

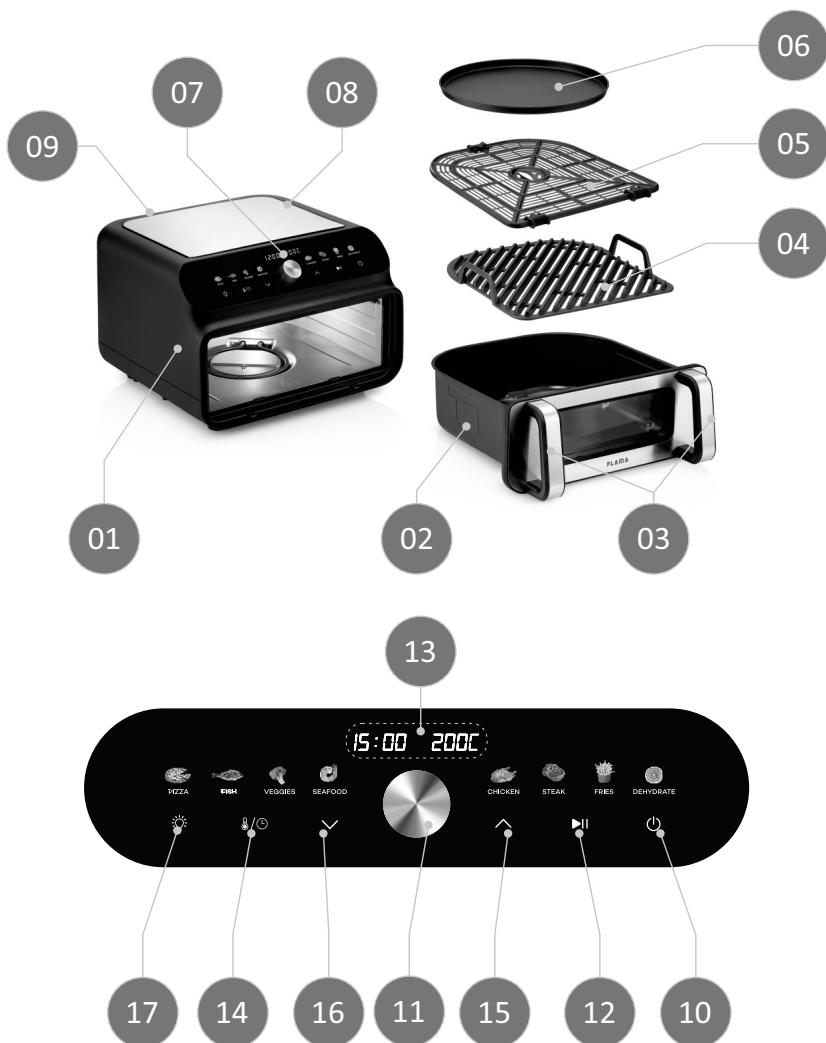
FLAMA®

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



678FL

PT	GRELHADOR S/ FUMOS & AIRFRYER	1
ES	PARRILLA SIN HUMO Y FREIDORA DE AIRE	12
EN	SMOKELESS GRILL & AIR FRYER	23



IEC 60417 - 5041
(DB:2002 / 10)

ATENÇÃO - SUPERFÍCIE QUENTE - As temperaturas das superfícies acessíveis podem ser elevadas durante o funcionamento do aparelho.

ATENCIÓN - SUPERFICIE CALIENTE - Las temperaturas de las superficies accesibles pueden ser altas durante el funcionamiento del aparato.

ATTENTION - HOT SURFACE - Accessible surface temperatures can be high during appliance operation.

ATTENTION - SURFACE CHAUDE - Les températures de surface accessibles peuvent être élevées pendant le fonctionnement de l'appareil.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

As indicações seguintes são muito importantes no que se refere à instalação, uso e manutenção deste aparelho; conserve com cuidado este manual para eventuais futuras consultas; utilize o aparelho apenas do modo indicado neste manual de instruções; outro tipo de utilização deverá considerar-se inadequado e perigoso; por isso, o fabricante não poderá ser considerado responsável na eventualidade de ocorrerem danos resultantes de uso indevido, errado ou irresponsável.

Antes de utilizar, certifique-se da integridade do aparelho; em caso de dúvida não o utilize e dirija-se à assistência técnica autorizada; não deixe partes da embalagem (sacos de plástico, esferovite, pregos, agramos, etc.) ao alcance das crianças, uma vez que constituem potenciais fontes de perigo; além disso, recordamos que essas partes devem ser objeto de recolha diferenciada de resíduos.

Certifique-se de que os dados constantes da placa são compatíveis com os da rede elétrica; a instalação deve ser efetuada de acordo com as instruções do fabricante, considerando a potência máxima do aparelho indicada na placa; uma errada instalação poderá causar danos a pessoas, animais ou objetos, pelos quais o fabricante não poderá ser considerado responsável.

Caso seja necessário o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e extensões, utilizar só as que estiverem conformes às normas de segurança em vigor; em qualquer caso, nunca ultrapassar os limites de absorção indicados no adaptador e/ou nas extensões, nem os de máxima potência indicados nos adaptadores múltiplos.

Não deixar o aparelho inutilmente ligado à corrente; é preferível retirar a ficha da tomada elétrica quando o aparelho não estiver a ser utilizado.

Sempre desconecte o aparelho da fonte de alimentação se for

deixado sem supervisão

As operações de limpeza devem ser efetuadas depois de se ter desligado a ficha da tomada elétrica.

Sempre que o aparelho estiver fora de uso e seja decidido não o reparar, recomenda-se a sua inutilização, cortando- lhe o cabo de alimentação;

-Não aproximar o cabo de alimentação de objetos cortantes ou de superfícies quentes, e não o puxar para arrancar a ficha da tomada elétrica. Não deixe que ele fique pendurado na bancada onde a criança pode segurar. Não utilizar o aparelho no caso de o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem danificados, ou em caso de curto-circuitos; Nessa eventualidade, leve o aparelho a um centro de assistência autorizado.

-Não expor o aparelho a condições atmosféricas adversas, como chuva, humidade, gelo. Conserve em lugar seco.

-Não manusear ou tocar o aparelho com as mãos molhadas ou os pés descalços.

-Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com reduzida capacidade física, sensorial ou mental, ou ainda com falta de experiência na sua utilização, desde que lhes seja assegurada uma adequada supervisão ou se tiverem sido instruídas no uso do aparelho em segurança; as operações de limpeza e de manutenção não devem ser efetuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

-As crianças não devem brincar com o aparelho.

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

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ou em caso de falha e / ou avaria, não mexa no aparelho. Qualquer reparação deve ser realizada pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou, em qualquer caso, por uma pessoa com qualificação semelhante, a fim de evitar qualquer risco. O não cumprimento

dos itens acima pode comprometer a segurança do equipamento e invalidar os termos da garantia.

ATENÇÃO: este aparelho inclui uma função de aquecimento. Algumas superfícies, mesmo que não a placa propriamente dita, poderão atingir temperaturas elevadas. Uma vez que a sensibilidade à temperatura difere de pessoa para pessoa, este aparelho deverá ser usado com CUIDADO. Coloque o aparelho exclusivamente sobre superfícies com aderência e preparadas para o efeito,

- Antes de cada utilização, soltar o cabo de alimentação.

- Este aparelho foi concebido para uso doméstico ou equivalente, em situações como as de refeitórios em pequenas empresas ou outros ambientes de natureza laboral; por clientes de hotéis, motéis ou acomodação turística, como turismo rural ou residencial.

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por intermédio de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância autónomo.

- Utilizar somente acessórios e componentes originais.

- Manter o aparelho afastado de materiais inflamáveis, fontes de calor, zonas frias e vapor.

Não sujeite produto a impactos, pois isso pode danificá-lo.

INFORMAÇÕES GERAIS

As superfícies do aparelho não devem ser colocadas contra uma parede. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre nas costas e nas laterais e 10 cm de espaço livre acima do aparelho. Nunca toque na parte interna do aparelho enquanto estiver em funcionamento.

O aparelho precisa de aproximadamente 30 minutos para arrefecer e para ser manuseado ou limpo em segurança. Não coloque nada sobre o aparelho.

Manuseie com cuidado os alimentos acabados de cozinhar para evitar risco de queimaduras.

Nunca deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver a funcionar. Desligue o aparelho da tomada elétrica após cada utilização. Não coloque o aparelho na água ou em outros líquidos e evite salpicos de líquidos.

Não encha a cuba com óleo, pois isso pode causar risco de incêndio. Durante a fritura a ar quente, o vapor quente é libertado pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura da saída de ar. Também tenha cuidado com o vapor quente ao remover a cuba do aparelho.

Antes de cada utilização desenrole o cabo de alimentação. Não cubra a entrada de ar e as aberturas de saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.

Não use o aparelho como unidade de aquecimento. Não insira nada nas janelas de ventilação.

Antes de limpar desligue sempre o aparelho da tomada elétrica e aguarde pelo arrefecimento do aparelho.

Retire todos os materiais de embalagem do compartimento para cozinhar. Coloque apenas sobre superfícies sólidas e estáveis.

Não use o aparelho como suporte de prateleira para objetos ou como local para guardar alimentos, panelas, recipientes, etc.

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

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

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

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

DESCRIÇÃO

1. Corpo
2. Cuba
3. Pegas da cuba
4. Placa **grill**
5. Grelha **air fryer**
6. Base **pizza**
7. Painel digital
8. Entradas de ar (lateral)
9. Saída de ar (traseira)
10. Tecla ON/OFF
11. Seletor de programa
12. Tecla Iniciar/pausa
13. Visor
14. Tecla controlo temperatura/tempo
15. Tecla aumentar
16. Tecla diminuir
17. Tecla de luz

CUIDADOS

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

Não toque em superfícies quentes.

Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.

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

A cuba estará quente após o processo de cozedura. Coloque-a sempre numa superfície resistente ao calor ao retirá-la do aparelho.

O painel digital é sensível. Use um pano suave (microfibra) ligeiramente humedecido

com água, sem produtos químicos. Limpe a superfície com movimentos suaves, sem aplicar pressão para não riscar nem danificar a sensibilidade do painel.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Retire todo o material da embalagem.

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

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

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

Retire a cuba do corpo e deixe durante 30 minutos a ventilar.

Ligue o aparelho vazio durante cerca de 10 minutos à temperatura máxima numa área bem ventilada para eliminar odores e fumos devidos a quaisquer resíduos de fabricação nas partes internas do aparelho.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpe o aparelho após cada utilização.

Desligue a ficha da tomada de corrente e espere sempre para que arrefeça antes de proceder à limpeza.

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

Remova a cuba para que o aparelho arrefeça mais rapidamente.

A cuba e acessórios possuem um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha em metal nem materiais de limpeza abrasivos para limpar, visto que isso pode danificar o revestimento antiaderente.

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

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

Pode ocorrer condensação na janela de visualização. Esta situação é normal e desaparecerá após algum tempo de funcionamento da fritadeira.

Não use materiais abrasivos ou utensílios cortantes na limpeza da fritadeira ou de qualquer uma das suas peças.

Nunca utilize esponjas abrasivas para limpar o interior do aparelho.

Certifique-se de que todas as peças e superfícies estejam completamente secas antes de voltar a utilizar o aparelho.

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

Para limpar a resistência de aquecimento, utilize uma escova suave ou um pano seco para remover quaisquer resíduos de alimentos.

Limpe o exterior com um pano húmido e uma esponja, e depois seque com um pano suave.

Nunca coloque a grelha na cuba sem os apoios de borracha, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente das peças.

FUNCIONAMENTO

ATENÇÃO - Não deixe o aparelho sem supervisão quando estiver em funcionamento, para que possa intervir rapidamente em caso de perigos.

Coloque o aparelho numa superfície estável, nivelada e resistente ao calor.

Deixe um espaço de pelo menos 50 mm em redor do aparelho.

Tenha luvas de forno (ou um pano de cozinha) à mão, utilize pinças resistentes ao calor e um tapete ou prato resistente ao calor para apoiar a cuba.

Para remover a cuba do corpo, segure nas pegas e deslize a cuba para fora do corpo.

Coloque a cuba numa superfície resistente ao calor.

Não encha a cuba da fritadeira com óleo, gordura de fritura ou qualquer outro líquido.

Nunca coloque a grelha sem os apoios de borracha na cuba pois pode danificar o revestimento antiaderente das peças.

Pouse a grelha grill cuidadosamente na cuba para não danificar o revestimento antiaderente.

Deslize a cuba para dentro da fritadeira até encaixar no lugar. O aparelho não funcionará a menos que a cuba esteja devidamente colocada.

Para remover a grelha air fryer da cuba, utilize os orifícios na grelha; para remover a placa grill utilize as pegas. Espere que as grelhas esfriem antes de as retirar.

ACESSÓRIOS

Grelha Air fryer



A grelha air fryer permite cozinhar os alimentos de forma uniforme, garantindo uma circulação óptima do ar quente.

Deve ser colocada com a pega central virada para cima.

Placa Grill



A placa grill é o acessório perfeito para grelhados na sua airfryer. Desenhada para garantir um padrão e uma textura perfeitos, permite obter carne ou peixe perfeitamente grelhados.

Coloque a grelha grill dentro da cuba, sem a grelha air fry e com as pegas voltadas para cima.

Base Pizza



A base para pizza é o acessório ideal para preparar pizzas na sua airfryer. Projetada para ser colocada dentro da cuba, esta base garante uma cozedura uniforme e crocante da massa.

UTILIZAÇÃO

Painel digital

	Tecla ON/OFF Pressione a tecla para ligar e desligar o aparelho.
	Tecla INICIAR/PAUSA Pressione a tecla para iniciar ou pausar o funcionamento do aparelho.
	Seletor de programa Rode o botão para selecionar o programa predefinido.
	Tecla ajuste temperatura/tempo Pressione a tecla para ajustar temperatura e tempo.
	Tecla AUMENTAR Pressione a tecla para aumentar temperatura e tempo.
	Tecla DIMINUIR Pressione a tecla para diminuir temperatura e tempo.
	Tecla Luz interna Pressione a tecla para ligar e desligar a luz interna.

Ligue o aparelho à corrente elétrica.

Pressione a tecla ON/OFF.

Rode o Seletor de programa e selecione o programa desejado.

Depois de ter escolhido o programa, pressione a tecla INICIAR/PAUSA para iniciar a cozedura ou:

Pressione a Tecla ajuste temperatura/tempo e defina o tempo com as teclas AUMENTAR e DIMINUIR.

Informações no visor

No Pot	A cuba não está no corpo ou está mal colocada.
PrE	A fritadeira está em processo de pré-aquecimento.

Pressione a Tecla ajuste temperatura/tempo novamente e defina a temperatura com as teclas AUMENTAR e DIMINUIR.

Pressione a tecla INICIAR/PAUSA para iniciar a cozedura.

A fritadeira pré-aquece (indicado por “PrE” no visor) e depois executa o tempo de cozedura definido.

Tabela dos programas predefinidos / programa manual

PROGRAMA PREDEFINIDO				Acessório indicado	PROGRAMA MANUAL	
Programa		Temperatura padrão (°C)	Tempo padrão		Intervalo Temperatura (°C)	Intervalo tempo (mins)
 PIZZA	Pizza	200 °C	11mins	Base pizza	80 a 200 80 a 230	1 a 60 1 a 20
 FISH	Peixe	190	10mins	Placa GRILL	80 a 200	1 a 60
 VEGGIES	Vegetais	200	10mins	Grelha Air fryer	80 a 200	1 a 60
 SEAFOOD	Marisco	180	10mins	Grelha Air fryer	80 a 200	1 a 60
 CHICKEN	Aves	200	20mins	Placa GRILL	80 a 200	1 a 60
 STEAK	Carne	190	15mins	Placa GRILL	80 a 200 80 a 230	1 a 60 1 a 20
 FRIES	Batatas fritas	200	18mins	Grelha Air fryer	80 a 200	1 a 60
 DEHYDRATE	Desidratar	70	6 horas	Grelha Air fryer	50 a 100	1 a 24 horas

TABELA DE RECOMENDAÇÕES

A tabela seguinte apresenta informações indicativas para cozinhar diversos alimentos. Utilize um programa semelhante ao alimento a ser cozinhado e ajuste o tempo e a temperatura, se necessário. Os valores indicados podem variar com base nas dimensões dos ingredientes, na quantidade e no tipo.

Alimento	Quantidade	Temp. (°C)	Tempo (min)
BATATAS FRITAS			
Batatas fritas congeladas finas	400-800	200	10-18
Batatas fritas congeladas grossas	400-800	200	12-20
Batatas gratinadas	700	200	15-20
Carne / Aves			
Bife	100-700	200	8-12

Alimento	Quantidade	Temp. (°C)	Tempo (min)
Costeletas de porco	100-700	180	10-14
Hambúrguer	100-700	200	7-14
Peito de frango	100-700	180	12-18
SNACKS			
Nuggets de frango congelados	100-700	200	8-14
Bastões de peixe congelado	100-600	200	6-10
Miolo de Pão congelado salgadinhos de queijo	100-600	180	8-10
Legumes recheados	100-600	160	15-18
BOLOS E PÃO			
Bolo	500	180	20-25
Quiche	600	200	20-22
Muffins	500	180	20-25
Lanches doces	600	180	20

DICAS

Ingredientes pequenos geralmente requerem um tempo de preparação ligeiramente mais curto do que ingredientes maiores.

Uma maior quantidade de ingredientes apenas requer um tempo de preparação ligeiramente mais longo; uma menor quantidade de ingredientes apenas requer um tempo de preparação ligeiramente mais curto.

Agitar ingredientes menores a meio do tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar que fiquem fritos de forma desigual.

Adicione um pouco de óleo a batatas frescas e frite os ingredientes por mais alguns minutos para obter um resultado crocante.

Não é aconselhável preparar ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas.

Snacks que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira.

A quantidade ideal para preparar batatas fritas crocantes é 500 gramas.

Use massa pré-fabricada para fazer snacks de forma rápida e fácil. A massa pré-fabricada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.

Coloque uma forma de assar ou travessa de forno na cesta da fritadeira se quiser assar um bolo ou quiche, ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou recheados.

Pode também usar a fritadeira para aquecer ingredientes. Para aquecer ingredientes, ajuste a temperatura para 150 °C por até 10 minutos.

ARRUMAÇÃO

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

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

ANOMALIAS E REPARAÇÃO

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

PROTEÇÃO DO AMBIENTE



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

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

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

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

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Las siguientes indicaciones son muy importantes en lo que respecta a la instalación, uso y mantenimiento de este aparato; conserve cuidadosamente este manual para futuras consultas; utilice el aparato solo de la manera indicada en este manual de instrucciones; cualquier otro tipo de uso se considerará inapropiado y peligroso; por lo tanto, el fabricante no puede ser considerado responsable en caso de daños resultantes de un uso indebido, incorrecto o irresponsable.

Antes de utilizarlo, asegúrese de la integridad del aparato; en caso de duda, no lo utilice y acuda al servicio técnico autorizado; no deje partes del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, grapas, etc.) al alcance de los niños, ya que constituyen posibles fuentes de peligro; además, recuerde que estas partes deben ser objeto de recogida diferenciada de residuos.

Asegúrese de que los datos indicados en la placa son compatibles con los de la red eléctrica; la instalación debe realizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante, considerando la potencia máxima del aparato indicada en la placa; una instalación incorrecta podría causar daños a personas, animales u objetos, por los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

En caso de ser necesario el uso de adaptadores, enchufes múltiples y extensiones, utilice solo aquellos que cumplan con las normas de seguridad vigentes; en cualquier caso, nunca sobrepase los límites de absorción indicados en el adaptador y/o en las extensiones, ni los de potencia máxima indicados en los adaptadores múltiples.

No deje el aparato innecesariamente conectado a la corriente; es preferible desconectar el enchufe de la toma de corriente cuando

el aparato no esté en uso. Siempre desconecte el aparato de la fuente de alimentación si se deja sin supervisión. Las operaciones de limpieza deben realizarse después de desconectar el enchufe de la toma de corriente.

Siempre que el aparato esté fuera de uso y se decida no repararlo, se recomienda inutilizarlo cortándole el cable de alimentación; no acerque el cable de alimentación a objetos cortantes o superficies calientes, y no lo tire para desprender el enchufe de la toma de corriente. No permita que cuelgue sobre la encimera donde los niños puedan agarrarlo. No utilice el aparato en caso de que el cable de alimentación o el enchufe estén dañados, o en caso de cortocircuitos; en ese caso, lleve el aparato a un centro de servicio autorizado.

No exponga el aparato a condiciones atmosféricas adversas, como lluvia, humedad, hielo. Conserve en lugar seco. No maneje o toque el aparato con las manos mojadas o los pies descalzos.

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia en su uso, siempre que se les asegure una supervisión adecuada o hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato; las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben realizarse por niños, a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.

Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Si el cable de alimentación está dañado, o en caso de fallo y/o avería, no manipule el aparato. Cualquier reparación debe ser realizada por el fabricante o su servicio técnico, o, en cualquier caso, por una persona con calificación similar, para evitar riesgos. El incumplimiento de los elementos anteriores puede comprometer la seguridad del equipo e invalidar los términos de la garantía.

ADVERTENCIA: Este aparato incluye una función de calentamiento. Algunas superficies, aunque no sean la placa propiamente dicha, pueden alcanzar temperaturas elevadas. Dado que la sensibilidad a la temperatura difiere de una persona a otra, este aparato debe ser utilizado con CUIDADO. Coloque el aparato exclusivamente sobre superficies con agarre y preparadas para ello.

Antes de cada uso, desenchufe el cable de alimentación. Este aparato está diseñado para uso doméstico o equivalente, en situaciones como comedores de pequeñas empresas u otros entornos laborales; por clientes de hoteles, moteles o alojamientos turísticos, como turismo rural o residencial.

Este aparato no está diseñado para ser utilizado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente. Utilice solo accesorios y componentes originales. Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables, fuentes de calor, zonas frías y vapor. No exponga el producto a impactos, ya que esto podría dañarlo.

INFORMACIÓN GENERAL

Las superficies del aparato no deben colocarse contra una pared. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y en los laterales, y 10 cm de espacio libre sobre el aparato. Nunca toque la parte interna del aparato mientras esté en funcionamiento.

El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse y ser manipulado o limpiado de manera segura. No coloque nada sobre el aparato.

Maneje con cuidado los alimentos recién cocidos para evitar el riesgo de quemaduras.

Nunca deje el aparato sin supervisión mientras esté en funcionamiento. Desconecte el aparato de la toma de corriente después de cada uso. No sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos, y evite salpicaduras de líquidos.

No llene la cuba con aceite, ya que esto puede causar riesgo de incendio. Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura de la salida de aire. También tenga cuidado con el vapor caliente al quitar la cuba del aparato. Antes de cada uso, desenrolle el cable de alimentación. No cubra la entrada de aire ni las aberturas de salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.

No use el aparato como unidad de calefacción. No inserte nada en las ventanas de ventilación.

Antes de limpiar, siempre desconecte el aparato de la toma de corriente y espere a que se enfríe.

Retire todos los materiales de embalaje del compartimiento para cocinar. Coloque solo sobre superficies sólidas y estables.

No use el aparato como estante para objetos ni como lugar para guardar alimentos, ollas, recipientes, etc.

En cuanto a los detalles sobre cómo limpiar las superficies que entran en contacto con alimentos o aceite, consulte la sección de LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

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

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

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

DESCRIPCIÓN

1. Cuerpo
2. Cesta
3. Asas de la cesta
4. Placa grill
5. Parrilla air fryer
6. Base para pizza
7. Panel digital
8. Entradas de aire (laterales)
9. Salida de aire (trasera)
10. Botón ON/OFF
11. Selector de programa
12. Botón Iniciar/pausa
13. Pantalla
14. Botón de control de temperatura/tiempo
15. Botón aumentar
16. Botón disminuir
17. Botón de luz

CUIDADOS

Este es un aparato que funciona con aire caliente. No llene la cesta de la freidora con aceite, grasa de fritura ni ningún otro líquido.

No toque superficies calientes.

Este aparato está destinado solo para uso doméstico.

No toque la cesta ni los accesorios durante y un tiempo después de la utilización, ya que estarán muy calientes.

La cesta estará caliente después del proceso de cocción. Colóquela siempre en una superficie resistente al calor al retirarla del aparato.

El panel digital es sensible. Use un paño

suave (microfibra) ligeramente humedecido con agua, sin productos químicos. Limpie la superficie con movimientos suaves, sin aplicar presión para no rayar ni dañar la sensibilidad del panel.

ANTES DEL PRIMER USO

Retire todo el material del embalaje.

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

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

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

Retire la cesta del cuerpo y déjela ventilar durante 30 minutos.

Encienda el aparato vacío durante unos 10 minutos a la temperatura máxima en un área bien ventilada para eliminar olores y humos debido a cualquier residuo de fabricación en las partes internas del aparato.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato después de cada uso.

Desconecte el enchufe de la toma de corriente y espere siempre a que se enfríe antes de proceder a la limpieza.

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

Retire la cesta para que el aparato se enfríe más rápidamente.

La cesta y los accesorios tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina de metal ni materiales de limpieza abrasivos para limpiar, ya

que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

Lave la cesta y los accesorios con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva. Puede utilizar un líquido desengrasante para eliminar cualquier suciedad restante.

Consejo: Si hay restos de comida pegados en la cesta o los accesorios, sumérjalos en agua caliente y jabón durante aproximadamente 1 hora. Lave y seque completamente.

Puede ocurrir condensación en la ventana de visualización. Esta situación es normal y desaparecerá después de algún tiempo de funcionamiento de la freidora.

No use materiales abrasivos ni utensilios cortantes en la limpieza de la freidora o de cualquiera de sus piezas.

Nunca utilice esponjas abrasivas para limpiar el interior del aparato.

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

Limpie el interior del aparato con agua tibia y una esponja no abrasiva. Limpie completamente el interior para eliminar cualquier migaja o residuo y seque completamente.

Para limpiar la resistencia de calefacción, utilice un cepillo suave o un paño seco para eliminar cualquier residuo de alimentos.

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

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

FUNCIONAMIENTO

ATENCIÓN: No deje el aparato sin supervisión cuando esté en funcionamiento, para que pueda intervenir rápidamente en caso de peligro.

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

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

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

Para retirar la cesta del cuerpo, sujete las asas y deslice la cesta hacia afuera del cuerpo.

Coloque la cesta en una superficie resistente al calor.

No llene la cesta de la freidora con aceite, grasa de fritura ni ningún otro líquido.

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

Coloque la placa grill cuidadosamente en la cesta para no dañar el revestimiento antiadherente.

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

Para retirar la parrilla air fryer de la cesta, utilice los orificios en la parrilla; para retirar la placa grill, utilice las asas. Espere a que las parrillas se enfríen antes de retirarlas.

ACCESORIOS

Parrilla Air Fryer



La parrilla Air Fry permite cocinar los alimentos de manera uniforme, garantizando una óptima circulación del aire caliente. Debe colocarse con el asa central hacia arriba.

Placa Grill



La placa grill es el accesorio perfecto para asar en su airfryer. Diseñada para garantizar un patrón y una textura perfectos, permite obtener carne o pescado perfectamente asados. Coloque la placa grill dentro de la cesta, sin la parrilla Air Fry y con las asas hacia arriba.

Base para Pizza



La base para pizza es el accesorio ideal para preparar pizzas en su airfryer. Diseñada para ser colocada dentro de la cesta, esta base garantiza una cocción uniforme y crujiente de la masa.

UTILIZACIÓN

Panel digital

	Tecla ON/OFF Presione el botón para encender y apagar el aparato.
	Tecla INICIAR/PAUSA Presione el botón para iniciar o pausar el funcionamiento del aparato.
	Selector de programas Gire el botón para seleccionar el programa predeterminado.
	Tecla de ajuste de temperatura/tiempo Presione la tecla para ajustar la temperatura y el tiempo.
	Tecla AUMENTAR Presione la tecla para aumentar la temperatura y el tiempo.
	Tecla DISMINUIR Presione la tecla para disminuir la temperatura y el tiempo.
	Tecla Luz interna Presione la tecla para encender y apagar la luz interior.

Conecte el aparato a la corriente eléctrica.
Presione la tecla ON/OFF.
Gire el Selector de programa y seleccione el programa deseado.
Después de haber elegido el programa, presione la tecla INICIAR/PAUSA para iniciar la cocción o:
Presione la tecla de ajuste de temperatura/tiempo y defina el tiempo con las teclas

AUMENTAR y DISMINUIR.
Presione la tecla de ajuste de temperatura/tiempo nuevamente y defina la temperatura con las teclas AUMENTAR y DISMINUIR.
Presione la tecla INICIAR/PAUSA para iniciar la cocción.
La freidora se precalienta (indicado por “PrE” en el visor) y luego ejecuta el tiempo de cocción definido.

Información en el visor

No Pot	La cesta no está en el cuerpo o está mal colocada.
PrE	La freidora está en proceso de precalentamiento.

Tabla de programas predefinidos / programa manual

PROGRAMA PREDEFINIDO				Accesorio indicado	PROGRAMA MANUAL	
Programa		Temperatura estándar(°C)	Tiempo padrão		Rango de temperatura (°C)	Rango de tiempo(mins)
 PIZZA	Pizza	200	11mins	Base pizza	80 a 200 80 a 230	1 a 60 1 a 20
 FISH	Pescado	190	10mins	Placa Grill	80 a 200	1 a 60
 VEGGIES	Vegetales	200	10mins	Parrilla Air fryer	80 a 200	1 a 60
 SEAFOOD	Mariscos	180	10mins	Parrilla Air fryer	80 a 200	1 a 60
 CHICKEN	Aves	200	20mins	Placa Grill	80 a 200	1 a 60
 STEAK	Carne	190	15mins	Placa Grill	80 a 200 80 a 230	1 a 60 1 a 20
 FRIES	Patatas fritas	200	18mins	Parrilla Air fryer	80 a 200	1 a 60
 DEHYDRATE	Desidratar	70	6 horas	Parrilla Air fryer	50 a 100	1 a 24 horas

TABLA DE RECOMENDACIONES

La tabla siguiente proporciona información indicativa para cocinar diversos alimentos. Utilice un programa similar al alimento a cocinar y ajuste el tiempo y la temperatura, si es necesario. Los valores indicados pueden variar según las dimensiones de los ingredientes, la cantidad y el tipo.

Alimento	Cantidad	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Recomendación
PATATAS FRITAS				
Patatas fritas congeladas finas	400-800	10-18	200	Agitar en medio del tiempo
Patatas fritas congeladas gruesas	400-800	12-20	200	Agitar en medio del tiempo

Alimento	Cantidad	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Recomendación
Patatas gratinadas	700	15-20	200	Agitar en medio del tiempo
Carne / Aves				
Bistec	100-700	8-12	200	Voltear en el medio del tiempo
Chuletas de cerdo	100-700	10-14	180	Voltear en el medio del tiempo
Hamburguesa	100-700	7-14	200	Voltear en el medio del tiempo
Pechuga de pollo	100-700	12-18	180	Voltear en el medio del tiempo
APERITIVOS				
Nuggets de pollo congelados	100-700	8-14	200	Agitar en medio del tiempo
Palitos de pescado congelados	100-600	6-10	200	-
Pan rallado congelado	100-600	8-10	180	-
Bocadillos de queso	100-600	15-18	160	-
PASTELES Y PAN				
Pastel	500	20-25	180	Utilice un recipiente adecuado para su uso en la freidora sin aceite
Quiche	600	20-22	200	Utilice un recipiente adecuado para su uso en la freidora sin aceite
Magdalenas	500	20-25	180	Utilice un recipiente adecuado para su uso en la freidora sin aceite
Aperitivos dulces	600	20	180	Utilice un recipiente adecuado para su uso en la freidora sin aceite

-Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes.

-Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo.

-Mezclar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado y puede ayudar a evitar que los ingredientes se frien de manera desigual.

-Añade un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Freír los ingredientes en la freidora unos minutos después de añadir el aceite.

-No prepare ingredientes extremadamente grasos, como salchichas, en la freidora.

-Coloque una bandeja para hornear o una placa de horno en la canasta de la freidora si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.

-Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150 ° C durante 10 minutos.

ALMACENAMIENTO

Permita que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas. Guarde la freidora en un lugar seco. No coloque objetos pesados sobre la freidora, ya que esto podría dañarla.

ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

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

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



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

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

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

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

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

The following guidelines are crucial for the installation, usage, and maintenance of this appliance. Please keep this manual carefully for future reference. Use the appliance only as indicated in this instruction manual; any other type of use should be deemed inappropriate and dangerous. Consequently, the manufacturer cannot be held responsible for damages resulting from improper, incorrect, or irresponsible use.

Before use, ensure the integrity of the appliance. If in doubt, do not use it and consult an authorized service technician. Keep packaging materials (plastic bags, Styrofoam, nails, staples, etc.) out of reach of children, as they pose potential hazards. Additionally, remember to dispose of these materials properly.

Verify that the data on the plate is compatible with the electrical network. The installation must be carried out according to the manufacturer's instructions, considering the maximum power indicated on the plate. Incorrect installation may cause harm to people, animals, or objects, for which the manufacturer cannot be held responsible.

If adapters, multiple sockets, or extensions are necessary, use only those compliant with current safety standards. Never exceed the absorption limits indicated on the adapter and/or extensions, nor the maximum power limits on multiple adapters.

Do not leave the appliance unnecessarily plugged in; it is preferable to unplug it when not in use. Always disconnect the appliance from the power source if left unsupervised.

Cleaning operations should be performed after unplugging the appliance.

When the appliance is out of use and not intended for repair, it is recommended to render it unusable by cutting its power cord. Do not expose the power cord to sharp objects or hot surfaces,

and avoid pulling it to unplug from the electrical outlet. If the power cord or plug is damaged, or in case of short circuits, take the appliance to an authorized service center.

Do not expose the appliance to adverse weather conditions such as rain, humidity, or frost. Keep it in a dry place.

Do not handle or touch the appliance with wet hands or bare feet.

This appliance can be used by children over 8 years old and by individuals with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience in its use, provided they are adequately supervised or have been instructed in safe use. Cleaning and maintenance operations should not be performed by children unless they are over 8 years old and supervised.

Children should not play with the appliance. Keep the appliance and power cord out of reach of children under 8 years old.

If the power cord is damaged, or in case of failure or malfunction, do not tamper with the appliance. Any repairs must be carried out by the manufacturer, their authorized service, or a similarly qualified person to avoid any risk. Non-compliance with the above items may compromise the equipment's safety and invalidate the warranty terms.

****CAUTION**:** This appliance includes a heating function. Some surfaces, even if not the actual plate, may reach high temperatures. Since temperature sensitivity varies from person to person, use this appliance with CARE. Place the appliance only on surfaces with proper grip and preparation.

Before each use, release the power cord.

This appliance is designed for domestic or equivalent use, in situations such as small business cafeterias or other work environments; by hotel, motel, or tourist accommodation clients, such as rural or residential tourism.

This appliance is not intended to be used with an external timer or standalone remote control system.

Use only original accessories and components.

Keep the appliance away from flammable materials, heat sources, cold zones, and steam. Do not subject the product to impacts, as this may damage it.

GENERAL INFORMATION

The appliance surfaces should not be placed against a wall. Leave at least 10 cm of free space at the back and sides and 10 cm of free space above the appliance. Never touch the interior of the appliance while it is in operation.

The appliance needs approximately 30 minutes to cool down and be handled or cleaned safely. Do not place anything on the appliance.

Handle freshly cooked food with care to avoid the risk of burns.

Never leave the appliance unattended while in operation. Unplug the appliance from the electrical outlet after each use. Do not immerse the appliance in water or other liquids, and avoid liquid splashes.

Do not fill the container with oil, as this may pose a fire hazard. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep hands and face at a safe distance from the air outlet. Also, be cautious of hot steam when removing the container from the appliance.

Before each use, unwind the power cord. Do not cover the air inlet and outlet openings while the appliance is in operation.

Do not use the appliance as a heating unit. Do not insert anything into the ventilation windows.

Before cleaning, always unplug the appliance from the electrical outlet and wait for the appliance to cool down.

Remove all packaging materials from the cooking compartment. Place only on solid and stable surfaces.

Do not use the appliance as a shelf for objects or as a storage

place for food, pots, containers, etc.

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

Any intervention beyond cleaning should be carried out solely by authorized FLAMA agents.

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

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

DESCRIPTION

1. Body
2. Basket
3. Basket handles
4. Grill plate
5. Air fryer rack
6. Pizza base
7. Digital panel
8. Air inlets (side)
9. Air outlet (rear)
10. ON/OFF button
11. Program selector
12. Start/Pause button
13. Display
14. Temperature/Time control button
15. Increase button
16. Decrease button
17. Light button

CARE

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

Do not touch hot surfaces.

This appliance is intended for domestic use only.

Do not touch the basket or accessories during or shortly after use as they become very hot.

The basket will be hot after the cooking process. Always place it on a heat-resistant surface when removing it from the appliance.

The digital panel is sensitive. Use a soft cloth (microfiber) slightly dampened with water, without chemicals. Clean the surface with gentle motions, without applying pressure to avoid scratching or damaging the panel's sensitivity.

BEFORE FIRST USE

Remove all packaging materials.

Remove any stickers or labels from the appliance, except for the rating plate.

Wash the basket and accessories with warm water, a little liquid detergent, and a non-abrasive sponge.

Wipe the interior and exterior of the appliance with a damp cloth.

Remove the basket from the body and let it air out for 30 minutes.

Run the empty appliance for about 10

minutes at maximum temperature in a well-ventilated area to eliminate odors and smoke from any manufacturing residues inside the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after each use.

Unplug the appliance and always wait for it to cool before cleaning.

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

Remove the basket to help the appliance cool down faster.

The basket and accessories have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials as they may damage the non-stick coating.

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

Tip: If there are food residues stuck in the basket or accessories, soak them in warm, soapy water for about 1 hour. Wash and dry thoroughly.

Condensation may occur on the viewing window. This is normal and will disappear after some time of operation.

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

Never use abrasive sponges to clean the inside of the appliance.

Ensure all parts and surfaces are completely dry before reusing the appliance.

Clean the inside of the appliance with warm water and a non-abrasive sponge. Thoroughly clean the interior to remove any crumbs or residues and dry completely.

To clean the heating element, use a soft

brush or dry cloth to remove any food residues.

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

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

OPERATION

CAUTION Do not leave the appliance unattended while in operation to be able to respond quickly in case of danger.

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

Leave at least 50 mm of space around the appliance.

Have oven mitts (or a kitchen cloth) handy, use heat-resistant tongs, and a heat-resistant mat or plate to support the basket.

To remove the basket from the body, hold the handles and slide the basket out of the body.

Place the basket on a heat-resistant surface.

Do not fill the fryer basket with oil, frying fat, or any other liquid.

Never place the rack without the rubber supports in the basket as it can damage the non-stick coating of the parts.

Carefully place the grill plate in the basket to avoid damaging the non-stick coating.

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

To remove the air fryer rack from the basket, use the holes in the rack; to remove the grill plate, use the handles. Wait for the racks to cool before removing them.

ACCESSORIES

Air Fryer Rack



The Air Fry Rack allows for even cooking of food, ensuring optimal hot air circulation. It should be placed with the central handle facing upwards.

Grill Plate



The Grill Plate is the perfect accessory for grilling in your air fryer. Designed to ensure a perfect pattern and texture, it allows you to achieve perfectly grilled meat or fish. Place the Grill Plate inside the basket without the Air Fry Rack and with the handles facing upwards.

Pizza Base



The Pizza Base is the ideal accessory for preparing pizzas in your air fryer. Designed to be placed inside the basket, this base ensures a uniform and crispy cooking of the dough.

USE

Digital panel

	ON/OFF key Press the button to turn the appliance on and off.
	START/PAUSE key Press the button to start or pause the operation of the appliance.
	Program Selector Turn the knob to select the default programme.
	Temperature/time adjustment button Press the key to adjust temperature and time.
	INCREASE key Press the key to increase temperature and time.
	DECREASE key Press the key to decrease temperature and time.
	Internal Light key Press the key to turn the interior light on and off.

Connect the appliance to the mains.

Press the ON/OFF button.

Turn the Program Selector and select the desired program.

Once you have chosen the program, press the START/PAUSE button to start cooking or:

Press the Adjust temperature/time button and set the time with the INCREASE and

DECREASE keys.

Press the Adjust temperature/time key again and set the temperature with the UP and DOWN keys.

Press the START/PAUSE button to start cooking.

The air fryer preheats (indicated by “PrE” on the display) and then runs the set cooking time.

Information on the display

No Pot	The tub is not on the body or is incorrectly placed.
Pre	The air fryer is in the process of preheating.

Table of predefined programs

PREDEFINED PROGRAM				Recommended accessory	MANUAL PROGRAM	
Program		Standard Temperature (°C)	Standard time (mins)		Temperature Range (°C)	Time interval (mins)
 PIZZA	Pizza	200	11	Pizza base	80 – 200 80 - 230	1 – 60 1 - 20
 FISH	Fish	190	10	Grill plate	80 - 200	1 - 60
 VEGGIES	Vegetables	200	10	Air fryer rack	80 - 200	1 - 60
 SEAFOOD	Shellfish	180	10	Air fryer rack	80 - 200	1 - 60
 CHICKEN	Poultry	200	20	Grill plate	80 – 200	1 – 60
 STEAK	Meat	190	15	Grill plate	80 - 200 80 -230	1 - 60 1 - 20
 FRIES	French fries	200	18	Air fryer rack	80 - 200	1 - 60
 DEHYDRATE	Dehydrate	70	6 hours	Air fryer rack	50 - 100	1 – 24 hours

TABLE OF RECOMMENDATIONS

The following table provides indicative information for cooking various foods. Use a program similar to the food being cooked and adjust the time and temperature if necessary. The values indicated may vary based on the dimensions of the ingredients, the quantity and the type.

Food	Quantity	Time (min)	Temp. (°C)	Recommendation
FRENCH FRIES				
Thin frozen fries	400-800	10-18	200	Shake in the middle of the time
Frozen French Fries Thick	400-800	12-20	200	Shake in the middle of the time
Potatoes au gratin	700	15-20	200	Shake in the middle of the time
Meat / Poultry				
Steak	100-700	8-12	200	Flip in the middle of the time

Food	Quantity	Time (min)	Temp. (°C)	Recommendation
Pork chops	100-700	10-14	180	Flip in the middle of the time
Hamburger	100-700	7-14	200	Flip in the middle of the time
Chicken breast	100-700	12-18	180	Flip in the middle of the time
SNACKS				
Chicken nuggets Frozen	100-700	8-14	200	Shake in the middle of the time
Fish sticks frozen	100-600	6-10	200	-
Frozen Bread Crumbs Cheese snacks	100-600	8-10	180	-
Stuffed vegetables	100-600	15-18	160	-
CAKES AND BREAD				
Cake	500	20-25	180	Use a container suitable for use in the oil-free fryer
Quiche	600	20-22	200	Use a container suitable for use in the oil-free fryer
Muffins	500	20-25	180	Use a container suitable for use in the oil-free fryer
Sweet snacks	600	20	180	Use a container suitable for use in the oil-free fryer

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter prep time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer prep time.
- Mixing the smallest ingredients half the preparation time optimizes the result and can help avoid unevenly fried ingredients.
- Add a little oil to the fresh potatoes for a crispy result. Fry the ingredients in the air fryer a few minutes after adding the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients, such as sausages, in the air fryer.
- Place a baking sheet or oven plate in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile or filled ingredients
- To reheat the ingredients, set the temperature to 150°C for 10 minutes.

STORAGE

Allow the appliance to cool completely before storing. Ensure that all parts are clean and dry. Store the air fryer in a dry place.

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

ANOMALIES AND REPAIR

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

PROTECTING THE ENVIRONMENT



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

The main objective of the separate collection of this waste is to reduce the quantity to be disposed of, promote re-use, recycling and other forms of recovery in order to reduce its negative effects on the environment.

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

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

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

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

Esta página foi deliberadamente deixada em branco
Esta página se ha dejado en blanco deliberadamente
This page has been deliberately left blank
Cette page a été volontairement laissée vierge

Esta página foi deliberadamente deixada em branco
Esta página se ha dejado en blanco deliberadamente
This page has been deliberately left blank
Cette page a été volontairement laissée vierge

Esta página foi deliberadamente deixada em branco
Esta página se ha dejado en blanco deliberadamente
This page has been deliberately left blank
Cette page a été volontairement laissée vierge

CONDIÇÕES DE GARANTIA

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

CONDIÇÕES DE GARANTIA

Para obtenção do serviço de Assistência Técnica durante o período de garantia de 36 meses após a data da compra, é necessário:

A apresentação da Fatura/comprovativo de Compra, onde conste o modelo e o número de fabrico do produto (sempre que possível).

Nota: A não apresentação dos documentos referidos, será motivo para a não prestação de serviços a coberto da garantia.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

1. Conserve en lugar seguro el comprovativo de compra del aparato. Cuando se realice una reparación que cumpla las condiciones, el técnico exigirá el comprovativo de compra correspondiente. Sólo se le podrá prestar asistencia después de haber comprobado con el comprovativo de compra, que su aparato se encuentra dentro del plazo de garantía.
2. El período de garantía de este aparato está definido por la respectiva directiva de la UE en vigor en la fecha de compra / entrega.
3. Dentro del plazo de garantía, repararemos o sustituiremos de manera gratuita, todas las piezas que dentro de un uso normal del aparato, se hayan deteriorado como consecuencia de un defecto del material o de fabricación.
4. Esta garantía no cubre artículos consumibles, bombillas, piezas que se rompan con facilidad, de vidrio o de plástico o cualquier deficiencia que no perjudique al buen funcionamiento del mismo.
5. No nos responsabilizamos de los daños causados por el uso indebido o descuidado del aparato, por enchufarlo a una corriente eléctrica diferente de la que se indica en la etiqueta de características del aparato, por una instalación eléctrica deficiente o por causas atmosféricas, químicas o electroquímicas. Se declinarán las reclamaciones o solicitudes de indemnización relativas a objetos que no formen parte integrante del aparato.
6. La prestación de una asistencia cubierta por la garantía, no prolonga el plazo de la misma. Sólo se presta asistencia cubierta por la garantía cuando está dentro de este plazo. Sólo se reconoce el derecho a esta garantía al primer comprador del aparato y no se puede transmitir a terceros.
7. La garantía caduca cuando personas no autorizadas han intentado realizar reparaciones, modificaciones o sustituciones de piezas en el aparato.
8. Todos los gastos y riesgos de transporte hacia o desde nuestra fábrica, corren a cuenta del comprador.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Para obtener el servicio de Asistencia Técnica durante el periodo de garantía de 36 meses a partir de la fecha de la compra, es necesario:

La presentación de la Factura/Recibo de compra, donde conste el modelo y el número de fábrica del producto (cuando sea posible).

Nota: La no presentación de los documentos indicados, será motivo para la no prestación de los servicios cubiertos por la garantía.

WARRANTY CONDITIONS

1. Keep the proof of purchase (receipt) for this product carefully. When a repair is made under these conditions, the technician will require proof of purchase. This assistance can only be provided once you have proven, with the proof of purchase, that your appliance is within the warranty period.
2. The warranty period for this appliance is defined by the respective EU Directive in force on the date of purchase/delivery.
3. Within the guarantee period, we will repair or replace, free of charge, any parts which, during the normal use of the appliance, have deteriorated as a result of a proven material or manufacturing defect.
4. This warranty does not cover consumable items, light bulbs, easily breakable parts made of glass or plastic, or any other defects that do not impair its proper functioning.
5. We accept no liability for damage caused by incorrect or careless use of the appliance, by its connection to an electrical current other than that indicated on the appliance's rating plate, by faulty electrical installation, or by atmospheric, chemical or electrochemical causes. Other claims or demands for compensation relating to objects which are not an integral part of the appliance will be denied.
6. The provision of assistance under warranty does not extend the warranty period. Only within this period will assistance be provided under warranty. The right to assistance is only granted to the first purchaser of the device and cannot be transferred to a third party.
7. The warranty expires when unauthorized persons have attempted to repair, modify or replace parts of the appliance.
8. All expenses and risks of transportation to our factory or vice versa will always be borne by the buyer.

WARRANTY CONDITIONS

To benefit from the Technical Assistance service during the 36-month warranty period after the date of purchase, you will need to:

Present the Invoice/Proof of Purchase, stating the model and the manufacturing number of the product (whenever possible).

Note: Failure to present the aforementioned documents will be grounds for not providing services under warranty.

CONDITIONS DE GARANTIE

1. Conserver soigneusement la preuve d'achat (souche) de ce produit. En cas de réparation dans ces conditions, le technicien exigera une preuve d'achat. Nous ne pouvons vous apporter une assistance qu'après présentation d'une preuve d'achat attestant que votre appareil est sous garantie.
2. La période de garantie de cet appareil est définie par la directive européenne respective en vigueur à la date d'achat/de livraison.
3. Pendant la période de garantie, nous réparons ou remplaçons gratuitement les pièces qui, dans le cadre d'une utilisation normale de l'appareil, se sont détériorées à la suite d'un défaut matériel ou de fabrication avérée.
4. Cette garantie ne couvre pas articles consommables, les ampoules, les pièces facilement cassables en verre ou en plastique ou tout autre défaut qui ne nuit pas à son bon fonctionnement.
5. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés par une utilisation incorrecte ou négligente de l'appareil, par son raccordement à un courant électrique différent de celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil, par une installation électrique défectueuse ou par des phénomènes atmosphériques, chimiques ou électrochimiques. Toute autre réclamation ou demande d'indemnisation concernant des objets qui ne font pas partie intégrante de l'appareil sera refusée.
6. La fourniture d'une assistance sous garantie ne prolonge pas la période de garantie. L'assistance sous garantie n'est fournie que pendant cette période. Seul le premier acheteur de l'appareil a droit à la garantie et ne peut la transmettre à un tiers.
7. La garantie expire si des personnes non autorisées tentent d'effectuer des réparations, des modifications ou de remplacer des pièces sur l'appareil.
8. Tous les frais et risques de transport vers notre usine ou vice-versa sont toujours à la charge de l'acheteur.

CONDITIONS DE GARANTIE

Pour obtenir le service d'assistance technique pendant la période de garantie de 36 mois après la date d'achat, il est nécessaire de :

Présenter la facture/preuve d'achat, précisant le modèle et le numéro de série du produit (dans la mesure du possible).

Note : Le défaut de présentation des documents susmentionnés justifie la non-prestation des services sous couvert de la garantie.

FLAMA[®]

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

www.flama.pt
info@flama.pt

1678.00