

# FLAMA<sup>®</sup>

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



**692FL**

|    |                     |    |
|----|---------------------|----|
| PT | FRITADEIRA SEM ÓLEO | 1  |
| ES | FREIDORA SIN ACEITE | 10 |
| EN | AIR FRYER           | 19 |
| FR | FRITEUSE SANS HUILE | 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 elétricas, nem num forno aquecido.

Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal.

---

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

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

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

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

Não encha demasiado a cuba.

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

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

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

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

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

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

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

**Este manual de instruções também está disponível no formato PDF em [www.flama.pt](http://www.flama.pt)**

---

## DESCRIÇÃO

1. Corpo
2. Cuba
3. Pega da cuba
4. Grelha amovível
5. Painel digital
6. Tecla ON/OFF
7. Teclas programas automáticos
8. Tecla Inicio/pausa
9. Tecla pré-aquecimento
10. Teclas de ajuste da temperatura
11. Teclas de ajuste do tempo
12. Display

## 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 coloque nada em cima do aparelho. Isso interfere no fluxo de ar e afeta o seu funcionamento.

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.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpe o aparelho após cada utilização. Desligue a ficha da tomada de corrente e espere sempre para a fritadeira esfriar antes de proceder à limpeza.

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

Retire a cuba para a fritadeira arrefecer mais rapidamente.

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

Não utilize qualquer material abrasivo ou utensílios afiados para limpar a fritadeira ou qualquer uma das suas peças.

Permita que todas as peças e superfícies sequem completamente antes de utilizar o aparelho novamente.

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

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

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

Limpe os elementos de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.

Limpe o exterior com um pano húmido e

---

uma esponja, e de seguida limpe com um pano seco suave.

A grelha e a cuba podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

Nunca coloque a grelha sem os apoios de borracha na cuba pois 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.

### 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.

Ao utilizar a fritadeira pela primeira vez, poderá notar fumo ou um ligeiro odor nos primeiros minutos de cozedura. Isto é normal. Certifique-se de que o ambiente está bem ventilado.

## Recomendações

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 de plástico resistentes ao calor e um tapete ou prato de jantar resistente ao calor para apoiar a cuba.

Agarre a pega da cuba com a mão 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 bandeja para a remover com as mãos; espere que a grelha e a cuba esfriem.

Deslize a cuba 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.

## Painel de comandos

|                                                                                   |                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Tecla ON/OFF</b><br>Quando acesa, a fritadeira está ligada à corrente.                                           |
|  | <b>Tecla Início/pausa</b><br>Pressione a tecla para iniciar ou para pausar o programa selecionado.                  |
|  | <b>Tecla de pré-aquecimento (Preheat)</b><br>Pressione a tecla para pré-aquecer a cuba a 180 °C, durante 3 minutos. |
|   | <b>Teclas de ajuste de tempo</b><br>Pressione as teclas para aumentar/diminuir o tempo.                             |
|   | <b>Teclas de ajuste de temperatura</b><br>Pressione as teclas para aumentar/diminuir a temperatura.                 |

## Tabela de temperaturas e tempos padrão

|                                                                                    | Programa                | Temperatura padrão (°C) | Tempo padrão (mins) |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|---------------------|
|    | Pré-aquecimento         | 180                     | 03                  |
|    | Batatas fritas          | 200                     | 18                  |
|    | Pão                     | 200                     | 12                  |
|    | Coxas/nuggets de frango | 200                     | 20                  |
|    | Carne                   | 180                     | 12                  |
|   | Sobremesa               | 160                     | 25                  |
|  | Marisco                 | 180                     | 08                  |
|  | Peixe                   | 180                     | 10                  |
|  | Frango assado           | 200                     | 30                  |
|  | Legumes                 | 160                     | 10                  |

Nota: Para melhores resultados, recomenda-se o uso da função de pré-aquecimento.

---

## Uso

Ligue o aparelho a uma tomada de corrente. A tecla ON/OFF acende a Vermelho, indicando que a fritadeira está em modo standby.

Pressione a tecla ON/OFF; a fritadeira entra em modo funcionamento, o painel de comandos fica ativo. Pressione novamente para desligar o painel e voltar ao modo standby.

Pressione a tecla de pré-aquecimento ou de um programa automático; a tecla selecionada pisca.

Pressione a tecla Início/Pausa para iniciar o funcionamento; a tecla selecionada e a tecla Início/Pausa piscam.

No final do tempo, a fritadeira emite um aviso sonoro; a ventilação continuará a funcionar durante 1 minuto; após 1 minuto, a fritadeira entra em modo standby.

**NOTA: Pode alterar a temperatura ou o tempo programado; use as teclas de ajuste de temperatura e tempo a qualquer momento da cocção.**

**Pressione a tecla Início/pausa durante a cocção para pausar o programa. Pressione novamente para continuar.**

Alguns alimentos precisam de ser mexidos a meio da cocção. Para os mexer, deslize a cuba para fora do corpo e agite-a. E seguida, deslize a cuba para dentro do corpo; a cocção continua.

## Função pré aquecimento (Preheat)

Use esta função para pré aquecer a cuba durante 3 minutos; a temperatura padrão é 180°.

Pressione a tecla de pré-aquecimento.

No final do tempo, a fritadeira emite um aviso sonoro.

Pressione novamente a tecla para cancelar o comando.

## ARRUMAÇÃO

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

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

---

## TABELA ORIENTATIVA DE COCÇÃO

| Alimento                             | Tempo | Temperatura | Agitar? |
|--------------------------------------|-------|-------------|---------|
| Batatas fritas finas congeladas      | 12-16 | 200         | Sim     |
| Batatas fritas congeladas grossas    | 12-20 | 200         | Sim     |
| Batatas fritas caseiras (8x8mm)      | 18-25 | 180         | Sim     |
| Fatias de batata caseiras            | 18-22 | 180         | Sim     |
| Cubos de batata caseiros             | 12-18 | 200         | Sim     |
| Batatas gratinadas                   | 18-22 | 180         |         |
| Bife                                 | 8-12  | 180         |         |
| Costeletas de porco                  | 10-14 | 180         |         |
| Hambúrguer                           | 7-14  | 180         |         |
| Rolo de salsicha                     | 13-15 | 200         |         |
| Coxas de frango                      | 18-22 | 180         |         |
| Peito de frango                      | 10-15 | 180         |         |
| Rolinhos primavera                   | 8-10  | 200         | Sim     |
| Nuggets de frango congelados         | 6-10  | 200         | Sim     |
| Dedos de peixe congelados            | 6-10  | 200         |         |
| Petiscos de queijo ralado congelados | 10    | 200         |         |
| Legumes recheados                    | 10    | 160         |         |

---

## ANOMALIAS E REPARAÇÃO

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

## PROTEÇÃO DO AMBIENTE



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

O objetivo prioritário da recolha separada destes

resíduos é reduzir a quantidade a eliminar,

promover a reutilização, a reciclagem e outras formas de valorização, de forma a reduzir os seus efeitos negativos sobre o ambiente.

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

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

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

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

### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

---

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

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

Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.

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

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

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

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

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

Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.

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

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

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

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

---

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

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

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

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

No llene demasiado la cesta.

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

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

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

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

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

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

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

**Este manual de instrucciones también está disponible en formato PDF en [www.flama.pt](http://www.flama.pt)**

---

## DESCRIPCIÓN

1. Cuerpo
2. Cesta
3. Asa
4. Rejilla extraíble
5. Panel de control digital
6. Tecla ON/OFF
7. Teclas programas automáticos
8. Tecla Inicio/pausa
9. Función de precalentamiento
10. Teclas de ajuste de temperatura
11. Teclas de ajuste de tiempo
12. Pantalla

## CUIDADOS

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

No coloque nada encima del aparato. Esto interfiere con el flujo de aire y afecta su funcionamiento.

No toque superficies calientes.

Este aparato está diseñado solo para uso doméstico.

No toque la cesta o la rejilla durante y algún tiempo después de su uso, ya que se calientan mucho.

La cesta estará caliente después del proceso de cocción. Colóquelo siempre sobre una superficie resistente al calor cuando lo retire del aparato.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato después de cada uso. Desenchufe el enchufe de la toma de corriente y espere siempre a que la freidora se enfríe antes de limpiar.

**IMPORTANTE:** No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni enchufe ningún líquido.

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

La cesta y la rejilla tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

No utilice ningún material abrasivo ni utensilios afilados para limpiar la freidora o cualquiera de sus partes.

Deje que todas las piezas y superficies se sequen completamente antes de volver a utilizar el aparato.

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

Consejo: Si hay restos de comida atrapados en la rejilla o la cesta, remoje la cesta en agua caliente y jabón durante aproximadamente 1 hora. Lavar y secar.

Limpie el interior del aparato con agua tibia y una esponja no abrasiva. Limpie a fondo el interior para eliminar cualquier miga o residuo.

Limpie los elementos calefactores con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimentos.

---

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

La rejilla y la cesta se pueden lavar en el lavavajillas.

Nunca coloque la rejilla sin los soportes de goma en la cesta ya que puede dañar el revestimiento antiadherente de las piezas.

## FUNCIONAMIENTO

**PRECAUCIÓN** - No deje el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento, para que pueda intervenir rápidamente en caso de peligros.

### Antes del primer uso

Retire todo el material del embalaje.

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

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

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

Al usar la freidora por primera vez, puede notar humo o un ligero olor en los primeros minutos de cocción. Esto es normal. Asegúrese de que el ambiente esté bien ventilado.

## Recomendaciones

Coloque el aparato sobre 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, use pinzas de plástico resistentes al calor y una alfombra o placa de comedor resistente al calor para sostener la cesta.

Agarre el asa con la mano y deslice la cesta fuera del cuerpo.

Coloque la cesta sobre una alfombra resistente al calor.

Para quitar la rejilla de la cesta, use los orificios en la bandeja para quitarla con las manos; Espere a que la rejilla y la cesta se enfríen.

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

No llene la cesta con aceite ni con 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.

## Panel de control

|                                                                                   |                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Tecla ON/OFF</b><br>Cuando está encendida, la freidora está conectada a la corriente eléctrica.         |
|  | <b>Botón de Inicio/pausa</b><br>Pulse el botón para iniciar o pausar el programa seleccionado.             |
|  | <b>Botón de precalentamiento</b><br>Presione el botón para precalentar la cesta.                           |
|   | <b>Botones de ajuste de tiempo</b><br>Presione los botones para incrementar/disminuir el tiempo.           |
|   | <b>Botones de ajuste de temperatura</b><br>Presione los botones para incrementar/disminuir la temperatura. |

## Tabla de temperaturas y horarios estándar

|                                                                                    | Programa                | Temperatura estándar (°C) | Tiempo estándar (minutos) |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------|---------------------------|
|    | Precalentamiento        | 180                       | 03                        |
|    | Patatas fritas          | 200                       | 18                        |
|    | Pan                     | 200                       | 12                        |
|    | Muslos/nuggets de pollo | 200                       | 20                        |
|    | Carne                   | 180                       | 12                        |
|  | Postre                  | 160                       | 25                        |
|  | Marisco                 | 180                       | 08                        |
|  | Pescado                 | 180                       | 10                        |
|  | Pollo asado             | 200                       | 30                        |
|  | Verduras                | 160                       | 10                        |

Nota: Para obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar la función de precalentamiento.

---

## Uso

Conecte la freidora a un enchufe eléctrico. El botón ON/OFF se iluminará en rojo, indicando que la freidora está en modo de espera.

Presione el botón ON/OFF; la freidora entrará en modo de funcionamiento y el panel de control se activará. Presione nuevamente para apagar el panel y volver al modo de espera.

Presione el botón de precalentamiento o el botón de un programa automático; el botón seleccionado parpadeará.

Presione el botón Inicio/Pausa para iniciar el funcionamiento; los botones seleccionados y el botón Inicio/Pausa parpadearán.

Al finalizar el tiempo establecido, la freidora emitirá una señal sonora; la ventilación continuará funcionando durante 1 minuto; después de 1 minuto, la freidora volverá al modo de espera.

**NOTA: Puede modificar la temperatura o el tiempo programado en cualquier momento durante la cocción utilizando los botones de ajuste de temperatura y tiempo.**

**Presione el botón Inicio/Pausa durante la cocción para pausar el programa. Presione nuevamente para continuar.**

Algunos alimentos deben ser removidos a la mitad de la cocción. Para hacerlo, deslice el recipiente fuera del cuerpo y agítelo. Luego, deslice el recipiente de vuelta al cuerpo; la cocción continuará.

## Función de precalentamiento (Preheat)

Utilice esta función para precalentar el recipiente durante 3 minutos; la temperatura estándar es de 180°.

Presione el botón de precalentamiento.

Al finalizar el tiempo establecido, la freidora emitirá una señal sonora.

Presione nuevamente el botón para cancelar el comando.

## ALMACENAMIENTO

Deje que el aparato se enfríe por completo antes de guardarlo. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas. Almacene la freidora en un lugar seco.

No coloque objetos pesados encima de la freidora, ya que esto podría dañarla.

## TABLA ORIENTATIVA DE COCCIÓN

| Alimento                          | Tiempo | Temperatura | ¿Sacudir? |
|-----------------------------------|--------|-------------|-----------|
| Patatas fritas finas congeladas   | 12-16  | 200         | Sí        |
| Papas fritas gruesas congeladas   | 12-20  | 200         | Sí        |
| Patatas fritas caseras (8x8mm)    | 18-25  | 180         | Sí        |
| Rodajas de patata caseras         | 18-22  | 180         | Sí        |
| Dados de patata caseros           | 12-18  | 200         | Sí        |
| Patatas gratinadas                | 18-22  | 180         |           |
| Bistec                            | 8-12   | 180         |           |
| Chuletas de cerdo                 | 10-14  | 180         |           |
| Hamburguesa                       | 7-14   | 180         |           |
| Rollo de salchicha                | 13-15  | 200         |           |
| Muslos de pollo                   | 18-22  | 180         |           |
| Pechuga de pollo                  | 10-15  | 180         |           |
| Rollitos de primavera             | 8-10   | 200         | Sí        |
| Nuggets de pollo congelados       | 6-10   | 200         | Sí        |
| Dedos de pescado congelados       | 6-10   | 200         |           |
| Snacks de queso rallado congelado | 10     | 200         |           |
| Verduras rellenas                 | 10     | 160         |           |

---

## ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

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

## PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



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

El objetivo prioritario de la recogida de estos residuos es reducir la cantidad a eliminar, promover la reutilización, el

reciclado y otras formas de valorización, para reducir sus efectos negativos sobre el medio ambiente.

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

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

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

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

---

## AIR FRYER

### SECURITY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

---

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

Keep the power cord away from hot surfaces.

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

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

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

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

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

Accessible surfaces may become hot during use.

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

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

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

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

---

residential environments.

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

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

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

Do not overfill the basket.

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

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

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

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

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

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

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

**This instruction manual is also available in PDF format at [www.flama.pt](http://www.flama.pt).**

---

## DESCRIPTION

1. Body
2. Basket
3. Basket handle
4. Removable grill
5. Digital panel
6. ON/OFF button
7. Automatic program buttons
8. Start/pause button
9. Preheat button
10. Temperature adjustment buttons
11. Time adjustment buttons
12. Display

## CARE

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

Do not place anything on top of the appliance. This interferes with the airflow and affects its operation.

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.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after each use. Unplug the power cord and always wait for the fryer to cool down before proceeding with cleaning.

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

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

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

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

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

Wash the basket and grill 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 on the grill or basket, soak the basket in hot soapy water for about 1 hour. Wash and dry.

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

Clean the heating elements with a cleaning brush to remove any food residue.

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

The grill and basket can be washed in the dishwasher.

Never place the basket in the fryer without

---

the rubber supports, as this can damage the non-stick coating of the parts.

## OPERATION

**WARNING** - Do not leave the appliance unattended when it is in operation, so that you can intervene quickly in case of any hazards.

### Before first use

Remove all packaging material.

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

Wash the basket and 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.

When using the fryer for the first time, you may notice smoke or a slight odor in the first few minutes of cooking. This is normal. Ensure that the environment is well-ventilated.

## Recommendations

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

Leave at least 50 mm of space around the appliance.

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

Hold the handle of the basket with your hand 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 tray to remove it with your hands; wait for the grill and basket to cool down.

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

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

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

# Control Panel

|                                                                                   |                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>ON/OFF button</b><br>When illuminated, the fryer is connected to the power supply.            |
|  | <b>Start/pause button</b><br>Press the button to start or pause the selected program.            |
|  | <b>Preheat button</b><br>Press the button to preheat the basket to 180°C for 3 minutes.          |
|   | <b>Time adjustment buttons</b><br>Press the buttons to increase/decrease the time.               |
|   | <b>Temperature adjustment buttons</b><br>Press the buttons to increase/decrease the temperature. |

## Temperature and Standard Time Table

|                                                                                    | Program                | Standard temperature (°C) | Standard time (mins) |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------|----------------------|
|    | Preheating             | 180                       | 03                   |
|    | French fries           | 200                       | 18                   |
|    | Bread                  | 200                       | 12                   |
|    | Chicken thighs/nuggets | 200                       | 20                   |
|    | Meat                   | 180                       | 12                   |
|  | Dessert                | 160                       | 25                   |
|  | Seafood                | 180                       | 08                   |
|  | Fish                   | 180                       | 10                   |
|  | Roast chicken          | 200                       | 30                   |
|  | Vegetables             | 160                       | 10                   |

Note: For best results, it is recommended to use the preheat function.

---

## Usage

Plug the appliance into a power outlet. The ON/OFF button lights up in red, indicating that the fryer is in standby mode.

Press the ON/OFF button; the fryer enters operating mode, and the control panel becomes active. Press again to turn off the panel and return to standby mode.

Press the preheat button or an automatic program button; the selected button blinks.

Press the Start/Pause button to start the operation; the selected button and the Start/Pause button blink.

At the end of the set time, the fryer emits an audible alert; the ventilation continues to operate for 1 minute; after 1 minute, the fryer enters standby mode.

**NOTE: You can change the programmed temperature or time; use the temperature and time adjustment buttons at any time during cooking.**

**Press the Start/Pause button during cooking to pause the program. Press again to resume.**

Some foods need to be stirred halfway through cooking. To do this, slide the basket out of the body and shake it. Then slide the basket back into the body; cooking continues.

## Preheat Function (Preheat)

Use this function to preheat the basket for 3 minutes; the default temperature is 180°C.

Press the preheat button.

At the end of the set time, the fryer emits an audible alert.

Press the button again to cancel the command.

## STORAGE

Allow the appliance to cool completely before storing it. Make sure all parts are clean and dry. Store the fryer in a dry place.

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

---

# COOKING GUIDELINE TABLE

| Food                        | Time  | Temperature | Shake? |
|-----------------------------|-------|-------------|--------|
| Frozen fine fries           | 12-16 | 200         | Yes    |
| Thick frozen fries          | 12-20 | 200         | Yes    |
| Homemade fries (8x8mm)      | 18-25 | 180         | Yes    |
| Homemade potato slices      | 18-22 | 180         | Yes    |
| Homemade potato cubes       | 12-18 | 200         | Yes    |
| Potatoes gratin             | 18-22 | 180         |        |
| Steak                       | 8-12  | 180         |        |
| Pork chops                  | 10-14 | 180         |        |
| Hamburger                   | 7-14  | 180         |        |
| Sausage roll                | 13-15 | 200         |        |
| Chicken thighs              | 18-22 | 180         |        |
| Chicken breast              | 10-15 | 180         |        |
| Spring rolls                | 8-10  | 200         | Yes    |
| Frozen chicken nuggets      | 6-10  | 200         | Yes    |
| Frozen fish fingers         | 6-10  | 200         |        |
| Frozen grated cheese snacks | 10    | 200         |        |
| Stuffed vegetables          | 10    | 160         |        |

---

## ANOMALIES AND REPAIR

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

## PROTECTING THE ENVIRONMENT



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



The main objective of the separate collection of this waste is to reduce the

quantity to be disposed of, promote re-use, recycling and other forms of recovery in order to reduce its negative effects on the environment.

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

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

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

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

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des

---

enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

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

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

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

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

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

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

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

Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

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

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

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

Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à des environnements tels que

---

les salles de repos du personnel dans les magasins, les bureaux, les fermes et autres environnements de travail. Il ne convient pas non plus aux clients d'hôtels, de motels, d'auberges et d'autres environnements résidentiels.

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

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

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

Ne pas trop remplir le panier.

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

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

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

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

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

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

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

**Ce manuel d'instructions est également disponible en format PDF sur [www.flama.pt](http://www.flama.pt).**

---

## DESCRIPTION

1. Corps
2. Panier
3. Poignée du panier
4. Grille amovible
5. Panneau numérique
6. Bouton ON/OFF
7. Boutons de programme automatique
8. Bouton de démarrage/pause
9. Bouton de préchauffage
10. Boutons de réglage de la température
11. Boutons de réglage du temps
12. Affichage

## ENTRETIEN

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

Ne placez rien sur le dessus de l'appareil. Cela perturbe le flux d'air et affecte son fonctionnement.

Ne touchez pas les surfaces chaudes.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Ne touchez pas le panier ou la grille pendant et pendant un certain temps après utilisation, car ils deviennent très chauds.

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

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Débranchez le cordon d'alimentation et attendez toujours que la friteuse refroidisse avant de procéder au nettoyage.

**IMPORTANT :** N'immergez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans un liquide.

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

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

N'utilisez aucun matériau abrasif ou ustensile tranchant pour nettoyer la friteuse ou l'une de ses pièces.

Laissez toutes les pièces et surfaces sécher complètement avant de réutiliser l'appareil.

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

**Astuce :** Si des résidus alimentaires sont coincés sur la grille ou le panier, faites tremper le panier dans de l'eau chaude savonneuse pendant environ 1 heure.

Lavez et séchez.

Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau tiède et une éponge non abrasive. Nettoyez soigneusement pour éliminer les miettes ou les résidus.

Nettoyez les éléments chauffants avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.

---

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

La grille et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle.

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

## UTILISATION

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

### Avant la première utilisation

Retirez tous les matériaux d'emballage.

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

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

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

Lors de la première utilisation de la friteuse, vous pouvez remarquer de la fumée ou une légère odeur dans les premières minutes de cuisson. C'est normal. Assurez-vous que l'environnement est bien ventilé.

## Recommandations

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

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

Ayez des gants de cuisine (ou un torchon de cuisine) à portée de main, utilisez des pinces en plastique résistant à la chaleur et un tapis ou une assiette résistants à la chaleur pour soutenir le panier.

Tenez la poignée du panier avec la main et faites glisser le panier hors du corps.

Placez le panier sur un tapis résistant à la chaleur.

Pour retirer la grille du panier, utilisez les trous dans le plateau pour la retirer à la main ; attendez que la grille et le panier refroidissent.

Faites glisser le panier dans la friteuse jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. L'appareil ne fonctionnera pas si le panier n'est pas correctement placé.

Ne remplissez pas le panier d'huile ou d'un autre liquide.

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

## Panneau de contrôle

|                                                                                   |                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Bouton ON/OFF</b><br>Lorsqu'il est allumé, la friteuse est connectée à l'alimentation électrique.    |
|  | <b>Bouton de démarrage/pause</b><br>Appuyez sur le bouton pour démarrer ou mettre en pause.             |
|  | <b>Bouton de préchauffage</b><br>Appuyez sur le bouton pour préchauffer le panier à 180°C, 3 minutes.   |
|   | Boutons de réglage du temps<br>Appuyez sur les boutons pour augmenter/diminuer le temps.                |
|   | Boutons de réglage de la température<br>Appuyez sur les boutons pour augmenter/diminuer la température. |

## Guide table for automatic programs

|                                                                                    | Programme                 | Température standard (°C) | Durée standard (min) |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------|----------------------|
|    | Préchauffage              | 180                       | 03                   |
|    | Frites                    | 200                       | 18                   |
|    | Pain                      | 200                       | 12                   |
|    | Cuisses/pépites de poulet | 200                       | 20                   |
|   | Viande                    | 180                       | 12                   |
|  | Dessert                   | 160                       | 25                   |
|  | Fruits de mer             | 180                       | 08                   |
|  | Poisson                   | 180                       | 10                   |
|  | Poulet rôti               | 200                       | 30                   |
|  | Légumes                   | 160                       | 10                   |

Note: Pour de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser la fonction de préchauffage.

---

## Utilisation

Branchez l'appareil sur une prise de courant. Le bouton ON/OFF s'allume en rouge, indiquant que la friteuse est en mode veille.

Appuyez sur le bouton ON/OFF ; la friteuse passe en mode de fonctionnement et le panneau de commande s'active. Appuyez à nouveau pour éteindre le panneau et revenir en mode veille.

Appuyez sur le bouton de préchauffage ou sur un bouton de programme automatique ; le bouton sélectionné clignote.

Appuyez sur le bouton Démarrer/Pause pour lancer l'opération ; le bouton sélectionné et le bouton Démarrer/Pause clignent.

À la fin du temps défini, la friteuse émet une alerte sonore ; la ventilation continue de fonctionner pendant 1 minute ; après 1 minute, la friteuse passe en mode veille.

**REMARQUE : Vous pouvez modifier la température ou le temps programmé ; utilisez les boutons de réglage de la température et du temps à tout moment pendant la cuisson.**

**Appuyez sur le bouton Démarrer/Pause pendant la cuisson pour mettre le programme en pause. Appuyez à nouveau pour reprendre.**

Certains aliments doivent être remués à mi-cuisson. Pour cela, faites glisser le panier hors du corps et secouez-le. Ensuite, faites glisser le panier à nouveau dans le corps ; la cuisson se poursuit.

## Fonction de préchauffage (Préchauffage)

Utilisez cette fonction pour préchauffer le panier pendant 3 minutes ; la température par défaut est de 180°C.

Appuyez sur le bouton de préchauffage. À la fin du temps défini, la friteuse émet une alerte sonore.

Appuyez à nouveau sur le bouton pour annuler la commande.

## RANGEMENT

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

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

# TABLEAU D'ORIENTATION DE CUISSON

| Aliment                            | Temps | Température | Remuage |
|------------------------------------|-------|-------------|---------|
| Frites fines surgelées             | 12-16 | 200         | Oui     |
| Frites épaisses surgelées          | 12-20 | 200         | Oui     |
| Frites maison (8x8mm)              | 18-25 | 180         | Oui     |
| Tranches de pommes de terre maison | 18-22 | 180         | Oui     |
| Cubes de pommes de terre maison    | 12-18 | 200         | Oui     |
| Gratin de pommes de terre          | 18-22 | 180         |         |
| Bifteck                            | 8-12  | 180         |         |
| Côtelettes                         | 10-14 | 180         |         |
| Hamburger                          | 7-14  | 180         |         |
| Rouleau de saucisse                | 13-15 | 200         |         |
| Cuisses de poulet                  | 18-22 | 180         |         |
| Poitrine de poulet                 | 10-15 | 180         |         |
| Rouleaux de printemps              | 8-10  | 200         | Oui     |
| Pépites de poulet congelées        | 6-10  | 200         | Oui     |
| Bâtonnets de poisson congelés      | 6-10  | 200         |         |
| Collations au fromage râpé congelé | 10    | 200         |         |
| Légumes farcis                     | 10    | 160         |         |

---

## DYSFONCTIONNEMENTS ET RÉPARATIONS

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

## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



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

L'objectif principal de la collecte séparée de ces résidus est de réduire la quantité à éliminer, de promouvoir la

réutilisation, le recyclage et d'autres formes de valorisation en vue de diminuer leurs effets négatifs sur l'environnement.

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

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

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

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

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<sup>®</sup>**

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

[www.flama.pt](http://www.flama.pt)  
[info@flama.pt](mailto:info@flama.pt)

1692.00