour activer l'écran digital.

Programmez la friteuse en sélectionnant l'un des programmes prédéfinis (consultez le tableau des programmes prédéfinis).

REMARQUE – Si nécessaire, vous pouvez utiliser les boutons de réglage du temps et de la température.

Appuyez sur la touche Multifonction pour démarrer la cuisson ; l'écran indique la température et le temps.

Pendant la cuisson :

Vous pouvez ajuster le temps et la température.

Appuyez sur la touche Multifonction pour mettre en pause la cuisson ; appuyez à nouveau pour reprendre la cuisson.

Pour arrêter le programme, appuyez sur la touche Multifonction pendant 2 secondes.

Avertissement AGITER :

Environ 2/3 du temps programmé (lorsque le temps défini est supérieur à 6 minutes), la friteuse émet un avertissement sonore pour rappeler d'agiter/retourner les aliments ; l'indication "SHY" apparaît sur l'afficheur.

Tenez le panier par la poignée, appuyez sur le bouton de libération du panier et faites glisser le panier hors du corps ; le programme est en pause tant que le panier n'est pas en place.

Agitez ou retournez les aliments.

Faites glisser le panier dans la friteuse jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place ; le programme reprend.

REMARQUE – L'avertissement AGITER n'est pas activé dans le programme CAKE.

Informations sur l'écran

-- --	La friteuse est en mode veille.
OPEN	Le panier n'est pas dans le corps ou est mal positionnée.
SHY	Avertissement pour agiter les aliments.
End	Le programme est terminé.

Tableau des programmes prédéfinis

Programme		Température standard (°C)	Temps standard (minutes)	Intervalle de température (°C)	Intervalle de temps (minutes)	vertissement Agiter
 WINGS	Ailes	200	18	80 - 200	1 - 60	Oui
 STEAK	Viande	180	15	80 - 200	1 - 60	Oui
 SEAFOOD	Fruits de mer	150	12	80 - 200	1 - 60	Oui
 CAKE	Gâteau	160	30	80 - 200	1 - 60	Non
 NUGGETS	Nuggets	180	18	80 - 200	1 - 60	Oui
 FRIES	Frites	200	20	80 - 200	1 - 60	Oui
 CHICKEN	Poulet	190	25	80 - 200	1 - 60	Oui
 RIBS	Côtes	180	30	80 - 200	1 - 60	Oui
 VEGGIES	Légumes	150	10	80 - 200	1 - 60	Oui
 FISH	Poisson	180	20	80 - 200	1 - 60	Oui

NOTE - lors de la première cuisson, ajoutez 3 minutes au temps pour préchauffer le panier.

TABLEAU DE RECOMMANDATIONS

Le tableau suivant présente des informations indicatives pour la cuisson de différents aliments.

Utilisez un programme similaire à l'aliment que vous souhaitez cuisiner et ajustez le temps et la température si nécessaire. Les valeurs indiquées peuvent varier en fonction des dimensions des ingrédients, de la quantité et du type. Évitez de cuisiner des aliments particulièrement gras (par exemple, des saucisses).

Aliments	Temps (min)	Temp. (°C)	Recommandation
FRITES			
Pommes de terre rustiques surgelées	18-25	200	Agiter à mi-cuisson
Frites maison*	18-25	180	Agiter à mi-cuisson
Pommes de terre maison en cubes*	12-25	180	Agiter à mi-cuisson
* Épluchez et coupez les pommes de terre. Lavez et séchez soigneusement. Versez une demi-cuillère à soupe d'huile dans un bol, ajoutez les pommes de terre et mélangez pour les assaisonner. Retirez les pommes de terre pour que l'excès d'huile reste dans le bol. Placez les pommes de terre dans le panier. REMARQUE - pour des frites plus croustillantes, coupez-les en morceaux plus petits ou utilisez un peu plus d'huile.			
Pommes de terre rôties	15-22	180	Agiter à mi-cuisson
Pommes de terre gratinées	18-22	180	Agiter à mi-cuisson
Viande / Volaille			
Steak	8-16	180	Retourner à mi-cuisson
Côtelette de porc	10-15	180	Retourner à mi-cuisson
Hamburger	7-18	180	Retourner à mi-cuisson
Poitrine de poulet	10-25	200	Retourner à mi-cuisson
Rouleaux de printemps	8-12	200	Préchauffez le panier Agitez à mi-cuisson
Nuggets de poulet	6-15	200	Préchauffez le panier Agitez à mi-cuisson
Nuggets de poisson	6-15	200	Préchauffer le panier

Aliments	Temps (min)	Temp. (°C)	Recommandation
Pain congelé	8-15	180	Préchauffer le panier
Légumes farcis	10-15	150	Préchauffer le panier
SNACKS			
Gâteau	20-30	160	Utilisez un récipient approprié pour une utilisation dans la friteuse sans huile
Pâté	20-22	180	Utilisez un récipient approprié pour une utilisation dans la friteuse sans huile
Muffins	15-18	170	Utilisez un récipient approprié pour une utilisation dans la friteuse sans huile
Desserts	15-20	160	Utilisez un récipient approprié pour une utilisation dans la friteuse sans huile

ENTRETIEN

Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le ranger. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches. Rangez la friteuse dans un endroit sec.

Ne placez pas d'objets lourds sur la friteuse, car cela pourrait l'endommager.

DYSFONCTIONNEMENTS ET RÉPARATIONS

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

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



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

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

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

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

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

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

CONDIÇÕES DE GARANTIA

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

CONDIÇÕES DE GARANTIA

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

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

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

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

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

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

WARRANTY CONDITIONS

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

WARRANTY CONDITIONS

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

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

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

CONDITIONS DE GARANTIE

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

CONDITIONS DE GARANTIE

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

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

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

FLAMA[®]

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

www.flama.pt
info@flama.pt

1649.00