

FLAMA®

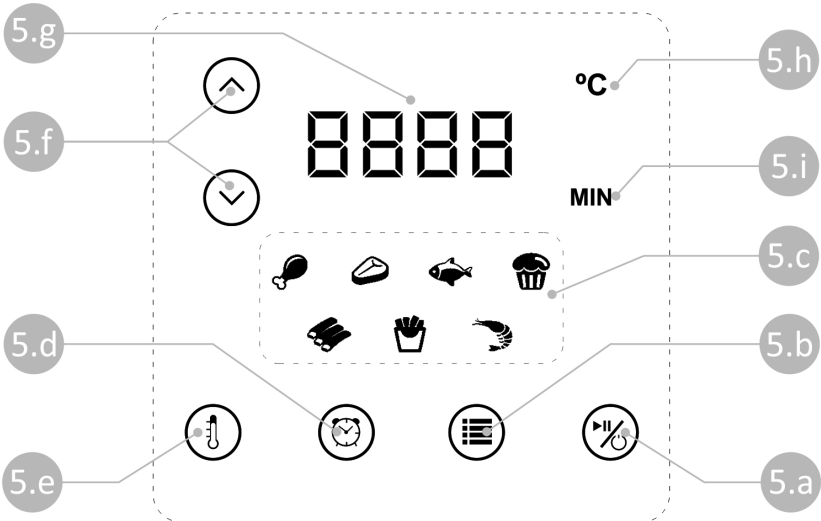
Manual de instruções
Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions



655FL

PT FRITADEIRA SEM ÓLEO
ES FREIDORA SIN ACEITE
EN AIR FRYER
FR FRITEUSE SANS HUILE

1
11
21
30



FRITADEIRA SEM ÓLEO



ADVERTÊNCIA

ATENÇÃO – SUPERFÍCIE QUENTE

Símbolo IEC 60417 – 5041 (DB:2002 / 10)

Atenção - A temperatura da superfície acessível poderá ser elevada quando o equipamento está ligado.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia atentamente este manual de instruções e guarde-o para posteriores consultas. 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.

Verifique se o disjuntor de proteção do circuito onde vai ligar o aparelho é adequado à potência estipulada (Disjuntor > 10 A).

Não utilize o aparelho para outro fim que não o descrito no manual do utilizador.

Coloque os ingredientes a fritar sempre dentro do cesto para evitar que estes entrem em contacto 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.

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

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou tenham recebido

instruções relativas à utilização segura do aparelho e se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, a não ser que tenham idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.

Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 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.

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.

Leve sempre o aparelho a um centro de assistência autorizado FLAMA para análise ou reparação. Não tente reparar o aparelho sozinho; caso contrário, a garantia perde a sua validade.

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

Desligue sempre da corrente após cada utilização.

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

Não encha demasiado o cesto. Encha o cesto apenas até à indicação MAX.

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 do recipiente com o cesto do aparelho, coloque-o numa superfície adequada e deixe-o repousar durante 30 segundos antes de remover o cesto do recipiente.

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

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

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 de comandos
6. Entrada de ar
7. Saída de ar

Painel de comandos

- 5.a - Tecla ON/OFF
- 5.b - Tecla de menu
- 5.c - Indicador do programa escolhido
- 5.d - Tecla de programação de tempo
- 5.e - Tecla de programação de temperatura
- 5.f - Teclas de ajuste de tempo/temperatura
- 5.g - Display digital
- 5.h - Indicador de temperatura
- 5.i - Indicador de tempo

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Nota: Retire a cuba para a fritadeira arrefecer mais rapidamente.

Limpe o aparelho após cada utilização. Desligue da tomada de corrente e espere sempre pelo menos 30 minutos para a fritadeira esfriar antes de proceder à limpeza.

A grelha, a cuba e o interior do aparelho 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.

Lave a grelha e a cuba 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 10 minutos.

Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.

Limpe a resistência com uma escova de limpeza para remover qualquer resíduo de comida.

Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido e de seguida limpe com um pano seco suave.

ATENÇÃO - A grelha e a cuba não devem ser lavadas na máquina de lavar louça.

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 grelha e a cuba com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.

ATENÇÃO - A grelha e a cuba não devem ser lavados na máquina de lavar louça.

Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

Isto é uma fritadeira que funciona com ar quente. Não encha a cuba com óleo ou gordura para fritar.

Preparar para a utilização

Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal e plana.

Não coloque o aparelho em superfícies não resistentes ao calor.

Não encha a cuba com óleo nem qualquer outro líquido.








Coloque a cuba no corpo corretamente. se não o fizer, o aparelho não funciona.

Ligue o cabo de alimentação à corrente. A tecla ON/OFF acende.

Não coloque nada em cima do aparelho. Isto prejudica o fluxo de ar e influencia o resultado da fritura com ar quente.

Existem sete programas predefinidos que pode escolher se necessário. Cada programa tem um tempo e temperatura predefinidos.

Selecione os programas predefinidos pressionando a Tecla de menu.

	Alimento	Tempo	Temperatura
	Batatas fritas	20 minutos	200 ° C
	Bife	15 minutos	180 ° C
	Peixe	15 minutos	180 ° C
	Costela de porco	15 minutos	200 ° C
	Frango	25 minutos	180 ° C
	Camarões	12 minutos	160 ° C
	Bolo	20 minutos	160 ° C

Pode definir o tempo e a temperatura manualmente, utilizando as teclas de programação:



Tecla de programação de tempo



Tecla de programação de temperatura



Teclas de ajuste de tempo/temperatura



Utilização

Coloque a fritadeira sobre uma superfície plana e nivelada.

NÃO COLOQUE A FRITADEIRA SOBRE SUPERFÍCIE QUE NÃO RESISTENTE AO CALOR.

NÃO ENCHA A CUBA COM ÓLEO OU QUALQUER OUTRO LÍQUIDO.

Coloque os alimentos na cuba, coloque a cuba no aparelho. O LED da fritadeira acende.

Defina o tempo de fritura e a temperatura escolhendo um dos sete programas predefinidos ou programando manualmente.

NOTA: Ao definir o tempo manualmente, sempre acrescente um ou dois minutos extras ao tempo de fritura para permitir que a fritadeira aqueça.

Depois de definir o tempo e a temperatura de fritura, pressione a tecla ON/OFF para iniciar o ciclo de fritura.

NOTA: para interromper o ciclo de fritura ou redefinir as configurações da fritadeira, pressione a tecla ON/OFF novamente.

Um LED vermelho indica que a fritadeira está iniciando o ciclo de fritura. Se não estiver a piscar significa que a fritadeira entrará no modo standby.

Existem alguns alimentos que pode precisar agitar no meio do ciclo de fritura (consulte as “Dicas”). Para isso, puxe a cuba para fora da fritadeira pela pega, a fritadeira desliga-se automaticamente. Agite a cuba ou vire os alimentos. Em seguida, volte a colocar a cuba na fritadeira e ela reiniciará o ciclo de fritura. O temporizador será redefinido para a configuração original, portanto, anote o tempo restante antes de puxar a cuba para fora da fritadeira.

Quando o tempo de fritura for atingido, um aviso soará 5 vezes. Após o aviso soar, a ventilação pára após cerca de 40 segundos.

Retire a cuba da fritadeira e coloque-a em um suporte adequado.

NOTA: O óleo dos alimentos se acumulará no fundo da cuba, portanto, tome cuidado ao puxar a cuba para fora da fritadeira.

Verifique se os alimentos estão prontos, caso não estejam, simplesmente deslize a cuba de volta para a fritadeira, defina o tempo e a temperatura de fritura e pressione a tecla ON/OFF para ligar a fritadeira.

Retire os alimentos com cuidado pois a cuba pode estar muito quente.

ATENÇÃO: Não vire a cuba, o óleo coletado no fundo da cuba vazará para os alimentos.

Esvazie o conteúdo numa tigela ou prato.

SUGESTÃO: pode usar uma pinça para transferir alimentos grandes ou frágeis da cuba.

Se quiser cozinhar mais, pode usar a fritadeira de seguida.

DICAS

NOTA: lembre-se de que, como os ingredientes diferem em tamanho, forma, marca e origem, os resultados podem diferir. A tecnologia “Rapid Air Fryer” reaquece o ar dentro da fritadeira instantaneamente, portanto, puxar a cuba para fora da fritadeira por um breve período de tempo não interromperá o processo de fritura.

Ingredientes pequenos geralmente têm um tempo de fritura mais curto do que ingredientes maiores.

Agitar ingredientes menores a meio do tempo de fritura proporciona um melhor resultado final.

Adicionar um pouco de óleo às batatas frescas e fritar dará um resultado crocante.

Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas.

A quantidade recomendada de batatas cortadas para preparar batatas fritas crocantes é de 500 gramas.

A massa pré-fabricada requer um tempo de fritura menor do que a massa caseira.

Ao fazer um bolo, quiche ou ingredientes recheados, use apenas a cuba, não use a grelha.

Como fritar batatas caseiras

Para fazer batatas fritas caseiras, siga as etapas abaixo:

Lave as batatas em água e, em seguida, descasque e corte as batatas.

Lave bem os palitos de batata e seque-os com papel absorvente.

Despeje 1/2 colher de sopa de óleo numa tigela, coloque os palitos por cima e misture até os palitos ficarem cobertos de óleo.

Retire os palitos da tigela com os dedos ou com um utensílio de cozinha, para que o excesso de óleo fique na tigela, e coloque os palitos na cuba.

Programe a fritadeira no modo predefinido “batatas fritas” ou programe manualmente.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	causa	solução
A Fritadeira não funciona.	O aparelho está ligado à corrente.	Ligue a ficha a uma tomada com terra.
Os ingredientes fritos com a Fritadeira não são bem fritos.	A quantidade de ingredientes na cuba é demasiado grande.	Coloque quantidades mais pequenas de ingredientes na cuba. Quantidades menores são fritas de forma mais uniforme.
	A temperatura selecionada é demasiado baixa.	Regule para a definição de temperatura necessária (consulte a secção “Utilização”).
	O tempo de preparação é demasiado curto.	Aumente o tempo de preparação (consulte a secção “Utilização”).
Os ingredientes são fritos irregularmente na Fritadeira.	Determinados tipos de ingredientes devem ser agitados a meio do tempo de preparação.	Os ingredientes que ficam sobrepostos (por exemplo batatas fritas) precisam de ser agitados a meio do tempo de preparação. (consulte a secção “Utilização”).
Os petiscos fritos não estão estaladiços quando saem da Fritadeira.	Preparou um tipo de petiscos que se destina à preparação em fritadeiras tradicionais.	Utilize produtos para preparação no forno ou pincele-os com um pouco de óleo para um resultado mais estaladiço.
Não é possível introduzir corretamente a cuba no aparelho.	A cuba tem demasiados ingredientes.	Não ultrapasse a indicação MAX da cuba.

Problema	causa	solução
Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordurosos.	Quando frita ingredientes gordurosos na Fritadeira, será acumulada uma grande quantidade de óleo no recipiente. O óleo produz fumo branco e o recipiente aquece mais do que o normal. Isto não afeta o aparelho nem o resultado final.
	A cuba ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura na cuba. Assegure-se que limpa a cuba adequadamente depois de cada utilização.
As batatas frescas são fritas irregularmente na Fritadeira.	Não demolhou corretamente os palitos de batata antes de os fritar.	Demolhe os palitos de batata numa taça durante, no mínimo, 30 minutos, retire-os e seque-os com papel de cozinha.

Problema	causa	solução
As batatas fritas não estão estaladiças quando saem da Fritadeira.	Não utilizou o tipo de batata correto.	Utilize batatas frescas e assegure-se de que permanecem firmes durante a fritura.
	O facto das batatas fritas ficarem estaladiças depende da quantidade de óleo e água nas batatas fritas.	Assegure-se de que seca as batatas em palitos adequadamente antes de adicionar o óleo.
		Corte palitos mais pequenos para um resultado mais estaladiço.
		Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais estaladiço.

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.

FREIDORA SIN ACEITE



ADVERTENCIA

ADVERTENCIA - SUPERFICIE CALIENTE

Símbolo IEC 60417 - 5041 (DB:2002 / 10)

Precaución - La temperatura de la superficie accesible puede ser alta cuando el equipo está encendido.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de utilizar este aparato por primera vez, lea atentamente este manual de instrucciones y guárdelo para posteriores consultas. Un uso no conforme con las instrucciones, libera a FLAMA de todas las responsabilidades.

Compruebe que la tensión de alimentación de la instalación eléctrica de su vivienda corresponde a la inscrita en la placa de características del aparato.

Compruebe que el disyuntor de protección del circuito donde va a conectar el aparato es adecuado a la potencia estipulada (Disyuntor > 10 A).

No utilice el aparato para otro fin distinto del descrito en el manual del usuario.

Coloque los ingredientes a freír siempre dentro del cesto para evitar que éstos entren en contacto con los componentes de calefacción.

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

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

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

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

Este aparato puede ser utilizado por niños de edad igual o superior a 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento,

si se supervisan o se han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y si se hayan advertido de los peligros que se plantean. Los niños no pueden jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no pueden ser efectuados por niños, a menos que tengan una edad superior a 8 años y se supervisen.

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

Mantenga el cable de alimentación lejos de superficies calientes. Este aparato sólo debe conectarse a una toma de tierra. Compruebe siempre que el enchufe esté bien introducido en la toma de corriente.

Coloque y utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y horizontal.

Este aparato no está destinado a ser operado a través de un temporizador externo, ni de un sistema de control remoto independiente.

No coloque el aparato en una pared u otros aparatos. Deje, como mínimo, 10 cm de espacio libre en las partes posterior y laterales y 10 cm de espacio libre por encima del aparato. No coloque nada encima del aparato.

Durante la fritura a aire caliente, se libera vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retire el recipiente del aparato.

Las superficies accesibles pueden calentar durante el uso.

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

Antes de cada uso del dispositivo, asegúrese de que el componente de calefacción y el entorno de la zona afectada están limpios y sin rastros de alimentos para garantizar un funcionamiento correcto.

No coloque el aparato cerca o encima de una cocina de gas o cualquier tipo de cocina eléctrica o de placas eléctricas, ni en un

horno calentado.

Este aparato está diseñado para uso doméstico normal. No se destina a ambientes como copas de personal en tiendas, oficinas, quintas y otros ambientes de trabajo. También no es adecuado para la utilización por clientes en hoteles, moteles, posadas y otros ambientes residenciales.

Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado FLAMA para su análisis o reparación. No intente reparar el aparato solo; de lo contrario, la garantía pierde su validez.

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

Desconecte siempre la corriente después de cada uso.

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

No llene demasiado la cesta. Llene el cesto sólo hasta la indicación MAX.

Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato salen amarillo dorado, en lugar de oscuros o castaños. Elimine los residuos quemados. No fríe las patatas frescas a una temperatura superior a 180 ° C (para reducir la producción de acrilamida).

Después de retirar el recipiente con la cesta del aparato, colóquelo en una superficie adecuada y deje que repose durante 30 segundos antes de retirar la cesta del recipiente.

Tenga cuidado al limpiar el área superior de la cámara de preparación: resistencia caliente, rebordes de piezas metálicas.

No utilice el aparato para otro fin excepto el descrito en el manual de instrucciones y utilice únicamente accesorios originales. Cualquier intervención más allá de la limpieza debe ser ejecutada únicamente por los agentes autorizados FLAMA.

Si el cable de alimentación está dañado, envíelo a un Servicio de Asistencia Técnica de Flama para evitar un peligro.

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

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

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

DESCRIPCIÓN

1. Cuerpo
2. Cesta
3. Asa
4. Rejilla extraíble
5. Panel de control
6. Entrada de aire
7. Salida de aire

Painel de mandos

- 5.a - Tecla ON/OFF
- 5.b - Tecla de menú
- 5.c - Indicador del programa elegido
- 5.d - Tecla de programación horaria
- 5.e - Tecla de programación de temperatura
- 5.f - Teclas de ajuste de tiempo / temperatura
- 5.g - Pantalla digital
- 5.h - Indicador de temperatura
- 5.i - Indicador de tiempo

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Nota: Retire la cesta para permitir que la freidora se enfríe más rápidamente.

Limpie el aparato después de cada uso. Desenchufe el aparato y espere siempre al menos 30 minutos para que la freidora se enfríe antes de limpiarla.

La rejilla, la cesta y el interior del aparato tienen un revestimiento antiadherente.

No utilice uten-silios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

Lave la rejilla y la cesta con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasi-va. Puede utilizar un líquido desengrasante para eliminar la suciedad restante.

Consejo: si la comida permanece pegada en la rejilla o en la cesta, sumerja la cesta en agua calien-te con jabón durante unos 10 minutos.

Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo y luego límpielo con un paño suave y seco.

ATENCIÓN - La rejilla y la cesta no deben lavarse en el lavavajillas.

FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIA - No deje el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento, para que pueda intervenir rápidamente en caso de peligro.

Antes del primer uso

Retire todo el material de embalaje.

Retire todas las pegatinas o etiquetas

del dispositivo, excepto la placa de identificación del dispositivo.

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

ATENCIÓN - La rejilla y la cesta no deben lavarse en el lavavajillas.

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

Esta es una freidora que funciona con aire caliente. No llene la cesta con aceite o grasa para freír.

Preparación para su uso

Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.

No coloque el aparato sobre superficies

que no sean resistentes al calor.

No llene la cesta con aceite o cualquier otro líquido.

Coloque la cesta sobre el cuerpo correctamente. Si no lo hace, el aparato no funcionará.








Conecte el cable de alimentación a la corriente. La tecla ON/OFF se enciende.

No coloque nada encima del aparato. Esto perjudica el flujo de aire e influye en el resultado de la fritura con aire caliente.

Hay siete programas predefinidos entre los que puede elegir si es necesario. Cada programa tiene un tiempo y una temperatura predefinidos.

Seleccione los programas predefinidos presionando la tecla Menú.

Temperatura y tiempos para los siete programas predefinidos

	Alimento	Tiempo	Temperatura
	Patatas fritas	20 minutos	200 ° C
	Carne de vaca	15 minutos	180 ° C
	Pescado	15 minutos	180 ° C
	Costilla de cerdo	15 minutos	200 ° C
	Pollo	25 minutos	180 ° C
	Camarón	12 minutos	160 ° C
	Pastel	20 minutos	160 ° C

Puede configurar la hora y la temperatura manualmente utilizando las teclas de programación:



Tecla de programación horaria



Tecla de programación de temperatura



Teclas de ajuste de tiempo / temperatura



Uso

Coloque la freidora sobre una superficie plana y nivelada.

NO COLOQUE LA FREIDORA EN UNA SUPERFICIE NO RESISTENTE AL CALOR.

NO LLENE LA CESTA CON ACEITE O NINGÚN OTRO LÍQUIDO.

Coloque la comida en la cesta, coloque la cesta en el aparato. El LED de la freidora se enciende.

Configure el tiempo y la temperatura de fritura eligiendo uno de los siete programas prees-tablecidos o programando manualmente.

NOTA: Cuando configure el tiempo manualmente, agregue siempre uno o dos minutos adicionales al tiempo de fritura para permitir que la freidora se caliente.

Después de configurar el tiempo y la temperatura de fritura, presione la tecla ON / OFF para iniciar el ciclo de fritura.

NOTA: para interrumpir el ciclo de fritura o restablecer la configuración de la freidora, presione la tecla ON / OFF nuevamente. Un LED rojo indica que la freidora está

iniciando el ciclo de fritura. Si no parpadea, significa que la freidora entrará en modo de espera.

Hay algunos alimentos que es posible que deba revolver en medio del ciclo de fritura (consulte los “Consejos”). Para hacer esto, saque la cesta de la freidora con el asa, la freidora se apaga automáticamente. Agite la cesta o dé la vuelta a la comida. Luego, vuelva a colocar la cesta en la freidora y comenzará el ciclo de fritura nuevamente. El temporizador se restablecerá a la configuración original, así que tome nota del tiempo restante antes de sacar la cesta de la freidora.

Cuando se alcanza el tiempo de fritura, sonará una advertencia 5 veces. Después de que suene la advertencia, la ventilación se detiene después de unos 40 segundos.

Retire la cesta de la freidora y colóquela sobre un soporte adecuado.

NOTA: El aceite de los alimentos se acumulará en el fondo de la cesta, así que tenga cuidado al sacar la olla de la freidora.

Verifique si la comida está lista, si no, simplemente deslice la cesta nuevamente dentro de la freidora, configure el tiempo y la temperatura de fritura y presione la tecla ON / OFF para encender la freidora.

Retire la comida con cuidado ya que la cesta puede estar muy caliente.

ATENCIÓN: No dé la vuelta a la cesta, el aceite acumulado en el fondo de la cesta se derramará en los alimentos.

Vacíe el contenido en un bol o plato.

SUGERENCIA: Puede usar pinzas para transferir alimentos grandes o frágiles de la cesta.

Si desea cocinar más, puede usar la freidora después.

CONSEJOS

NOTA: recuerde que como los ingredientes difieren en tamaño, forma, marca y origen, los resultados pueden diferir. La tecnología Rapid Air Fryer recalienta el aire dentro de la freidora instantáneamente, por lo que sacar la cesta de la freidora por un corto tiempo no interrumpirá el proceso de freír.

Los ingredientes pequeños generalmente tienen un tiempo de fritura más corto que los ingredientes más grandes.

Revolver los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de fritura proporciona un mejor resultado final.

Añadir un poco de aceite a las patatas frescas y freírlas dará un resultado crujiente.

No prepare ingredientes extremadamente grasos, como salchichas.

La cantidad recomendada de patatas cortadas para preparar patatas fritas crocantes es de 500 gramos.

La masa prefabricada requiere un tiempo de fritura más corto que la masa casera.

Al hacer un pastel, quiche o ingredientes rellenos, use solo la cesta, no use la rejilla.

Cómo freír patatas caseras

Para hacer patatas fritas caseras, siga los siguientes pasos:

Lavar las patatas en agua, luego pelar y cortar las patatas.

Lavar bien los palitos de patata y secarlos con papel absorbente.

Vierta 1/2 cucharada de aceite en un bol, coloque los palillos encima y mezcle hasta que los palillos estén cubiertos de aceite.

Retire los palillos del bol con las manos o con un utensilio de cocina, para que quede el exceso de aceite en el bol, y coloque los palillos en la cesta.

Configure la freidora en el modo predeterminado de "patatas fritas" o configúrelo manual-mente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora no funciona	No está conectada a la corriente.	Conecte la freidora a la corriente.
Los ingredientes fritos con la Freidora no están hechos del todo.	Los ingredientes fritos con la Freidora no están hechos del todo.	Coloque cantidades más pequeñas de ingredientes en la cesta. Las cantidades más pequeñas se fríen de manera más uniforme.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Establezca el ajuste de temperatura requerido (consulte la sección "Uso").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Aumente el tiempo de preparación (consulte la sección "Uso").
Los ingredientes se fríen de forma desigual en la Freidora.	Ciertos tipos de ingredientes se tienen que sacudir a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes superpuestos (por ejemplo, papas fritas) deben removerse a la mitad del tiempo de preparación. (consulte la sección "Uso").
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la Freidora.	Ha utilizado un tipo de aperitivos pensados para ser preparados en una freidora tradicional.	Utilice aperitivos de preparación en horno o aplíqueles un poco de aceite con un pincel de cocina para obtener un resultado más crujiente.
No es posible insertar la cesta correctamente en el aparato.	La cesta tiene demasiados ingredientes.	No exceda la indicación MAX del tanque.

Problema	Posible causa	Solución
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasientos.	Cuando fríe ingredientes grasientos en la Freidora, una gran cantidad de aceite goteará en la cesta. El aceite produce humo blanco y la cesta puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado.
	La cesta todavía contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco lo provoca la grasa que se calienta en la cesta. Asegúrese de limpiar la cesta correctamente después de cada uso.
Las patatas frescas fritas se fríen de forma desigual en la Freidora.	No ha dejado en remojo las tiras de patata correctamente antes de freírlas.	Deje las tiras de patata en remojo en un recipiente durante al menos 30 minutos y después séquelas con papel de cocina.

Problema	Posible causa	Solución
Las patatas frescas fritas no están crujientes cuando salen de la Freidora.	No usó el tipo correcto de patata.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que no se rompen mientras se fríen.
	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua de las patatas.	Asegúrese de secar las tiras de patata correctamente antes que añadir el aceite.
		Haga las tiras de patata más pequeñas para obtener un resultado más crujiente.
		Añada un poco más aceite para obtener un resultado más crujiente.

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



CAUTION

WARNING - HOT SURFACE

IEC 60417 - 5041 Symbol (DB:2002 / 10)

Caution - Temperatures of accessible surfaces may be high when the appliance is switched on.

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 must not be used by children aged 0 to 8.

This appliance may be used by children aged 8 and over and by persons with physical, sensory or mental disabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have received instructions concerning the safe use of the appliance and have been warned of the dangers involved. Children must

not play with the appliance. The cleaning and maintenance of the appliance must not be carried out by children.

Keep the appliance and its cord out of the reach of children under the age of 8.

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. Fill the basket only up to the MAX indication.

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

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. Basket base handle
4. Removable basket
5. Control panel
6. Air Inlet
7. Air outlet

Control panel

- 5.a - ON/OFF key
- 5.b - Menu key
- 5.c - Indicator of the chosen program
- 5.d - Time programming key
- 5.e - Temperature programming key
- 5.f - Time/temperature adjustment keys
- 5.g - Display digital
- 5.h - Temperature indicator
- 5.i - Time indicator

CLEANING AND MAINTENANCE

Note: Remove the basket base to allow the fryer to cool down more quickly.

Clean the appliance after every use. Unplug from the power outlet and always wait at least 30 minutes for the fryer to cool down before cleaning.

The basket, the basket base and the inside of the appliance 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.

Wash the grill and pan with hot water, a little washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If food remains stuck to the basket or basket base, soak them in hot, soapy water for about 10 minutes.

Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

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

Clean the outside of the device with a damp cloth, then wipe with a soft dry cloth.

WARNING - The basket and the basket base should not be washed in a dishwasher.

OPERATION

Do not leave the device unattended when it is 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 device, except the device's rating plate.

Wash the basket and basket base with hot water, a little washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

ATTENTION - The basket and the basket base should not be washed in a dishwasher.

Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

This is a hot air fryer. Do not fill the basket base with oil or fat for frying.

Preparation for use

Place the device on a stable, horizontal and flat surface.

Do not place the device on non-heat resistant surfaces.

Do not fill the basket base with oil or any

other liquid.

Correctly place the basket base on the body, otherwise the device will not work.

Connect the power cable to the mains. The ON/OFF button lights up.


Do not place anything on top of the device. This impairs the airflow and influences the

results of the hot air fryer.

There are seven preset programs to choose from. Each program has a preset time and temperature.

Select preset programs by pressing the Soft Key Menu.

Temperature and times for the seven preset programs:

	Food	Time	Temperature
	French fries	20 minutes	200 ° C
	Steak	15 minutes	180 ° C
	Fish	15 minutes	180 ° C
	Pork chop	15 minutes	200 ° C
	Chicken	25 minutes	180 ° C
	Shrimps	12 minutes	160 ° C
	Cake	20 minutes	160 ° C

You can set the time and temperature manually using the programming keys:



Time programming key



Temperature programming key



Time/temperature adjustment keys



Use

Place the air fryer on a flat and even surface.

DO NOT PLACE THE FRYER ON A SURFACE THAT IS NOT HEAT RESISTANT.

DO NOT FILL THE BASKET BASE WITH OIL OR ANY OTHER LIQUID.

Place the food in the basket base, place the basket base in the appliance. The fryer LED lights up.

Set the frying time and temperature by choosing one of the seven preset programs or by pro-gramming manually.

NOTE: When setting the time manually, always add an extra minute or two to the frying time to allow the fryer to heat up.

After setting the frying time and temperature, press the ON/OFF key to start the frying cycle.

NOTE: To interrupt the fry cycle or reset the fryer settings, press the ON/OFF key again. A red LED indicates the fryer is starting the fry cycle. If it is not flashing, the fryer will enter standby mode.

There are some foods that you may need to shake in the middle of the frying cycle (see “Tips”). To do this, pull the basket base out of the fryer by the handle, the fryer switches off automatical-ly. Shake the basket base or turn the food. Then put the basket base back in the fryer and it will restart the frying cycle. The timer will reset to the original setting, so make a note of the time remaining before pulling the basket base out of the fryer.

When the frying time is reached, a warning will sound 5 times. After the warning sounds, ventila-tion stops after about 40 seconds.

Remove the basket base and place it on a suitable support.

NOTE: Food oil will collect on the bottom of the basket base, so be careful when pulling the bas-ket base out of the fryer.

Check if the food is ready, if not, simply slide the basket base back into the fryer, set the frying time and temperature and press the ON/OFF key to turn the fryer on.

Remove the food carefully as the basket base can be very hot.

WARNING: Do not turn the basket base, the oil collected at the bottom of the basket base will drip onto the food.

Empty the contents into a bowl or plate.

SUGGESTION: You can use tongs to transfer large or fragile foods from the pan.

If you want to cook something more, you can use the air fryer right away.

TIPS

NOTE: Please keep in mind that because ingredients differ in size, shape, brand and origin, re-sults may differ. Rapid Air Fryer Technology reheats the air inside the fryer instantly, so pulling the pan out of the fryer for a brief period of time will not interrupt the cooking process.

Small ingredients generally have a shorter frying time than larger ingredients.

Shaking smaller ingredients halfway through the frying time provides a better end result.

Adding a very small amount of oil to fresh potatoes before frying will give a crispy result.

Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.

The recommended amount of cut potatoes to prepare crispy fries is 500 grams.

Pre-made dough requires a shorter frying time than homemade dough.

When making a cake, quiche or stuffed ingredients, use only the basket base, do not use the basket.

How to cook homemade potatoes fries

If you want to make home-made fries, follow the steps below:

Wash the potatoes in water, then peel and cut the potatoes.

Wash the potato chips thoroughly and dry them with a paper towel.

Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the fries are coated with oil.

Remove the fries from the bowl with your fingers or a kitchen utensil, so that the excess oil stays behind in the bowl, and place the fries in the basket.

Program the fryer in the “French Fries” preset mode or program manually.

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	solution
Fryer does not work.	The appliance is not plugged into the mains.	Connect the plug to a grounded outlet.
Ingredients fried with the Fryer are not fried well.	The amount of ingredients in the basket base is too large.	Place smaller amounts of ingredients in the basket base. Smaller amounts are fried more evenly.
	The selected temperature is too low.	Adjust to the required temperature setting (see “Usage” section).
	The preparation time is too short.	Increase the preparation time (see the “Use” section).

Problem	Cause	solution
The ingredients are fried irregularly in the Fryer.	Certain types of ingredients should be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that overlap (for example french fries) need to be shaken halfway through the preparation time. (see "Usage" section).
Fried snacks are not crispy when they come out of the Fryer.	You prepared a type of snacks that are intended for preparation in traditional deep fryers.	Use oven-baked products or brush them with a little oil for a crispier result.
It is not possible to correctly insert the basket base into the appliance.	The basket base has too many ingredients.	Do not exceed the MAX indication of the basket base.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When frying fatty ingredients in the Fryer, a large amount of oil will accumulate in the container. The oil produces white smoke and the container heats up more than usual. This does not affect the device or the final result.
	The basket base still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by heating the fat in the basket base. Be sure to clean the bowl properly after each use.
Fresh potatoes are fried irregularly in the Fryer.	You did not properly soak the potato chips before frying them.	Soak the potato chips in a bowl for at least 30 minutes, remove them and dry them with kitchen paper.

Problem	Cause	solution
The fries are not crispy when they come out of the Fryer.	You didn't use the correct type of potato.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	Whether the fries are crispy depends on the amount of oil and wa-ter in the fries.	Be sure to dry the potato chips properly before adding the oil.
		Cut the fries smaller for a crispier result.
		Add a little more oil for a crispier result.

ANOMALIES AND REPAIR

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

PROTECTING THE ENVIRONMENT



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

The main objective of the separate collection of this waste is to reduce the quantity to be disposed of, promote re-

use, recycling and other forms of recovery in order to reduce its negative effects on the environment.

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

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

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

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

FRITEUSE SANS HUILE



MISE EN GARDE

AVERTISSEMENT - SURFACE CHAUDE

Symbole CEI 60417 - 5041 (DB:2002 / 10)

Attention - Les températures des surfaces accessibles peuvent être élevées lorsque l'appareil est allumé.

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 de 8 ans ou plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou

mentales réduites, ou dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles sont surveillées ou si elles ont pu bénéficier d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles sont conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent jouer avec l'appareil.

Il est interdit aux enfants de procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil.

Tenir l'appareil et son câble d'alimentation 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. Remplir le panier jusqu'à l'indication « MAX ».

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

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. Panneau de commandes
6. Entrée d'air
7. Sortie d'air

Panneau de commandes

- 5.a - Bouton ON/OFF
- 5.b - Bouton de menu
- 5.c - Indicateur du programme choisi
- 5.d - Bouton de programmation de durée
- 5.e - Bouton de programmation de température
- 5.f - Bouton de réglage de la durée / température
- 5.g - Écran numérique
- 5.h - Indicateur de température
- 5.i - Indicateur de durée

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Note : Retirer la cuve afin que la friteuse refroidisse plus rapidement.

Nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Débrancher de la prise de courant et attendre toujours au moins 30 minutes pour que la friteuse refroidisse avant de procéder au nettoyage.

La grille, la cuve et l'intérieur de l'appareil disposent 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.

Laver la grille et la cuve 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 de 10 minutes.

Nettoyer l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

Nettoyer la résistance avec une brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu de nourriture.

Nettoyer l'extérieur de l'appareil avant un chiffon humide, puis essuyer à l'aide d'un chiffon sec doux.

ATTENTION - La grille et la cuve ne doivent pas être lavées au lave-vaisselle.

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

ATTENTION - La grille et la cuve ne doivent pas être lavées au lave-vaisselle.

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

Cette friteuse fonctionne avec de l'air chaud. Ne pas remplir la cuve avec de l'huile ou de la graisse pour frire.

Préparation visant son utilisation

Placer l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.

Température et durées pour les sept programmes prédéfinis :

	Aliment	Durée	Température
	Frites	20 minutes	200 ° C
	Steak	15 minutes	180 ° C
	Poisson	15 minutes	180 ° C
	Côte de porc	15 minutes	200 ° C
	Poulet	25 minutes	180 ° C
	Crevettes	12 minutes	160 ° C
	Gâteau	20 minutes	160 ° C

Ne pas placer l'appareil sur des surfaces non résistantes à la chaleur.

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

Placer la cuve dans le corps correctement. Dans le cas contraire, l'appareil ne fonctionne pas.

Brancher le câble d'alimentation sur une prise de courant. Le bouton ON / OFF s'allume.

Ne rien mettre sur l'appareil. Cela nuit au flux d'air et influence le résultat de la friture à air chaud.

Il est possible de sélectionner sept programmes prédéfinis, si nécessaire. Chaque programme offre une durée et une température prédéfinies.

Sélectionner les programmes prédéfinis en appuyant sur le bouton de menu programmé.

Vous pouvez régler l'heure et la température manuellement à l'aide des touches de programmation :



Time programming key



Temperature programming key



Time/temperature adjustment keys



Utilisation

Placer la friteuse sur une surface plane et nivelée.

NE PAS PLACER LA FRITEUSE SUR UNE SURFACE QUI NE RÉSISTE PAS À LA CHALEUR.

NE PAS REMPLIR LA CUVE AVEC DE L'HUILE OU UN TOUT AUTRE LIQUIDE.

Placer les aliments dans la cuve et placer la cuve dans l'appareil. La LED de la friteuse s'allume.

Définir la durée de friture et la température, en choisissant l'un des sept programmes prédéfinis ou en programmant manuellement.

NOTE : Lorsque la durée est définie manuellement, ajouter toujours une ou deux minutes sup-plémentaires à la durée de friture pour permettre à la friteuse de chauffer.

Après avoir défini la durée et la température de friture, appuyer sur le bouton ON / OFF pour démarrer le cycle de friture.

NOTE : pour interrompre le cycle de friture ou redéfinir les paramètres de la friteuse,

appuyer à nouveau sur le bouton ON / OFF. Une LED rouge indique que la friteuse commence le cycle de friture. Si elle ne clignote pas, cela signifie que la friteuse est en mode veille.

Il est parfois nécessaire de secouer certains aliments au milieu du cycle de friture (consulter les « Astuces »). Pour cela, retirer la cuve hors de la friteuse par la poignée, la friteuse s'éteint automatiquement. Agiter la cuve ou retourner les aliments. Replacer ensuite la cuve dans la friteuse et le cycle de friture redémarrera. Le paramètre d'origine du minuteur sera redéfini. Noter, par conséquent, la durée restante avant de retirer la cuve hors de la friteuse.

Lorsque la durée de friture est écoulée, une alarme sonnera 5 fois. Une fois que l'alarme a son-né, la ventilation s'arrête après 40 secondes environ.

Retirer la cuve de la friteuse et la placer sur un support adéquat.

NOTE : L'huile des aliments s'accumulera dans le fond de la cuve. Faire attention au moment de retirer la cuve hors de la friteuse.

Vérifier si les aliments sont prêts. Dans le cas contraire, faire glisser simplement la cuve dans la friteuse. Définir la durée et la température de friture et appuyer sur le bouton ON / OFF pour allumer la friteuse.

Retirer les aliments délicatement car la cuve peut être très chaude.

ATTENTION : Ne pas retourner la cuve, l'huile accumulée dans le fond de la cuve coulerait jus-qu'aux aliments.

Vider le contenu dans un saladier ou une assiette.

SUGGESTION : utiliser une pince pour transférer des aliments de grande taille ou

fragiles de la cuve.

Il est possible d'utiliser la friteuse immédiatement après pour frire d'autres aliments.

ASTUCES

NOTE : ne pas oublier que les résultats peuvent différer, étant donné que les ingrédients ont une taille, une forme, une marque et une origine différentes. La technologie « Rapid Air Fryer » réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de la friteuse. Par conséquent, retirer la cuve hors de la friture pendant un court instant n'interrompra pas le processus de friture.

La durée de friture est généralement plus courte pour les petits ingrédients que pour les ingrédients plus grands.

Secouer des ingrédients plus petits au milieu du cycle de friture permet un meilleur résultat final.

Ajouter un peu d'huile pour frire les pommes de terre fraîches pour un résultat plus croustillant.

Ne pas préparer des ingrédients très gras, tels que les saucisses.

La quantité recommandée de pommes de terre coupées pour obtenir des frites croustillantes est de 500 grammes.

La pâte préfabriquée requiert une durée de friture plus courte que la pâte faite maison.

Pour faire un gâteau, une quiche ou des aliments farcis, utiliser uniquement la cuve et non pas la grille.

Comment frire des pommes de terre maison

Pour faire des frites maison, suivre les étapes suivantes :

Laver les pommes de terre à l'eau, puis les éplucher et couper.

Bien laver les bâtonnets de pomme de terre et les essuyer avec du papier absorbant.

Verser une 1/2 cuillère à soupe d'huile dans un saladier, placer les bâtonnets par-dessus et mé-langer jusqu'à ce que les bâtonnets soient recouverts d'huile.

Retirer les bâtonnets du saladier avec les doigts ou un ustensile de cuisine afin que l'excès d'huile reste dans le saladier et mettre les bâtonnets dans la cuve.

Programmer la friteuse en mode prédéfini « frites » ou manuellement.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause	solution
La friteuse ne fonctionne pas.	L'appareil est branché sur une prise de courant.	Brancher le câble à une prise de terre.
Les ingrédients frits dans la friteuse ne restent pas bien frits.	La quantité d'ingrédients dans la cuve est trop grande.	Mettre des quantités d'ingrédients plus petites dans la cuve. Des quantités plus petites sont frites de manière plus uniforme.
	La température sélectionnée est trop basse.	Régler pour obtenir la température nécessaire (consulter la section « Utilisation »).
	La durée de préparation est trop courte.	Augmenter la durée de préparation (consulter la section « Utilisation »).
Les ingrédients sont frits de manière irrégulière dans la friteuse.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués au milieu de la durée de préparation.	Les ingrédients qui restent superposés (par exemple, les frites) doivent être secoués au milieu de la durée de préparation. (consulter la section « Utilisation »).
Les amuse-bouches frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Le type d'amuse-bouches préparé se destine à une préparation dans des friteuses traditionnelles.	Utiliser des produits pour une préparation au four ou les badigeonner avec un peu d'huile pour un résultat plus croustillant.
L'introduction correcte de la cuve dans l'appareil s'avère impossible.	La cuve contient trop d'ingrédients.	Ne pas dépasser l'indication MAX de la cuve.

Problème	Cause	solution
<p>Une fumée blanche se dégage de l'appareil.</p>	<p>Des ingrédients gras sont en préparation.</p>	<p>Lorsque des ingrédients gras sont frits dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'accumule dans le récipient. L'huile produit une fumée blanche et le récipient chauffe plus que le normal. Cela n'affecte pas l'appareil, ni le résultat final.</p>
	<p>La cuve contient encore des résidus de graisse issus de l'utilisation précédente.</p>	<p>La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse dans la cuve. S'assurer de nettoyer convenablement la cuve après chaque utilisation.</p>
<p>Les pommes de terre fraîches sont frites de manière irrégulière dans la friteuse.</p>	<p>Les bâtonnets de pomme de terre n'ont pas été correctement trempés avant la friture.</p>	<p>Faire tremper les bâtonnets de pomme de terre dans un saladier pendant, au moins, 30 minutes. Les retirer puis les essuyer avec du papier absorbant.</p>

Problème	Cause	solution
Les frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le type de pommes de terre adéquat n'a pas été utilisé.	Prendre des pommes de terre fraîches et s'assurer qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Le fait que les pommes de terre restent croustillantes dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites.	S'assurer d'essuyer convenablement les bâton-nets de pomme de terre avant d'ajouter l'huile.
		Couper des bâtonnets plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajouter un peu d'huile pour un résultat plus croustillant.

DYSFONCTIONNEMENTS ET RÉPARATIONS

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

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



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

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

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

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

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

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

CONDIÇÕES DE GARANTIA

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

Zona Industrial | Apartado 2041

3701-906 Cesar

Portugal

t. +351 256 850 170

f. +351 256 850 179

www.flama.pt

info@flama.pt

1655.00