

FLAMA®

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



648FL

PT FRITADEIRA SEM ÓLEO
ES FREIDORA SIN ACEITE
EN AIR FRYER

1
13
25



IEC 60417 - 5041
(DB:2002 / 10)

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

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

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

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.

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

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

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

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

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

As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização.

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

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

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

Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal.

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

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

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

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

Não encha demasiado a cuba.

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

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

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

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

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

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

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

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

DESCRIÇÃO

1. Corpo
2. Cuba
3. Pega da cuba
4. Grelha air fry
5. Entrada de ar
6. Saída de ar
7. Display
8. Tecla ON/OFF
9. Tecla MENU
10. Programas predefinidos
11. Tecla INICIO/PAUSA
12. Teclas de ajuste temperatura
13. Teclas de ajuste tempo

CUIDADOS

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

Não toque em superfícies quentes.

Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.

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

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

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

Retire a cuba para a fritadeira arrefecer mais rapidamente.

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

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

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

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

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

Limpe o interior do aparelho com água morna e uma esponja não abrasiva. Limpe completamente o interior para remover qualquer migalha ou resíduo, mas **NÃO** limpe os elementos de aquecimento na parte superior.

Limpe o exterior com um pano húmido e uma esponja, e de seguida limpe com um pano seco suave.

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

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

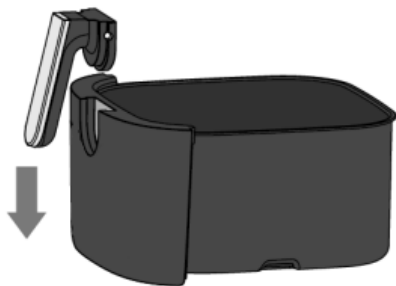
PEGA DA CUBA

Montar a pega da cuba na cuba

Deslize a pega da cuba conforme ilustrado na figura até encaixar e ouvir um clique.

Deslize o ponto de fixação da pega para baixo até que encaixe no lugar com um clique.

A pega deve encaixar no lugar e não deve soltar-se uma vez que esteja trancada.



Desmontar a pega da cuba na cuba

Utilize uma ferramenta, como uma chave de fendas, para levantar o silicone na pega da cuba.

Alinhe a ferramenta com o orifício e pressione para baixo, depois incline a ferramenta para dentro.

Agarre a pega com a mão e puxe.



FUNCIONAMENTO

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

Antes da primeira utilização

Retire todo o material da embalagem.

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

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

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

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

Utilização

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

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

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

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

Agarre a pega da cuba com a mão e deslize a cuba para fora do corpo.

Coloque a cuba num tapete resistente ao calor.

Para remover a grelha da cuba, utilize os orifícios para a remover com as mãos; espere que a grelha e a cuba esfriem.

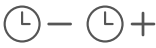
Nunca coloque a grelha sem os apoios de borracha na cuba pois pode danificar o revestimento antiaderente das peças. Não encha a cuba com óleo nem qualquer outro líquido.

Não exceda a indicação MAX da cuba, pois isso pode afetar a qualidade de confeção dos alimentos.

Atenção: Não toque na cuba durante e imediatamente após o uso, pois esta fica muito quente. Segure a cuba apenas pela pega.

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

Painel de comandos

	Tecla ON/OFF Luz vermelha – a fritadeira está em modo standby. Pressione a tecla para ligar e desligar a fritadeira.
	Tecla Menu Pressione a tecla Menu para escolher o programa predefinido.
	Tecla Inicio/pausa Pressione a tecla para iniciar ou para pausar o programa selecionado.
	Teclas de ajuste temperatura Pressione a tecla de ajuste para diminuir ou aumentar a temperatura.
	Teclas de ajuste tempo Pressione a tecla de ajuste para diminuir ou aumentar o tempo.

Uso

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

Pressione a tecla ON/OFF; a fritadeira entra em modo funcionamento, o painel de comandos fica ativo.

Mantenha pressionado por 3 segundos para desligar o aparelho e voltar ao modo standby.

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

Pressione a tecla Inicio/Pausa para iniciar a confeção.

Para alterar a temperatura ou o tempo programado, pressione as teclas de ajuste de temperatura ou tempo; pode diminuir ou aumentar a temperatura e o tempo com o auxílio das teclas de ajuste de temperatura e tempo.

Durante a confeção, pressione a tecla Inicio/Pausa para pausar a confeção.

Em modo Pausa, pode mudar o programa predefinido, pressionando a tecla MENU e selecionando outro programa.

Pressione novamente a tecla Inicio/Pausa para reiniciar a confeção.

Tabela orientativa dos programas

Programa		Temperatura padrão (°C)	Tempo padrão (mins)	Indicador SHAKE (aviso para agitar)
 CHICKEN	Coxas	175	40min	Sim
 STEAK	Carne	200	12min	Sim
 FISH	Peixe	195	10min	/
 BAKE	Sobremesa	160	30min	/
 PIZZA	Pizza	185	15min	/
 SEAFOOD	Marisco	185	8min	/
 FRIES	Batatas fritas	200	18min	Sim
 BACON	Bacon	175	12min	Sim

Indicador SHAKE - agitar/virar os alimentos

Notificação de meio do ciclo de confeção

O indicador SHAKE piscará quando o ciclo de confeção atingir a metade do tempo, indicando que deve agitar ou virar os alimentos para garantir uma confeção uniforme.

Instruções para agitar:

Puxe a cuba para fora do aparelho usando a pega.

Agite a cuba para garantir uma confeção uniforme.

Deslize a cuba de volta para a fritadeira.

Nota: Se não agitar os alimentos, a luz SHAKE piscará durante 1 minuto e depois permanecerá acesa.

Ingredientes convenientes de agitar

Consulte a seção “Definições” para identificar os ingredientes que precisam ser agitados a meio do ciclo de confeção.

Finalização da confeção

Fim do ciclo de confeção:

Um aviso sonoro tocará 5 vezes, indicando que o ciclo de confeção está completo.

Puxe a cuba para fora e coloque-o num suporte resistente ao calor.

Operação do ventilador após a confeção

Após o término do tempo, o aquecimento pára, mas a ventilação continua a funcionar por mais 20 segundos para expelir o ar quente como medida de segurança.

O aviso sonoro tocará 5 vezes como alarme final.

Verificação dos ingredientes

Se os ingredientes não estiverem completamente cozinhados, deslize a cuba de volta para a fritadeira.

Ajuste as definições de temperatura e tempo usando os botões de controlo.

Pressione o botão Iniciar/Pausa para continuar a confeção.

Remoção dos ingredientes

Ingredientes com Excesso de Óleo (ex. carne de vaca, frango, carne)

Utilize pinças para remover os ingredientes.

Tenha cuidado ao virar o cesto, pois o óleo acumulado no fundo pode escorrer sobre os alimentos.

Ingredientes sem excesso de óleo (ex. Batatas fritas, vegetais)

Desligue a cuba e despeje os ingredientes num recipiente apropriado.

Ingredientes grandes ou frágeis

Utilize pinças para retirar ingredientes grandes ou frágeis do cesto.

A fritadeira está pronta para iniciar outra confeção imediatamente após uma confeção ter terminado.

DEFINIÇÕES

A Tabela orientativa de ingredientes, tempos e temperaturas auxilia a selecionar as definições básicas para os ingredientes.

Tenha em mente que estas definições são indicativas. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não é possível garantir a melhor definição para os seus ingredientes. Devido à tecnologia Air Fry, que aquece rapidamente o ar dentro do aparelho, retirar brevemente a cuba durante a confeção com ar quente não perturba o processo.

TABELA ORIENTATIVA DE INGREDIENTES, TEMPOS E TEMPERATURAS

Alimento	Mín-Máx(g)	Tempo (Min)	Temp. °C	Agitar	Observação
Batatas fritas finas congeladas	300-700	9-16	200	S	-
Batatas fritas congeladas grossas	300-700	11-20	200	S	-
Batatas fritas caseiras (8X8mm)	300-800	10-16	200	S	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Fatias de batata caseiras	300-800	18-22	180	S	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Cubos de batata caseiros	300-750	12-18	180	S	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
	250	15-18	180	S	-
Batata gratinada	500	15-18	200	S	-
Bife	100-500	8-12	180	-	-
Costeletas de carne	100-500	10-14	180	-	-
Hambúrguer	100-500	7-14	180	-	-
Rolo de salsicha	100-500	13-15	200	-	-
Coxas	100-500	18-22	180	-	-
Peito de frango	100-500	10-15	180	-	-
Petiscos					
Rolinhos primavera	100-400	8-10	200	S	pré-pronto para o forno
Nuggets de frango congelados	100-500	6-10	200	S	pré-pronto para o forno
Douradinhos	100-400	6-10	200	-	pré-pronto para o forno
Pão congelado esfarelado	100-400	8-10	180	-	pré-pronto para o forno
Legumes recheados	100-400	1-10	160	-	-
Bolo	300	20-25	160	-	forma para bolos

Alimento	Mín-Máx(g)	Tempo (Min)	Temp. °C	Agitar	Observação
Quiche	400	20-22	180	-	Assadeira ou travessa de forno
Muffins	300	15-18	200	-	formas para bolos
Petiscos doces	400	1-20	160	-	Assadeira ou travessa de forno

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.

Preparação de Batatas Fritas Caseiras

Para fazer batatas fritas caseiras, siga os passos abaixo:

1. Descasque e corte as batatas.
2. Lave bem os palitos de batata e seque-os com papel de cozinha.
3. Coloque 1/2 colher de sopa de azeite numa tigela, coloque os palitos por cima e misture até que fiquem cobertos com o óleo.
4. Retire os palitos da tigela com os dedos ou com um utensílio de cozinha para que o excesso de óleo fique na tigela. Coloque os palitos na cesta.
5. Frite os palitos de batata de acordo com as instruções da tabela orientativa.

ANOMALIAS E REPARAÇÃO

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

PROTEÇÃO DO AMBIENTE



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

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

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

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

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.

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

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

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

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

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

Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.

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

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

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

Este aparato está diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está diseñado para entornos como despensas de personal en tiendas, oficinas, granjas y otros entornos de

trabajo. Tampoco es adecuado para que lo utilicen clientes en hoteles, moteles, posadas y otros entornos residenciales.

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

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

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

No llene demasiado la cesta.

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

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

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

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

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

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

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

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

DESCRIPCIÓN

1. Cuerpo
2. Cesta
3. Asa de la cesta
4. Rejilla de air fry
5. Entrada de aire
6. Salida de aire
7. Pantalla
8. Tecla ON/OFF
9. Tecla MENÚ
10. Programas predefinidos
11. Tecla INICIO/PAUSA
12. Teclas de ajuste de temperatura
13. Teclas de ajuste de tiempo

CUIDADOS

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

No toque las superficies calientes.

Este aparato está destinado solo para uso doméstico.

No toque la cesta ni la parrilla durante y algún 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.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

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

La cesta y la parrilla tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina de metal ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlas, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

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

Permita que todas las piezas y superficies se sequen completamente antes de utilizar el aparato nuevamente.

Lave la cesta y la parrilla 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 parrilla o en la cesta, sumerja la cesta en agua caliente y jabón durante aproximadamente 1 hora. Lave y seque.

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

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

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

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

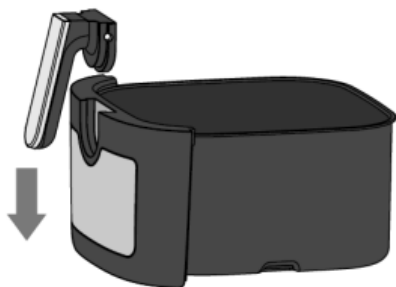
ASA DE LA Cesta

Montar el asa de la cesta en la cesta

Deslice el asa de la cesta como se ilustra en la figura hasta que encaje y escuche un clic.

Deslice el punto de fijación del asa hacia abajo hasta que encaje en su lugar con un clic.

El asa debe encajar en su lugar y no debe soltarse una vez que esté bloqueada.



Desmontar el asa de la cesta en la cesta

Utilice una herramienta, como un destornillador, para levantar el silicón del asa de la cesta.

Alinee la herramienta con el orificio y presione hacia abajo, luego incline la herramienta hacia adentro.

Agarre el asa con la mano y tire.



FUNCIONAMIENTO

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

Antes de la primera utilización

Retire todo el material del embalaje.

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

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

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

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

Utilización

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

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

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

Para retirar la cesta del cuerpo, sostenga la parte superior del cuerpo.

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

Coloque la cesta en un tapete resistente al calor.

Para retirar la parrilla de la cesta, utilice

los orificios para retirarla con las manos; espere a que la parrilla y la cesta se enfríen.

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

No llene la cesta con aceite ni ningún otro líquido.

No exceda la indicación MAX de la cesta, ya que esto puede afectar la calidad de cocción de los alimentos.

Atención: No toque la cesta durante e inmediatamente después del uso, ya que estará muy caliente. Sostenga la cesta solo por el asa.

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.

Panel de comandos

	Tecla ON/OFF Luz roja: la freidora de aire está en modo de espera. Presione la tecla para encender y apagar la freidora.
	Tecla de menú Presione la tecla Menú para elegir el programa deseado.
	Tecla Inicio/pausa Presione la tecla para iniciar o pausar el programa seleccionado.
	Teclas de ajuste temperatura Presione la tecla de ajuste para disminuir o aumentar la temperatura.
	Teclas de ajuste tiempo Presione la tecla de ajuste para disminuir o aumentar el tiempo. Presione la tecla de ajuste para disminuir o aumentar el tiempo.

Uso

Conecte el aparato a una toma de corriente. La tecla ON/OFF se ilumina en rojo, indicando que la freidora está en modo de espera.

Presione la tecla ON/OFF; la freidora entra en modo funcionamiento y el panel de comandos se activa.

Mantenga presionado durante 3 segundos para apagar el aparato y volver al modo de espera.

Presione la tecla Menú para seleccionar un programa predefinido; el programa seleccionado parpadea.

Presione la tecla Inicio/Pausa para iniciar la cocción.

Para cambiar la temperatura o el tiempo programado, presione las teclas de ajuste de temperatura o tiempo; puede disminuir o aumentar la temperatura y el tiempo con la ayuda de las teclas de ajuste.

Durante la cocción, presione la tecla Inicio/Pausa para pausar el proceso.

En modo Pausa, puede cambiar el programa predefinido, presionando la tecla MENÚ y seleccionando otro programa.

Presione nuevamente la tecla Inicio/Pausa para reiniciar la cocción.

Tabla orientativa dos programas

Programa		Temperatura estándar(°C)	Tiempo estándar (mins)	Indicador SHAKE (aviso para agitar)
 CHICKEN	muslos	175	40min	Si
 STEAK	Carne	200	12min	Si
 FISH	Pescado	195	10min	/
 BAKE	Postre	160	30min	/
 PIZZA	Pizza	185	15min	/
 SEAFOOD	Mariscos	185	8min	/
 FRIES	Patatas fritas	200	18min	Si
 BACON	Tocino/Bacon	175	12min	Si

Indicador SHAKE - agitar/voltear los alimentos

Notificación a mitad del ciclo de cocción

El indicador SHAKE parpadeará cuando el ciclo de cocción alcance la mitad del tiempo, indicando que debe agitar o voltear los alimentos para asegurar una cocción uniforme.

Instrucciones para agitar:

Tire de la cesta hacia afuera del aparato usando el asa.

Agite la cesta para garantizar una cocción uniforme.

Deslice la cesta de vuelta a la freidora.

Nota: Si no agita los alimentos, la luz SHAKE parpadeará durante 1 minuto y luego permanecerá encendida.

Ingredientes convenientes para agitar

Consulte la sección “Definiciones” para identificar los ingredientes que necesitan ser agitados a mitad del ciclo de cocción.

Finalización de la cocción

Fin del ciclo de cocción:

Una alarma sonora sonará 5 veces, indicando que el ciclo de cocción ha terminado.

Tire de la cesta hacia afuera y colóquela en un soporte resistente al calor.

Operación del ventilador después de la cocción

Después de finalizar el tiempo, la

calefacción se detiene, pero la ventilación sigue funcionando durante 20 segundos para expulsar el aire caliente como medida de seguridad. La alarma sonora sonará 5 veces como señal final.

Verificación de los ingredientes

Si los ingredientes no están completamente cocidos, deslice la cesta de vuelta a la freidora.

Ajuste las configuraciones de temperatura y tiempo usando los botones de control.

Presione la tecla Iniciar/Pausa para continuar la cocción.

Remoción de los ingredientes

Ingredientes con exceso de aceite (ej. carne de res, pollo)

Utilice pinzas para retirar los ingredientes.

Tenga cuidado al voltear la cesta, ya que el aceite acumulado en el fondo puede escurrir sobre los alimentos.

Ingredientes sin exceso de aceite (ej. papas fritas, vegetales)

Desconecte la cesta y vierta los ingredientes en un recipiente apropiado.

Ingredientes grandes o frágiles

Utilice pinzas para retirar ingredientes grandes o frágiles de la cesta.

La freidora está lista para iniciar otra cocción inmediatamente después de que una cocción haya terminado.

DEFINICIONES

La Tabla orientativa de ingredientes, tiempos y temperaturas ayuda a seleccionar las configuraciones básicas para los ingredientes.

Tenga en cuenta que estas definiciones son indicativas. Dado que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no es posible garantizar la mejor configuración para sus ingredientes. Debido a la tecnología Air Fry, que calienta rápidamente el aire dentro del aparato, retirar brevemente la cesta durante la cocción con aire caliente no interrumpe el proceso.

TABELA ORIENTATIVA DE INGREDIENTES, TEMPOS E TEMPERATURAS

Alimento	Mín-Máx(g)	Tempo (Min)	Temp. °C	Agitar	Observación
Patatas fritas finas congeladas	300-700	9-16	200	S	-
Patatas fritas congeladas gruesas	300-700	11-20	200	S	-
Patatas fritas caseras (8x8 mm)	300-800	10-16	200	S	añadir 1/2 cucharada de aceite.
Rodajas de patata caseras	300-800	18-22	180	S	añadir 1/2 cucharada de aceite.
Cubos de patata casera	300-750	12-18	180	S	añadir 1/2 cucharada de aceite.
		15-18	180	S	-
Patata gratinada	500	15-18	200	S	-
Bistec	100-500	8-12	180	-	-
Chuletas de carne	100-500	10-14	180	-	-
Hamburguesa	100-500	7-14	180	-	-
Rollo de salchicha	100-500	13-15	200	-	-
Muslos	100-500	18-22	180	-	-
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180	-	-
Snaks					
Rollitos primavera	100-400	8-10	200	S	preparado para el horno
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	S	preparado para el horno
palitos de merluza	100-400	6-10	200	-	preparado para el horno
Pan congelado desmenuzado	100-400	8-10	180	-	preparado para el horno
Verduras rellenas	100-400	1-10	160	-	-
Pastel	300	20-25	160	-	Molde para pasteles

Alimento	Mín-Máx(g)	Tempo (Min)	Temp. °C	Agitar	Observación
Quiche	400	20-22	180	-	bandeja de horno
Muffins	300	15-18	200	-	Moldes para pasteles
Snacks dulces	400	1-20	160	-	bandeja de horno

CONSEJOS

Los ingredientes pequeños generalmente requieren un tiempo de cocción ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.

Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de cocción ligeramente más prolongado; una menor cantidad solo requiere un tiempo de cocción ligeramente más breve.

Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de cocción optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar una cocción desigual.

Añada un poco de aceite a las patatas frescas y fría los ingredientes unos minutos más para obtener un resultado crujiente.

No se recomienda preparar ingredientes extremadamente grasos, como salchichas.

Los aperitivos que se pueden preparar en el horno también se pueden elaborar en la freidora.

La cantidad ideal para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.

Utilice masa prefabricada para elaborar aperitivos de manera rápida y sencilla. La masa prefabricada también requiere un tiempo de cocción más corto que la masa casera.

Coloque un molde para hornear en la cesta de la freidora si desea hornear un pastel o quiche, o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.

Asimismo, puede utilizar la freidora para calentar ingredientes. Para calentar, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

Preparación de Patatas Fritas Caseras

Para preparar patatas fritas caseras, siga los pasos a continuación:

1. Pele y corte las patatas.
2. Lave bien los palitos de patata y sécalos con papel de cocina.
3. Coloque 1/2 cucharada de aceite en un bol, añada los palitos y mezcle hasta que estén cubiertos con el aceite.
4. Retire los palitos del bol con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite permanezca en el bol. Coloque los palitos en la cesta.
5. Fría los palitos de patata según las instrucciones de la tabla orientativa.

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.

SECURITY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Keep the power cord away from hot surfaces.

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

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

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

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

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

Accessible surfaces may become hot during use.

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

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

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

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

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

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

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

Do not overfill the basket.

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

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

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

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

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

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

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

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

DESCRIPTION

1. Body
2. Basket
3. Basket handle
4. Air fry rack
5. Air inlet
6. Air outlet
7. Display
8. ON/OFF button
9. MENU button
10. Predefined programs
11. START/PAUSE button
12. Temperature adjustment buttons
13. Time adjustment buttons

CARE

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

Do not touch hot surfaces.

This appliance is intended for domestic use only.

Avoid touching the basket or rack during and for some time after use, as they can become very hot.

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after each use. Always unplug the power cord and allow the air fryer to cool down before cleaning.

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

Remove the basket to allow the fryer to

cool down more quickly.

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

Avoid using any abrasive materials or sharp utensils to clean the fryer or any of its parts.

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

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

Tip: If food residue is stuck to the rack or basket, soak the basket in hot, soapy water for about 1 hour. Wash and dry.

Clean the interior of the appliance with warm water and a non-abrasive sponge. Thoroughly clean the interior to remove any crumbs or residue, but **DO NOT** clean the heating elements on top.

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

The rack and basket are dishwasher safe.

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

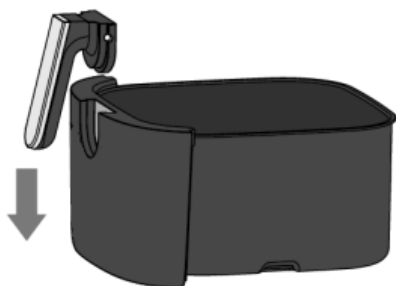
BASKET HANDLE

Attaching the basket handle

Slide the basket handle as illustrated until it clicks into place.

Slide the fastening point of the handle down until it clicks securely into place.

The handle should fit snugly and should not come loose once locked.



Removing the basket handle

Use a tool, such as a screwdriver, to lift the silicone on the basket handle.

Align the tool with the hole and press down, then tilt the tool inward.

Grip the handle with your hand and pull.



OPERATION

WARNING - Do not leave the appliance unattended while in operation to intervene quickly in case of danger.

Before First Use

Remove all materials from the packaging.

Remove all stickers or labels from the appliance, except for the product information label.

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

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

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

Usage

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

Leave at least 50 mm of space around the appliance.

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

To remove the basket from the body, hold the top of the body.

Grip the basket handle with one hand and slide the basket out of the body.

Place the basket on a heat-resistant mat.

To remove the rack from the basket, use the openings to lift it out with your hands; wait for the rack and basket to cool down.

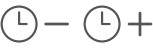
Never place the rack without the rubber supports in the basket, as this may damage the non-stick coating. Do not fill the basket with oil or any other liquid.

Do not exceed the MAX indication on the basket, as this may affect the cooking quality of the food.

Warning: Do not touch the basket during and immediately after use, as it becomes very hot. Only hold the basket by the handle.

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

Control Panel

	ON/OFF Button Red light – the fryer is in standby mode. Press the button to turn the fryer on or off.
	Menu Button Press the Menu button to select the desired program.
	Start/Pause Button Press this button to start or pause the selected program.
	Temperature adjustment buttons Press the adjustment button to decrease or increase the temperature.
	Time adjustment buttons Press the adjustment button to decrease or increase the time.

Usage

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

Press the ON/OFF button; the air fryer enters working mode, and the control panel is activated.

Hold for 3 seconds to turn off the appliance and return to standby mode.

Press the Menu button to select a predefined program; the selected program will blink.

Press the Start/Pause button to begin cooking.

To change the programmed temperature or time, press the temperature or time adjustment buttons; you can decrease or increase the temperature and time using the adjustment buttons.

During cooking, press the Start/Pause button to pause the cooking process.

In Pause mode, you can change the predefined program by pressing the MENU button and selecting another program.

Press the Start/Pause button again to resume cooking.

Guideline Table of Programs

Program		Temperature Standard (°C)	Standard Time (mins)	SHAKE Indicator (Notice to shake)
 CHICKEN	Thighs	175	40min	Yes
 STEAK	Meat	200	12min	Yes
 FISH	Fish	195	10min	/
 BAKE	Dessert	160	30min	/
 PIZZA	Pizza	185	15min	/
 SEAFOOD	Seafood	185	8min	/
 FRIES	Batatas fritas	200	18min	Yes
 BACON	Bacon	175	12min	Yes

SHAKE Indicator - Shake/Turn the Food

Notification Mid-Cycle

The SHAKE indicator will blink when the cooking cycle reaches half the time, indicating that you should shake or turn the food to ensure even cooking.

Instructions for Shaking:

Pull the basket out of the appliance using the handle.

Shake the basket to ensure even cooking.

Slide the basket back into the fryer.

Note: If the food is not shaken, the SHAKE light will blink for 1 minute and then remain on.

Convenient Ingredients to Shake

Refer to the “Settings” section to identify the ingredients that need to be shaken mid-cycle.

End of Cooking

End of Cooking Cycle:

An alarm will sound 5 times, indicating that the cooking cycle is complete.

Pull the basket out and place it on a heat-resistant surface.

Fan Operation After Cooking

After the time is up, heating stops, but the fan continues to operate for an additional 20 seconds to expel hot air as a safety measure.

The alarm will sound 5 times as a final alert.

Checking Ingredients

If the ingredients are not fully cooked, slide the basket back into the fryer.

Adjust the temperature and time settings using the control buttons.

Press the Start/Pause button to continue cooking.

Removing Ingredients

Ingredients with Excess Oil (e.g., beef, chicken):

Use tongs to remove the ingredients.

Be careful when tilting the basket, as the oil accumulated at the bottom may spill onto the food.

Ingredients without Excess Oil (e.g., fries, vegetables):

Switch off the basket and pour the ingredients into an appropriate container.

Large or Fragile Ingredients:

Use tongs to remove large or fragile ingredients from the basket.

The fryer is ready to start another cooking cycle immediately after one has completed.

SETTINGS

The guideline table for ingredients, times, and temperatures helps to select the basic settings for the ingredients.

Keep in mind that these settings are indicative. As ingredients differ in origin, size, shape, and brand, it is not possible to guarantee the best setting for your ingredients. Due to Air Fry technology, which quickly heats the air inside the appliance, briefly removing the basket during cooking does not disrupt the process.

GUIDELINE TABLE FOR INGREDIENTS, TIMES, AND TEMPERATURES

Food	Min-Max (g)	Time (Min)	Temp. °C	SHAKE	Note
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	S	-
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	S	-
Homemade fries (8x8mm)	300-800	10-16	200	S	Add 1/2 tablespoon of oil.
Homemade potato slices	300-800	18-22	180	S	Add 1/2 tablespoon of oil.
Homemade potato cubes	300-750	12-18	180	S	Add 1/2 tablespoon of oil.
	250	15-18	180	S	-
Gratin potatoes	500	15-18	200	S	-
Steak	100-500	8-12	180	-	-
Pork chops	100-500	10-14	180	-	-
Hamburger	100-500	7-14	180	-	-
Sausage roll	100-500	13-15	200	-	-
Thighs	100-500	18-22	180	-	-
Chicken breast	100-500	10-15	180	-	-
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	S	Pre-prepared for oven
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	S	Pre-prepared for oven
Breaded bites	100-400	6-10	200	-	Pre-prepared for oven
Crumbled frozen bread	100-400	8-10	180	-	Pre-prepared for oven
Stuffed vegetables	100-400	1-10	160	-	-
Cake	300	20-25	160	-	Baking pan

Food	Min-Max (g)	Time (Min)	Temp. °C	SHAKE	Note
Quiche	400	20-22	180	-	Roasting pan
Muffins	300	15-18	200	-	Baking pans
Sweet snacks	400	1-20	160	-	Roasting pan

TIPS

Small ingredients generally require a slightly shorter preparation time than larger ingredients. A larger quantity of ingredients requires a slightly longer preparation time, while a smaller quantity requires a slightly shorter time.

Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the final result and helps prevent uneven cooking.

Add a little oil to fresh potatoes and fry the ingredients for a few more minutes to achieve a crispy result.

It is not advisable to prepare extremely fatty ingredients, such as sausages. Snacks that can be baked in the oven can also be prepared in the air fryer.

The ideal amount for making crispy fries is 500 grams. Use pre-made dough to quickly and easily prepare snacks. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than homemade dough.

Place a baking tray or dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche, or if you want to fry delicate or stuffed ingredients.

You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

Preparing Homemade Fries

To make homemade fries, follow these steps:

1. Peel and cut the potatoes.
2. Wash the potato sticks well and dry them with paper towels.
3. Place 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, add the sticks, and mix until they are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil to leave the excess oil in the bowl. Place the sticks in the basket.
5. Fry the potato sticks according to the instructions in the guideline table.

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

1648.00