

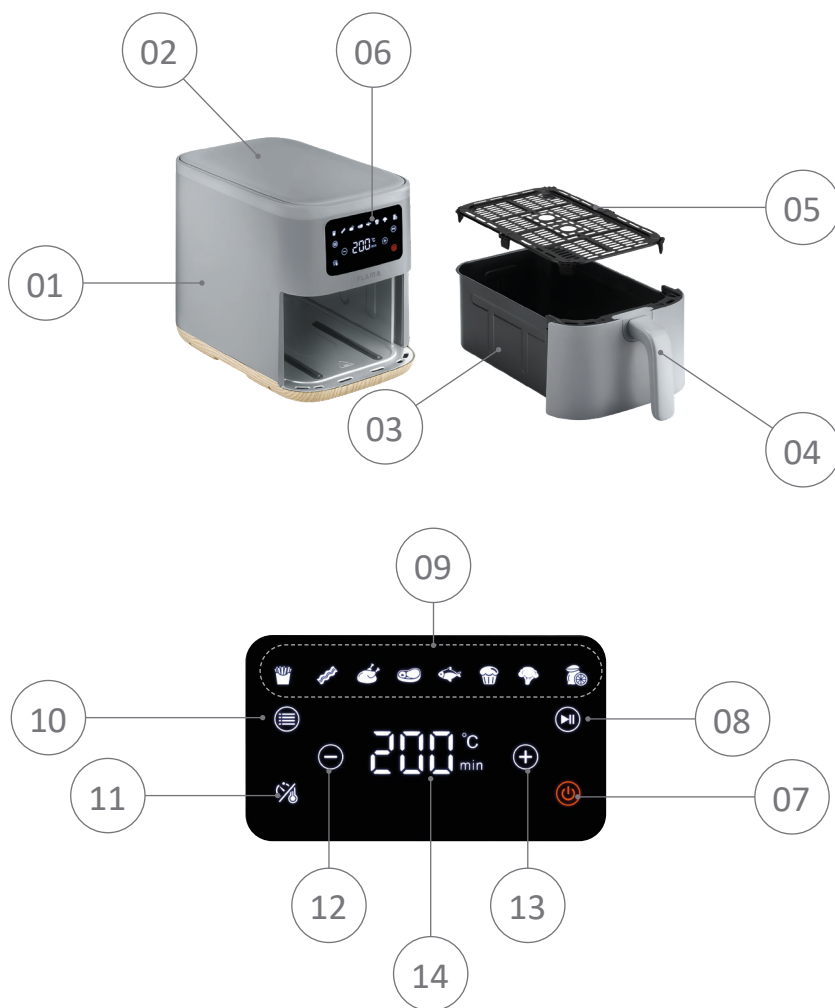
FLAMA[®]

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



652FL

PT	FRITADEIRA SEM ÓLEO	1
ES	FREIDORA DE AIRE	11
EN	AIR FRYER	21
FR	FRITEUSE À AIR	30



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 pegas (se houver) posicionadas para evitar o derramamento de líquidos quentes.

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

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

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

As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização.

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

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

Não coloque o aparelho próximo ou em cima de um fogão a gás

ou qualquer tipo de fogão eléctrico ou de placas eléctricas, nem num forno aquecido.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído exclusivamente pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por técnicos qualificados, de modo a evitar qualquer perigo. O utilizador não deve, em circunstância alguma, proceder à substituição do cabo.

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

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

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

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

Não encha demasiado 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

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

CUIDADOS E ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

AVISO

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

PERIGO DE QUEIMADURAS

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

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

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

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 percepção 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 e a cuba podem ser lavadas 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 percorrer e selecionar os programas disponíveis.
	Tecla Início/Pausa Pressione para iniciar ou pausar o processo de confeitão.
	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.

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

FUNCIONAMENTO

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

Puxe a cuba (3) pela pega (4).

Coloque os alimentos sobre a grelha air fry (5), respeitando o limite máximo indicado.

Insira a cuba novamente no aparelho, alinhando corretamente com as guias do corpo.

No painel de controlo (6):

- Pressione a tecla ON/OFF (7) para ligar o aparelho.
- Para ajuste manual de tempo e temperatura:
- Pressione a tecla de tempo e temperatura (11).
- Utilize a tecla aumentar (13) ou

diminuir (12) para definir os valores desejados.

Para utilizar os programas predefinidos (9):

- Pressione a tecla de seleção de programa (10).
- Os programas serão apresentados no display digital (14).
- Confirme a seleção e inicie a cozedura pressionando a tecla início/pausa (8).

A tecla início/pausa (8) também pode ser utilizada para iniciar ou pausar o processo manualmente.

Durante a cozedura, poderá agitar os alimentos puxando a cuba (3) pela pega (4) e voltando a inseri-la no aparelho.

Quando o tempo terminar, o aparelho emite um sinal sonoro e desliga-se

automaticamente, apresentando “00” no display digital (14).

Para desligar manualmente o aparelho antes do fim do tempo programado, mantenha a tecla ON/OFF (7) pressionada durante 2 segundos.

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)
	Batatas fritas	200	17
	Bacon	180	06
	Frango	200	25
	Bife	180	16
	Peixe	180	18
	Bolo	160	16
	Veggies	160	16
	Desidratar	60	8h

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 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 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 de 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 de calentamiento.

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, haga que lo sustituyan en un servicio técnico autorizado de Flama, para 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 conexión a tierra. Compruebe siempre que el enchufe esté bien insertado 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 aberturas de salida 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 alimentos 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, a 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 destinado a 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 ha sido diseñado para ser utilizado a temperaturas ambiente entre 5 °C y 40 °C.

Desconecte siempre el aparato después de cada uso desenchufándolo de la toma de corriente.

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 salgan 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

1. Cuerpo
2. Salida de aire
3. Cuba (recipiente)
4. Asa de la cuba
5. Rejilla air fry
6. Panel de control
7. Tecla ON/OFF
8. Tecla Inicio/Pausa
9. Programas preestablecidos
10. Tecla de selección de programa
11. Tecla de tiempo y temperatura
12. Tecla disminuir
13. Tecla aumentar
14. Pantalla digital

CUIDADOS Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA

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

de incendio, descarga eléctrica o daños en el aparato.

PELIGRO DE QUEMADURAS

Durante el funcionamiento y durante un tiempo después de su uso, determinadas superficies del aparato alcanzan temperaturas elevadas.

No toque las superficies calientes, incluida la cuba y la rejilla, mientras el aparato esté en funcionamiento o inmediatamente después de su uso.

La cuba permanece caliente tras el proceso de cocción. Al retirarla del aparato, colóquela siempre sobre una superficie resistente al calor.

PELIGRO DE QUEMADURAS

Algunas superficies del aparato pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el funcionamiento.

La percepción de la temperatura puede variar de una persona a otra. Utilice el aparato con precaución y toque únicamente las superficies destinadas al manejo, como el asa de la cuba.

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

⚠ ADVERTENCIA – 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 haya cesado completamente antes de retirar la cuba del aparato.

No vuelva a utilizar el aparato hasta que la causa haya sido identificada y solucionada por un Servicio de Asistencia Técnica autorizado.

⚠ ADVERTENCIA – NIÑOS Y PERSONAS VULNERABLES

Este aparato **no está destinado a ser utilizado por niños.**

Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, **únicamente si han recibido supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que conlleva.**

USO PREVISTO

Este aparato está destinado **exclusivamente a uso doméstico.**

Cualquier otro uso se considera inadecuado y puede provocar riesgos 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 dañarse por temperaturas elevadas.

⚠ ADVERTENCIA – COLOCACIÓN Y VENTILACIÓN

No coloque el aparato cerca de paredes, cortinas u otros materiales inflamables.

Deje un espacio libre mínimo de **10 cm alrededor del aparato** para garantizar una correcta ventilación.

No cubra las salidas de aire durante el funcionamiento.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ ATENCIÓN

La rejilla y la cuba permanecen calientes durante y después del uso.

No retire la rejilla de la cuba mientras esté caliente. Espere a que todas las piezas se enfríen completamente antes de retirarlas o limpiarlas.

⚠ ADVERTENCIA – RIESGO ELÉCTRICO

Antes de proceder a la limpieza, desconecte siempre el aparato de la toma de corriente y espere a que se enfríe completamente.

Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

Si el cable de alimentación está dañado, **debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o por personal cualificado**, a fin de evitar riesgos.

Procedimiento de limpieza

Limpie el aparato después de cada uso. Retire la cuba para permitir un enfriamiento más rápido.

La cuba y la rejilla disponen de un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios metálicos, utensilios afilados ni materiales de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar el revestimiento.

Lave la cuba y la rejilla con agua caliente,

una pequeña cantidad de detergente líquido y una esponja no abrasiva. Puede utilizar un producto desengrasante para eliminar la suciedad persistente.

Nota: Si hay restos de alimentos adheridos a la rejilla o a la cuba, sumerja la cuba en agua caliente con detergente durante aproximadamente 1 hora. A continuación, lave y seque.

Limpie el interior del aparato con agua tibia y una esponja no abrasiva. No limpie los elementos calefactores.

Limpie el exterior con un paño húmedo y seque con un paño suave.

La rejilla y la cuba pueden lavarse en el lavavajillas.

⚠ ATENCIÓN

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

Panel de control

	Tecla ON/OFF Pulse para encender o apagar el aparato.
	Tecla de selección de programa Pulse para desplazarse y seleccionar los programas disponibles.
	Tecla Inicio/Pausa Pulse para iniciar o pausar el proceso de cocción.
	Tecla tiempo/temperatura Pulse para alternar entre el ajuste del tiempo y la temperatura.
	Tecla aumentar (+) Pulse para aumentar el valor del tiempo o la temperatura.
	Tecla disminuir (-) Pulse para reducir el valor del tiempo o la temperatura.

ANTES DEL PRIMER USO

Antes de utilizar el aparato por primera vez:

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

Retire cualquier etiqueta o adhesivo de la cuba o de la rejilla.

Lave la cuba y la rejilla air fry con agua tibia, detergente líquido suave y una esponja no abrasiva.

Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo, evitando que entre agua en los componentes eléctricos.

Seque completamente todas las piezas antes de volver a montarlas.

⚠ ATENCIÓN

Nunca sumerja el aparato, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

FUNCIONAMIENTO

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

Extraiga la cuba tirando del asa.

Coloque los alimentos sobre la rejilla air fry, respetando el límite máximo indicado.

Introduzca la cuba en el aparato, alineándola correctamente con las guías.

En el panel de control:

Pulse la tecla ON/OFF para encender el aparato.

Ajuste manual de tiempo y temperatura

Pulse la tecla tiempo/temperatura.

Utilice las teclas aumentar (+) o disminuir (–) para seleccionar los valores deseados.

Programas preestablecidos

Pulse la tecla de selección de programa.

Los programas se muestran en la pantalla digital.

Pulse Inicio/Pausa para iniciar la cocción.

Durante la cocción, puede agitar los alimentos extrayendo la cuba por el asa y volviéndola a introducir en el aparato.

Al finalizar el tiempo programado, el aparato emite una señal acústica y se apaga automáticamente, mostrando “00” en la pantalla digital.

Para apagar manualmente el aparato antes de que finalice el tiempo programado, mantenga pulsada la tecla ON/OFF durante 2 segundos.

PRECALENTAMIENTO

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

Seleccione la temperatura deseada y ajuste un tiempo de **3 a 5 minutos con la cuba vacía**.

Programas preestablecidos

Programa		Temperatura (°C)	Tiempo
	Patatas fritas	200	17 min
	Bacon	180	6 min
	Pollo	200	25 min
	Filete	180	16 min
	Pescado	180	18 min
	Bizcocho	160	16 min
	Verduras	160	16 min
	Deshidratar	60	8 h

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire no funciona	El aparato no está conectado a la toma de corriente.	Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión adecuada y puesta a tierra.
Los alimentos preparados en la freidora de aire no quedan bien cocinados	La cantidad de alimentos en la cuba es excesiva.	Coloque cantidades menores de alimentos en la cuba. Las porciones más pequeñas se cocinan de forma más uniforme.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Aumente la temperatura de cocción (consulte la sección “Definiciones” en el capítulo “Funcionamiento”).
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Aumente el tiempo de cocción (consulte la sección “Definiciones” en el capítulo “Funcionamiento”).

Problema	Posible causa	Solución
Los alimentos se cocinan de forma irregular en la freidora de aire	Algunos tipos de alimentos deben agitarse a mitad del tiempo de cocción.	Los alimentos que se superponen o se cruzan (por ejemplo, patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de cocción. Consulte la sección “Definiciones” en el capítulo “Funcionamiento”.
Los snacks no quedan crujientes al salir de la freidora de aire	Se han utilizado snacks destinados a freidoras tradicionales.	Utilice snacks aptos para horno o pincele ligeramente los snacks con aceite para obtener un resultado más crujiente.
	La rejilla no está correctamente colocada en la cuba.	Coloque correctamente la rejilla en la cuba asegurándose de que queda bien asentada.
Sale humo blanco del aparato	Se están preparando alimentos con alto contenido en grasa.	Al cocinar alimentos grasos, una gran cantidad de grasa puede escurrir hacia la cuba. Esta grasa puede producir humo blanco y hacer que la cuba se caliente más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La cuba contiene residuos de grasa de usos anteriores.	El humo blanco se produce por el calentamiento de la grasa residual. Limpie correctamente la cuba después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se cocinan de forma irregular	No se ha utilizado un tipo de patata adecuado.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que mantengan su firmeza durante la cocción.
	Las patatas no se lavaron correctamente antes de la cocción.	Lave bien los palitos de patata para eliminar el almidón de la superficie.
Las patatas fritas frescas no quedan crujientes	La textura crujiente depende de la cantidad de aceite y de agua presente.	Asegúrese de secar bien los palitos de patata antes de añadir una pequeña cantidad de aceite.

ADVERTENCIA

Si el problema persiste, desconecte el aparato de la toma de corriente y contacte con un **Servicio de Asistencia Técnica autorizado**.

No intente desmontar ni reparar el aparato, ya que esto puede provocar riesgos y anular la conformidad CE.

CONSEJOS

Los ingredientes de tamaño pequeño suelen requerir un tiempo de cocción ligeramente inferior al de los ingredientes de mayor tamaño.

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

Agitar los ingredientes pequeños a mitad del tiempo de cocción mejora el resultado final y ayuda a evitar una cocción irregular.

Añada una pequeña cantidad de aceite a las patatas frescas y cocine los ingredientes durante algunos minutos adicionales para obtener un resultado más crujiente.

No se recomienda preparar ingredientes con un contenido de grasa extremadamente alto, como salchichas.

Los snacks aptos para horno también pueden prepararse en la freidora de aire.

La cantidad ideal para preparar patatas fritas crujientes es de 500 g.

Utilice masa preparada para elaborar snacks de forma rápida y sencilla. La masa preparada requiere un tiempo de cocción más corto que la masa casera.

Coloque un molde para hornear o una fuente apta para horno dentro de la cuba de la freidora si desea hornear un bizcocho o una quiche, o si desea cocinar ingredientes frágiles o rellenos.

La freidora de aire también puede utilizarse para recalentar alimentos. Para recalentar, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

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

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



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

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

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

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

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

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

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 appliance in water or other liquids, or 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 by 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 of age and under supervision.

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

Keep the power cable away from hot surfaces.

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

This appliance should only be connected to a grounded outlet. Always check that the plug is securely inserted into the outlet.

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

This appliance is not intended to be operated by 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 outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and air outlet openings. 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 you use them. Be careful when handling them.

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

Do not place the appliance near or on 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 cord.

This appliance is intended for normal domestic use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens in shops, 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 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 bowl.

Ensure that ingredients prepared in this appliance come out golden yellow rather than dark or brown. Dispose of burnt residues.

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

Do not leave the appliance unattended during use.

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

Be careful 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 use only 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 must be carried out solely 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.

DESCRIPTION

1. Main body
2. Air outlet
3. Basket
4. Basket handle
5. Air fry rack
6. Control panel
7. ON/OFF button
8. Start/Pause button
9. Preset programs
10. Program selection button
11. Time and temperature button
12. Decrease button
13. Increase button
14. Digital display

SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

WARNING

This appliance operates by means of hot air circulation. Do not fill the basket with oil, frying fat or any other liquid, as this may cause a fire hazard or damage to the appliance.

RISK OF BURNS

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

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

The basket 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 observed coming from the appliance during use, immediately unplug the appliance from the mains socket.

Wait until the smoke emission has completely stopped before removing the basket from the appliance.

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

RISK OF BURNS

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

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

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

Intended use

This appliance is intended for **household use only**.

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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ CAUTION

The rack and the basket remain hot during and after use.

Do not remove the rack from the basket while it is hot. Allow all parts to cool down completely before removing or cleaning them.

⚠ WARNING

Before cleaning, always unplug the appliance from the mains socket and allow it to cool down completely.

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

Cleaning procedure

Clean the appliance after each use. Remove the basket to allow faster cooling.

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

Do not use any abrasive materials to clean the air fryer or any of its parts. Ensure that

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

Wash the basket and the rack with hot water, a small amount of liquid detergent and a non-abrasive sponge. A degreasing agent may be used to remove stubborn dirt.

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

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

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

The rack and the basket are dishwasher safe.

⚠ CAUTION

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

Control panel

	ON/OFF button Press to switch the appliance on or off.
	Program selection button Press to scroll through and select the available programs.
	Start/Pause button Press to start or pause the cooking process.
	Time/Temperature button Press to switch between time and temperature adjustment.
	Increase button (+) Press to increase the time or temperature value.
	Decrease button (-) Press to reduce the time or temperature value.

BEFORE FIRST USE

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

Remove all packaging materials from the inside and outside of the appliance.

Remove any labels or stickers that may be attached to the basket or the rack.

Thoroughly wash the basket and the air fry rack with warm water, mild liquid detergent and a non-abrasive sponge.

Clean the inside and outside of the appliance with a damp cloth. Ensure that no water enters the electrical components.

Dry all parts thoroughly before reassembling them.

CAUTION

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

OPERATION

Connect the power cord to a properly earthed mains socket.

Pull out the basket (3) using the handle (4).

Place the food on the air fry rack (5), observing the indicated maximum capacity.

Insert the basket back into the appliance, aligning it correctly with the guides in the main body.

On the control panel (6):

Press the ON/OFF button (7) to switch on the appliance.

Manual time and temperature adjustment

Press the Time/Temperature button (11).

Use the Increase button (13) or the Decrease button (12) to set the desired values.

Using the preset programs

Press the Program selection button (10).

The programs will be shown on the digital display (14).

Confirm the selection and start cooking by pressing the Start/Pause button (8).

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

During cooking, you may shake the food by pulling out the basket (3) using the handle (4) and reinserting it into the appliance.

When the time has elapsed, the appliance emits an audible signal and switches off automatically, showing "00" on the digital display (14).

To switch off the appliance manually before the programmed time has elapsed, press and hold the ON/OFF button (7) for 2 seconds.

PREHEATING

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

Select the desired temperature and set the time to **3 to 5 minutes with the empty basket**.

Preset programs

Program		Default temperature (°C)	Default time
	French fries	200	17
	Bacon	180	06
	Chicken	200	25
	Steak	180	16
	Fish	180	18
	Cake	160	16
	Vegetables	160	16
	Dehydrate	60	8h

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not connected to the mains socket.	Connect the plug to a properly earthed mains socket.
Food prepared in the air fryer is not cooked properly	The amount of food in the basket is too large.	Place smaller quantities of food in the basket. Smaller portions cook more evenly.
	The set temperature is too low.	Increase the cooking temperature (see the “Settings” section in the “Using the appliance” chapter).
	The cooking time is too short.	Increase the cooking time (see the “Settings” section in the “Using the appliance” chapter).
Food is cooked unevenly in the air fryer	Certain types of food need to be shaken halfway through the cooking time.	Foods that overlap or cross over each other (e.g. French fries) should be shaken halfway through the cooking time. See the “Settings” section in the “Using the appliance” chapter.

Problem	Possible cause	Solution
Fried snacks are not crispy when removed from the air fryer	Snacks intended for traditional deep fryers were used.	Use oven-suitable snacks or lightly brush the snacks with oil to obtain a crispier result.
	The basket is not correctly inserted.	Push the basket fully into the appliance until it clicks into place.
White smoke comes out of the appliance	Food with a high fat content is being prepared.	When cooking fatty foods in the air fryer, a large amount of fat may drip into the basket. This fat can produce white smoke and cause the basket to become hotter than usual. This does not affect the appliance or the final result.
	The basket still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by heating leftover grease in the basket. Make sure to clean the basket properly after each use.
Fresh French fries are cooked unevenly	The wrong type of potato was used.	Use fresh potatoes and ensure that they remain firm during cooking.
	The potatoes were not washed properly before cooking.	Wash the potato sticks thoroughly to remove surface starch.
Fresh French fries are not crispy	Crispiness depends on the amount of oil and water present.	Make sure to dry the potato sticks thoroughly before adding a small amount of oil.

WARNING

If the problem persists, unplug the appliance from the mains socket and contact an **authorised Service Centre (FLAMA)**.

Do not attempt to dismantle or repair the appliance yourself.

STORAGE

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

Ensure that all parts are clean and completely dry before storage.

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

Do not place heavy objects on the appliance during storage.

TIPS

Smaller ingredients generally require a slightly shorter cooking time than larger ingredients.

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

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

Add a small amount of oil to fresh potatoes and cook the ingredients for a few additional minutes to obtain a crispy result.

It is not recommended to prepare ingredients with an extremely high fat content, such as sausages.

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

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

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

Place a baking pan or oven-safe dish inside the basket if you wish to bake a cake or a quiche, or if you want to cook delicate or filled ingredients.

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

ANOMALIES AND REPAIR

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

PROTECTING THE ENVIRONMENT



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

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

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

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

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

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans le manuel d'utilisation et utilisez uniquement les accessoires d'origine.

Placez toujours les ingrédients à frire dans la cuve afin d'éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.

Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air 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 cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même sont endommagés.

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

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

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

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

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

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

Cet appareil ne doit être branché qu'à une prise avec mise à la terre. Vérifiez toujours que la fiche est bien enfoncée dans la prise.

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

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance indépendant.

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

Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude s'échappe par les ouvertures d'évacuation d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la 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 type de cuisinière électrique ou de plaques électriques, ni dans un four chaud.

Si le cordon 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 procéder au remplacement du cordon.

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.

Débranchez toujours l'appareil après chaque utilisation en retirant la fiche de la prise de courant.

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

Ne remplissez pas trop le bac.

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

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.

Soyez prudent lorsque vous nettoyez la partie supérieure de la chambre de préparation : résistance chauffante, bords des pièces métalliques.

N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans le manuel d'instructions et utilisez uniquement des accessoires d'origine.

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

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

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

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

DESCRIPTION

1. Corps
2. Sortie d'air
3. Cuve
4. Poignée de la cuve
5. Grille air fry
6. Panneau de commande
7. Touche ON/OFF
8. Touche Démarrage/Pause
9. Programmes prédéfinis
10. Touche de sélection de programme
11. Touche temps/température
12. Touche diminuer
13. Touche augmenter
14. Afficheur numérique

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil fonctionne par circulation d'air chaud. Ne remplissez pas la cuve de

la friteuse avec de l'huile, de la graisse 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 l'utilisation, certaines surfaces de l'appareil atteignent des températures élevées.

Ne touchez pas les surfaces chaudes, y compris la cuve et la grille, lorsque l'appareil est en fonctionnement ou immédiatement après son utilisation.

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

⚠ AVERTISSEMENT – ÉMISSION DE FUMÉE

Si une émission de fumée sombre est détectée provenant de l'appareil pendant l'utilisation, débranchez-le immédiatement de la prise électrique.

Attendez que l'émission de fumée ait complètement cessé avant de retirer la cuve de l'appareil.

N'utilisez pas l'appareil tant que la cause n'a pas été identifiée et résolue par un **Service Après-Vente 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 touchez uniquement les surfaces prévues pour 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 des dommages à 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 lorsqu'elle est encore chaude. Attendez que toutes les pièces aient complètement refroidi avant de les retirer ou de les nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT

Avant de procéder au nettoyage, débranchez toujours l'appareil de la prise électrique et attendez que la friteuse ait complètement refroidi.

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

Procédure de nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Retirez la cuve afin de 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'objets tranchants ni de produits de nettoyage abrasifs, car ils pourraient endommager le revêtement.

N'utilisez aucun matériau abrasif 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 une petite quantité de détergent liquide et une éponge non abrasive. Un produit dégraissant peut être utilisé pour éliminer les saletés tenaces.

Remarque : En cas de résidus alimentaires collés à la grille ou à la cuve, faites tremper la cuve dans de l'eau chaude avec du détergent pendant environ 1 heure. Lavez ensuite et séchez soigneusement.

Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau tiède et une éponge non abrasive, en éliminant les miettes ou résidus. Ne nettoyez pas les éléments chauffants.

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

La grille et la cuve peuvent être lavées au lave-vaisselle.

⚠ ATTENTION

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

Panneau de commande

	Touche ON/OFF Appuyez pour allumer ou éteindre l'appareil.
	Touche de sélection de programme Appuyez pour faire défiler et sélectionner les programmes disponibles.
	Touche Démarrage/Pause Appuyez pour démarrer ou mettre en pause le processus de cuisson.
	Touche Temps/Température Appuyez pour basculer entre le réglage du temps et de la température.
	Touche Augmenter (+) Appuyez pour augmenter la valeur du temps ou de la température.
	Touche Diminuer (–) Appuyez pour réduire la valeur du temps ou de la température.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

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

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

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

Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. Veillez à ce qu'aucune eau ne pénètre dans les composants électriques.

Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remonter.

⚠ ATTENTION

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

FONCTIONNEMENT

Branchez le câble d'alimentation sur une prise électrique avec mise à la terre.

Retirez la cuve (3) en la tirant par la poignée (4).

Placez les aliments sur la grille air fry (5), en respectant la capacité maximale indiquée.

Insérez de nouveau la cuve dans l'appareil en l'alignant correctement avec les guides du corps.

Sur le panneau de commande (6) :

Appuyez sur la touche ON/OFF (7) pour mettre l'appareil en marche.

Réglage manuel du temps et de la température

Appuyez sur la touche Temps/Température (11).

Utilisez la touche Augmenter (13) ou Diminuer (12) pour définir les valeurs souhaitées.

Utilisation des programmes prédéfinis

Appuyez sur la touche de sélection de programme (10).

Les programmes s’affichent sur l’afficheur numérique (14).

Confirmez la sélection et démarrez la cuisson en appuyant sur la touche Démarrage/Pause (8).

La touche Démarrage/Pause (8) peut également être utilisée pour démarrer ou mettre en pause le processus manuellement.

Pendant la cuisson, vous pouvez secouer les aliments en retirant la cuve (3) par la poignée (4), puis en la réinsérant dans l’appareil.

Lorsque le temps est écoulé, l’appareil émet un signal sonore et s’éteint automatiquement, affichant « 00 » sur l’afficheur numérique (14).

Pour éteindre manuellement l’appareil avant la fin du temps programmé, maintenez la touche ON/OFF (7) enfoncée pendant 2 secondes.

PRÉCHAUFFAGE

Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer l’appareil avant de commencer la cuisson.

Sélectionnez la température souhaitée et réglez le temps sur **3 à 5 minutes avec la cuve vide**.

Programmes prédéfinis

Programme		Température par défaut (°C)	Temps par défaut
	Frites	200	17
	Bacon	180	06
	Poulet	200	25
	Steak	180	16
	Poisson	180	18
	Gâteau	160	16
	Légumes	160	16
	Déshydrater	60	8h

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché sur la prise électrique.	Branchez la fiche sur une prise électrique avec une connexion appropriée.
Les aliments préparés dans la friteuse à air ne sont pas bien cuits	La quantité d'aliments dans la cuve est trop importante.	Placez des quantités plus petites d'aliments dans la cuve. Des portions plus petites cuisent plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Augmentez la température de cuisson (voir la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	Le temps de préparation est trop court.	Augmentez le temps de cuisson (voir la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les aliments cuisent de manière irrégulière dans la friteuse à air	Certains types d'aliments doivent être secoués à mi-temps de cuisson.	Les aliments qui se superposent ou se croisent (par exemple, les frites) doivent être secoués à mi-temps de cuisson. Voir la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Les snacks frits ne sont pas croustillants à la sortie de la friteuse à air	Des snacks destinés aux friteuses traditionnelles ont été utilisés.	Utilisez des snacks adaptés au four ou badigeonnez légèrement les snacks d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
	La cuve n'est pas correctement insérée.	Insérez complètement la cuve jusqu'à entendre un clic.

Problème	Cause possible	Solution
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil	Des aliments très gras sont en cours de cuisson.	Lors de la cuisson d'aliments gras dans la friteuse à air, une grande quantité de graisse peut s'écouler dans la cuve. Cette graisse peut produire de la fumée blanche et faire chauffer la cuve plus que d'habitude. Cela n'affecte ni l'appareil ni le résultat final.
	La cuve contient encore des résidus de graisse d'utilisations précédentes.	La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse résiduelle. Assurez-vous de nettoyer correctement la cuve après chaque utilisation.
Les frites fraîches cuisent de manière irrégulière	Le type de pomme de terre utilisé n'est pas adapté.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la cuisson.
	Les pommes de terre n'ont pas été correctement lavées avant la cuisson.	Lavez soigneusement les bâtonnets de pommes de terre afin d'éliminer l'amidon en surface.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes	Le croustillant dépend de la quantité d'huile et d'eau présente.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.

AVERTISSEMENT

Si le problème persiste, débranchez l'appareil de la prise électrique et contactez un **Service Après-Vente 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 protégé de la poussière.

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

CONSEILS

Les ingrédients de petite taille nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les ingrédients de plus grande taille.

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

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

Ajoutez une petite quantité d'huile aux pommes de terre fraîches et prolongez la cuisson de quelques minutes afin d'obtenir un résultat croustillant.

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

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

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

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

Placez un moule de cuisson ou un plat allant au four dans la cuve de la friteuse si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche, ou préparer des ingrédients délicats ou farcis.

La friteuse à air peut également être utilisée pour réchauffer des aliments. Pour le réchauffage, réglez la température à **150 °C** pendant un maximum de **10 minutes**.

DYSFONCTIONNEMENTS ET RÉPARATIONS

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

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



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

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

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

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

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

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

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

1652.00