



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



4522FL

PT	GRELHADOR DE PLACAS	1
ES	GRILL DE CONTACTO	7
EN	CONTACT GRILL	13
FR	GRILLE-VIANDE	18



Fig.1



Fig.2



Fig.3



Fig.4



Fig.5



Fig.6

GRELHADOR DE PLACAS



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

IEC 60417 - 5041 (DB:2002 / 10)

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.

Este aparelho deve ser ligado a uma tomada com contacto de terra.

Verifique se o disjuntor de proteção do circuito, ao qual vai ligar o aparelho, é no mínimo de 10A.

Este aparelho foi concebido para utilização exclusivamente doméstica, e no interior de casa.

Este aparelho destina-se a aplicações domésticas e análogas, tais como:

- Áreas de cozinha reservadas ao pessoal de lojas, oficinas e outros ambientes profissionais;
- Casas de campo;
- Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial;
- Ambientes do tipo quarto de hotel.

Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos ou mais e pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instrução sobre o uso do aparelho de uma forma segura e compreenderem os riscos envolvidos.

As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

O aparelho não é destinado a ser posto em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema separado de comando à distância.

Antes de ligar o aparelho, certifique-se que o coloca numa superfície plana, estável e horizontal.

A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

Mantenha o aparelho e o seu cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos, quando este está ligado ou em arrefecimento.

Aviso - As temperaturas das superfícies acessíveis podem ser elevadas durante o funcionamento do aparelho.

Desligue o aparelho da alimentação removendo a ficha da tomada fixa da alimentação após cada utilização e aquando da limpeza. Deixe-o arrefecer antes de proceder a qualquer operação de limpeza ou de arrumação.

Não utilize o aparelho se este não estiver a funcionar corretamente ou se estiver de algum modo danificado. Qualquer intervenção para além da limpeza deve ser executada num Serviço de Assistência Técnica Autorizado FLAMA.

Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou pessoal de qualificação similar de forma a evitar um perigo.

O aparelho nunca deve ser utilizado perto de materiais inflamáveis ou combustíveis.

Nunca deixe o aparelho sem vigilância.

Não tape o aparelho durante o seu funcionamento.

Não desmonte o aparelho.

O aparelho só deve ser utilizado para cozinhar alimentos. A sua

utilização para outros fins poderá provocar danos irreparáveis. Nunca mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido. AVISO: Carvão ou outros combustíveis não devem ser utilizados com este aparelho.

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. Alavanca de bloqueio/elevação
2. Botão de abertura a 180 °
3. Placas antiaderentes
4. Indicador luminoso de funcionamento
5. Indicador luminoso de temperatura
6. Controlo do termóstato
7. Pega
8. Gaveta de recolha de gorduras

FUNCIONAMENTO

Antes da primeira utilização

Remova todos os rótulos, autocolantes e etiquetas, exceto a placa de características do produto.

Limpe o aparelho como descrito na secção “limpeza e manutenção”.

Não mergulhe o aparelho em água nem verta água diretamente sobre o aparelho.

Para obter melhores resultados, unte levemente as placas antiaderentes com um pouco de óleo alimentar.

Atenção: não use este produto para cozinhar ou descongelar alimentos congelados. Todos os alimentos devem ser

descongelados completamente antes de cozinhá-los com este produto.

Nota-durante os primeiros minutos de funcionamento (apenas na primeira utilização), o aparelho pode libertar algum fumo que desaparece logo de seguida. Isso é normal e não afeta a segurança nem o funcionamento do aparelho.

Utilização

Desenrole o cabo de alimentação completamente.

Coloque o aparelho numa superfície plana e horizontal, para que o cabo de alimentação não fique esticado ou tensionado..

Unte ligeiramente placas antiaderentes com óleo alimentar.

Ligue a ficha do cabo de alimentação à tomada. Se usar uma extensão, assegure-se que esta tem ligação à terra. O indicador luminoso de funcionamento acende, indicando que o aparelho está ligado à corrente.

Rode o controlo do termóstato entre a posição 1 (min) e 5 (max), de acordo com o alimento que vai cozinhar. O indicador luminoso de temperatura acende.

Desbloqueie as placas movendo a alavanca de bloqueio/elevação para a posição destravado.

Aviso: as placas antiaderentes e superfícies do aparelho poderão aquecer durante o funcionamento do aparelho. Para evitar risco de queimadura, manusear o aparelho unicamente pela pega.

Deixe que as placas antiaderentes pré-aqueçam entre 3 a 5 minutos. O indicador luminoso de temperatura apaga, indicando que o aparelho está pronto a cozinhar.

Use a pega para levantar a placa superior. Coloque os alimentos sobre a placa inferior utilizando, caso seja necessário, um utensílio de madeira ou de plástico resistente ao calor.

Atenção: não use utensílios de metal nas placas antiaderentes, pois pode danificar irremediavelmente o revestimento antiaderente.

Baixe a placa antiaderente superior com o auxílio da pega.

Nota - o indicador luminoso de temperatura pode apagar e acender durante a cocção, o que é normal e não afeta o funcionamento do aparelho.

Importante - retire sempre os alimentos com a ajuda de uma espátula de plástico ou madeira. Nunca use pinças metálicas ou uma faca, pois podem causar danos irreparáveis ao revestimento antiaderente das placas.

Usar o grelhador na posição fechado (fig. 1)

Ajuste o controlo do termóstato para a temperatura desejada. No início, rode para a posição 5 (max), ajustando depois de acordo com sua preferência.

Desbloqueie a placa superior.

Prepare hambúrgueres, pedaços de carne desossados e cortes finos de carne ou outros alimentos e coloque-os sobre a placa inferior, levantando a placa superior com o auxílio da pega.

Feche o grelhador. A placa superior tem uma dobradiça flutuante que é projetada para pressionar uniformemente os alimentos. A placa superior deve ser completamente abaixada para obter as marcas de grelhados nos alimentos.

Quando os alimentos estiverem cozinhados, abra o grelhador com a ajuda da pega.

Usar o grelhador na posição placas paralelas (fig. 2)

Ajuste o controlo do termóstato para a temperatura desejada. No início, rode para a posição 5 (max), ajustando depois de acordo com sua preferência.

Desbloqueie a placa superior.

Prepare os alimentos e coloque-os sobre a placa inferior, levantando a placa superior com o auxílio da pega.

Deslize a alavanca de bloqueio/elevação para trás e feche o grelhador.

Nesta posição a alavanca de bloqueio/elevação impede que a placa antiaderente superior pressione os alimentos.

Usar o grelhador na posição aberto (fig. 3 e 4)

Ajuste o controlo do termóstato para a temperatura desejada. No início, rode para a posição 5 (max), ajustando depois de acordo com sua preferência.

Desbloqueie a placa superior.

Levante a placa superior com o auxílio da pega e pressione o botão de abertura a 180°

para desbloquear a placa superior e permitir que o grelhador fique completamente aberto.

Prepare os alimentos e coloque-os sobre as placas.

Nota – alguns alimentos libertam mais líquidos que outros. Preste atenção, alguns líquidos podem pingar para fora da gaveta de recolha de gorduras.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desconecte sempre o grelhador e deixe arrefecer antes de limpá-lo. O grelhador é mais fácil de limpar quando ligeiramente morno, mas tenha atenção para não se queimar.

Não é necessário desmontar o grelhador para limpeza.

Nunca mergulhe o grelhador em água ou coloque na máquina de lavar louça.

Limpe as placas com um pano macio para remover os resíduos de alimentos. Pode espremer um pouco de água morna misturada com detergente sobre os resíduos ou coloque papel de cozinha molhado sobre as placas para humedecer os resíduos. Limpe com uma esponja não abrasiva, um pano ou papel de cozinha.

Não use qualquer produto abrasivo que possa riscar ou danificar o revestimento antiaderente.

Não use utensílios de metal para remover seus alimentos, pois eles podem danificar a superfície antiaderente.

Limpe a parte externa do grelhador com apenas um pano húmido. Não limpe a parte externa com uma esponja abrasiva ou palha de aço, pois isso danificará o acabamento. Não mergulhe em água ou qualquer outro líquido.

Não coloque na máquina de lavar louça.

Limpar a gaveta de recolha de gorduras (fig. 5)

Remova e esvazie a gaveta de recolha de gorduras após cada uso e lave-a com água morna e sabão. Evite o uso de esfregões ou detergentes agressivos, pois podem danificar a superfície.

Enxague e seque bem com um pano limpo e macio e coloque no sítio.

Arrumar o grelhador (fig.6)

O grelhador pode ser arrumado na vertical. Desconecte sempre o grelhador antes de o arrumar.

Certifique-se sempre de que o grelhador está frio e seco antes de o arrumar.

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.

GRILL DE CONTACTO



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

IEC 60417 - 5041 (DB:2002 / 10)

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez y guárdelas para futuras consultas. El uso que no cumpla con las instrucciones libera a FLAMA de toda responsabilidad.

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

Este aparato debe conectarse a un enchufe con toma de tierra.

Compruebe que el disyuntor al que se va a conectar el aparato sea de al menos 10A.

Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico e interior.

Este aparato está diseñado para su uso en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- Áreas de cocina reservadas para el personal en tiendas, talleres y otros entornos profesionales;
- Casas de campo;
- Por clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- Ambientes tipo habitación de hotel.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos involucrados.

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

El aparato no está diseñado para iniciarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

Antes de conectar el aparato, asegúrese de colocarlo sobre una superficie plana, estable y horizontal.

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

Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años, cuando esté encendido o cuando se esté enfriando.

Advertencia: las temperaturas de las superficies accesibles pueden ser altas durante el funcionamiento.

Desconecte el aparato de la fuente de alimentación quitando el enchufe de la toma de corriente fija después de cada uso y durante la limpieza. Deje que se enfríe antes de realizar cualquier operación de limpieza o almacenamiento.

No utilice el aparato si no funciona correctamente o si presenta algún tipo de daño. Cualquier intervención distinta de la limpieza debe ser realizada por un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado FLAMA.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio posventa o personal calificado similar para evitar riesgos.

El aparato nunca debe usarse cerca de materiales inflamables o combustibles.

Nunca deje el aparato desatendido.

No cubra el aparato durante el funcionamiento.

No desmonte el aparato.

El aparato sólo debe utilizarse para cocinar alimentos. Su uso para otros fines puede causar daños irreparables.

Nunca sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido. ADVERTENCIA: No se debe utilizar carbón u otros combustibles con este aparato.

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

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

DESCRIPCIÓN

1. Palanca de bloqueo / elevación
2. botón de apertura de 180 °
3. Placas antiadherentes
4. Indicador luminoso de funcionamiento
5. Indicador luminoso de temperatura
6. Regulador de temperatura
7. Asa
8. Bandeja recoge grasa

FUNCIONAMIENTO

Antes del primer uso

Retire todas las etiquetas, calcomanías y etiquetas, excepto la placa de identificación del aparato.

Limpie el aparato como se describe en la sección “Limpieza y mantenimiento”.

No sumerja el aparato en agua ni vierta agua directamente sobre el aparato.

Para mejores resultados, engrase ligeramente las placas antiadherentes con un poco de aceite de cocina.

PRECAUCIÓN: No use este aparato para cocinar o descongelar alimentos congelados. Todos los alimentos deben descongelarse completamente antes de cocinar con este aparato.

NOTA: durante los primeros minutos de funcionamiento (solo para el primer uso), el aparato puede liberar algo de humo que desaparece inmediatamente después. Esto

es normal y no afecta la seguridad ni el funcionamiento del aparato.

Uso

Desenrolle el cable de alimentación por completo.

Coloque el aparato sobre una superficie plana y horizontal, de modo que el cable de alimentación no se estire.

Engrase ligeramente las placas antiadherentes con aceite de cocina.

Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente. Si usa un cable de extensión, asegúrese de que esté conectado a tierra. El indicador luminoso de funcionamiento se enciende, indicando que el aparato está conectado a la red eléctrica.

Gire el regulador de temperatura entre las posiciones 1 (min) y 5 (max), de acuerdo con los alimentos que se cocinarán. El indicador luminoso de temperatura se enciende.

Desbloquee las placas moviendo la palanca de bloqueo/elevación a la posición desbloqueada.

ADVERTENCIA: Las placas antiadherentes y las superficies del aparato pueden calentarse durante el funcionamiento del aparato. Para evitar el riesgo de quemaduras, maneje el aparato solo por el asa.

Deje que las placas antiadherentes se calienten entre 3 y 5 minutos. El indicador luminoso de temperatura se apaga, lo que indica que el aparato está listo para cocinar.

Utilice el asa para levantar la placa superior. Coloque la comida en el plato inferior utilizando, si es necesario, un utensilio de madera o plástico resistente al calor.

ATENCIÓN: No utilice utensilios metálicos en las placas antiadherentes, ya que puede dañar irrevocablemente el revestimiento antiadherente.

Baje la placa antiadherente superior con el asa.

NOTA: El indicador luminoso de temperatura puede encenderse y apagarse durante la cocción, lo cual es normal y no afecta el funcionamiento del aparato.

IMPORTANTE: retire siempre los alimentos con una espátula de plástico o madera. Nunca use pinzas de metal o un cuchillo, ya que pueden causar daños irreparables al revestimiento antiadherente en las placas.

Usar el Grill en la posición cerrada (Fig. 1)

Ajuste el regulador de temperatura a la temperatura deseada. Al principio, gire a la posición 5 (max), ajustándose luego según su preferencia.

Desbloquee la placa superior.

Prepare hamburguesas, trozos de carne deshuesados y cortes finos de carne u otros alimentos y colóquelos en la placa inferior, levantando la placa superior con la ayuda del asa.

Cierre el grill. La placa superior tiene una bisagra flotante diseñada para presionar los alimentos de manera uniforme. La placa superior debe bajarse completamente para obtener los marcados en los alimentos.

Cuando la comida esté cocida, abra el grill con el asa.

Usar el grill en la posición de placas paralelas (fig. 2)

Ajuste el regulador de temperatura a la temperatura deseada. Al principio, gire a la posición 5 (max), ajustándose luego según su preferencia.

Desbloquee la placa superior.

Prepare la comida y colóquela en la placa inferior, levantando la placa superior con la ayuda del asa.

Deslice la palanca de bloqueo / elevación hacia atrás y cierre el grill.

En esta posición, la palanca de bloqueo / elevación evita que la bandeja superior presione la comida.

Usar el grill en la posición abierto (Fig. 3 y 4)

Ajuste el regulador de temperatura a la temperatura deseada. Al principio, gire a la posición 5 (max), ajustándose luego según su preferencia.

Desbloquee la placa superior.

Levante la placa superior con el asa y presione el botón de apertura de 180° para desbloquear la placa superior y permitir que el grill esté completamente abierto.

Prepare la comida y colóquela en las dos placas.

NOTA: algunos alimentos liberan más líquidos que otros. Preste atención, algunos líquidos pueden gotear para fuera de la bandeja de grasa.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre desconecte el grill y permita que se enfríe antes de limpiarlo. El grill es más fácil de limpiar cuando está ligeramente caliente, pero tenga cuidado de no quemarse.

No es necesario desmontar el grill para limpiarlo.

Nunca sumerja el grill en agua ni lo coloque en el lavavajillas.

Limpie las placas con un paño suave para eliminar los restos de comida. Puede exprimir un poco de agua tibia mezclada con detergente sobre los desechos o colocar papel de cocina húmedo en las placas para humedecer los desechos. Limpie con una esponja no abrasiva, paño o papel de cocina.

No utilice ningún producto abrasivo que pueda rayar o dañar el revestimiento antiadherente.

No use utensilios de metal para retirar sus alimentos, ya que pueden dañar la superficie antiadherente.

Limpie el exterior del grill solo con un paño húmedo. No limpie el exterior con una almohadilla abrasiva o lana de acero, ya que esto dañará el acabado. No lo sumerja en agua ni en ningún otro líquido.

No lo ponga en el lavavajillas.

Limpiar la bandeja recoge grasa (fig. 5)

Retire y vacíe la bandeja de grasa (8) después de cada uso y lávela con agua tibia y jabón. Evite usar estropajos o detergentes agresivos, ya que pueden dañar la superficie.

Enjuague y seque completamente con un

pañó limpio y suave y colóquelo en su lugar.

Almacenamiento del grill (FIG.6)

EL grill se puede almacenar verticalmente.

Desenchufe siempre el grill antes de guardarlo.

Siempre asegúrese de que el grill esté frío y seco antes de guardarlo.

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.

CONTACT GRILL



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

IEC 60417 - 5041 (DB:2002 / 10)

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. This appliance must be connected to an earthed socket.

Please check that the circuit breaker to which the appliance will be connected is at least 10A.

This appliance was designed for household, indoor use only.

This appliance is intended for households and similar uses, such as:

- Staff kitchen areas in stores, workshops and other working environments;
- Cottages;
- Guests of hotels, motels and other residential environments;
- Hotel room-type environments.

This appliance may be used by children aged 8 and over and persons with physical, sensory or mental disabilities or lack of experience and knowledge if they have received supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and understand the risks involved.

Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.

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

Before switching on the appliance, please make sure you place it on a flat, stable and horizontal surface.

The cleaning and maintenance of the appliance must not be carried out by children unless they are over 8 years old and supervised.

Keep the appliance and its power cord out of the reach of children under the age of 8, when it is switched on or cooling down.

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

Please disconnect the appliance from the power supply by removing the plug from the fixed power socket after each use and when cleaning. Please allow it to cool down before carrying out with any cleaning or storage operations.

Do not use the appliance if it is not working properly, or if it is in any way damaged. Any intervention other than cleaning must be carried out by an Authorized FLAMA Technical Assistance Service.

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or similarly qualified personnel in order to avoid a hazard.

The appliance must never be used near flammable or combustible materials.

Never leave the appliance unattended.

Do not cover the appliance while it is switched on.

Do not disassemble the appliance.

The appliance must only be used for cooking food. Using it for other purposes may cause irreparable damage.

Never immerse the appliance in water or any other liquid. **WARNING:** Charcoal or other fuels should not be used with this appliance.

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. Lock/elevation lever
2. 180° release button
3. Nonstick plates
4. Power indicator light
5. Temperature indicator light
6. Thermostat control
7. Handle
8. Fat collection tray

OPERATING INSTRUCTIONS

Before first use

Remove all labels, stickers and tags, except for the technical information label.

Clean the appliance according to the directions in the “Cleaning and maintenance” section.

Do not submerge the appliance in water and do not pour water directly onto the appliance.

For best results, lightly grease the nonstick plates with a little cooking oil.

Warning: do not use this product to cook or defrost frozen foods. All foods should be completely defrosted before cooking them with this product.

Note - during the first minutes of operation (on the first use only), the appliance may

produce some smoke that will disappear right away. This is normal and does not affect the safety or operation of the appliance.

Use

Fully unwind the power cable.

Place the appliance on a flat and horizontal surface, such that the power cable is not stretched out.

Lightly grease the nonstick plates with cooking oil.

Plug the power cable into the electrical socket. If using an extension cable, make sure it is grounded. The power indicator light will turn on, indicating that the appliance is connected to the electrical current.

Rotate the thermostat control knob between the 1 (min) and 5 (max) position, depending on the food to be cooked. The operating indicator light will turn on.

Unlock the plates by moving the lock/elevation lever to the unlocked position.

Warning: the nonstick plates and appliance surfaces can heat up during appliance operation. To prevent the risk of burns, only touch the appliance by its handle.

Allow the nonstick plates to preheat for 3 to 5 minutes. The operating indicator light will turn off, indicating that the appliance is ready to cook.

Use the handle to lift the upper plate. Place the foods on the lower plate using, if necessary, a wooden or heat-resistant plastic utensil.

Warning: do not use metal utensils on the nonstick plates, as this may irreparably damage the nonstick coating.

Use the handle to lower the upper nonstick plate.

Note - the operating indicator light may turn on and off during cooking, which is normal and does not affect the operation of the appliance.

Important - always remove foods with the help of a plastic or wooden spatula. Never use metallic tongs or knives, as these may cause irreparable damage to the nonstick coating of the plates.

Using the grill in the closed position (fig. 1)

Adjust the thermostat control to the desired temperature. To start, turn it to 5 (max) position, later adjusting it to your preference.

Unlock the upper plate.

Prepare hamburgers, boneless pieces of meat and thin cuts of meat or other foods and place them on the lower plate, using the handle to lift the upper plate.

Close the grill. The upper plate has a floating hinge that is designed to apply even pressure to the foods. The upper plate should be completely lowered to leave grill marks on the foods.

When the foods are cooked, use the handle to open the grill.

Using the grill in the parallel plate position (fig. 2)

Adjust the thermostat control to the desired temperature. To start, turn it to 5 (max) position, later adjusting it to your preference.

Unlock the upper plate.

Prepare the foods and place them on the lower plate, using the handle to lift the upper plate.

Slide the lock/elevation lever back and close the grill.

In this position, the lock/elevation lever prevents the upper plate from pressing down on the foods.

Using the grill in the open position (figs. 3 and 4)

Adjust the thermostat control to the desired temperature. To start, turn it to 5 (max) position, later adjusting it to your preference.

Unlock the upper plate.

Use the handle to lift the upper plate and press the 180° release button to unlock the upper plate and allow the grill to open completely.

Prepare the foods and place them on the plates.

Note - some foods release more liquids than others. Pay attention, as some liquids may drip outside the fat collection tray.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug the grill and let it cool before cleaning it. The grill is easier to clean when it is slightly warm, but take care not to burn yourself.

The grill does not need to be disassembled for cleaning.

Never submerge the grill in water or put it in the dishwasher.

Clean the plates with a soft cloth to remove food residue. You may squeeze a little bit of warm water mixed with detergent or place a damp paper towel on the plates to moisten the residues. Clean with a non-abrasive sponge, cloth or paper towel.

Never use abrasive products that may scratch or damage the nonstick coating.

Do not use metal utensils to remove the foods, as these may damage the nonstick surface.

Only use a damp cloth to clean the exterior of the grill. Do not clean the exterior with abrasive sponges or steel wool, as these will damage the finish. Do not submerge in water or any other liquid.

Do not wash in the dishwasher.

Cleaning the fat collection tray (fig. 5)

Remove and empty the fat collection tray (8) after each use and wash with warm water and detergent. Avoid using scrub pads or aggressive detergents as these can damage the surface.

Rinse and dry well with a clean, soft cloth and return to its original position.

Storing the grill (fig. 6)

The grill may be stored vertically.

Always unplug the grill before storing it.

Always make sure the grill is cool and dry before storing 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.

GRILLE-VIANDE



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

IEC 60417 - 5041 (DB:2002 / 10)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement ces instructions avant la première utilisation et les conserver pour une référence ultérieure. Une utilisation non conforme aux instructions dégagerait FLAMA de toute responsabilité.

Vérifier que la tension d'alimentation de l'installation électrique de votre habitation correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

Cet appareil doit être raccordé à une prise de terre.

Vérifier que le disjoncteur de protection du circuit sur lequel vous allez brancher l'appareil est d'un minimum de 10A.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique et intérieur uniquement.

Cet appareil n'est destiné qu'à un usage domestique et à des applications similaires, telles que :

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- des maisons de campagne ;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiels ;
- des environnements du type chambre d'hôtes.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions sur son utilisation d'une manière sûre, et sont conscientes des risques encourus.

Les enfants doivent être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

L'appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

Avant d'allumer l'appareil, veiller à le placer sur une surface plane, stable et horizontale.

Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont surveillés.

Tenir l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans lorsqu'il est allumé ou en cours de refroidissement.

Avertissement - Les températures des surfaces accessibles peuvent être élevées durant le fonctionnement de l'appareil.

Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant après chaque utilisation et lors du nettoyage. Le laisser refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.

Ne pas utiliser l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé de quelque façon que ce soit. Toute opération autre que le nettoyage doit être effectuée par un service d'assistance technique agréé FLAMA.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un personnel qualifié similaire afin d'éviter tout danger.

L'appareil ne doit jamais être utilisé à proximité de matériaux inflammables ou combustibles.

Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.

Ne pas couvrir l'appareil lorsqu'il fonctionne.

Ne pas démonter l'appareil.

L'appareil ne doit être utilisé que pour cuisiner les aliments.

L'utilisation à d'autres fins peut causer des dommages irréparables.

Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser de charbon ou d'autres combustibles avec cet appareil.

Ce produit est conforme aux directives concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension.

Ce manuel d'instructions est également disponible en format PDF sur www.flama.pt.

DESCRIPTION

1. Levier de verrouillage/déverrouillage
2. Bouton d'ouverture à 180°
3. Plaques antiadhésives
4. Voyant d'alimentation
5. Voyant de fonctionnement
6. Contrôle du thermostat
7. Poignée
8. Bac de récupération des graisses

Avertissement : ne pas utiliser ce produit pour cuire ou décongeler des aliments congelés. Tous les aliments doivent être complètement décongelés avant d'être cuits avec ce produit.

Remarque : pendant les premières minutes de fonctionnement (uniquement lors de la première utilisation), il se peut que l'appareil libère un peu de fumée, mais celle-ci disparaît immédiatement après. Ce phénomène est normal et n'affecte pas la sécurité ou le fonctionnement de l'appareil.

FONCTIONNEMENT

Avant la première utilisation

Retirer toutes les étiquettes et autocollants, excepté la plaque de caractéristiques du produit.

Nettoyer l'appareil en suivant les instructions de la section « Nettoyage et entretien ».

Ne pas immerger l'appareil dans l'eau et ne pas verser d'eau directement dessus.

Pour de meilleurs résultats, graisser légèrement les plaques de cuisson antiadhésives avec un peu d'huile de cuisson.

Utilisation

Dérouler complètement le câble d'alimentation.

Placer l'appareil sur une surface plane et horizontale afin que le câble d'alimentation ne soit pas tendu.

Graisser légèrement les plaques antiadhésives avec de l'huile de cuisson.

Brancher la fiche du câble d'alimentation à la prise de courant. Si vous utilisez une rallonge, s'assurer qu'elle est reliée au secteur. Le voyant lumineux d'alimentation s'allume, indiquant que l'appareil est branché sur secteur.

Ajuster la commande du thermostat entre les positions 1 (min) et 5 (max), en fonction de l'aliment à cuire. Le voyant lumineux de fonctionnement s'allume.

Déverrouiller les plaques en plaçant le levier de verrouillage/déverrouillage en position déverrouillée.

Avertissement : les plaques antiadhésives et les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement. Pour éviter tout risque de brûlure, manipuler l'appareil uniquement par sa poignée.

Laisser les plaques antiadhésives préchauffer pendant 3 à 5 minutes. Le voyant lumineux de fonctionnement s'éteint, indiquant que l'appareil est prêt à cuire les aliments.

Utiliser la poignée pour soulever la plaque supérieure. Placer les aliments sur la plaque inférieure en utilisant, si nécessaire, un ustensile en bois ou en plastique résistant à la chaleur.

Attention : ne pas utiliser d'ustensiles en métal sur les plaques antiadhésives, car ils pourraient endommager irrémédiablement le revêtement antiadhésif.

Abaisser la plaque antiadhésive supérieure à l'aide de la poignée.

Remarque : le voyant lumineux de fonctionnement peut s'éteindre et s'allumer pendant la cuisson. Ceci est normal et n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.

Important : retirer toujours les aliments à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois. Ne jamais utiliser de pince métallique ou de couteau, car ils pourraient endommager irrémédiablement le revêtement antiadhésif des plaques.

Utilisation du gril en position fermée (Fig. 1)

Régler la commande du thermostat sur la température souhaitée. Dans un premier temps, tourner la commande sur la position Max, puis ajuster selon la préférence.

Débloquer la plaque supérieure.

Préparer des hamburgers, des morceaux de viande désossés et des tranches fines de viande ou d'autres aliments et les placer sur la plaque inférieure, en soulevant la plaque supérieure à l'aide de la poignée.

Fermer le gril. La plaque supérieure est dotée d'une charnière flottante conçue pour presser les aliments de manière uniforme. La plaque supérieure doit être complètement abaissée pour obtenir des marques de gril sur les aliments.

Une fois les aliments cuits, ouvrir le gril à l'aide de la poignée.

Utilisation du gril en position plaques parallèles (Fig. 2)

Régler la commande du thermostat sur la température souhaitée. Dans un premier temps, tourner la commande sur la position Max, puis ajuster selon la préférence.

Débloquer la plaque supérieure.

Préparer les aliments et les placer sur la plaque inférieure, en soulevant la plaque supérieure à l'aide de la poignée.

Faire glisser le levier de verrouillage/déverrouillage vers l'arrière et fermer le gril.

Dans cette position, le levier de verrouillage/déverrouillage empêche le plateau supérieur d'exercer une pression sur les aliments.

Utilisation du gril en position ouverte (Fig. 3 et 4)

Régler la commande du thermostat sur la température souhaitée. Dans un premier temps, tourner la commande sur la position Max, puis ajuster selon la préférence.

Débloquer la plaque supérieure.

Soulever la plaque supérieure à l'aide de la poignée et appuyer sur le bouton d'ouverture à 180° pour déverrouiller la plaque supérieure et permettre au gril de s'ouvrir complètement.

Préparer les aliments et les disposer sur les plaques.

Remarque : certains aliments libèrent plus de liquides que d'autres. Il convient de faire attention car certains liquides peuvent s'écouler du bac à graisse.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débrancher toujours le gril et le laisser refroidir avant de le nettoyer. Le gril est plus facile à nettoyer lorsqu'il est légèrement chaud, mais il faut faire attention à ne pas se brûler.

Il n'est pas nécessaire de démonter le gril pour le nettoyer.

Ne jamais immerger le gril dans l'eau et ne jamais le passer au lave-vaisselle.

Nettoyer les plaques avec un chiffon doux pour enlever les résidus d'aliments. Vous pouvez appliquer un peu d'eau tiède mélangée à du détergent sur les résidus ou passer du papier absorbant humide sur les plaques pour humidifier les résidus. Nettoyer à l'aide d'une éponge non abrasive, d'un chiffon ou de papier absorbant.

Ne pas utiliser de produit abrasif qui pourrait rayer ou endommager le revêtement antiadhésif.

Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour retirer les aliments car ils peuvent endommager la surface antiadhésive.

Nettoyer l'extérieur du gril avec un chiffon humide uniquement. Ne pas nettoyer l'extérieur avec une éponge abrasive ou de la paille de fer, car cela endommagerait la finition. Ne pas immerger dans l'eau ou tout autre liquide.

Ne pas passer au lave-vaisselle.

Nettoyage du bac de récupération des graisses (Fig. 5)

Retirer et vider le bac à graisse (8) après chaque utilisation et le laver à l'eau chaude et au savon. Éviter d'utiliser des éponges grattantes ou des détergents agressifs, car ils peuvent endommager la surface.

Rincer et bien sécher à l'aide d'un chiffon propre et doux, puis remettre en place.

Rangement du gril (Fig. 6)

Le gril peut être stocké en position verticale.

Débrancher toujours le gril avant de le ranger.

Vérifier toujours que le gril est froid et sec avant de le ranger.

DYSFONCTIONNEMENTS ET RÉPARATIONS

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

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



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

L'objectif principal de la collecte séparée de ces résidus est de réduire la quantité à éliminer, de promouvoir la

réutilisation, le recyclage et d'autres formes de valorisation en vue de diminuer leurs effets négatifs sur l'environnement.

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

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

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

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

CONDIÇÕES DE GARANTIA

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

CONDIÇÕES DE GARANTIA

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

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

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

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

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

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

WARRANTY CONDITIONS

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

WARRANTY CONDITIONS

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

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

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

CONDITIONS DE GARANTIE

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

CONDITIONS DE GARANTIE

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

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

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

FLAMA[®]

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

www.flama.pt
info@flama.pt

I4522.00 nov2025