

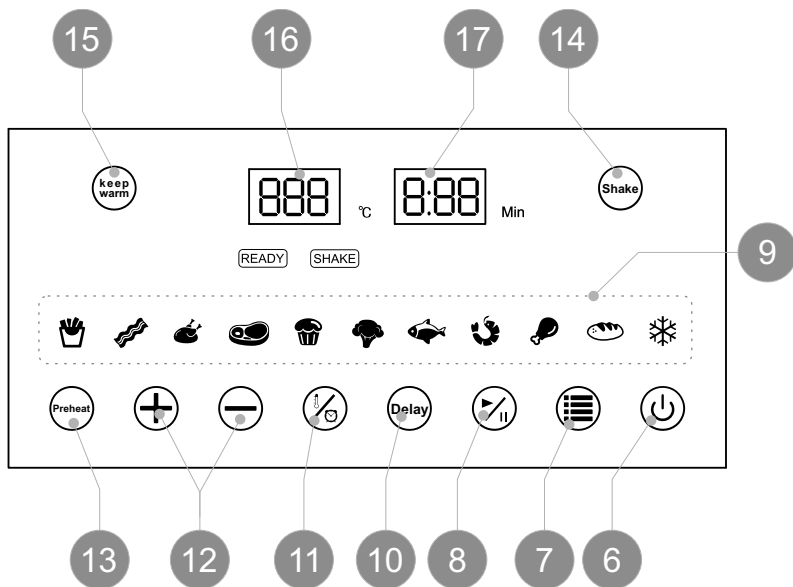
FLAMA®

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



681FL

PT	FRITEIRA SEM ÓLEO	1
ES	FREIDORA SIN ACEITE	9
EN	AIR FRYER	17
FR	FRITEUSE SANS HUILE	25



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.

FRITADEIRA SEM ÓLEO

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez e guarde-as para consultas futuras. Uma utilização não conforme com as instruções liberta a FLAMA de todas as responsabilidades.

Verifique se a tensão de alimentação da instalação elétrica da sua habitação corresponde à inscrita na placa de características do aparelho.

Não utilize o aparelho para outro fim que não o descrito no manual do utilizador e utilize apenas os acessórios originais.

Coloque os ingredientes a fritar sempre dentro da cuba para evitar que estes entrem em contato com os componentes de aquecimento.

Não tape as aberturas de entrada e saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.

Não encha o recipiente com óleo pois isto pode representar um risco de incêndio.

Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutro líquido, nem o enxague em água corrente para a limpeza.

Não utilize o aparelho se a ficha, o cabo de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, mande-o substituir num Serviço de Assistência Técnica Autorizado Flama, de forma a evitar um perigo.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por

crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e estejam sob supervisão.

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

Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.

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

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

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

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

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

As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização.

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

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

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

Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal.

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

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

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

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

Não encha demasiado a cuba.

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

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

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

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

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

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

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

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

DESCRIÇÃO

1. Corpo
2. Cuba
3. Pega da cuba
4. Grelha amovível
5. Painel digital
6. Tecla ON/OFF
7. Tecla Menu
8. Tecla Início/pausa
9. Programas automáticos
10. Tecla função início diferido (delay start)
11. Tecla de seleção de temperatura e tempo
12. Teclas de ajuste da temperatura e tempo
13. Tecla função pré aquecimento (Preheat)
14. Tecla função agitar (Shake)
15. Tecla função manter quente (Keep warm)
16. Mostrador de temperatura
17. Mostrador do tempo

CUIDADOS

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

Não toque em superfícies quentes.

Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.

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

A cuba estará quente após o processo de cozedura. Coloque-a sempre numa

superfície resistente ao calor ao retirá-la do aparelho.

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, mas **NÃO** limpe os elementos de aquecimento na parte superior.

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.

Proteção contra superaquecimento

Quando a temperatura estiver acima de 300°C, a fritadeira deixará de funcionar e no painel aparece a informação “E4”. A ventilação continuará a funcionar pelo menos por 30 segundos para esfriar a fritadeira.

Utilização

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.

Para remover a cuba do corpo, segure a parte superior do corpo.

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.

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

Painel de comandos

	Tecla ON/OFF Luz vermelha – a fritadeira está em modo standby. Pressione a tecla para ligar a fritadeira. Luz branca – a fritadeira está em funcionamento.
	Tecla Menu Pressione a tecla Menu para escolher o programa pretendido.
	Tecla Início/pausa Pressione a tecla para iniciar ou para pausar o programa selecionado.
	Função de início diferido (delay start) Pressione a tecla para programar o início diferido de um programa.
	Tecla de seleção de temperatura e tempo Pressione a tecla para programar temperatura e tempo.
	Teclas de ajuste da temperatura e tempo Pressione as teclas para aumentar/diminuir a temperatura e tempo.
	Função de pré aquecimento Pressione a tecla para pré aquecer a cuba durante 3 minutos.
	Função agitar (shake) Pressione a tecla para ativar o aviso sonoro a meio da confeção.
	Função Manter quente (Keep warm) Pressione a tecla para manter quente (60-70°, 15 minutos)

Ligue o aparelho a uma tomada de corrente. A tecla ON/OFF acende a Vermelha, 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. Mantenha pressionado por 3 segundos para desligar o aparelho e voltar ao modo standby.

Pressione a tecla Menu para selecionar um programa automático; o programa selecionado pisca.

Pressione a tecla Início/Pausa para iniciar a confeção.

NOTA: Para alterar a temperatura ou o tempo programado, pressione a tecla de seleção de temperatura e tempo; pode aumentar ou diminuir a temperatura e o tempo com o auxílio das teclas de ajuste da temperatura e tempo.

Tabela orientativa dos programas automáticos

	Programa	Temperatura padrão (°C)	Tempo padrão (mins)	Porção (gr) recomendada	Função agitar recomendada
	Batatas fritas	200	20	300-500	Sim
	Bacon	180	5	80-120	-
	Frango assado	180	40	500-550	Sim
	Carne	180	12	150-200	Sim
	Sobremesa	180	15	120-200	-
	Legumes	150	10	400-500	Sim
	Peixe	180	15	200-300	Sim
	Marisco	185	8	350-500	Sim
	Coxas/nuggets	190	22	400-600	Sim
	Pão	180	15	500-600	-
	Congelados	180	20	200-300	-

Nota: Para melhores resultados, recomendamos utilizar a função de pré aquecimento.

Função início diferido (Delay start)

Pressione a tecla Menu para selecionar um programa automático; o programa selecionado pisca.

Pressione a tecla de início diferido.

Programe o tempo com as teclas de ajuste da temperatura e tempo. O tempo padrão é de 90 minutos; pode ajustar o tempo entre 10 e 900 minutos.

Pressione novamente a tecla de início diferido; no display aparece o programa selecionado, o tempo programado, iniciando-se a contagem decrescente.

Para cancelar, pressione novamente a tecla de início diferido.

Função pré aquecimento

Pressione a tecla para pré aquecer a cuba durante 3 minutos. A temperatura padrão é 200° e não pode ser alterada. No final do tempo, **READY** aparece no painel de comandos e este fica ativo. A fritadeira emite um aviso sonoro.

Pressione novamente a tecla para cancelar o comando.

Função agitar (Shake)

Nota: A função agitar está predefinida nos programas Batatas, legumes e peixe.

Pressione a tecla Menu para selecionar um programa automático; o programa selecionado pisca.

Pressione a tecla Shake ; a tecla pisca.

Pressione a tecla Início/Pausa para iniciar a confeção.

A meio do tempo de confeção a fritadeira emitirá um aviso sonoro.

Deslize a cuba para fora da fritadeira e agite/vire os alimentos; o programa retoma assim que colocar a cuba.

Nota: No caso de não haver interação do utilizador (abrir a cuba da fritadeira), o aviso sonoro repete-se.

Função Manter quente (Keep warm)

Nesta função, a configuração padrão é 65 °C, 15 minutos; a temperatura pode ser ajustada de 60 a 70 °C e o tempo de 1 a 60 minutos.

Após o ajuste, pressione a tecla Início/Pausa para iniciar.

ARRUMAÇÃO

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

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

ANOMALIAS E REPARAÇÃO

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

PROTEÇÃO DO AMBIENTE



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

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

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

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

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.

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

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

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

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

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

Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.

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

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

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

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

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

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

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

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

No llene demasiado la cesta.

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

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

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

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

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

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

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

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

DESCRIPCIÓN

1. Cuerpo
2. Cesta
3. Asa de la cesta
4. Rejilla extraíble
5. Panel digital
6. Botón ON/OFF
7. Botón de Menú
8. Botón de Inicio/pausa
9. Programas automáticos
10. Botón función de inicio diferido (delay start)
11. Botón de selección de temperatura y tiempo
12. Botón de ajuste de temperatura y tiempo
13. Botón de función de precalentamiento
14. Botón de función agitar (Shake)
15. Botón de función mantener caliente (Keep warm)
16. Indicador de la temperatura
17. Indicador del tiempo

PRECAUCIONES

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

No toque las superficies calientes.

Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico.

No toque la cesta ni la rejilla durante el uso y un tiempo después, ya que se calientan mucho.

La cesta estará caliente después del proceso de cocción. Colóquela siempre sobre una superficie resistente al calor cuando la saque del aparato.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

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

La cesta y la rejilla tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlas, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.

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

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 utilizar un líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.

Sugerencia: Si hay restos de comida pegados a la rejilla o a la cesta, sumerja la cesta en agua caliente con jabón durante 1 hora aproximadamente. Aclárela y séquela.

Limpie el interior del aparato con agua tibia y una esponja no abrasiva. Limpie bien el interior para eliminar cualquier migaja o residuo, pero NO limpie los elementos calefactores de la parte superior.

Limpie el exterior con un paño húmedo y una esponja y, a continuación, pase un paño suave y seco.

La rejilla y la cesta pueden lavarse en el lavavajillas.

No coloque nunca la rejilla sin los soportes de goma en la cesta, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente de las piezas.

FUNCIONAMIENTO

ATENCIÓN - No deje el aparato sin supervisión mientras se encuentre en funcionamiento, para poder intervenir rápidamente en caso de peligro.

Antes del primer uso

Retire todo el material de embalaje.

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

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

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

Cuando utilice la freidora por primera vez, es posible que note humo o un ligero olor durante los primeros minutos de cocción. Esto es normal. Asegúrese de que el ambiente está bien ventilado.

Protección contra sobrecalentamiento

Cuando la temperatura supere los 300 °C, la freidora dejará de funcionar y aparecerá la información «E4» en el panel. La ventilación continuará funcionando durante al menos 30 segundos para enfriar la freidora.

Uso

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

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

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

Para retirar la cesta del cuerpo, agárrela por la parte superior.

Sujete el asa de la cesta con la mano y deslícela para sacarla del cuerpo.

Coloque la cesta sobre un salvamanteles resistente al calor.

Para retirar la rejilla de la cesta, utilice los orificios de la bandeja para retirarla con las manos; espere a que la rejilla y la cesta se enfríen.






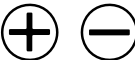



Deslice la cesta en la freidora hasta que encaje en su sitio. El aparato no funcionará a menos que la cesta esté bien colocada.

No llene la cesta con aceite ni con ningún otro líquido.

No coloque nunca la rejilla sin los soportes de goma en la cesta, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente de las piezas.

NOTA: al finalizar un programa, si la temperatura en el interior de la freidora es superior a 100 °C, la ventilación continuará funcionando durante al menos 20 segundos.

Panel de control

	Botón ON/OFF Luz roja: la freidora está en modo de espera. Pulse el botón para encender la freidora. Luz blanca: a freidora está en funcionamiento.
	Botón de Menú Pulse el botón de Menú para seleccionar el programa deseado.
	Botón de Inicio/pausa Pulse el botón para iniciar o pausar el programa seleccionado.
	Función de inicio diferido (delay start) Pulse el botón para programar el inicio diferido de un programa.
	Botón de selección de temperatura y tiempo Pulse el botón para programar la temperatura y el tiempo.
	Botón de ajuste de temperatura y tiempo Pulse los botones para ajustar más o menos temperatura y tiempo.
	Función de precalentamiento Pulse el botón para precalentar la cesta durante 3 minutos.
	Función agitar (Shake) Pulse el botón para activar el aviso sonoro en mitad de la cocción.
	Función Mantener caliente (Keep warm) Pulse el botón para mantener el calor (60-70°, 15 minutos).

Enchufe el aparato a una toma de corriente. El botón ON/OFF se ilumina en rojo, indicando que la freidora está en modo de espera.

Pulse el botón ON/OFF; la freidora pasa al modo de funcionamiento, el panel de control se activa. Mantenga pulsado el botón durante 3 segundos para apagar el aparato y volver al modo de espera.

Pulse el botón de Menú para seleccionar un programa automático; el programa seleccionado parpadea.

Pulse el botón de Inicio/Pausa para iniciar la cocción.

NOTA: Para modificar la temperatura o el

tiempo programados, pulse el botón de selección de temperatura y tiempo; puede aumentar o disminuir la temperatura y el tiempo con la ayuda de los botones de ajuste de temperatura y tiempo.

Tabla orientativa de los programas automáticos

	Programa	Temperatura estándar (°C)	Tiempo estándar (mins)	Ración recomendada (gr)	Función "agitar" recomendada
	Patatas fritas	200	20	300-500	Sí
	Bacon	180	5	80-120	-
	Pollo asado	180	40	500-550	Sí
	Carne	180	12	150-200	Sí
	Postre	180	15	120-200	-
	Verduras	150	10	400-500	Sí
	Pescado	180	15	200-300	Sí
	Marisco	185	8	350-500	Sí
	Muslos/nuggets	190	22	400-600	Sí
	Pan	180	15	500-600	-
	Congelados	180	20	200-300	-

Nota: Para obtener mejores resultados, recomendamos utilizar la función de precalentamiento.

Función inicio diferido (Delay start)

Pulse el botón de Menú para seleccionar un programa automático; el programa seleccionado parpadea.

Pulse el botón de inicio diferido.

Programe el tiempo con los botones de ajuste de temperatura y tiempo. El tiempo estándar es de 90 minutos; puede ajustar el tiempo entre 10 y 900 minutos.

Pulse de nuevo el botón de inicio diferido; la pantalla muestra el programa seleccionado, el tiempo programado, y con ello comienza la cuenta atrás.

Para cancelar, pulse de nuevo el botón de inicio diferido.

Función precalentamiento

Pulse el botón para precalentar la cesta durante 3 minutos. La temperatura estándar es de 200° y no se puede modificar. Al final del tiempo, **READY** aparece en el panel de control y este se activa. La freidora emite un aviso sonoro.

Pulse de nuevo el botón para cancelar la orden.

Función agitar (Shake)

Nota: La función «agitar» viene predefinida en los programas Patatas, Verduras y Pescado.

Pulse el botón de Menú para seleccionar un programa automático; el programa seleccionado parpadea.

Pulse el botón Shake; el botón parpadea.

Pulse el botón de Inicio/Pausa para iniciar la cocción.

A mitad del tiempo de cocción la freidora emitirá un aviso sonoro.

Saque la cesta de la freidora y agite/gire los alimentos; el programa se reanudará en cuanto vuelva a colocar la cesta.

Nota: Si el usuario no interviene (abriendo la cesta de la freidora), se repetirá el aviso sonoro.

Función Mantener caliente (Keep warm)

En esta función, el ajuste estándar es 65 °C, 15 minutos; la temperatura puede ser ajustada de 60 a 70 °C y el tiempo de 1 a 60 minutos.

Después del ajuste, pulse el botón de Inicio/Pausa para iniciar.

ALMACENAJE

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

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

ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

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

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



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

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

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

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

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

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

AIR FRYER

SECURITY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Keep the power cord away from hot surfaces.

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

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

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

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

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

Accessible surfaces may become hot during use.

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

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

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

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

residential environments.

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

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

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

Do not overfill the basket.

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

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

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

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

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

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

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

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

DESCRIPTION

1. Body
2. Tank
3. Drawer handle
4. Removable basket
5. Digital panel
6. ON/OFF button
7. Menu button
8. Start/pause button
9. Automatic programs
10. Delay start button
11. Temperature and time selection button
12. Temperature and time adjustment buttons
13. Preheat function button
14. Shake function button
15. Keep warm function button
16. Temperature display
17. Timer display

CAUTION

This appliance uses hot air. Do not fill the fryer drawer with oil, frying fat or any other liquid.

Do not touch hot surfaces.

This appliance is intended for home use only.

Do not touch the drawer or basket for some time after use, as they get very hot.

The drawer 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 every use. Unplug from the power outlet and always wait for the fryer to cool down before cleaning.

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

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

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

Do not use any abrasive material 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 drawer and basket with hot water, a little dish detergent and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining residue.

Tip: If food remains stuck to the basket or drawer, soak them in hot, soapy water for about 1 hour. Wash and dry.

Clean the inside of the appliance with warm water and a non-abrasive sponge. Fully clean the inside to remove all crumbs and residue, but do NOT clean the heating elements in the upper portion.

Clean the outside of the appliance with a damp cloth and sponge, then wipe with a soft, dry cloth.

The basket and the drawer can be washed in the dishwasher.

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

OPERATING INSTRUCTIONS

WARNING - Do not leave the appliance unattended when in use so that you can intervene quickly in the event of danger.

Before first use

Remove all packaging material.

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

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

Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

When using the fryer for the first time, you may notice smoke or a slight odor during the first minutes of use. This is normal. Make sure the area is well ventilated.

Overheating protection

When the temperature exceeds 300 °C, the fryer will stop working and the panel will display "E4". The fan will continue to work for at least 30 seconds more to cool down the fryer.

Use

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

Leave at least 50 mm of space around the appliance.

Keep oven mitts (or a tea towel) handy, use heat-resistant tongs and a heat-resistant mat or dinner plate to rest the drawer on.

To remove the drawer from the body, hold the upper part of the body.

Grasp the drawer handle and slide the drawer out of the body.

Place the drawer on a heat-resistant mat.

To remove the basket from the drawer, use the orifices on the tray to remove it by hand; wait until the basket and drawer cool down.










Slide the drawer into the fryer until it fits into place. The appliance will not work unless the drawer is properly inserted.

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

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

NOTE: when a program ends, if the interior temperature of the fryer is over 100°C, the fan will continue working for at least 20 seconds.

Control panel

	ON/OFF button Red light – the fryer is in standby mode. Press the button to turn on the appliance. White light – the fryer is operating.
	Menu button Press the Menu button to choose the desired program.
	Start/pause button Press the button to start or pause the selected program.
	Delay start function Press the button to program the delayed start of a program.
	Temperature and time selection button Press the button to program temperature and time.
	Temperature and time adjustment buttons Press the buttons to program more or less temperature and time.
	Preheat function Press the button the preheat the drawer for 3 minutes.
	Shake function Press the button to activate the warning sound in the middle of cooking.
	Keep warm function Press the button to keep warm (60-70°, 15 minutes)

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

Press the ON/OFF button; the fryer will enter operating mode, the control panel will activate. Press and hold for 3 seconds to turn off the appliance and return to standby mode.

Press the Menu button to select an automatic program; the selected program will flash.

Press the Start/Pause button to start cooking.

NOTE: To change the programmed time and temperature, press the temperature and

time selection button; you may increase or decrease the temperature and time using the temperature and time adjustment buttons.

Guide table for automatic programs

	Program	Default temp. (°C)	Default time (mins)	Recommended portion (gr)	Shake function recommended
	French fries	200	20	300-500	Yes
	Bacon	180	5	80-120	-
	Roast chicken	180	40	500-550	Yes
	Meat	180	12	150-200	Yes
	Dessert	180	15	120-200	-
	Vegetables	150	10	400-500	Yes
	Fish	180	15	200-300	Yes
	Seafood	185	8	350-500	Yes
	Chicken thighs nuggets	190	22	400-600	Yes
	Bread	180	15	500-600	-
	Frozen foods	180	20	200-300	-

Note: For best results, we recommend using the preheating function.

Delay start function

Press the Menu button to select an automatic program; the selected program will flash.

Press the delay start button.

Program the time with the temperature and time adjustment buttons. The default time is 90 minutes; the time can be adjusted to between 10 and 900 minutes.

Press the delay start button again; the selected program will appear on the display together with the programmed time, which will begin counting down.

To cancel, press the delay start button again.

Preheat function

Press the button to preheat the drawer for 3 minutes. The default temperature is 200° and cannot be adjusted. When the time is up, READY will appear on the control panel and the latter will activate. The fryer will emit an alert sound.

Press the button again to cancel the command.

Shake function

Note: The shake function is default in the Potatoes, Vegetables and Fish programs.

Press the Menu button to select an automatic program; the selected program will flash.

Press the Shake button; the button will flash.

Press the Start/Pause button to start cooking.

In the middle of the cooking time, the fryer will emit an alert sound.

Slide the drawer out of the fryer and shake/turn the foods over, the program will resume as soon as the drawer is put back in place.

Note: If the user does not intervene (remove the drawer from the fryer), the alert sound will repeat.

Keep warm function

For this function, the default setting is 65 °C, 15 minutes; the temperature can be adjusted between 60-70 °C and the time from 1-60 minutes.

After adjusting, press the Start/Pause button to start.

STORAGE

Let the appliance cool down completely before storing it. Check that 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.

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.

DESCRIPTION

1. Corps
2. Cuve
3. Poignée de la cuve
4. Grille amovible
5. Affichage numérique
6. Touche ON/OFF
7. Touche Menu
8. Touche Départ/pause
9. Programmes automatiques
10. Touche de fonction de démarrage différé (Delay start)
11. Touche de sélection de la température et de la durée
12. Touches de réglage de la température et de l'heure
13. Touche de fonction de préchauffage (Preheat)
14. Touche de fonction de remuage (Shake)
15. Touche de fonction de maintien au chaud (Keep warm)
16. Affichage de la température
17. Affichage de la durée

DANGER

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

Ne pas toucher les surfaces chaudes.

Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique.

Ne pas toucher la cuve ou la grille pendant et quelque temps après l'utilisation, car elles deviennent très chaudes.

La cuve sera chaude après le processus de

cuisson. Toujours la placer sur une surface résistante à la chaleur lorsque vous la retirez de l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Débrancher la fiche de la prise de courant et toujours attendre que la friteuse refroidisse avant de procéder au nettoyage.

IMPORTANT : Ne pas immerger l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans un liquide.

Retirer la cuve afin que la friteuse refroidisse plus rapidement.

La grille et la cuve sont recouvertes d'un revêtement anti-adhérent. Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine en métal, ni de matériaux de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, étant donné qu'ils peuvent endommager le revêtement anti-adhérent.

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

Laisser toutes les pièces et surfaces sécher complètement avant de réutiliser l'appareil. Laver la cuve et la grille avec de l'eau chaude, un peu de détergent liquide et une éponge non abrasive. Un liquide dégraissant pour retirer toute saleté incrustée peut être utilisé.

Astuce : si des restes de nourriture subsistent sur la grille ou dans la cuve, plonger la cuve dans de l'eau chaude et du savon pendant près d'une heure. Rincer et sécher.

Nettoyer l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive. Essuyer soigneusement l'intérieur pour éliminer les miettes ou les résidus, mais ne PAS essuyer les éléments chauffants situés sur le dessus.

Nettoyer l'extérieur avec un chiffon humide et une éponge, puis essuyer à l'aide d'un chiffon sec doux.

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

Ne jamais placer la grille sans les supports en caoutchouc dans la cuve, car cela pourrait endommager le revêtement anti-adhérent des pièces.

FONCTIONNEMENT

ATTENTION - Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement, afin qu'une intervention rapide en cas de danger soit possible.

Avant la première utilisation

Retirer le matériel de l'emballage.

Retirer tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil, excepté la plaque de caractéristiques de l'appareil.

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

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

Lors de la première utilisation de la friteuse, il se peut que vous remarquiez de la fumée ou une légère odeur pendant les premières minutes de cuisson. C'est normal. S'assurer que l'espace est bien aéré.

Protection contre la surchauffe

Lorsque la température est supérieure à 300°C, la friteuse s'arrête de fonctionner et l'information « E4 » apparaît sur le panneau. La ventilation continuera à fonctionner pendant au moins 30 secondes pour refroidir la friteuse.

Utilisation

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

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

Avoir des gants de cuisine (ou un torchon) à portée de main, utiliser une pince en plastique résistante à la chaleur et un dessous-de-plat ou une assiette résistante à la chaleur pour poser la cuve.

Pour retirer la cuve du corps, saisir le haut du corps.

Saisir la poignée de la cuve avec une main et faire glisser la cuve hors du corps.

Placer la cuve sur un dessous-de-plat résistant à la chaleur.

Pour retirer la grille de la cuve, utiliser les trous du plateau pour la retirer à la main ; attendre que la grille et la cuve refroidissent.






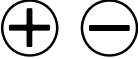


Faire glisser la cuve dans la friteuse jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. L'appareil ne fonctionnera pas si la cuve n'est pas correctement mise en place.

Ne pas remplir la cuve avec de l'huile ou un tout autre liquide.

Ne jamais placer la grille sans les supports en caoutchouc dans la cuve, car cela pourrait endommager le revêtement anti-adhérent des pièces.

REMARQUE : à la fin d'un programme, si la température à l'intérieur de la friteuse dépasse 100°C, le ventilateur continue de fonctionner pendant au moins 20 secondes.

Panneau de commandes

	<p>Touche ON/OFF Lumière rouge - la friteuse est en mode veille. Appuyer sur la touche pour allumer la friteuse. Lumière fixe - la friteuse est en cours de fonctionnement.</p>
	<p>Touche Menu Appuyer sur la touche Menu pour sélectionner le programme souhaité.</p>
	<p>Touche Départ/pause Appuyer sur la touche pour démarrer ou mettre en pause le programme sélectionné.</p>
	<p>Fonction de démarrage différé (Delay start) Appuyer sur la touche pour programmer le démarrage différé d'un programme.</p>
	<p>Touche de sélection de la température et de la durée Appuyer sur la touche pour programmer la température et l'heure.</p>
	<p>Touches de réglage de la température et de l'heure Appuyer sur les touches pour augmenter ou diminuer la température et la durée.</p>
	<p>Fonction de préchauffage Appuyer sur la touche pour préchauffer la cuve pendant 3 minutes.</p>
	<p>Fonction remuage (Shake) Appuyer sur la touche pour activer l'avertisseur sonore au milieu de la cuisson.</p>
	<p>Fonction de maintien au chaud (Keep warm) Appuyer sur la touche pour maintenir au chaud (60-70°C, 15 minutes).</p>












Brancher l'appareil sur une prise de courant. La touche ON/OFF s'allume en rouge, indiquant que la friteuse est en mode veille. Appuyer sur la touche ON/OFF ; la friteuse passe en mode de fonctionnement, le panneau de commande devient actif. Appuyer sur la touche pendant 3 secondes pour éteindre l'appareil et revenir en mode veille.

Appuyer sur la touche Menu pour sélectionner un programme automatique ; le programme sélectionné clignote.

Appuyer sur la touche Start/Pause pour lancer la cuisson.

NOTE : Pour modifier la température ou la durée réglée, appuyer sur la touche de sélection de la température et de la durée ; vous pouvez augmenter ou diminuer la température et la durée à l'aide des touches de réglage de la température et de la durée.

Guide table for automatic programs

	programme	Température standard (°C)	Durée standard (min)	Portion recommandée (g)	Fonction de remuage recommandée
	Frites	200	20	300-500	Oui
	Bacon	180	5	80-120	-
	Poulet rôti	180	40	500-550	Oui
	Viande	180	12	150-200	Oui
	Dessert	180	15	120-200	-
	Légumes	150	10	400-500	Oui
	Poisson	180	15	200-300	Oui
	Fruits de mer	185	8	350-500	Oui
	Cuisses/nuggets	190	22	400-600	Oui
	Pain	180	15	500-600	-
	Surgelés	180	20	200-300	-

Remarque : Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons d'utiliser la fonction de préchauffage.

Fonction de démarrage différé (Delay start)

Appuyer sur la touche Menu pour sélectionner un programme automatique ; le programme sélectionné clignote.

Appuyer sur la touche de départ différé.

Régler la durée à l'aide des touches de réglage de la température et de la durée. La durée standard est de 90 minutes ; vous pouvez régler la durée entre 10 et 900 minutes.

Appuyer à nouveau sur la touche de départ différé ; l'écran affiche le programme sélectionné, la durée réglée et le compte à rebours commence.

Pour annuler, appuyer de nouveau sur la touche de démarrage différé.

Fonction de préchauffage

Appuyer sur la touche pour préchauffer la cuve pendant 3 minutes. La température standard est de 200°C et ne peut pas être modifiée. À la fin du temps, READY apparaît sur le panneau de commandes et devient actif. La friteuse émet un signal sonore.

Appuyer à nouveau sur la touche pour annuler la commande.

Fonction de remuage (Shake)

Note : la fonction de remuage est pré-réglée sur les programmes Pommes de terre, légumes et poisson.

Appuyer sur la touche Menu pour sélectionner un programme automatique ; le programme sélectionné clignote.

Appuyer sur la touche Shake ; la touche clignote.

Appuyer sur la touche Start/Pause pour lancer la cuisson.

À la moitié du temps de cuisson, la friteuse émet un signal sonore.

Faire glisser la cuve hors de la friteuse et remuer/tourner les aliments ; le programme reprend dès que vous placez la cuve dans la friteuse.

Note : si l'utilisateur n'intervient pas (ouverture de la cuve de la friteuse), le signal sonore se répète.

Fonction de maintien au chaud (Keep warm)

Dans cette fonction, le réglage par défaut est 65°C, 15 minutes ; la température peut être réglée de 60 à 70°C et la durée de 1 à 60 minutes.

Après le réglage, appuyer sur la touche Start/Pause pour démarrer.

RANGEMENT

Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le ranger. S'assurer que toutes les pièces sont propres et sèches. Ranger la friteuse dans un endroit sec.

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

DYSFONCTIONNEMENTS ET RÉPARATIONS

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

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



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

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

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

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

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

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



Fábrica de Louças e Electrodomésticos S.A.

Rua Alto de Mirões, nº249 | Zona Industrial | Ap. 2041 | 3700-727 CESAR | PORTUGAL

T: (+351) 256 850 170 | F: (+351) 256 850 179

www.flama.pt

EU - DECLARATION OF CONFORMITY DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE - UE

Product - Produto:	Air fryer - Fritadeira de ar quente
Trademark - Marca Comercial:	FLAMA
Model - Modelo:	681FL
Rated Voltage - Voltagem:	220-240V ~
Rated Frequency - Frequência:	50/60Hz
Rated Power Input - Potência:	1650W
Protection Against Electric Shock - Classe de Protecção contra Choques Eléctricos:	I

We declare, under our own responsibility, that the above appliance covered by this declaration is in conformity with the following directive(s), standard(s) or other normative document(s), provided that the products are used in accordance with our instructions -

Declaramos, sob nossa exclusiva responsabilidade, que o produto mencionado nesta declaração está em conformidade com as seguintes directiva, normas ou outros documentos normativos desde que o mesmo seja usado de acordo com as nossas instruções.

The product is in conformity with the following(s) directive(s) -

O produto está em conformidade com a(s) seguinte(s) directiva(s):

- 2014/35/EU **Low Voltage directive** - directiva de baixa voltagem
- 2014/30/EU **EMC directive** - directiva de compatibilidade electromagnética
- 2011/65/EU **RoHS directive** - directiva RoHS
- 2009/125/EC **ErP directive** - directiva ErP
- 2012/19/EU **WEEE directive** - directiva WEEE

The product is in conformity with the following(s) harmonized european standard(s) -

O produto está em conformidade com a(s) seguinte(s) norma(s) europeia(s) harmonizada(s):

EN 60335-2-9:2003 +A1:2004+A2:2006+A12:2007+A13:2010

EN 60335 1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021

EN 62233:2008

EN 50564: 2011

EN 61000-3-3: 2013+A1:2019+A2:2021

EN IEC 55014-1:2021; EN IEC 55014-2:2021; EN 61000-3-2:2019+A1:2019+A1:2021


Cesar, 16/05/2023

12.38.0

FLAMA S.A.

Administrator in Charge - Administrador

(Luís Miguel Alves)



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

1681.00