

# FLAMA®



**656FL**

**FRITADEIRA SEM OLEO 2,5L ( baixo teor de gordura )**

**FREIDORA SIN GRASA 2,5L ( bajo contenido de grasa )**

[www.flama.pt](http://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

Os produtos FLAMA são concebidos a pensar no bem-estar e satisfação do consumidor, privilegiando os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design.

## CONSELHOS 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](http://www.flama.pt)**

**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 lavados 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.

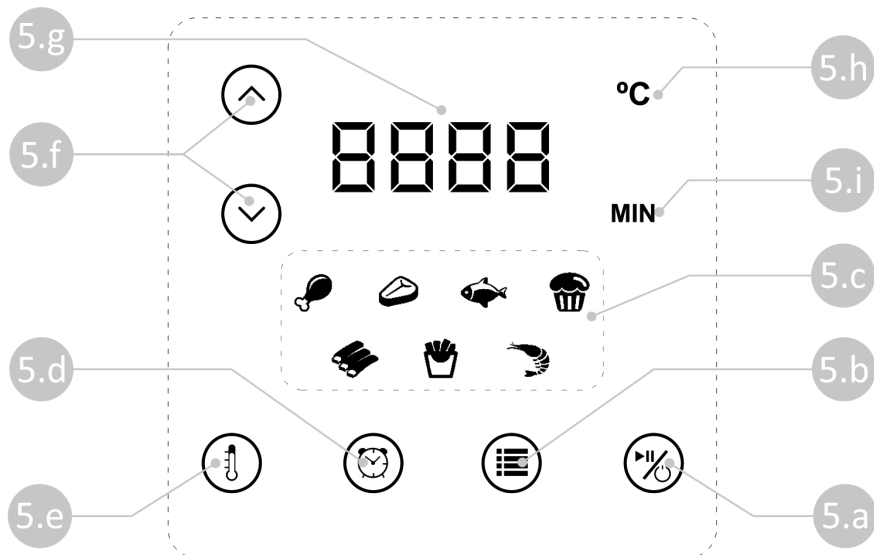
Existem sete programas predefinidos que pode escolher se necessá-



rio. Cada programa tem um tempo e temperatura predefinidos.

Selecione os programas predefinidos pressionando a Tecla de menu programado.

## 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

## Temperatura e tempos para os sete programas predefinidos:

	<b>Alimento</b>	<b>Tempo</b>	<b>Temperatura</b>
	Batatas fritas	25 minutos	200 ° C
	Bife	12 minutos	200 ° C
	Peixe	15 minutos	175 ° C
	Costela de porco	22 minutos	180 ° C
	Frango	20 minutos	180 ° C
	Camarões	15 minutos	180 ° C
	Bolo	30 minutos	155 ° 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, portan-

to, 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 sal-

sichas.

- 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

<b>Problema</b>	<b>causa</b>	<b>solução</b>
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.

<p>Não é possível introduzir corretamente a cuba no aparelho.</p>	<p>A cuba tem demasiados ingredientes.</p>	<p>Não ultrapasse a indicação MAX da cuba.</p>
<p>Sai fumo branco do aparelho.</p>	<p>Está a preparar ingredientes gordurosos.</p>	<p>Quando fritar 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.</p>
	<p>A cuba ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior.</p>	<p>O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura na cuba. Assegure-se que limpa a cuba adequadamente depois de cada utilização.</p>
<p>As batatas frescas são fritas irregularmente na Fritadeira.</p>	<p>Não demolhou corretamente os palitos de batata antes de os fritar.</p>	<p>Demolhe os palitos de batata numa taça durante, no mínimo, 30 minutos, retire-os e seque-os com papel de cozinha.</p>

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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.



## ELIMINAÇÃO DO MATERIAL DE EMBALAGEM

Retire o aparelho da embalagem e retire o material de embalagem, incluindo etiquetas à exceção da placa de características técnicas do aparelho.

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte ou para arrumação. Os materiais de embalagem são selecionados de acordo com os pontos de vista ambientalmente compatíveis e relacionados à reciclagem e, portanto, podem ser reciclados. Retornar a embalagem e todos os materiais de embalagem que não são mais necessários de volta ao circuito de material economiza as matérias-primas e reduz as quantidades de resíduos acumulados.

## 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.



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

Los productos FLAMA son concebidos pensando en el bienestar y la satisfacción del consumidor, dando siempre prioridad a los más elevados patrones de calidad, funcionalidad y diseño.

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 calentarse 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 estén 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 las Directivas sobre Compatibilidad Electromagnética y Baja Tensión.**

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

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

Limpiar 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 utensilios 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 abrasiva. 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 caliente con jabón durante unos 10 minutos.

Limpiar 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.**

- Limpiar 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

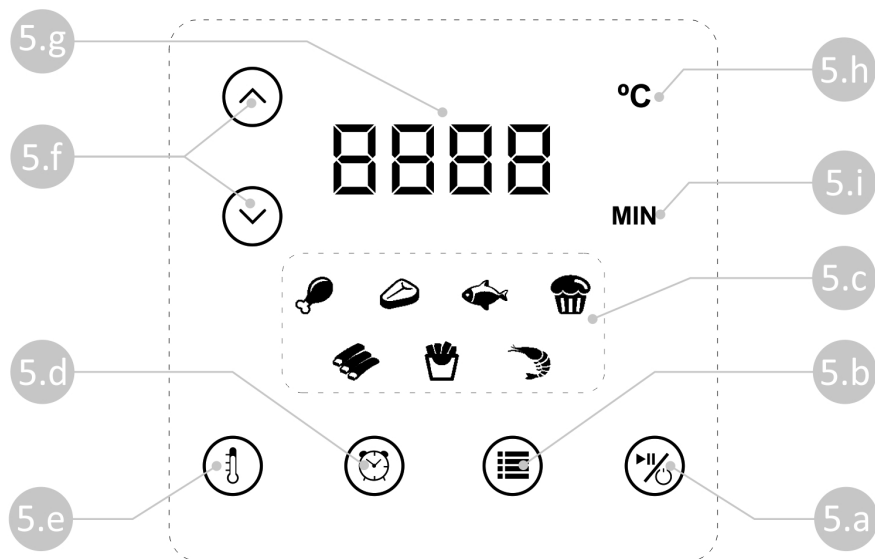
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.
- No coloque el aparato sobre superficies que no sean resistentes al calor.
- No llene la cesta con aceite o cualquier otro líquido.
- Coloque la cesta sobre el cuerpo correctamente. si no lo hace, el aparato no funcionará.
- Conectar 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 necesario. Cada programa tiene un tiempo y una temperatura predefinidos.

Seleccione los programas predefinidos presionando la tecla Menú.

### PAINEL DE COMANDOS



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

## Temperatura y tiempos para los siete programas predefinidos:

	<b>Alimento</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Temperatura</b>
	Patatas fritas	25 minutos	200 ° C
	Carne de vaca	12 minutos	200 ° C
	Pescado	15 minutos	175 ° C
	Costilla de cerdo	22 minutos	180 ° C
	Pollo	20 minutos	180 ° C
	Camerún	15 minutos	180 ° C
	Pastel	30 minutos	155 ° 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 preestablecidos 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 manualmente.

<b>Problema</b>	<b>Posible causa</b>	<b>Solución</b>
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.

Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasientos.	Cuando fríe ingredientes grasientos en la Freidora, una gran cantidad de aceite goteará en la sartén. El aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado.
	La sartén todavía contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco lo provoca la grasa que se calienta en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén 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.

## TROUBLESHOOTING

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 llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.



## ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE

---

Retire el aparato del embalaje y retire el material de embalaje, incluyendo etiquetas a excepción de la placa de características técnicas del aparato.

El embalaje protege el aparato de daños durante el transporte o para almacenamiento. Los materiales de embalaje se seleccionan de acuerdo con los puntos de vista ambientalmente compatibles y relacionados con el reciclado y, por lo tanto, se pueden reciclar. Volver el embalaje y todos los materiales de embalaje que ya no son necesarios de vuelta al circuito de material ahorra las materias primas y reduce las cantidades de residuos acumulados.

## 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.

## 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 é de 2 anos a partir da data de aquisição.
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 24 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 comprobativo de compra del aparato. Cuando se realice una reparación que cumpla las condiciones, el técnico exigirá el comprobativo de compra correspondiente. Sólo se le podrá prestar asistencia después de haber comprobado con el comprobativo de compra, que su aparato se encuentra dentro del plazo de garantía.
2. El plazo de garantía de este aparato es de 2 años a partir de la fecha de compra.
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 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 24 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.

**FLAMA<sup>®</sup>**

Fábrica de louças e electrodomésticos, S.A.

Rua Alto de Mirões • Zona industrial • Ap. 2041 • 3700-727 CESAR

**PORTUGAL**

Tel. +351 256 850 170 • Fax +351 256 850 179

E-Mail: [info@flama.pt](mailto:info@flama.pt) • <http://www.flama.pt>

**1656.00**