

FLAMA®

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



686FL

PT FORNO AIR FRYER	1
ES HORNO AIR FRYER	9
EN AIR FRYER OVEN	17



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

Este aparelho foi concebido para uso doméstico e exclusivamente em ambientes interiores. Qualquer utilização para fins profissionais, inadequados ou não conformes com o manual de instruções libera a FLAMA de qualquer responsabilidade e anula a garantia.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico e não deve Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, desde que tenham supervisão ou instrução sobre o uso do aparelho de forma segura e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado em ambientes domésticos. Não é destinado a ser usado em aplicações semelhantes, tais como:

áreas de cozinha de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;

casas de fazenda;

por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; ambientes de tipo cama e café da manhã.

Os aparelhos não devem ser operados por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado. Todas as peças removíveis podem ser colocadas na máquina de lavar louça ou limpas com uma esponja não abrasiva e detergente para louça (dependendo do modelo).

A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está em funcionamento. Não toque nas superfícies quentes do aparelho (dependendo do modelo).

Limpe o interior e exterior da unidade com uma esponja ou pano húmido. Consulte a secção LIMPEZA E MANUTENÇÃO.

O aparelho pode ser usado até uma altitude de 4000 m. Nota: A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após o uso. Nota: Risco de lesões devido ao uso indevido do aparelho.

Utilize o aparelho numa superfície plana, estável e resistente ao calor, longe de respingos de água.

Não utilize o aparelho se este ou o cabo de alimentação estiverem de alguma forma danificados, se o aparelho tiver caído e apresentar danos visíveis ou mau funcionamento. Neste caso, o aparelho deve ser entregue a um Centro de Serviço autorizado para inspeção/reparação para evitar qualquer risco de perigo para o usuário.

Se o cabo de alimentação estiver de alguma forma danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Serviço autorizado ou por um técnico com qualificações semelhantes para evitar qualquer perigo para o usuário.

Não deixe o cabo de alimentação pendurado. Não desligue o aparelho puxando o cabo de alimentação.

Não utilize extensões. No entanto, se for responsável pelo uso de uma extensão, certifique-se de que está em perfeitas condições de funcionamento.

Desligue o aparelho da tomada elétrica após cada uso para transporte ou limpeza.

Nunca mergulhe o aparelho em água. Não utilize o aparelho perto de materiais inflamáveis (cortinas, persianas, etc.) ou perto de uma fonte de calor (fogão, placa elétrica, etc.).

Se o aparelho pegar fogo, desligue-o e desligue-o da tomada. Apague as chamas com um pano húmido.

Nunca mova o aparelho se ainda houver alimentos dentro. Nunca ligue o aparelho quando estiver vazio.

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. Porta
3. Pega da porta
4. Entradas de ar (laterais)
5. Saída de ar (traseira)
6. Cesto
7. Pega do cesto
8. Grelhas
9. Tabuleiro
10. Painel digital
11. Tecla ON/OFF
12. Programas predefinidos
13. Teclas de ajuste de temperatura
14. Teclas de ajuste de tempo
15. Tecla Iniciar/Pausa
16. Visor

CUIDADOS

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

Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para futuras utilizações.

Retire todo o material da embalagem.

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

Certifique-se de que a tensão da rede é compatível com àquela indicada no aparelho.

Ligue sempre o aparelho a uma tomada com ligação à terra.

Dada a diversidade das normas em vigor, se o aparelho for utilizado num país diferente daquele onde foi adquirido, solicite à sua inspeção junto de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

Desligue sempre o aparelho: após cada utilização, para o deslocar ou antes de proceder à sua limpeza ou manutenção.

Se o aparelho se incendiar, desligue-o e retire a ficha da tomada. Apague as chamas com um pano húmido.

Utilize uma superfície de trabalho estável, plana, resistente ao calor e ao abrigo de eventuais projeções de água.

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.

Os acessórios 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 os acessórios 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, mergulhe o acessório 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.

UTILIZAÇÃO

Painel de comandos

	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.
	Teclas de ajuste tempo Pressione as teclas de diminuir e aumentar para ajustar o tempo.
	Teclas de ajuste temperatura Pressione as teclas de diminuir e aumentar para ajustar a temperatura.
	Tecla Luz interna Pressione a tecla para acender ou apagar a luz de visualização.
 PREHEAT	Tecla Função Preaquecer Pressione a tecla para preaquecer a cavidade.
 REHEAT	Tecla função Reaquecer Pressione a tecla para reaquecer alimentos.

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.

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.

Tabela dos programas predefinidos

Programa		Temperatura padrão (°C)	Tempo padrão (mins)	Intervalo Temperatura (°C)	Intervalo tempo (mins)
 FRIES	Batatas fritas	200	20	70 - 200	1 - 90
 RIBS	Entrecosto	175	30	70 - 200	1 - 90
 FISH	Peixe	162	20	70 - 200	1 - 90
 PIZZA	Pizza	175	8	70 - 200	1 - 90
 CHICKEN	Aves	185	25	70 - 200	1 - 90
 BACON	Bacon	160	8	70 - 200	1 - 90
 TOAST	Pão	190	3	70 - 200	1 - 90
 WINGS	Asa de frango	200	20	70 - 200	1 - 90
 VEGGIES	Legumes	150	10	70 - 200	1 - 90
 STEAK	Carne	200	7	70 - 200	1 - 90
 MANUAL	Manual	200	3	70 - 200	1 - 90
 GRILL	Grelhar	200	6	70 - 200	1 - 90
 BAKE	Cozer	160	30	70 - 200	1 - 90
 DEHYDRATE	Desidratar	50	8H	30 - 80	1H - 24H
 PREHEAT	Preaquecer	175	5	70 - 200	1 - 90
 REHEAT	Reaquecer	135	6	70 - 200	1 - 90

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

Cozinhar sem preaquecimento

Ligue o aparelho à rede eléctrica.

Pressione a tecla ON/OFF para ativar o painel digital.

Selecione o programa predefinido.

Ajuste o tempo e temperatura com as teclas de ajuste de tempo e temperatura.

Coloque os alimentos na cavidade.

Pressione a tecla Iniciar/Pausa para iniciar a cozedura; o visor mostra a temperatura e o tempo.

Cozinhar com preaquecimento

Ligue o aparelho à rede eléctrica.

Pressione a tecla ON/OFF para ativar o painel digital.

Selecione o programa predefinido.

Ajuste o tempo e temperatura com as teclas de ajuste de tempo e temperatura.

Pressione a tecla da função Preequecer, coloque os alimentos na cavidade depois desta pré aquecer.

Pressione a tecla Iniciar/Pausa para iniciar a cozedura; o visor mostra a temperatura e o tempo.

Durante a cozedura

Pode ajustar o tempo e a temperatura.

Pressione a tecla Iniciar/Pausa para pausar a cozedura; volte a pressionar para reiniciar a cozedura.

Para parar o programa, pressione a tecla Iniciar/Pausa para pausar ou a tecla ON/OFF durante 3 segundos para desligar o aparelho.

USAR O CESTO E A PEGA DO CESTO

Encaixar a pega do cesto no cesto

Pressione suavemente os lados da pega.

Insira as extremidades nas ranhuras do cesto e solte no lugar até sentir que fica preso.

Gire o clipe no topo da pega até ouvir um clique.

Desencaixar a pega do cesto

Desencaixe o clipe da pega girando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Pressione suavemente os lados da pega para soltá-la das ranhuras do cesto.

Desencaixe a pega do cesto.

NOTA – a pega do cesto deve ser desencaixada do cesto antes de fechar a porta do aparelho. A pega não deve permanecer na cavidade durante o funcionamento do aparelho.

DICAS

Quase qualquer alimento que seja tradicionalmente cozinhado no forno pode ser cozinhado na fritadeira sem óleo.

Os alimentos cozinham melhor e de forma mais uniforme quando têm um tamanho e espessura semelhantes.

Pequenos pedaços de comida requerem menos tempo de cozimento do que pedaços maiores.

Para obter os melhores resultados no menor tempo possível, cozinhe os alimentos na fritadeira sem óleo em pequenos lotes. Evite empilhar ou sobrepor, sempre que possível.

A maioria dos alimentos pré-embalados não precisam de óleo antes de serem

cozinhados na fritadeira sem óleo. A maioria já contém óleo e outros ingredientes que melhoram o dourar e a crocância.

Petiscos congelados cozinham muito bem na fritadeira sem óleo. Para obter os melhores resultados, coloque-os nas grelhas ou tabuleiro em camada única.

Se estiver a sobrepor alimentos, certifique-se de agitar o cesto a meio do processo (ou virar os alimentos) para promover uma cozedura uniforme.

Misture os alimentos que está a preparar do zero, como batatas fritas ou outros vegetais, com uma pequena quantidade de óleo para promover o dourar e a crocância.

Ao cozinhar vegetais frescos na fritadeira sem óleo, certifique-se de os secar completamente antes de misturar com óleo e cozinhar na fritadeira sem óleo para garantir a máxima crocância.

As fritadeiras sem óleos são ótimas para reaquecer alimentos, incluindo pizza. Para reaquecer os alimentos, ajuste a temperatura para até 150 °C por até 10 minutos.

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

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico y exclusivamente en ambientes interiores. Cualquier utilización para fines profesionales, inadecuados o no conformes con el manual de instrucciones libera a FLAMA de cualquier responsabilidad y anula la garantía.

Este aparato está destinado exclusivamente a uso doméstico y no debe ser utilizado por niños menores de 8 años, ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que cuenten con supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de forma segura y comprendan los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizadas por niños, a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.

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

Este aparato está destinado únicamente para ser utilizado en ambientes domésticos. No está destinado a ser usado en aplicaciones similares, tales como:

- áreas de cocina de empleados en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
- casas de campo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes residenciales;
- ambientes de tipo cama y desayuno.

Los aparatos no deben ser operados mediante un temporizador externo o sistema de control remoto separado.

Todas las piezas removibles pueden ser colocadas en la máquina lavavajillas o limpiadas con una esponja no abrasiva y detergente

para lavavajillas (dependiendo del modelo).

La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento. No toque las superficies calientes del aparato (dependiendo del modelo).

Limpie el interior y exterior de la unidad con una esponja o paño húmedo. Consulte la sección de LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

El aparato puede ser usado hasta una altitud de 4000 m. Nota: La superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual después del uso. Nota: Riesgo de lesiones debido al uso indebido del aparato.

Utilice el aparato en una superficie plana, estable y resistente al calor, lejos de salpicaduras de agua.

No utilice el aparato si este o el cable de alimentación están de alguna manera dañados, si el aparato ha caído y presenta daños visibles o mal funcionamiento. En este caso, el aparato debe ser entregado a un Centro de Servicio autorizado para inspección/ reparación para evitar cualquier riesgo de peligro para el usuario.

Si el cable de alimentación está de alguna manera dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, por un Centro de Servicio autorizado o por un técnico con calificaciones similares para evitar cualquier peligro para el usuario.

No deje el cable de alimentación colgando. No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación.

No utilice extensiones. Sin embargo, si es responsable del uso de una extensión, asegúrese de que esté en perfectas condiciones de funcionamiento.

Desconecte el aparato del enchufe eléctrico después de cada uso para transporte o limpieza.

Nunca sumerja el aparato en agua. No utilice el aparato cerca de materiales inflamables (cortinas, persianas, etc.) o cerca de una fuente de calor (estufa, placa eléctrica, etc.).

Si el aparato se incendia, desconéctelo y desenchúfelo. Apague

las llamas con un paño húmedo.

Nunca mueva el aparato si aún hay alimentos dentro. Nunca encienda el aparato cuando esté vacío.

Este producto cumple con las Directivas de Compatibilidad Electromagnética y de Baja Tensión.

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

DESCRIPCIÓN

1. Cuerpo
2. Puerta
3. Asa de la puerta
4. Entradas de aire (laterales)
5. Salida de aire (trasera)
6. Cesta
7. Asa de la cesta
8. Rejillas
9. Bandeja
10. Panel digital
11. Tecla ON/OFF
12. Programas predefinidos
13. Teclas de ajuste de temperatura
14. Teclas de ajuste de tiempo
15. Tecla Iniciar/Pausa
16. Pantalla

CUIDADOS

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

Lea atentamente el manual de instrucciones antes del primer uso y guárdelo para futuros usos.

Retire todo el material del embalaje.

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

Asegúrese de que la tensión de la red eléctrica es compatible con la indicada en el aparato.

Siempre conecte el aparato a un enchufe con conexión a tierra.

Debido a la diversidad de normativas vigentes, si el aparato se utiliza en un país diferente al de su adquisición, solicite su inspección a un Servicio Técnico autorizado.

Siempre apague el aparato: después de cada uso, para trasladarlo o antes de proceder a su limpieza o mantenimiento.

Si el aparato se incendia, apáguelo y desconecte el enchufe. Apague las llamas con un paño húmedo.

Utilice una superficie de trabajo estable, plana, resistente al calor y protegida de posibles salpicaduras de agua.

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

NOTA: Al usar 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 de la toma de corriente 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.

Los accesorios tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina de metal ni materiales de limpieza abrasivos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

Lave los accesorios 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, sumerja el accesorio en agua caliente y jabón durante aproximadamente 1 hora. Lave y seque completamente.

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

Nunca use esponjas abrasivas para limpiar el interior del aparato.

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

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

cualquier migaja o residuo y seque.
Para limpiar la resistencia de calentamiento, utilice 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.

FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIA: 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.

UTILIZACIÓN

Panel digital

	Tecla ON/OFF Presione la tecla para encender o apagar la freidora.
	Tecla Inicio/Pausa Presione la tecla para iniciar o pausar el programa seleccionado.
	Teclas de Ajuste de Tiempo Presione las teclas de disminuir y aumentar para ajustar el tiempo.
	Teclas de Ajuste de Temperatura Presione las teclas de disminuir y aumentar para ajustar la temperatura.
	Tecla Luz Interna Presione la tecla para encender o apagar la luz de visualización.
 PREHEAT	Tecla Función de Precalentamiento Presione la tecla para precalentar la cavidad.
 REHEAT	Tecla Función de Recalentamiento Presione la tecla para recalentar alimentos.

Tabla de programas predefinidos

Programa		Temperatura estándar (°C)	Tiempo estándar (min)	Rango de temperatura (°C)	Rango de tiempo (mins)
 FRIES	Patatas Fritas	200	20	70 - 200	1 - 90
 RIBS	Costillas	175	30	70 - 200	1 - 90
 FISH	Pescado	162	20	70 - 200	1 - 90
 PIZZA	Pizza	175	8	70 - 200	1 - 90
 CHICKEN	Aves	185	25	70 - 200	1 - 90
 BACON	Tocino	160	8	70 - 200	1 - 90
 TOAST	Pan	190	3	70 - 200	1 - 90
 WINGS	Alitas de Pollo	200	20	70 - 200	1 - 90
 VEGGIES	Vegetales	150	10	70 - 200	1 - 90
 STEAK	Carne	200	7	70 - 200	1 - 90
 MANUAL	Manual	200	3	70 - 200	1 - 90
 GRILL	Asar a la Parrilla	200	6	70 - 200	1 - 90
 BAKE	Cocinar	160	30	70 - 200	1 - 90
 DEHYDRATE	Desecar	50	8H	30 - 80	1H - 24H
 PREHEAT	Precalentar	175	5	70 - 200	1 - 90
 REHEAT	Recalentar	135	6	70 - 200	1 - 90

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

Cocinar sin precalentar

Conectar el aparato a la red eléctrica.

Presionar la tecla ON/OFF para activar el panel digital.

Seleccionar el programa predefinido.

Ajustar el tiempo y la temperatura con las teclas de ajuste.

Colocar los alimentos en la cavidad.

Presionar la tecla Iniciar/Pausa para comenzar la cocción; el visor mostrará la temperatura y el tiempo.

Cocinar con precalentamiento

Conectar el aparato a la red eléctrica.

Presionar la tecla ON/OFF para activar el panel digital.

Seleccionar el programa predefinido.

Ajustar el tiempo y la temperatura con las teclas de ajuste.

Presionar la tecla de la función Precalentar, colocar los alimentos en la cavidad después del precalentamiento.

Presionar la tecla Iniciar/Pausa para iniciar la cocción; el visor mostrará la temperatura y el tiempo.

Durante la cocción

Ajustar el tiempo y la temperatura según sea necesario.

Presionar la tecla Iniciar/Pausa para pausar la cocción; volver a presionar para reanudar.

Para detener el programa, presionar la tecla Iniciar/Pausa para pausar o la tecla ON/OFF durante 3 segundos para apagar el aparato.

USO DE LA CESTA Y EL ASA DE LA CESTA

Encajar el asa de la cesta en la cesta:

Presionar suavemente los lados del asa.

Insertar las extremidades en las ranuras de la cesta y soltar en su lugar.

Girar el clip en la parte superior del asa hasta escuchar un clic.

Desencajar el asa de la cesta:

Desencajar el clip girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.

Presionar suavemente los lados del asa para soltarlo de las ranuras de la cesta.

Desencajar el asa de la cesta.

CONSEJOS

Casi cualquier alimento que se cocina tradicionalmente en el horno puede cocinarse en la freidora sin aceite.

Los alimentos cocinan mejor cuando tienen un tamaño y grosor similares.

Pequeños trozos de comida requieren menos tiempo de cocción que trozos grandes.

Para obtener mejores resultados, cocinar los alimentos en la freidora sin aceite en lotes pequeños. Evitar apilar o superponer, siempre que sea posible.

La mayoría de los alimentos preenvasados no necesitan aceite antes de cocinarlos en la freidora sin aceite. La mayoría ya contiene aceite y otros ingredientes para mejorar el dorado y la crocancia.

Los aperitivos congelados se cocinan bien en la freidora sin aceite. Para mejores resultados, colocarlos en las rejillas o bandeja en una sola capa.

Si se superponen alimentos, agitar la cesta a la mitad del proceso (o voltear los alimentos) para una cocción uniforme.

Mezclar alimentos como papas fritas o vegetales con un poco de aceite para obtener un dorado y crocancia óptimos.

Al cocinar vegetales frescos, secar completamente antes de mezclar con aceite y cocinar en la freidora para una máxima crocancia.

Las freidoras sin aceite son ideales para recalentar alimentos, incluyendo pizza. Para recalentar, ajustar la temperatura hasta 150 °C por hasta 10 minutos.

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

This appliance is designed for domestic use and indoor use only. Any use for professional, inappropriate, or non-compliant purposes as per the instruction manual releases FLAMA from any responsibility and voids the warranty.

This appliance is intended solely for domestic use and should not be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

This appliance is only intended to be used in household environment. It is not intended to be used in 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.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

All removable parts can be placed in the dishwasher or cleaned with a non-abrasive sponge and dish detergent (depending on

the model).

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is in operation. Do not touch the hot surfaces of the appliance (depending on the model).

Clean the interior and exterior of the unit with a damp sponge or cloth. Refer to the CLEANING AND MAINTENANCE section.

The appliance can be used up to an altitude of 4000 m. Note: The heating element surface is subject to residual heat after use. Note: Risk of injury due to improper use of the appliance.

Use the appliance on a flat, stable, heat-resistant surface, away from water splashes.

Do not use the appliance if it or the power cord is in any way damaged, if the appliance has fallen and shows visible damage or malfunctions. In this case, the appliance should be delivered to an authorized Service Center for inspection/repair to avoid any risk of danger to the user.

If the power cord is in any way damaged, it should be replaced by the manufacturer, an authorized Service Center, or a technician with similar qualifications to avoid any danger to the user.

Do not leave the power cord hanging. Do not disconnect the appliance by pulling the power cord.

Do not use extensions. However, if you are responsible for using an extension, make sure it is in perfect working condition.

Disconnect the appliance from the electrical outlet after each use for transport or cleaning.

Never immerse the appliance in water. Do not use the appliance near flammable materials (blinds, curtains, etc.) or near a heat source (stove, electric plate, etc.)

If the appliance catches fire, turn it off and unplug it. Extinguish the flames with a damp cloth.

Never move the appliance if there are still foods inside. Never turn on the appliance when empty.

This product complies with Electromagnetic Compatibility and Low Voltage Directives.

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

DESCRIPTION

1. Body
2. Door
3. Door handle
4. Air inlets (sides)
5. Air outlet (rear)
6. Basket
7. Basket handle
8. Grates
9. Tray
10. Digital panel
11. ON/OFF button
12. Preset programs
13. Temperature adjustment buttons
14. Time adjustment buttons
15. Start/Pause button
16. Display

CARE

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 panel's sensitivity.

BEFORE FIRST USE

Read the instruction manual carefully before the first use and keep it for future reference.

Remove all packaging material.

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

Make sure the mains voltage is compatible with that indicated on the appliance.

Always connect the appliance to an earthed outlet.

Due to diverse regulations, if the appliance is used in a country other than where it was purchased, have it inspected by an authorized Service Center.

Always turn off the appliance: after each use, for moving it or before cleaning or maintenance.

If the appliance catches fire, turn it off and unplug it. Extinguish the flames with a damp cloth.

Use a stable, flat, heat-resistant work surface, protected from possible water splashes.

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 disappear. Ensure there is sufficient ventilation around the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after each use.

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

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

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

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

Tip: If there are food residues stuck, soak the accessory 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 dry cloth to remove any food residues.

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

USAGE

Control Panel

	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.
	Time Adjustment Buttons Press the decrease and increase buttons to adjust the time.
	Temperature Adjustment Buttons Press the decrease and increase buttons to adjust the temperature.
	Interior Light Button Press the button to turn on or off the interior light.
	Preheat Function Button Press the button to preheat the cavity.
	Reheat Function Button Press the button to reheat food.

OPERATION

CAUTION - Do not leave the appliance unattended when in operation so that you can intervene quickly in case of dangers.

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

Leave at least 50 mm of space around the appliance.

Table of Preset Programs

Program		Standard Temperature (°C)	Standard Time (mins)	Temperature Range	Time range (mins)
 FRIES	French Fries	200	20	70 - 200	1 - 90
 RIBS	Ribs	175	30	70 - 200	1 - 90
 FISH	Fish	162	20	70 - 200	1 - 90
 PIZZA	Pizza	175	8	70 - 200	1 - 90
 CHICKEN	Poultry	185	25	70 - 200	1 - 90
 BACON	Bacon	160	8	70 - 200	1 - 90
 TOAST	Bread	190	3	70 - 200	1 - 90
 WINGS	Chicken Wings	200	20	70 - 200	1 - 90
 VEGGIES	Vegetables	150	10	70 - 200	1 - 90
 STEAK	Meat	200	7	70 - 200	1 - 90
 MANUAL	Manual	200	3	70 - 200	1 - 90
 GRILL	Grilling	200	6	70 - 200	1 - 90
 BAKE	Boiling	160	30	70 - 200	1 - 90
 DEHYDRATE	Dehydrating	50	8H	30 - 80	1H - 24H
 PREHEAT	Preheat	175	5	70 - 200	1 - 90
 REHEAT	Reheat	135	6	70 - 200	1 - 90

Unwind the power cord completely before connecting the appliance to the power source.

Cooking without preheating

Connect the appliance to the electrical outlet.

Press the ON/OFF button to activate the digital panel.

Select the preset program.

Adjust the time and temperature using the time and temperature adjustment keys.

Place the food in the cavity.

Press the Start/Pause button to start cooking; the display shows the temperature and time.

Cooking with preheating

Connect the appliance to the electrical outlet.

Press the ON/OFF button to activate the digital panel.

Select the preset program.

Adjust the time and temperature using the time and temperature adjustment keys.

Press the Preheat function button, place the food in the cavity after preheating.

Press the Start/Pause button to start cooking; the display shows the temperature and time.

During cooking

You can adjust the time and temperature.

Press the Start/Pause button to pause the cooking; press again to resume cooking.

To stop the program, press the Start/Pause button to pause or the ON/OFF button for 3 seconds to turn off the appliance.

USING THE BASKET AND BASKET HANDLE

Attaching the basket handle to the basket

Gently press the sides of the handle.

Insert the ends into the grooves of the basket and release into place until it feels secure.

Rotate the clip on the top of the handle until you hear a click.

Detaching the basket handle

Unclip the handle by rotating the clip counterclockwise.

Gently press the sides of the handle to release it from the grooves of the basket.

Detach the basket handle.

NOTE – the basket handle must be detached from the basket before closing the appliance door. The handle should not remain in the cavity during the appliance's operation.

TIPS

Almost any food traditionally cooked in the oven can be cooked in the air fryer.

Foods cook better and more evenly when they are of similar size and thickness.

Smaller food pieces require less cooking time than larger pieces.

For the best results in the shortest time, cook food in the air fryer in small batches. Avoid stacking or overlapping whenever possible.

Most pre-packaged foods do not need oil before cooking in the air fryer. Most already contain oil and other ingredients that enhance browning and crispiness.

Frozen snacks cook very well in the air fryer. For best results, place them on the racks or tray in a single layer.

If overlapping food, be sure to shake the basket halfway through the process (or flip the food) to promote even cooking.

Toss from-scratch foods like fries or other vegetables with a small amount of oil to promote browning and crispiness.

When cooking fresh vegetables in the air fryer, ensure they are completely dry before tossing with oil and cooking in the air fryer for maximum crispiness.

Air fryers are great for reheating foods, including pizza. To reheat foods, set the temperature to up to 150°C for up to 10 minutes.

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.

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