

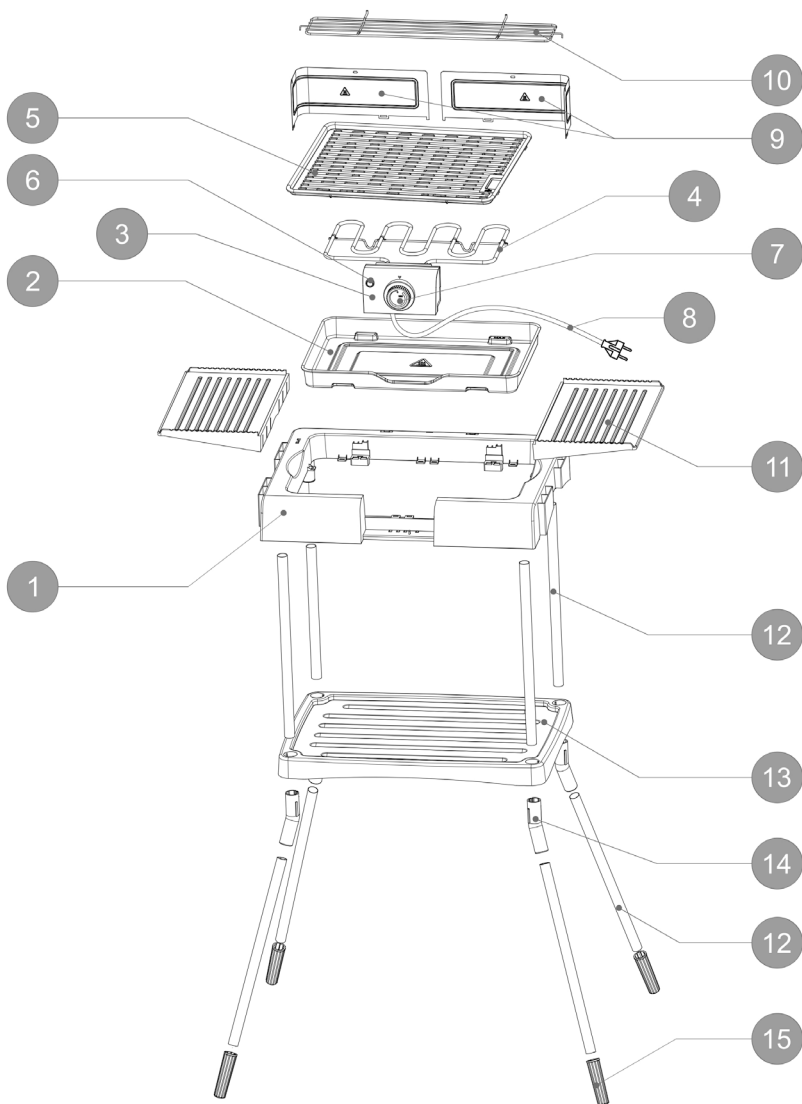
FLAMA®

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



416OFL

PT	GRELHADOR BARBECUE	1
ES	PARRILLA BARBACOA	6
EN	GRILL BARBECUE	11
FR	BARBECUE GRILL	16



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.

GRELHADOR BARBECUE

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.

O aparelho é adequado para utilização no exterior.

O aparelho deve ser alimentado através de um disjuntor de corrente residual com uma corrente nominal residual de funcionamento não superior a 30 mA.

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

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 eles 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.

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

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.

O aparelho só deve ser utilizado para cozinhar alimentos. A sua utilização para outros fins poderá provocar danos irreparáveis.

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.

A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser feitas por crianças a não ser que sejam supervisionadas.

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.

O cabo de alimentação deve ser examinado regularmente para detectar sinais de danos, e se o cabo for danificado, o aparelho não deve ser utilizado.

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.

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. Corpo principal
2. Tabuleiro de recolha de gorduras
3. Caixa elétrica
4. Resistência
5. Grelha
6. Indicador luminoso de funcionamento
7. Regulador de temperatura
8. Cabo de alimentação
9. Painel corta-vento
10. Grelha de apoio
11. Suportes laterais
12. Apoios/pernas
13. Suporte inferior
14. Ligadores
15. Pés de apoio

MONTAGEM E FUNCIONAMENTO

Atenção: Para sua segurança e proteção, este grelhador está equipado com um micro interruptor de segurança de utilização (sistema microswitch), localizado na caixa de comando.

Isto significa que o grelhador só funciona se o tabuleiro de recolha de gorduras e a caixa de comando estiverem corretamente colocados no corpo principal, de forma a atuar o micro interruptor de segurança.

Antes da primeira utilização

Retire o aparelho e os acessórios da caixa. Remova todos os rótulos, autocolantes e etiquetas, excepto a placa de características do produto.

Limpe todas as peças amovíveis com um pano húmido. Nunca utilize produtos abrasivos.

Lave as grelhas manualmente, numa sabonária de água quente. Limpe e seque.

Quando ligar o aparelho pela primeira vez, ele produzirá um leve odor e fumo. Esse odor é normal e apenas temporário, desaparecerá em poucos minutos.

Certifique-se de que a área esteja bem ventilada.

Montagem do aparelho

Coloque o corpo principal sobre uma superfície plana, estável e seca.

Insira o tabuleiro de recolha de gorduras no corpo principal.

Encaixe devidamente a caixa de comando no corpo principal.

Encaixe a grelha no corpo principal usando os orifícios dos posicionadores da grelha.

NOTA – a grelha é ligeiramente regulável em altura, com 3 posições, podendo assim variar a distância da resistência aos alimentos. Para regular a altura da grelha, levante a grelha e mova no sentido lateral, posicionando os pés de arame da grelha nos orifícios dos posicionadores, consoante a altura desejada.

ATENÇÃO – Não ajuste a altura da grelha com o aparelho em funcionamento, devido ao risco de queimaduras. Coloque sempre a grelha antes de ligar o aparelho.

Insira ambas as partes do painel corta vento nas ranhuras traseiras do corpo principal. Pressione levemente até que estejam firmemente no lugar.

Encaixe a grelha de apoio no painel corta vento.

Montagem da estrutura

NOTA - para montar a estrutura do aparelho, os pés de borracha do corpo principal deverão ser retirados, por forma a deixar livre os encaixes para os apoios/pernas.

Insira os suportes laterais nas guias do corpo principal. Pressione levemente até que estejam firmemente no lugar.

Insira um dos apoios/pernas inferiores num dos ligadores e pressione até estar bem fixado. Repetir este passo com mais 3 apoios/pernas.

Insira os 4 ligadores no suporte inferior.

Quando todos os apoios/pernas estiverem corretamente encaixados no suporte inferior, encaixe os restantes apoios/pernas no suporte inferior.

Coloque o produto nas pernas superiores certificando-se de que estão alinhadas com os orifícios na parte inferior do produto para assegurar a estabilidade do produto.

Insira os restantes apoios/pernas nos orifícios na parte superior do suporte inferior e assegure-se de que estão corretamente encaixados.

Quando todos os apoios/pernas estiverem corretamente encaixados no suporte inferior, coloque o produto nas pernas superiores assegurando que estão alinhadas com os orifícios na parte inferior do corpo principal para assegurar a estabilidade do aparelho.

UTILIZAÇÃO

Assim que o produto estiver corretamente montado, encha o tabuleiro de recolha de gorduras com água até à marca “MAX”.

AVISO: certifique-se sempre de encher o tabuleiro recolha de gorduras com água quando utilizar o aparelho para evitar o aparecimento de chamas como resultado da gordura alimentar.

Selecione a temperatura desejada rodando o regulador de temperatura:

- Temperatura média ou baixa para o aquecimento de alimentos
- Alta temperatura para cozinhar rapidamente ou grelhar.

O indicador luminoso de funcionamento acender-se-á quando Seleccione a temperatura e apagar-se-á quando o produto atingir a temperatura desejada. Durante o funcionamento, o Indicador luminoso de funcionamento acende e apaga, indicando que o aparelho está a manter a temperatura selecionada.

Coloque os alimentos diretamente sobre a grelha.

AVISO: Não Coloque pratos, bandejas ou folha diretamente na grelha.

O tempo de cozedura dos alimentos varia em função da espessura e do tipo de alimentos.

Recomenda-se virar os alimentos durante o processo.

Rode o regulador de temperatura para a posição 0 para deixar de usar.

Desligue a tomada da corrente e deixe o aparelho arrefecer até proceder a qualquer operação de limpeza.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desligue o aparelho e deixá-lo arrefecer antes de proceder à sua limpeza. Não pegar ou carregar o aparelho enquanto estiver quente.

Não imergir o aparelho nem a caixa de comando em água ou qualquer outro líquido.

Nunca utilize detergentes fortes, gasolina, pós abrasivos ou escovas de metal para limpar qualquer parte do aparelho.

Limpe o aparelho com um pano ligeiramente humedecido.

Limpe o tabuleiro de recolha de gorduras com uma esponja com água e um pouco de detergente da louça. Lave e seque com um pano seco.

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

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 futuras consultas. Un uso incorrecto del aparato exime a FLAMA de cualquier responsabilidad.

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

Este aparato es apto para uso en exteriores.

El aparato debe conectarse a través de un interruptor diferencial con una corriente residual nominal de funcionamiento no superior a 30 mA.

Este aparato debe conectarse a una toma de corriente con contacto de tierra.

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprendan los riesgos involucrados.

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

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

Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años cuando esté en funcionamiento o enfriándose.

El aparato debe usarse exclusivamente para cocinar alimentos. Su uso para otros fines puede provocar daños irreparables.

Desconecte el aparato de la corriente quitando el enchufe de la toma fija después de cada uso y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de realizar cualquier operación de limpieza o almacenamiento.

La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños a menos que estén supervisados.

No utilice el aparato si no funciona correctamente o está dañado de alguna manera. Cualquier intervención, más allá de la limpieza, debe ser realizada por un Servicio Técnico Autorizado FLAMA.

Examine regularmente el cable de alimentación para detectar signos de daño. Si el cable está dañado, el aparato no debe utilizarse.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio postventa o personal cualificado para evitar riesgos.

Nunca utilice el aparato cerca de materiales inflamables o combustibles.

Nunca deje el aparato sin supervisión.

No cubra el aparato durante su funcionamiento.

No desmonte el aparato.

Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.

AVISO: No se deben utilizar carbón u otros combustibles con este aparato.

Este producto cumple con las Directivas de Compatibilidad Electromagnética y de Baja Tensión.

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

DESCRIPCIÓN

1. Cuerpo principal
2. Bandeja recoge grasas
3. Caja eléctrica
4. Resistencia
5. Parrilla
6. Indicador luminoso de funcionamiento
7. Regulador de temperatura
8. Cable de alimentación
9. Panel cortaviento
10. Parrilla auxiliar
11. Soportes laterales
12. Patas de apoyo
13. Soporte inferior
14. Conectores
15. Pies de apoyo

MONTAJE Y FUNCIONAMIENTO

Atención:

Para su seguridad y protección, esta barbacoa está equipada con un microinterruptor de seguridad (sistema microswitch) ubicado en la caja de control.

Esto significa que la barbacoa solo funcionará si la bandeja recoge grasas y la caja de control están correctamente colocadas en el cuerpo principal, activando el microinterruptor de seguridad.

Antes del primer uso

Saque el aparato y los accesorios de la caja. Retire todas las etiquetas y adhesivos, excepto la placa de características del producto.

Limpie todas las piezas desmontables con un paño húmedo. Nunca use productos abrasivos.

Lave las parrillas manualmente con agua caliente jabonosa. Séquelas bien.

Al encender el aparato por primera vez, puede producir un ligero olor y humo. Esto es normal y temporal, y desaparecerá en pocos minutos.

Asegúrese de que el área esté bien ventilada.

Montaje del aparato

Coloque el cuerpo principal sobre una superficie plana, estable y seca.

Inserte la bandeja recoge grasas en el cuerpo principal.

Acople correctamente la caja de control al cuerpo principal.

Encaje la parrilla en el cuerpo principal usando los orificios de posicionamiento.

NOTA: La parrilla puede ajustarse en altura (3 posiciones), permitiendo variar la distancia entre la resistencia y los alimentos. Para ajustarla, levante la parrilla y deslícela lateralmente, posicionando los pies metálicos en los orificios deseados.

ATENCIÓN: No ajuste la altura de la parrilla mientras el aparato esté encendido, por riesgo de quemaduras. Siempre coloque la parrilla antes de conectar el aparato.

Inserte ambas partes del panel cortaviento en las ranuras traseras del cuerpo principal. Presione suavemente hasta que estén firmemente fijadas.

Encaje la parrilla auxiliar en el panel cortaviento.

Montaje de la estructura

NOTA: Para montar la estructura del aparato, debe retirar los pies de goma del cuerpo principal para liberar los encajes de las patas.

Inserte los soportes laterales en las guías del cuerpo principal. Presione suavemente hasta que estén bien fijados.

Inserte una pata de apoyo inferior en un conector y presione hasta que quede bien sujeta. Repita este paso con las otras tres patas.

Inserte los cuatro conectores en el soporte inferior.

Una vez conectadas todas las patas inferiores al soporte inferior, encaje las patas superiores.

Coloque el cuerpo del aparato sobre las patas superiores, alineando con los orificios de la parte inferior para asegurar la estabilidad.

Asegúrese de que todos los elementos estén bien fijados y el aparato se mantenga estable.

USO DEL APARATO

Una vez que el producto esté completamente montado, llene la bandeja recoge grasas con agua hasta la marca "MAX".

ADVERTENCIA: Llenar siempre la bandeja con agua durante el uso para evitar la aparición de llamas provocadas por la grasa de los alimentos.

Gire el regulador de temperatura para seleccionar la temperatura deseada:

Temperatura media o baja: para calentar alimentos

Temperatura alta: para cocción rápida o

asado a la parrilla

El indicador luminoso de funcionamiento se encenderá cuando seleccione la temperatura y se apagará cuando se alcance la temperatura deseada. Durante el uso, se encenderá y apagará intermitentemente para mantener la temperatura establecida.

Coloque los alimentos directamente sobre la parrilla.

ADVERTENCIA: No coloque platos, bandejas ni papel de aluminio directamente sobre la parrilla.

El tiempo de cocción depende del tipo y grosor de los alimentos. Se recomienda darles la vuelta durante el proceso.

Gire el regulador de temperatura a la posición 0 para apagar.

Desconecte el aparato de la toma de corriente y deje enfriar completamente antes de realizar cualquier limpieza.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte el aparato y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo. No lo manipule mientras esté caliente.

No sumerja el aparato ni la caja de control en agua ni en ningún otro líquido.

No utilice detergentes fuertes, gasolina, polvos abrasivos ni cepillos metálicos para limpiar cualquier parte del aparato.

Limpie el cuerpo principal con un paño ligeramente húmedo.

Limpie la bandeja recoge grasas con una esponja y detergente suave. Aclare y seque con un paño limpio.

La parrilla y la parrilla auxiliar pueden lavarse en el lavavajillas.

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.

GRILL BARBECUE

SAFETY INSTRUCTIONS

Please read these instructions carefully before using the appliance for the first time and keep them for future reference.

Failure to follow these instructions will release FLAMA from any responsibility.

Ensure that the voltage of your household electrical installation matches the rating indicated on the appliance's rating plate.

This appliance is suitable for outdoor use only.

The appliance must be powered via a residual current device (RCD) with a rated residual operating current not exceeding 30 mA.

This appliance must be connected to a socket with earth (ground) connection.

This appliance may be used by children aged 8 years and above 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 use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

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

Before switching on, ensure the appliance is placed on a flat, stable, and horizontal surface.

Keep the appliance and its power cord out of reach of children under 8 years old while in operation or cooling down.

This appliance is intended only for cooking food. Using it for other purposes may cause irreparable damage.

Unplug the appliance from the mains after each use and before cleaning. Allow it to cool completely before performing any

cleaning or storage operation.

Cleaning and maintenance should not be carried out by children unless supervised.

Do not use the appliance if it is not operating correctly or is in any way damaged. Any servicing other than cleaning must be performed by an Authorized FLAMA Service Center.

The power cord must be regularly checked for signs of damage. If damaged, do not use the appliance.

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

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

Never leave the appliance unattended while in use.

Do not cover the appliance during operation.

Do not dismantle the appliance.

Never immerse the appliance in water or any other liquid.

WARNING: Charcoal or other fuels must not be used with this appliance.

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

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

DESCRIPTION

1. Main body
2. Grease drip tray
3. Control box
4. Heating element
5. Grill rack
6. Power indicator light
7. Temperature control knob
8. Power cord
9. Wind guard panel
10. Auxiliary rack
11. Side supports
12. Legs
13. Bottom support
14. Connectors
15. Support feet

ASSEMBLY & OPERATION

Attention:

For your safety and protection, this grill is equipped with a safety microswitch system, located inside the control box.

This means that the grill will only operate if the grease drip tray and control box are correctly positioned in the main body to activate the safety microswitch.

Before First Use

Remove the appliance and accessories from the box. Remove all labels and stickers, except for the product rating plate.

Clean all removable parts with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners.

Wash the grill racks manually with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.

When turning on the appliance for the first

time, it may emit a slight odor and smoke. This is normal and temporary, and will disappear after a few minutes.

Ensure the area is well-ventilated.

Assembling the Appliance

Place the main body on a flat, stable, and dry surface.

Insert the grease drip tray into the main body.

Attach the control box securely into the main body.

Position the grill rack into the main body using the height adjustment holes.

NOTE: The grill rack has 3 adjustable heights, allowing you to control the distance between the heating element and the food. To adjust the height, lift the grill and slide it sideways, placing the wire legs into the desired hole positions.

WARNING: Do not adjust the grill height while the appliance is operating. Always position the grill before switching on the appliance.

Insert both parts of the wind guard into the rear slots of the main body. Press gently until firmly locked.

Fit the auxiliary rack onto the wind guard.

Frame Assembly

NOTE: To assemble the support frame, the rubber feet of the main body must be removed to allow space for attaching the support legs.

Insert the side supports into the guides of the main body. Press gently until securely locked.

Insert one lower leg into a connector and press until firmly attached. Repeat for the remaining 3 legs.

Insert the 4 connectors into the bottom support frame.

Once all lower legs are connected to the bottom support, attach the upper legs.

Position the main body onto the upper legs, aligning with the holes on the bottom of the main body to ensure stability.

Make sure all parts are securely assembled and stable.

USING THE APPLIANCE

Once fully assembled, fill the grease drip tray with water up to the “MAX” mark.

WARNING: Always fill the tray with water when using the appliance to prevent flare-ups caused by dripping grease.

Select the desired temperature by turning the temperature control knob:

Low to medium heat: for warming food

High heat: for fast cooking or grilling

The power indicator light will turn on once the temperature is selected and will turn off once the desired temperature is reached. During operation, the light will cycle on and off to maintain the selected temperature.

Place food directly on the grill rack.

WARNING: Do not place plates, trays, or foil directly on the grill.

Cooking time varies depending on the thickness and type of food.

It is recommended to turn the food over during cooking for even grilling.

Turn the temperature control knob to “0” to stop.

Unplug the appliance from the socket and allow it to cool completely before cleaning.

CLEANING AND MAINTENANCE

Switch off and let the appliance cool down completely before cleaning. Do not carry or move it while hot.

Do not immerse the appliance or control box in water or any other liquid.

Never use strong detergents, gasoline, abrasive powders, or metal brushes on any part of the appliance.

Clean the appliance body with a slightly damp cloth.

Clean the grease tray with a sponge, warm water, and mild dish soap. Rinse and dry with a clean cloth.

The grill rack and auxiliary rack are dishwasher safe.

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.

BARBECUE GRILL

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et conservez-les pour toute consultation future.

Le non-respect de ces instructions exonère FLAMA de toute responsabilité.

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

Cet appareil est conçu pour une utilisation en extérieur uniquement.

L'appareil doit être alimenté via un disjoncteur différentiel avec un courant différentiel résiduel nominal ne dépassant pas 30 mA. Cet appareil doit être branché à une prise avec mise à la terre.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus.

Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous qu'il est placé sur une surface plane, stable et horizontale.

Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans lorsqu'il est branché ou en phase de refroidissement.

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation peut entraîner des dommages irréparables. Débranchez l'appareil de la prise secteur après chaque utilisation

et avant tout nettoyage. Laissez-le refroidir complètement avant toute opération de nettoyage ou de rangement.

Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont sous surveillance.

N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Toute réparation autre que le nettoyage doit être effectuée par un service technique agréé FLAMA.

Le cordon d'alimentation doit être inspecté régulièrement. En cas de dommage, l'appareil ne doit pas être utilisé.

Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

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

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.

Ne couvrez pas l'appareil pendant son utilisation.

Ne démontez pas l'appareil.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

AVERTISSEMENT : Le charbon ou d'autres combustibles ne doivent pas être utilisés avec cet appareil.

Ce produit est conforme aux Directives de Compatibilité Électromagnétique et de Basse Tension.

Ce manuel est également disponible au format PDF sur www.flama.pt.

DESCRIPTION

1. Corps principal
2. Bac récupérateur de graisses
3. Boîtier de commande
4. Résistance
5. Grille de cuisson
6. Témoin lumineux de fonctionnement
7. Thermostat / régulateur de température
8. Câble d'alimentation
9. Pare-vent
10. Grille de maintien
11. Supports latéraux
12. Pieds / jambes
13. Support inférieur
14. Connecteurs
15. Pieds de stabilisation

ASSEMBLAGE ET UTILISATION

Attention :

Pour votre sécurité, ce barbecue est équipé d'un micro-interrupteur de sécurité (microswitch), situé dans le boîtier de commande.

Cela signifie que le barbecue ne fonctionnera que si le bac récupérateur de graisses et le boîtier de commande sont correctement installés sur le corps principal pour activer le micro-interrupteur.

Avant la première utilisation

Retirez l'appareil et ses accessoires de l'emballage. Enlevez toutes les étiquettes et autocollants, à l'exception de la plaque signalétique.

Nettoyez les pièces amovibles avec un

chiffon humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs.

Lavez les grilles à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

Lors de la première utilisation, un léger dégagement de fumée et d'odeur peut se produire. Ceci est normal et temporaire, et disparaîtra après quelques minutes.

Veillez à bien aérer la zone d'utilisation.

Montage de l'appareil

Placez le corps principal sur une surface plane, stable et sèche.

Insérez le bac récupérateur de graisses dans le corps principal.

Fixez correctement le boîtier de commande au corps principal.

Positionnez la grille de cuisson en l'insérant dans les orifices de réglage du corps principal.

REMARQUE : La grille est ajustable en hauteur (3 positions) pour modifier la distance entre la résistance et les aliments. Pour la régler, soulevez la grille et glissez-la latéralement, puis insérez les pieds métalliques dans les trous souhaités.

AVERTISSEMENT : Ne réglez pas la hauteur de la grille lorsque l'appareil est en marche. Placez toujours la grille avant de brancher l'appareil.

Insérez les deux parties du pare-vent dans les fentes arrière du corps principal. Appuyez légèrement jusqu'à ce qu'elles soient bien fixées.

Fixez la grille de maintien sur le pare-vent.

Montage du support (structure)

REMARQUE : Pour monter la structure, il faut retirer les pieds en caoutchouc du corps principal afin de libérer les emplacements pour les jambes.

Insérez les supports latéraux dans les guides du corps principal. Appuyez légèrement pour les verrouiller.

Insérez une jambe inférieure dans un connecteur et appuyez jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée. Répétez l'opération avec les trois autres.

Insérez les quatre connecteurs dans le support inférieur.

Une fois les jambes inférieures fixées, insérez les jambes supérieures.

Placez le corps principal sur les jambes supérieures en alignant les trous au bas de l'appareil pour assurer la stabilité.

Vérifiez que l'ensemble est bien assemblé et stable.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Une fois monté, remplissez le bac récupérateur de graisses avec de l'eau jusqu'au repère "MAX".

AVERTISSEMENT : Remplissez toujours le bac avec de l'eau lors de l'utilisation pour éviter les flammes causées par la graisse.

Tournez le thermostat pour sélectionner la température souhaitée :

Température basse ou moyenne : pour réchauffer

Température élevée : pour cuire rapidement ou griller

Le témoin lumineux s'allumera lorsque vous réglez la température et s'éteindra lorsque la température souhaitée est atteinte. Pendant l'utilisation, il s'allumera et

s'éteindra pour maintenir la température.

Placez les aliments directement sur la grille.

AVERTISSEMENT : Ne placez pas d'assiettes, de plateaux ni de papier aluminium directement sur la grille.

Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur et du type d'aliment.

Il est recommandé de retourner les aliments pendant la cuisson.

Tournez le thermostat sur la position 0 pour éteindre.

Débranchez l'appareil de la prise et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer. Ne le manipulez pas s'il est encore chaud.

Ne plongez jamais l'appareil ni le boîtier de commande dans l'eau ou dans tout autre liquide.

N'utilisez jamais de détergents forts, essence, poudres abrasives ou brosses métalliques pour le nettoyage.

Nettoyez le corps principal avec un chiffon légèrement humide.

Nettoyez le bac récupérateur de graisses avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincez et séchez avec un chiffon propre.

La grille de cuisson et la grille de maintien sont compatibles lave-vaisselle.

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.

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

I4160.01 nov2025