

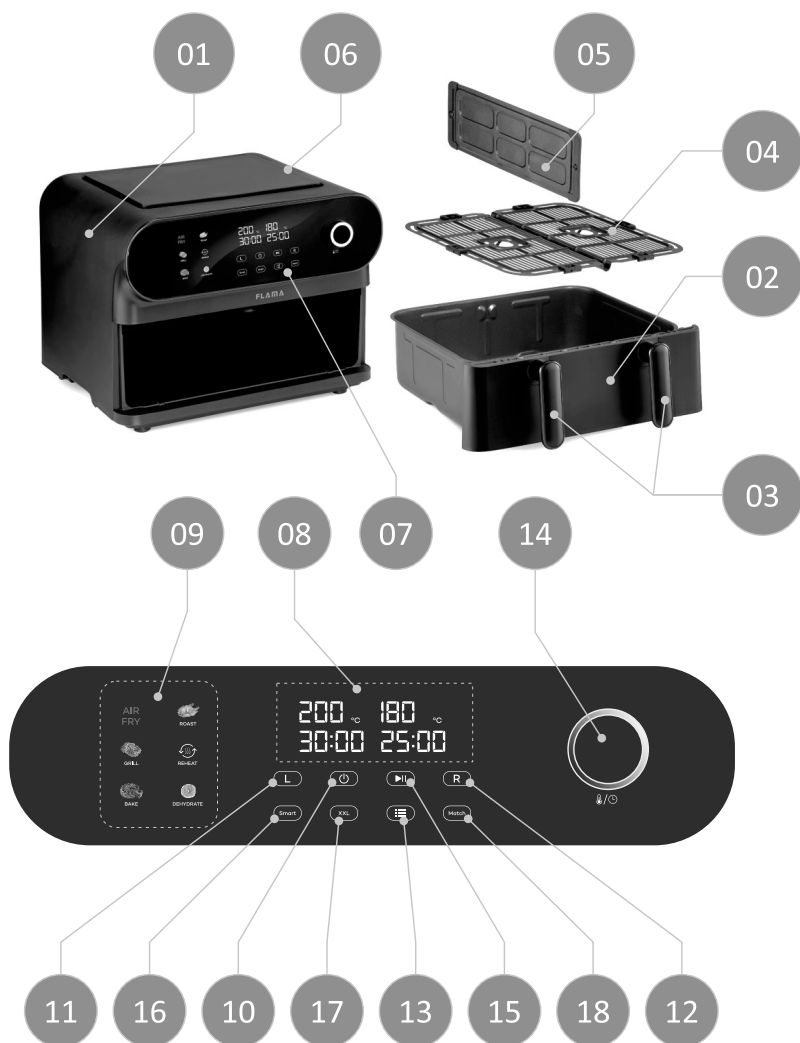
FLAMA®

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



675FL

PT	FRITADEIRA SEM ÓLEO	1
ES	FREIDORA SIN ACEITE	10
EN	AIR FRYER	19
FR	FRITEUSE À AIR	28



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 eléctricas, nem num forno aquecido.

Este aparelho destina-se apenas ao uso doméstico regular. Não deve ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:

-
- áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - casas de campo;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - ambientes de tipo bed and breakfast.

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

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

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

Não encha demasiado a cuba.

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

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

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

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

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

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

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

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

DESCRIÇÃO

1. Corpo
2. Cuba
3. Pega da cuba
4. Grelha amovível
5. Divisória amovível
6. Entrada/Saída de ar
7. Painel digital
8. Visor
9. Indicador de programa
10. Tecla ON/OFF
11. Tecla de seleção lado esquerdo da cuba
12. Tecla de seleção lado direito da cuba
13. Tecla MENU (programas predefinidos)
14. Botão de ajuste temperatura/tempo
15. Tecla de Início/Pausa
16. Tecla SMART
17. Tecla XXL
18. Tecla MATCH

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 (microfibra) 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.

NOTA: Ao utilizar o aparelho pela primeira vez, pode ser libertado um leve fumo ou odor. Isso é normal e em breve desaparecerá. Certifique-se de que há ventilação suficiente em torno 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, a grelha e a divisória 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, a grelha e a divisória 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 ou a divisória 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 de comandos

	Botão de ajuste temperatura/tempo Pressione e rode para ajustar a temperatura e tempo
	Tecla de seleção lado esquerdo e direito da cuba Pressione as teclas para selecionar o lado da cuba a usar.
	Tecla ON/OFF Pressione a tecla para ligar, desligar a fritadeira.
	Tecla Início/pausa Pressione a tecla para iniciar ou para pausar o programa selecionado.
	Tecla função Smart Pressione a tecla para que programas diferentes terminem ao mesmo tempo.
	Tecla função XXL Pressione a tecla XXL para usar toda a cuba da fritadeira sem a divisória.
	Tecla MENU (programas predefinidos) Pressione a tecla Menu para escolher o programa pretendido.
	Teclas função Match Pressione a tecla para selecionar o mesmo programa para as duas cubas.

Ligar e Desligar o Aparelho

Ligue a fritadeira a uma tomada elétrica. Haverá um sinal sonoro, o visor se iluminará brevemente, e a tecla ON/OFF permanecerá acesa.

Pressione a tecla ON/OFF. Haverá um sinal sonoro, o painel digital se iluminará, e os dígitos no visor começarão a piscar.

Pressione novamente a tecla ON/OFF para colocá-la em modo de espera.

Seleção do lado da cuba a utilizar

A fritadeira permite usar toda a área da cuba ou dividir em duas zonas independentes.

Para selecionar o lado desejado (L para o lado esquerdo e R para o lado direito), pressione a tecla correspondente no painel digital. A tecla, a tecla Match e o lado correspondente do visor começarão a piscar, e o lado oposto do visor se apagará.

NOTA: Pressionar a tecla de seleção do lado enquanto um ciclo de cozedura estiver em andamento no outro lado, não cancelará ou interromperá esse ciclo de cozedura, ativará esse lado para cozinhar simultaneamente.

Programas predefinidos

Pressione a tecla MENU para selecionar um programa predefinido; o indicador

correspondente pisca, e as configurações padrão de tempo e temperatura do programa aparecem no visor.

NOTA: Os tempos e temperaturas predefinidos para cada programa podem ser ajustados, se necessário, para garantir que os alimentos estejam completamente cozidos. Os ajustes podem ser feitos após o programa ser iniciado. Consulte “Ajustar a temperatura” e “Ajustar o tempo”.

Tabela dos programas predefinidos

Programa		Recomenda	Temp. padrão (°C)	Tempo padrão (mins)	Função XXL e Match	Intervalo Temp. (°C)	Intervalo tempo (mins)
AIR FRY	Fritar	Batatas fritas Nuggets de frango	200	20	30	80 - 200	1 - 60
 ROAST	Assar	Carne Legumes	200	35	37	80 - 200	1 - 60
 GRILL	Grelhar	Carne Peixe Legumes	200	10	13	80 - 200	1 - 30
 REHEAT	Reheat	Reaquecer alimentos cozinhados	120	6	9	80 - 200	1 - 60
 BAKE	Cozer	Bolos Sobremesas Pão	200	16	19	80 - 200	1 - 60
 DEHYDRATE	Desidratar	Frutas Legumes	55	8H	8H	35-80	1H-24H

NOTA: Não é possível mudar de programa a meio da cozedura. Para alterar um programa, esse ciclo deve ser pausado, cancelado ou encerrado antes que o novo programa possa ser selecionado.

Função SHAKE (Agitar)

A função SHAKE é um lembrete automático que surge no visor como “SHK” para indicar que é necessário agitar ou virar os alimentos, garantindo uma cozedura mais uniforme.

O lembrete aparece automaticamente a 2/3 do tempo de cozedura.

Esta função está disponível nos programas: Fritar (Air Fryer), Assar (Roast) e Cozer (Bake).

Não está disponível nos programas: Grelhar (Grill), Reaquecer (Reheat) e Desidratar (Dehydrate).

Ajustar a temperatura

Para ajustar a temperatura, pressione o botão seletor temperatura/tempo para ativar a função de seleção de temperatura. Os dígitos piscam para mostrar que esta função foi ativada.

Rode o Botão seletor temperatura/tempo para aumentar ou diminuir a temperatura, em incrementos de 5 graus. Rode no sentido horário para aumentar a temperatura ou no sentido anti-horário para diminuir.

Ajustar o tempo

Para ajustar o tempo, pressione o botão seletor temperatura/tempo duas vezes para ativar a função de seleção de temperatura. Os dígitos piscam para mostrar que esta função foi ativada.

Rode o Botão seletor temperatura/tempo para aumentar ou diminuir a temperatura, em incrementos de 1 minuto. Rode no sentido horário para aumentar o tempo ou no sentido anti-horário para diminuir.

Início/Pausa

Pressione a tecla Início/Pausa para iniciar um programa, com as configurações padrão de temperatura e tempo ou depois de ajustar.

Pressione a tecla Iniciar/Pausar ou na tecla de seleção do lado, enquanto a fritadeira estiver em funcionamento para pausar o processo de cozedura; pressione novamente para retomar.

Interromper/cancelar a cozedura

Pressione a tecla ON/OFF para interromper e cancelar a cozedura. Uma contagem regressiva de vinte segundos começará no visor da fritadeira para indicar que o processo de cozedura foi encerrado.

Tecla função Smart

Pressione a tecla ON/OFF; o painel de comandos fica ativo.

Programe ambos os lados da cuba (seleção programa, temperatura, tempo ...)

Pressione a tecla Smart.

Pressione a tecla Início/Pausa para iniciar o programa; o programa com maior tempo inicia.

A cuba com definição de tempo mais longo começará primeiro, até atingir o mesmo tempo que a outra cuba, para que os programas acabem em simultâneo.

Tecla função XXL

Pressione a tecla ON/OFF; o painel de comandos fica ativo.

Pressione a tecla XXL.

Pressione a tecla Menu para selecionar um programa; pode ajustar a temperatura ou o tempo usando o botão de ajuste temperatura/tempo.

Pressione a tecla Início/Pausa para iniciar o programa.

Tecla função Match

Pressione a tecla ON/OFF; o painel de comandos fica ativo.

Pressione a tecla de seleção de lado da cuba.

Pressione a tecla Menu para selecionar um programa; pode ajustar a temperatura ou o tempo usando o botão de ajuste temperatura/tempo.

Pressione a tecla Match; o programa selecionado será copiado para o outro lado da cuba.

Pressione a tecla Início/Pausa para iniciar o programa em ambos os lados da cuba.

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 destinado exclusivamente para uso doméstico regular. No debe ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como:

-
- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - casas de campo;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - ambientes de tipo bed and breakfast.

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

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

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

No llene demasiado la cesta.

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

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

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

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

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

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

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

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

DESCRIPCIÓN

1. Cuerpo
2. Cesta
3. Asa de la cesta
4. Rejilla desmontable
5. Separador desmontable
6. Entrada/Salida de aire
7. Panel digital
8. Pantalla
9. Indicador de programa
10. Tecla ON/OFF
11. Tecla de selección lado izquierdo de la cesta
12. Tecla de selección lado derecho de la cesta
13. Tecla MENÚ (programas predefinidos)
14. Tecla de ajuste de temperatura/tiempo
15. Tecla de Inicio/Pausa
16. Tecla SMART
17. Tecla XXL
18. Tecla MATCH

CUIDADOS

Este es un aparato 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 se calientan mucho.

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 (microfibra) ligeramente humedecido con agua, sin productos químicos. Limpie la superficie con movimientos suaves, sin aplicar presión para no rayar ni dañar la sensibilidad del panel.

ANTES DEL PRIMER USO

Retire todo el material del embalaje.

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

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.

NOTA: Al utilizar el aparato por primera vez, puede liberarse un ligero humo u olor. Esto es normal y desaparecerá pronto. Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor del aparato.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato después de cada uso.

Desconecte el enchufe del tomacorriente y siempre espere a que la freidora se enfríe antes de limpiarla.

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 rápidamente.

La cesta, la rejilla y el separador 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, la rejilla y el separador 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 use materiales abrasivos o 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 usar el aparato.

Limpie el interior del aparato con agua tibia y una esponja no abrasiva. Limpie completamente el interior para quitar cualquier migaja o residuo y seque.

Para limpiar la resistencia de calentamiento, use un cepillo suave o un paño seco para quitar 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 o el separador en la cesta sin los soportes de goma, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente de las piezas.

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 alfombrilla o plato resistente al calor para apoyar la cesta.

Para quitar la cesta del cuerpo, presione el botón de liberación de la cesta y deslice la cesta fuera del cuerpo.

Coloque la cesta en una alfombrilla resistente al calor.

Para quitar la rejilla de la cesta, utilice los orificios 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 los soportes de goma en la cesta, ya que puede dañar el revestimiento antiadherente de las piezas.

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

UTILIZACIÓN

Panel de control

	Botón de Ajuste de Temperatura/Tiempo Presione y gire para ajustar la temperatura y el tiempo.
 	Tecla de Selección Lado Izquierdo y Derecho de la Cesta Presione las teclas para seleccionar el lado de la cesta a utilizar.
	Tecla ON/OFF Presione la tecla para encender o apagar la freidora.
	Tecla de Inicio/Pausa Presione la tecla para iniciar o pausar el programa seleccionado.
	Tecla Función Smart Presione la tecla para que programas diferentes terminen al mismo tiempo.
	Tecla Función XXL Presione la tecla XXL para utilizar toda la cesta de la freidora sin el separador.
	Tecla MENÚ (Programas Predefinidos) Presione la tecla MENÚ para elegir el programa deseado.
	Teclas Función Match Presione la tecla para seleccionar el mismo programa para ambas cestas.

Encender y Apagar el Aparato

Conecte la freidora a un enchufe eléctrico. Se emitirá una señal sonora, el display se iluminará brevemente y la tecla ON/OFF permanecerá encendida.

Presione la tecla ON/OFF. Escuchará una señal sonora, el panel digital se iluminará y los dígitos en el display empezarán a parpadear.

Presione nuevamente la tecla ON/OFF para ponerlo en modo de espera.

Selección del lado de la cesta a utilizar

La freidora permite usar toda el área de la cesta o dividirla en dos zonas independientes.

Para seleccionar el lado deseado (L para el lado izquierdo y R para el lado derecho), presione la tecla correspondiente en el panel digital. La tecla, la tecla Match y el lado correspondiente del display comenzarán a parpadear, y el lado opuesto del display se apagará.

NOTA: Presionar la tecla de selección del lado mientras un ciclo de cocción esté en curso en el otro lado no cancelará ni interrumpirá ese ciclo de cocción; activará ese lado para cocinar simultáneamente.

Programas predefinidos

Presione la tecla MENU para seleccionar un programa predefinido; el indicador correspondiente parpadeará y las configuraciones predeterminadas de tiempo y temperatura del programa

aparecerán en el display.

NOTA: Los tiempos y temperaturas predeterminados para cada programa se pueden ajustar, si es necesario, para asegurar que los alimentos estén completamente cocidos. Los ajustes se pueden realizar después de iniciar el programa. Consulte “Ajustar la temperatura” y “Ajustar el tiempo”.

Tabela dos programas predefinidos

Programa		Recomendado	Temp. estándar (°C)	Tiempo estándar (minutos)	Función XXL y Match	Intervalo de Temp. (°C)	Intervalo de Tiempo (minutos)
AIR FRY	Freír	Patatas fritas Nuggets de pollo	200	20	30	80 - 200	1 - 60
 ROAST	Asar	Carne Vegetales	200	35	37	80 - 200	1 - 60
 GRILL	Asar a la parrilla	Carne Pescado Vegetales	200	10	13	80 - 200	1 - 30
 REHEAT	Recalentar	Recalentar alimentos cocidos	120	6	9	80 - 200	1 - 60
 BAKE	Cocinar al vapor	Pasteles Postres Pan	200	16	19	80 - 200	1 - 60
 DEHYDRATE	Desecar	Frutas Vegetales	55	8H	8H	35-80	1H-24H

NOTA: No es posible cambiar de programa a mitad de la cocción. Para modificar un programa, el ciclo debe pausarse, cancelarse o finalizarse antes de que se pueda seleccionar un nuevo programa.

Función SHAKE (Agitar)

La función SHAKE es un recordatorio automático que aparece en la pantalla como "SHK" para indicar que es necesario agitar o remover los alimentos, asegurando una cocción más homogénea.

El aviso aparece automáticamente a 2/3 del tiempo de cocción.

Esta función está disponible en los programas: Freír (Air Fryer), Asar (Roast) y Hornear (Bake).

No está disponible en los programas: Parrilla (Grill), Recalentar (Reheat) y Deshidratar (Dehydrate).

Ajustar la temperatura

Para ajustar la temperatura, presione el botón selector de temperatura/tiempo para activar la función de selección de temperatura. Los dígitos parpadearán para indicar que esta función está activada.

Gire el botón selector de temperatura/tiempo para aumentar o disminuir la temperatura, en incrementos de 5 grados. Gire en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la temperatura o en sentido contrario para disminuir.

Ajustar el tiempo

Para ajustar el tiempo, presione el botón selector de temperatura/tiempo dos veces para activar la función de selección de tiempo. Los dígitos parpadearán para indicar que esta función está activada.

Gire el botón selector de temperatura/tiempo para aumentar o disminuir el tiempo, en incrementos de 1 minuto. Gire en el sentido de las agujas del reloj para aumentar el tiempo o en sentido contrario para disminuir.

Inicio/Pausa

Presione la tecla Inicio/Pausa para iniciar un programa, con las configuraciones estándar de temperatura y tiempo o después de ajustarlas.

Presione la tecla Iniciar/Pausar o la tecla de selección de lado mientras la freidora esté en funcionamiento para pausar el proceso de cocción; presione nuevamente para reanudar.

Detener/cancelar la cocción

Presione la tecla ON/OFF para detener y cancelar la cocción. Un temporizador de cuenta regresiva de veinte segundos aparecerá en el display de la freidora para indicar que el proceso de cocción ha sido cancelado.

Tecla función Smart

Presione la tecla ON/OFF; el panel de control se activará.

Programa ambos lados de la cesta (seleccione programa, temperatura, tiempo, etc.).

Presione la tecla Smart.

Presione la tecla Inicio/Pausa para iniciar el programa; el programa con el tiempo más largo comenzará primero.

La cesta con la configuración de tiempo más largo iniciará primero hasta alcanzar el mismo tiempo que la otra cesta, para que ambos programas finalicen simultáneamente.

Tecla función XXL

Presione la tecla ON/OFF; el panel de control se activará.

Presione la tecla XXL.

Presione la tecla Menú para seleccionar un programa; puede ajustar la temperatura o el tiempo usando el botón de ajuste de temperatura/tiempo.

Presione la tecla Inicio/Pausa para iniciar el programa.

Tecla función Match

Presione la tecla ON/OFF; el panel de control se activará.

Presione la tecla de selección del lado de la cesta.

Presione la tecla Menú para seleccionar un programa; puede ajustar la temperatura o el tiempo usando el botón de ajuste de temperatura/tiempo.

Presione la tecla Match; el programa seleccionado se copiará al otro lado de la cesta.

Presione la tecla Inicio/Pausa para iniciar el programa en ambos lados de la cesta.

ANOMALÍAS Y REPARACIONES

En caso de fallo, lleve el aparato a un Servicio Técnico autorizado. No intente desmontar o reparar el aparato, ya que esto podría 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.

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.

This appliance is intended for regular household use only. It is not to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;

-
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type 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. Removable grill
5. Removable divider
6. Air inlet/outlet
7. Digital panel
8. Display
9. Program indicator
10. Power ON/OFF button
11. Left side basket selection button
12. Right side basket selection button
13. MENU button (preset programs)
14. Temperature/Time adjustment knob
15. Start/Pause button
16. SMART button
17. XXL button
18. MATCH button

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 grill during and for 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 identification plate.

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

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

NOTE: When using the appliance for the first time, a slight smoke or odor may be released. This is normal and will soon dissipate. Ensure there is sufficient ventilation around 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, grill, and divider 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, grill, and divider 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 is leftover food stuck to the

grill 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 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 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 residue.

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

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

OPERATION

WARNING - Do not leave the appliance unattended when in operation, so you can intervene quickly in case of danger.

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

Leave a space of at least 50 mm around the appliance.

Have oven gloves (or a kitchen towel) at 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 grill from the basket, use the holes in the grill to remove it with your hands; wait for the grill and basket to cool down.

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

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

Never place the grill without the rubber supports on 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.

USE

Control Panel

	Temperature/Time Adjustment Button Press and rotate to adjust temperature and time.
	Left and Right Basket Selection Button Press the buttons to select the side of the basket to use.
	ON/OFF Button Press the button to turn the fryer on or off.
	Start/Pause Button Press the button to start or pause the selected program.
	Smart Function Button Press the button to have different programs finish at the same time.
	XXL Function Button Press the XXL button to use the entire fryer basket without the divider.
	MENU Button (preset programs) Press the Menu button to choose the desired program.
	Match Function Button Press the button to select the same program for both baskets.

Turning On and Off the Appliance

Plug the fryer into an electrical outlet. There will be an audible signal, the display will briefly light up, and the ON/OFF button will remain illuminated.

Press the ON/OFF button. You will hear a sound, the digital panel will light up, and the digits on the display will start flashing.

Press the ON/OFF button again to put it in standby mode.

Selecting the Basket Side to Use

The fryer allows you to use the entire basket area or divide it into two independent zones.

To select the desired side (L for the left side and R for the right side), press the corresponding button on the digital panel. The button, the Match button, and the corresponding side of the display will start flashing, and the opposite side of the display will turn off.

NOTE: Pressing the side selection button while a cooking cycle is in progress on the other side will not cancel or interrupt that cooking cycle; it will activate that side to cook simultaneously.

Preset Programs

Press the MENU button to select a preset program; the corresponding indicator flashes, and the default time and

temperature settings for the program appear on the display.

NOTE: The preset times and temperatures for each program can be adjusted if necessary to ensure that the food is fully cooked. Adjustments can be made after the program has started. Refer to “Adjusting Temperature” and “Adjusting Time.”

Table of preset programs

Program		Recommendation	Default Temp (°C)	Default Time (mins)	XXL and Match Function	Temperature Range (°C)	Time Range (mins)
AIR FRY	Air fry	French Fries Chicken Nuggets	200	20	30	80 - 200	1 - 60
 ROAST	Roast	Meat Vegetables	200	35	37	80 - 200	1 - 60
 GRILL	Grill	Meat Fish Vegetables	200	10	13	80 - 200	1 - 30
 REHEAT	Reheat	Reheat Cooked Foods	120	6	9	80 - 200	1 - 60
 BAKE	Bake	Cakes Desserts Bread	200	16	19	80 - 200	1 - 60
 DEHYDRATE	Dehydrate	Fruits Vegetables	55	8H	8H	35-80	1H-24H

NOTE: It is not possible to change the program midway through cooking. To change a program, that cycle must be paused, canceled, or completed before the new program can be selected.

SHAKE Function (Shake Reminder)

The SHAKE function is an automatic reminder that appears on the display as “SHK”, indicating it’s time to shake or turn the food for more even cooking.

The reminder activates automatically at 2/3 of the cooking time.

This function is available in the following programs: Air Fry, Roast, and Bake.

It is not available in the programs: Grill, Reheat, and Dehydrate.

Adjusting Temperature

To adjust the temperature, press the temperature/time selector button to activate the temperature selection function. The digits will flash to indicate that this function has been activated.

Turn the temperature/time selector button to increase or decrease the temperature in increments of 5 degrees. Turn clockwise to increase the temperature or counterclockwise to decrease.

Adjusting Time

To adjust the time, press the temperature/time selector button twice to activate the temperature selection function. The digits will flash to indicate that this function has been activated.

Turn the temperature/time selector button to increase or decrease the time in increments of 1 minute. Turn clockwise to increase the time or counterclockwise to decrease.

Start/Pause

Press the Start/Pause button to start a program with the default temperature and time settings or after adjusting.

Press the Start/Pause button or the basket selection button while the fryer is in operation to pause the cooking process; press again to resume.

Stop/Cancel Cooking

Press the ON/OFF button to stop and cancel the cooking. A countdown of twenty seconds will appear on the fryer display to indicate that the cooking process has been terminated.

Smart Function Button

Press the ON/OFF button; the control panel becomes active.

Program both sides of the basket (select program, temperature, time, etc.).

Press the Smart button.

Press the Start/Pause button to start the program; the program with the longer time will start.

The basket with the longer set time will start first until it reaches the same time as the other basket, so that the programs end simultaneously.

XXL Function Button

Press the ON/OFF button; the control panel becomes active.

Press the XXL button.

Press the Menu button to select a program; you can adjust the temperature or time using the temperature/time adjustment button.

Press the Start/Pause button to start the program.

Match Function Button

Press the ON/OFF button; the control panel becomes active.

Press the basket side selection button.

Press the Menu button to select a program; you can adjust the temperature or time using the temperature/time adjustment button.

Press the Match button; the selected program will be copied to the other side of the basket.

Press the Start/Pause button to start the program on both sides of the basket.

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.

FRITEUSE SANS HUILE

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

Vérifiez que la tension d'alimentation de votre installation électrique 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 de l'utilisateur et utilisez uniquement les accessoires d'origine.

Placez toujours les ingrédients à frire à l'intérieur de la cuve afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants.

Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Ne remplissez pas le récipient avec de l'huile, cela pouvant représenter un risque d'incendie.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide, et ne le rincez jamais 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 Après-Vente Agréé Flama afin d'éviter tout danger.

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

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

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

Maintenez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes. Cet appareil doit uniquement être branché sur une prise avec mise à la terre. Vérifiez toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise.

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

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

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

Pendant la friture à air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les sorties d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance suffisante de la vapeur et des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez le récipient de l'appareil.

Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

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

Avant chaque utilisation, assurez-vous que l'élément chauffant et la zone environnante sont propres et exempts de résidus alimentaires afin de garantir un bon fonctionnement.

Ne placez pas l'appareil à proximité ou sur une cuisinière à gaz, une plaque électrique ou tout autre dispositif chauffant, ni dans un four chauffé.

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique régulier. Il ne doit pas être utilisé dans les environnements domestiques et similaires tels que :

- les zones de cuisine destinées au personnel dans les magasins,

bureaux et autres environnements professionnels ;

- les maisons de campagne ;

- par les clients d'hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;

- les environnements de type chambres d'hôtes (bed and breakfast).

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.

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

Ne surchargez pas la cuve.

Veillez à ce que les ingrédients préparés avec cet appareil atteignent une couleur jaune doré et non foncée ou brune. Éliminez les résidus brûlés. Ne faites pas frire de pommes de terre fraîches à une température supérieure à 180 °C (afin de réduire la formation d'acrylamide).

Après avoir retiré la cuve de l'appareil, placez-la sur une surface adaptée et laissez-la reposer pendant 30 secondes.

Faites attention lors du nettoyage de la partie supérieure de la chambre de cuisson : résistance chaude, bords métalliques.

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

Pour les détails concernant le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments ou l'huile, consultez la section NETTOYAGE ET MAINTENANCE.

Toute intervention autre que le nettoyage doit être effectuée exclusivement par des techniciens agréés FLAMA.

Ce produit est conforme aux directives relatives à la Compatibilité Électromagnétique et à la Basse Tension.

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

DESCRIPTION

1. Corps
2. Cuve
3. Poignée de la cuve
4. Grille amovible
5. Séparateur amovible
6. Entrée/Sortie d'air
7. Panneau digital
8. Écran
9. Indicateur de programme
10. Touche ON/OFF
11. Touche de sélection côté gauche de la cuve
12. Touche de sélection côté droit de la cuve
13. Touche MENU (programmes prédéfinis)
14. Molette de réglage température/temps
15. Touche Démarrer/Pause
16. Touche SMART
17. Touche XXL
18. Touche MATCH

PRÉCAUTIONS

Cet appareil fonctionne avec de l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve 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 à un usage domestique uniquement.

Ne touchez pas la cuve ou la grille pendant et immédiatement après l'utilisation, car elles deviennent très chaudes.

La cuve sera chaude après le processus de cuisson. Posez-

la toujours sur une surface résistante à la chaleur après l'avoir retirée de l'appareil.

Le panneau digital est sensible. Utilisez un chiffon doux (microfibre) légèrement humidifié avec de l'eau, sans produits chimiques. Nettoyez la surface par mouvements délicats, sans exercer de pression afin d'éviter de rayer ou d'endommager la sensibilité du panneau.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tout le matériel d'emballage.

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

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

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

REMARQUE : lors de la première utilisation, un léger dégagement de fumée ou d'odeur peut se produire. Cela est normal et disparaîtra rapidement. Assurez-vous qu'il y ait une ventilation suffisante autour de l'appareil.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Débranchez la fiche de la prise et laissez toujours la friteuse refroidir avant de procéder au nettoyage.

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

Retirez la cuve pour permettre un refroidissement plus rapide.

La cuve, la grille et le séparateur sont dotés d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ni de matériaux abrasifs, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.

Lavez la cuve, la grille et le séparateur avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un produit dégraissant pour éliminer les résidus persistants.

Astuce : S'il reste des résidus alimentaires collés à la grille ou à la cuve, faites tremper la cuve dans de l'eau chaude savonneuse pendant environ 1 heure. Lavez et séchez soigneusement.

N'utilisez jamais de matériaux abrasifs ou d'ustensiles tranchants pour nettoyer la friteuse ou ses composants.

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

Assurez-vous que toutes les pièces et surfaces sont parfaitement sèches avant la prochaine utilisation.

Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau tiède et une éponge non abrasive. Retirez complètement les miettes ou résidus et séchez.

Pour nettoyer l'élément chauffant, utilisez une brosse douce ou un chiffon sec pour enlever les résidus alimentaires.

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

Ne placez jamais la grille ou le séparateur dans la cuve sans les supports en caoutchouc, au risque d'endommager le revêtement antiadhésif.

FONCTIONNEMENT

ATTENTION – Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne, 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 tout autour de l'appareil.

Ayez à portée de main des gants de cuisine (ou un torchon), des pinces résistantes à la chaleur et un tapis ou plat résistant à la chaleur pour poser la cuve.

Pour retirer la cuve du corps de l'appareil, appuyez sur le bouton de déverrouillage et faites glisser la cuve vers l'extérieur.

Placez la cuve sur un support résistant à la chaleur.

Pour retirer la grille de la cuve, utilisez les orifices prévus pour la saisir à la main ; attendez que la grille et la cuve refroidissent.

Faites glisser la cuve dans la friteuse jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. L'appareil ne fonctionnera que si la cuve est correctement positionnée.

Ne remplissez jamais la cuve avec de l'huile ou tout autre liquide.

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

REMARQUE : Lorsque le programme se termine, si la température intérieure de la friteuse dépasse 100 °C, la ventilation continuera de fonctionner pendant environ 20 secondes.

UTILISATION

Panneau de commandes

	Molette de réglage température/temps Appuyez et tournez pour régler la température et le temps.
 	Touches de sélection côté gauche et côté droit de la cuve Appuyez sur les touches pour sélectionner le côté de la cuve à utiliser.
	Touche ON/OFF Appuyez sur la touche pour allumer ou éteindre la friteuse.
	Touche Démarrer/Pause Appuyez sur la touche pour démarrer ou mettre en pause le programme sélectionné.
	Touche fonction Smart Appuyez sur la touche pour que des programmes différents se terminent en même temps.
	Touche fonction XXL Appuyez sur la touche XXL pour utiliser toute la cuve de la friteuse sans le séparateur.
	Touche MENU (programmes prédéfinis) Appuyez sur la touche Menu pour choisir le programme souhaité.
	Touche fonction Match Appuyez sur la touche pour sélectionner le même programme pour les deux compartiments de la cuve.

Mise en marche et arrêt de l'appareil

Branchez la friteuse sur une prise électrique. Un signal sonore retentira, l'écran s'illuminera brièvement et la touche ON/OFF restera allumée.

Appuyez sur la touche ON/OFF. Un signal sonore retentira, le panneau digital s'illuminera et les chiffres sur l'écran commenceront à clignoter.

Appuyez à nouveau sur la touche ON/OFF pour mettre l'appareil en mode veille.

Sélection du côté de la cuve à utiliser

La friteuse permet d'utiliser toute la surface de la cuve ou de la diviser en deux zones indépendantes.

Pour sélectionner le côté souhaité (L pour le côté gauche et R pour le côté droit),

appuyez sur la touche correspondante du panneau digital. La touche, la touche Match et le côté correspondant de l'écran commenceront à clignoter, tandis que le côté opposé de l'écran s'éteindra.

REMARQUE : Appuyer sur la touche de sélection d'un côté pendant qu'un cycle de cuisson est en cours de l'autre côté ne l'annule ni ne l'interrompt ; cela active simplement ce côté pour cuire simultanément.

Programmes prédéfinis

Appuyez sur la touche MENU pour sélectionner un programme prédéfini ; l'indicateur correspondant clignote et les réglages par défaut de temps et de température s'affichent à l'écran.

REMARQUE : Les temps et températures prédéfinis peuvent être ajustés si nécessaire afin de garantir une cuisson complète des aliments. Ces réglages peuvent être modifiés après le démarrage du programme. Voir « Régler la température » et « Régler le temps ».

Tableau des programmes prédéfinis

Programme		Recommandé pour	Temp. par défaut (°C)	Temps par défaut (min)	Fonction XXL & Match	Plage Temp. (°C)	Plage Temps
AIR FRY	Friture	Frites, Nuggets de poulet	200	20	30	80–200	1–60 min
 ROAST	Rôtir	Viande, Légumes	200	35	37	80–200	1–60 min
 GRILL	Griller	Viande, Poisson, Légumes	200	10	13	80–200	1–30 min
 REHEAT	Reheat	Réchauffer des aliments cuits	120	6	9	80–200	1–60 min
 BAKE	Cuisson	Gâteaux, Desserts, Pain	200	16	19	80–200	1–60 min
 DEHYDRATE	Déshydrater	Fruits, Légumes	55	8 H	8 H	35–80	1 H–24 H

REMARQUE : Il n'est pas possible de changer de programme en cours de cuisson. Pour sélectionner un autre programme, le cycle doit d'abord être mis en pause, annulé ou terminé.

Fonction SHAKE (Secouer)

La fonction SHAKE est un rappel automatique affiché comme “SHK” à l'écran, signalant qu'il est temps de secouer ou retourner les aliments pour une cuisson plus homogène.

Le rappel s'active automatiquement à 2/3 du temps de cuisson.

Cette fonction est disponible avec les programmes : Friture à air (Air Fryer), Rôtir (Roast) et Cuire (Bake).

Elle n'est pas disponible avec les programmes : Griller (Grill), Réchauffer (Reheat) et Déshydrater (Dehydrate).

Régler la température

Pour régler la température, appuyez sur la molette de sélection température/temps pour activer la fonction de réglage de la température. Les chiffres clignotent pour indiquer que la fonction est active.

Tournez la molette pour augmenter ou diminuer la température par paliers de 5 degrés. Tournez dans le sens horaire pour augmenter et dans le sens antihoraire pour diminuer.

Régler le temps

Pour régler le temps, appuyez deux fois sur la molette de sélection température/temps afin d'activer la fonction de réglage du temps. Les chiffres clignotent pour indiquer que la fonction est active.

Tournez la molette pour augmenter ou diminuer le temps par paliers de 1 minute. Tournez dans le sens horaire pour augmenter et dans le sens antihoraire pour diminuer.

Démarrer / Mettre en pause

Appuyez sur la touche Démarrer/Pause pour lancer un programme, soit avec les réglages par défaut de temps et de température, soit après ajustement.

Appuyez sur la touche Démarrer/Pause ou sur la touche de sélection de côté pendant le fonctionnement pour mettre le cycle en pause ; appuyez de nouveau pour reprendre.

Interrompre / Annuler la cuisson

Appuyez sur la touche ON/OFF pour interrompre et annuler la cuisson. Un compte à rebours de vingt secondes apparaîtra sur l'écran pour indiquer que la cuisson a été arrêtée.

Touche fonction Smart

Appuyez sur la touche ON/OFF ; le panneau de commandes devient actif.

Programmez les deux côtés de la cuve (programme, température, temps...).

Appuyez sur la touche Smart.

Appuyez sur la touche Démarrer/Pause pour lancer les programmes ; le programme le plus long démarre en premier.

Le compartiment ayant le temps le plus long commencera à chauffer jusqu'à aligner son temps restant avec celui de l'autre, afin que les deux cycles se terminent simultanément.

Touche fonction XXL

Appuyez sur la touche ON/OFF ; le panneau devient actif.

Appuyez sur la touche XXL.

Appuyez sur la touche Menu pour sélectionner un programme ; vous pouvez ajuster la température ou le temps à l'aide de la molette.

Appuyez sur la touche Démarrer/Pause pour démarrer le programme.

Touche fonction Match

Appuyez sur la touche ON/OFF ; le panneau devient actif.

Appuyez sur la touche de sélection du côté.

Appuyez sur la touche Menu pour choisir un programme ; vous pouvez régler la température ou le temps à l'aide de la molette.

Appuyez sur la touche Match ; le programme sélectionné est copié sur l'autre côté de la cuve.

Appuyez sur la touche Démarrer/Pause pour lancer le programme simultanément des deux côtés.

ANOMALIES ET RÉPARATIONS

En cas de panne, apportez l'appareil à un Service Après-Vente agréé. Ne tentez pas de démonter ni de réparer l'appareil, car cela pourrait présenter des risques.

PROTECTION

L'ENVIRONNEMENT



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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONDIÇÕES DE GARANTIA

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

CONDIÇÕES DE GARANTIA

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

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

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

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

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

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

WARRANTY CONDITIONS

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

WARRANTY CONDITIONS

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

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

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

CONDITIONS DE GARANTIE

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

CONDITIONS DE GARANTIE

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

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

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

FLAMA[®]

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

www.flama.pt
info@flama.pt

I675.01 nov2025