



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



4585FL

PT	GRELHADOR DE PLACAS	1
ES	GRILL DE CONTACTO	7
EN	CONTACT GRILL	12
FR	GRILLE-VIANDE	17



IEC 60417 - 5041
(DB:2002 / 10)

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

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

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

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

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 é destinado a ser utilizado em 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 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.

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. Tabuleiro inferior
2. Tabuleiro superior
3. Pega
4. Placas
5. Botão de libertação da placa
6. Gaveta de recolha de gorduras
7. Painel de controlo
8. Cocção com placa inferior e superior
9. Cocção com placa superior
10. Cocção com placa inferior
11. Aumentar a temperatura de cocção
12. Diminuir a temperatura de cocção
13. Visor - display da temperatura
14. Visor - display do tempo
15. Aumentar o tempo de cocção
16. Diminuir o tempo de cocção
17. CANCEL/ Standby
18. START / Iniciar
19. Indicador de funcionamento

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

Tenha cuidado ao manusear o aparelho durante a cocção. Abra e feche o aparelho usando apenas a pega. Não toque no tabuleiro superior durante ou imediatamente após a cocção, pois pode estar quente.

É recomendado o uso de luvas de forno ao manusear o aparelho para evitar queimaduras.

Nunca use utensílios de metal nas placas, pois pode danificar o revestimento antiaderente.

Sempre deixe o aparelho esfriar por 30 minutos antes de limpar.

FUNCIONAMENTO

Antes da primeira utilização

Retire o aparelho da embalagem e retire todo o material de embalagem, exceto a placa de características do aparelho.

Remova as placas pressionando o botão de libertação da placa.

Antes de usar o aparelho pela primeira vez, lave as placas com água morna e um agente de limpeza neutro. Em seguida, seque bem as placas.

Insira as placas, certifique-se que estão colocadas corretamente no lugar.

A placa dois lados, um canelado e um liso; escolha o lado desejado ao inserir a placa.

Certifique-se de que a gaveta de recolha de gorduras está inserida corretamente na parte traseira do aparelho.

Uso

Ligue o aparelho à corrente; o aparelho emite um sinal sonoro, todos os indicadores luminosos acendem e depois apagam. “OFF” aparece no visor.

Selecione a função de cocção (placa inferior e superior, placa superior, placa inferior) pressionando o respetivo botão; a hora e a temperatura padrão aparecem no visor.

Ajuste a temperatura e o tempo de cocção pressionando os respetivos botões de aumento ou diminuição de temperatura e tempo; o aparelho emite um sinal sonoro quando os botões são pressionados.

Pressione o botão START para iniciar o pré-aquecimento; a indicação “PRE” aparece no visor, na zona de display de tempo, a indicação da temperatura na zona de display de temperatura e o indicador de funcionamento emite a cor azul.

Quando o pré-aquecimento terminar, o tempo definido pisca no display de tempo no display. O aparelho emite um sinal sonoro e o indicador de funcionamento emite a cor verde.

Pressione o botão START.

NOTA - Se o botão START não for pressionado dentro de 15 segundos, o aparelho entra no modo de espera; "OFF" aparece no visor.

Coloque os alimentos na placa e prima o botão START; inicia a contagem decrescente e o indicador de funcionamento emite a cor amarelo.

Quando a contagem regressiva termina, o aparelho emite um sinal sonoro, "donE" aparece no visor e o indicador de funcionamento emite a cor vermelho.

Pressione o botão CANCEL no modo de espera e "OFF" aparecerá no visor.

Posição aberta (180º)

ATENÇÃO - Tome muito cuidado ao posicionar o tabuleiro superior para a posição aberta, pois está quente após o pré-aquecimento e pode causar queimaduras.

Quando o pré-aquecimento termina e donde o indicador de funcionamento emite a cor verde, use a pega para mover o tabuleiro superior para a posição aberta.

Com o auxílio de uma luva de proteção térmica (ou similar), pressione o tabuleiro superior para nivelar com a pega.

Em seguida, desloque a pega com o tabuleiro superior até a posição aberta.

NOTAS:

Para um melhor resultado, adicione um pouco de óleo de cozinha ou spray de cozinha aos alimentos.

Feche o grelhador ara reduzir o tempo de pré-aquecimento.

Use apenas a pega para abrir ou fechar o tabuleiro superior.

Durante a cocção, pode pressionar o botão CANCEL para parar o funcionamento do grelhador e alterar a placa a usar (superior, inferior ou ambas).

Durante a cocção, pressione os botões de aumentar ou diminuir para ajustar o tempo e/ou a temperatura; o aparelho assume a nova definição de tempo / temperatura após 3 segundos.

Quando o aparelho estiver em modo Standby, pressione ao mesmo tempo, durante 3 segundos, os botões de aumento e diminuição de temperatura para mudar de graus centígrados (°C) para graus fahrenheit (°F).

O aparelho memoriza a última definição pode memorizar a última configuração de temperatura e tempo; ao ligar a unidade e selecionar a função desejada, a configuração da temperatura e o tempo do último uso aparecerá no display.

O aparelho memoriza a última configuração de temperatura e tempo; ao ligar o aparelho e selecionar a função desejada, a configuração da temperatura e o tempo do último uso aparecerá no visor.

TEMPOS E TEMPERATURAS

Placa a usar	Exibição padrão	Intervalo de Temperatura	Intervalo de tempo
Placa superior e inferior	230°C 05:00	80°C-230°C	0.5 - 60 minutos
Placa superior	200°C 10:00	80°C-220°C	0.5 - 60 minutos
Placa inferior	200°C 10:00	80°C-220°C	0.5 - 60 minutos

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Sempre que o aparelho não esteja a ser utilizado e antes de proceder à limpeza e manutenção, desligue a ficha da tomada de corrente.

Antes de proceder à sua limpeza, deixe o aparelho arrefecer durante pelo menos 30 minutos.

Use uma ferramenta de raspagem de madeira ou silicone para remover os resíduos das placas. Não use ferramentas que podem danificar o revestimento antiaderente.

Esvazie a gaveta de recolha de gorduras assim que esfriar.

Pressione o botão de libertação da placa para remove-la do aparelho. Certifique-se de que a placa esfriou completamente antes de manuseá-la.

Depois de retirar as placas, pode lavá-las em água morna com sabão ou na máquina de lavar louça.

Remova a gaveta de recolha de gorduras na parte de trás do aparelho e lave com água morna e sabão. Deixe secar antes de coloca-la novamente no aparelho.

As placas e a gaveta de recolha de gorduras podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

Nota - antes de remover a gaveta de recolha de gorduras, certifique-se de que a temperatura dos resíduos é baixa, caso contrário, pode causar queimaduras.

ANOMALIAS E REPARAÇÃO

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

PROTEÇÃO DO AMBIENTE



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

O objetivo prioritário da recolha separada destes

resíduos é reduzir a quantidade a eliminar, promover a reutilização, a reciclagem e outras formas de valorização, de forma a reduzir os seus efeitos negativos sobre o ambiente.

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

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

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

Este aparato debe estar conectado a una toma de tierra.

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

Este aparato está diseñado para uso doméstico únicamente y en interiores.

Este aparato está diseñado para ser utilizado 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 electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucción para usar el electrodoméstico de manera segura y comprenden los riesgos involucrados.

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

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

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 bajo supervisión.

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

Advertencia: las temperaturas de las superficies accesibles pueden ser altas cuando el aparato está en funcionamiento.

Desconecte el aparato de la red desconectando el enchufe de la toma de corriente 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 está dañado de alguna manera. Cualquier intervención distinta a la limpieza deberá ser realizada por un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado FLAMA.

Si el cable de alimentación se daña, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio postventa o personal calificado similar para evitar un peligro.

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

Nunca deje el aparato desatendido.

No cubra el aparato mientras esté en uso.

No desmonte el aparato.

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

Nunca sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

ADVERTENCIA: No se debe utilizar carbón u otros combustibles con este aparato.

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

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

DESCRIPCIÓN

1. Bandeja inferior
2. Bandeja superior
3. Asa
4. Placas
5. Botón de liberación de la placa
6. Bandeja de recogida de grasa
7. Panel de control
8. Cocción con placa inferior y superior
9. Cocción con placa superior
10. Cocción con placa inferior
11. Aumentar la temperatura de cocción
12. Disminuir la temperatura de cocción
13. Pantalla: indicador de temperatura
14. Pantalla: indicador de tiempo
15. Aumentar el tiempo de cocción
16. Disminuir el tiempo de cocción
17. CANCEL (modo de espera)
18. START (inicio)
19. Indicador de funcionamiento

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Manipule cuidadosamente el aparato durante la cocción. Abra y cierre el equipo únicamente con el asa. No toque la bandeja superior durante la cocción o inmediatamente después de ella, ya que podría estar caliente.

Se recomienda el uso de guantes de cocina cuando se manipule el equipo para evitar quemaduras.

No utilice nunca utensilios de metal en las placas, pues podrían dañar la superficie antiadherente.

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

FUNCIONAMIENTO

Antes del primer uso

Desembale el equipo y retire todo el material del embalaje, excepto la placa de características.

Extraiga las placas pulsando el botón de liberación de la placa.

Antes de usar el aparato por primera vez, lave las placas con agua templada y un producto de limpieza neutro. A continuación, seque bien las placas.

Introduzca las placas y asegúrese de que están colocadas correctamente.

La placa tiene dos lados: uno acanalado y otro liso; elija el lado deseado al insertar la placa.

Cerciórese de que la bandeja de recogida de grasa está insertada correctamente en la parte trasera del aparato.

Instrucciones de uso

Conecte el equipo a la toma eléctrica; el aparato emitirá un sonido y todos los indicadores luminosos se encenderán y apagarán posteriormente. Aparecerá «OFF» en la pantalla.

Seleccione la función de cocción (placa inferior y superior, placa superior o placa inferior) pulsando el botón correspondiente; la hora y temperatura aparecerán en la pantalla.

Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción pulsando los botones correspondientes de aumento o disminución de temperatura y tiempo; el equipo emitirá un sonido al pulsar los botones.

Pulse el botón «START» para iniciar el precalentamiento; en la pantalla aparecerá la indicación «PRE» en la zona de

visualización del tiempo, la indicación de la temperatura en la zona de visualización de la temperatura y el indicador de funcionamiento se pondrá azul.

Cuando el precalentamiento finalice, el tiempo definido parpadeará en el indicador de tiempo de la pantalla. El equipo emitirá un sonido y el indicador de funcionamiento se pondrá verde.

Pulse el botón «START».

NOTA: Si el botón «START» no se pulsa en 15 segundos, el equipo entrará en modo de espera y aparecerá «OFF» en la pantalla.

Coloque los alimentos en la placa y pulse el botón «START». Se iniciará la cuenta atrás y el indicador de funcionamiento se pondrá amarillo.

Cuando termine la cuenta atrás, el aparato emitirá un sonido, aparecerá «done» en la pantalla y el indicador de funcionamiento se volverá rojo.

Pulse el botón «CANCEL» en el modo de espera para que aparezca «OFF» en la pantalla.

Posición abierta (180°)

ADVERTENCIA: Tenga mucho cuidado al colocar la bandeja superior en la posición abierta, ya que está caliente después del precalentamiento y puede ocasionar quemaduras.

Cuando el precalentamiento haya finalizado y el indicador de funcionamiento se ponga verde, utilice el asa para mover la bandeja superior a la posición abierta.

Con la ayuda de un guante protector térmico (o algo similar), presione la bandeja superior para nivelarla con el asa.

A continuación, mueva el asa con la bandeja superior a la posición de apertura.

NOTAS:

Para obtener el mejor resultado, añada un poco de aceite o espray de cocina a los alimentos.

Cierre la parrilla para reducir el tiempo de precalentamiento.

Use el asa únicamente para abrir o cerrar la bandeja superior.

Durante la cocción, puede pulsar el botón «CANCEL» para detener el funcionamiento de la parrilla y cambiar la placa que va a utilizar (superior, inferior o ambas).

Durante la cocción, pulse los botones de aumento o disminución para ajustar el tiempo y/o la temperatura. El equipo indicará el nuevo ajuste de tiempo o temperatura en 3 segundos.

Cuando el aparato esté en modo de espera, pulse los botones de aumento y disminución de la temperatura simultáneamente durante 3 segundos para cambiar de grados centígrados (°C) a grados Fahrenheit (°F).

El aparato memoriza el último ajuste y puede recordar la última configuración de temperatura y tiempo; al encender el equipo y seleccionar la función deseada, aparecerán en la pantalla el ajuste de temperatura y el tiempo del último uso.

El aparato memoriza la última configuración de temperatura y tiempo; al encender el equipo y seleccionar la función deseada, aparecerán en la pantalla el ajuste de temperatura y el tiempo del último uso.

TIEMPOS Y TEMPERATURAS

Placa en uso	Pantalla estándar	Intervalo de temperatura	Intervalo de tiempo
Placa superior e infe-rior	230°C 05:00	80°C-230°C	0,5 - 60 minutos
Placa superior	200°C 10:00	80°C-220°C	0,5 - 60 minutos
Placa inferior	200°C 10:00	80°C-220°C	0,5 - 60 minutos

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte el enchufe de la toma eléctrica cuando no use el aparato y antes de su limpieza y mantenimiento.

Antes de proceder a su limpieza, deje que el equipo se enfríe durante al menos 30 minutos.

Utilice una herramienta de raspado de madera o silicona para eliminar los restos de las placas. No emplee herramientas que puedan dañar la superficie antiadherente.

En cuanto la bandeja de recogida de grasa se enfríe, vacíela.

Pulse el botón de liberación de la placa para retirarla del aparato. Asegúrese de que la placa está completamente fría antes de manipularla.

Después de retirar las placas, puede lavarlas con agua templada y jabón o en el lavavajillas.

Retire la bandeja de recogida de grasa situada en la parte trasera del aparato y lávela con agua templada y jabón. Deje que se seque antes de colocarla de nuevo en el aparato.

Las placas y la bandeja de recogida de grasa pueden lavarse en el lavavajillas.

Nota: Antes de sacar la bandeja de recogida de grasa, asegúrese de que la temperatura de los residuos es baja, ya que, de lo contrario, podría causar quemaduras.

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

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. Lower tray
2. Upper tray
3. Handle
4. Plates
5. Plate release button
6. Soaker tray
7. Control panel
8. Cooking with lower and upper plate
9. Cooking with upper plate
10. Cooking with lower plate
11. Increase cooking temperature
12. Decrease cooking temperature
13. Display - temperature indicator
14. Display - time indicator
15. Increase cooking time
16. Decrease cooking time
17. CANCEL/Standby
18. START/Begin
19. Operation indicator

IMPORTANT WARNINGS

Be careful when handling the appliance while cooking. Open and close the appliance using only the handle. Do not touch the upper tray during or immediately after cooking, as it may be hot.

The use of oven mitts when handling the appliance is recommended to avoid burns.

Never use metal utensils on the plates, as they can damage the non-stick coating.

Always allow the appliance to cool down for 30 minutes before cleaning it.

OPERATION

Before first use

Take the appliance out of the packaging and remove all packing material, except the appliance's rating plate.

Remove the plates by pressing the plate release button.

Before using the appliance for the first time, wash the plates with warm water and a neutral cleaning product. Then dry the plates very well.

Insert the plates, making sure they are put correctly in place.

The plate has two sides, one threaded and one smooth; choose the desired side when inserting the plate.

Make sure that the soaker tray is inserted correctly in the back of the appliance.

Usage

Plug the appliance in; the appliance will beep; all indicators will light up and then go off. The word 'OFF' will appear on the display.

Select the cooking function (lower and upper plate, upper plate, lower plate) by pressing the corresponding button; the default time and temperature appear on the display.

Adjust the temperature and cooking time by pressing the corresponding temperature and time increase or decrease buttons; the appliance beeps when the buttons are pressed.

Press the START button to start preheating; the word 'PRE' will appear on the display in the time display area, the temperature indicator in the temperature display area, and the operation indicator will turn blue.

When preheating is over, the set time will flash in the time indicator of the display. The appliance will beep and the operation indicator will turn green.

Press the START button.

NOTE - If the START button is not pressed within 15 seconds, the appliance will go on standby mode; The word 'OFF' will appear on the display.

Place the food on the plate and press the START button; countdown will start and the operation indicator will turn yellow.

When countdown is over, the device will beep, the word 'done' will appear on the display, and the operation indicator will turn red.

Press the CANCEL button in standby mode and the word 'OFF' will appear on the display.

Open position (180°)

WARNING - Be very careful when placing the upper tray in the open position, as it is hot after preheating and can cause burns.

When preheating is over and the operation indicator is green, use the handle to move the upper tray to the open position.

Using a heat-protection glove (or similar), press the top tray to level it with the handle.

Then move the handle with the top tray to the open position.

NOTES:

For a better result, add some cooking oil or cooking spray to the food.

Close the grill to reduce the preheating time.

Use only the handle to open or close the top tray.

While cooking, you can press the CANCEL button to stop the grill operation and change which plate to use (upper, lower, or both).

While cooking, press the increase or decrease buttons to adjust the time and/or temperature; the appliance assumes the new time/temperature setting after 3 seconds.

When the appliance is on Standby mode, press the temperature increase and decrease buttons simultaneously for 3 seconds to change from degrees Centigrade (°C) to degrees Fahrenheit (°F).

The appliance memorizes the last setting, can memorize the last temperature and time setting; when turning on the unit and selecting the desired function, the temperature and time setting of the last use will appear on the display.

The appliance memorizes the last temperature and time setting; when turning on the appliance and selecting the desired function, the temperature and time setting of the last use will appear on the display.

TIMES AND TEMPERATURES

Plate to use	Standard display	Temperature interval	Time interval
Upper and lower plate	230°C 05:00	80°C-230°C	0.5 - 60 minutes
Upper plate	200°C 10:00	80°C-220°C	0.5 - 60 minutes
Lower plate	200°C 10:00	80°C-220°C	0.5 - 60 minutes

CLEANING AND MAINTENANCE

Whenever the appliance is not in use and before performing cleaning and maintenance, disconnect the plug from the power outlet.

Before cleaning the appliance, allow it to cool down for about 30 minutes.

Use a wood or silicone scraping tool to remove residue from the plates. Do not use tools that can damage the non-stick coating.

Empty the soaker tray once it has cooled down.

Press the plate release button to remove it from the appliance. Make sure that the plate has cooled down completely before handling it.

After removing the plates, you can wash them in warm soapy water or in the dishwasher.

Remove the soaker tray from the back of the appliance and wash it with warm soapy water. Let it dry before inserting it again in the appliance.

The plates and the soaker tray can be washed in the dishwasher.

Note - before removing the soaker tray, make sure that the temperature of the waste is low, otherwise it can cause burns.

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.

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. Plateau inférieur
2. Plateau supérieur
3. Poignée
4. Plaques
5. Bouton de retrait de la plaque
6. Bac à graisses
7. Panneau de contrôle
8. Cuisson avec les plaques inférieure et supérieure
9. Cuisson avec la plaque supérieure
10. Cuisson avec la plaque inférieure
11. Augmenter la température de cuisson
12. Diminuer la température de cuisson
13. Écran - affichage de la température
14. Écran - affichage du temps de cuisson
15. Augmenter le temps de cuisson
16. Diminuer le temps de cuisson
17. CANCEL / Veille
18. START / Allumer
19. Témoin de fonctionnement

AVIS IMPORTANTS

Attention à la manipulation de l'appareil pendant la cuisson. Ouvrir et fermer l'appareil en se servant exclusivement de la poignée. Ne pas toucher le plateau supérieur pendant ou immédiatement après la cuisson car il peut être chaud.

Il est recommandé de porter des gants de cuisine pour manipuler l'appareil afin d'éviter les brûlures.

Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal sur les plaques car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.

Laisser toujours l'appareil refroidir pendant 30 minutes avant de le nettoyer.

FONCTIONNEMENT

Avant la première utilisation

Déballer l'appareil et retirer tous les emballages et toutes les étiquettes à l'exception de la plaque signalétique de l'appareil.

Retirer les plaques en appuyant sur le bouton de retrait des plaques.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, laver les plaques avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage neutre. Ensuite, sécher soigneusement les plaques.

Insérer les plaques en veillant à ce qu'elles soient bien en place.

La plaque a deux côtés, un nervuré et une lisse ; choisissez le côté souhaité lorsque vous insérez la plaque.

Veiller à ce que le bac à graisses soit correctement inséré à l'arrière de l'appareil.

Utilisation

Brancher l'appareil sur le secteur ; l'appareil émet un signal sonore, tous les témoins lumineux s'allument puis s'éteignent. « OFF » apparaît à l'écran.

Sélectionner la fonction de cuisson (plaque inférieure et supérieure, plaque supérieure, plaque inférieure) en appuyant sur le bouton correspondant ; l'heure et la température par défaut apparaissent à l'écran.

Régler la température et le temps de cuisson en appuyant sur les boutons correspondants pour les augmenter ou diminuer ; l'appareil émet un signal sonore lorsque vous appuyez sur les boutons.

Appuyer sur le bouton START pour commencer le préchauffage ; l'indication « PRE » apparaît à l'écran dans la zone

d'affichage du temps de cuisson, l'indication de la température dans la zone d'affichage de la température et le témoin de fonctionnement émet une couleur bleue.

Lorsque le préchauffage est terminé, la durée de cuisson programmée clignote dans l'affichage du temps de cuisson sur l'écran. L'appareil émet un signal sonore et le témoin de fonctionnement devient vert.

Appuyer sur le bouton START.

REMARQUE - Si vous n'appuyez pas sur le bouton START dans les 15 secondes, l'appareil passe en mode veille ; « OFF » apparaît à l'écran.

Placer les aliments sur la plaque et appuyer sur le bouton START ; le décompte commence et le témoin de fonctionnement devient jaune.

Lorsque le décompte est terminé, l'appareil émet un signal sonore, « donE » apparaît à l'écran et le témoin de fonctionnement devient rouge.

Appuyer sur le bouton CANCEL en mode veille et « OFF » s'affiche à l'écran.

Position ouverte (180 °)

AVERTISSEMENT - Faites très attention lorsque vous placez le plateau supérieur en position ouverte car il est chaud après le préchauffage et peut provoquer des brûlures.

Lorsque le préchauffage est terminé et que le témoin de fonctionnement est vert, utiliser la poignée pour placer le plateau supérieur en position ouverte.

À l'aide d'un gant de protection contre la chaleur (ou similaire), appuyer sur le plateau supérieur pour le positionner au niveau de la poignée.

Puis, à l'aide de la poignée, replacer le

plateau supérieur en position ouverte.

REMARQUES :

Pour un meilleur résultat, ajouter un peu d'huile de cuisson ou de spray de cuisson sur les aliments.

Fermer le grill pour réduire le temps de préchauffage.

Utiliser uniquement la poignée pour ouvrir ou fermer le plateau supérieur.

Pendant la cuisson, il est possible d'appuyer sur le bouton CANCEL pour interrompre le fonctionnement du grill et changer la plaque à utiliser (supérieure, inférieure ou les deux).

Pendant la cuisson, appuyer sur les boutons pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson et/ou la température ; l'appareil tient compte du nouveau réglage du temps/ de la température après 3 secondes.

Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyer simultanément sur les boutons pour augmenter et diminuer la température pendant 3 secondes pour passer des degrés centigrades (°C) aux degrés fahrenheit (°F).

L'appareil mémorise le dernier réglage de température et de temps de cuisson ; lorsque vous allumez l'appareil et que vous sélectionnez la fonction souhaitée, le réglage de température et du temps de cuisson de la dernière utilisation apparaissent sur l'écran.

L'appareil mémorise le dernier réglage de température et de temps de cuisson ; lorsque vous allumez l'appareil et que vous sélectionnez la fonction souhaitée, le réglage de température et du temps de cuisson de la dernière utilisation apparaissent à l'écran.

TEMPS DE CUISSON ET TEMPÉRATURES

Plaque utilisée	Affichage standard	Plage de température	Plage de temps
Plaque supérieure et inférieure	230°C 05 :00	80°C-230°C	0.5 - 60 minutes
Plaque supérieure	200°C 10 :00	80°C-220°C	0.5 - 60 minutes
Lower plate	200°C 10:00	80°C-220°C	0.5 - 60 minutes

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation et avant chaque nettoyage et entretien, débrancher la fiche de la prise de courant.

Avant le nettoyage, laisser l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes.

Utiliser un instrument en bois ou en silicone pour racler les résidus des plaques. Ne pas utiliser d'instruments qui pourraient endommager le revêtement antiadhésif.

Vider le bac à graisses dès qu'il est froid.

Appuyer sur le bouton de retrait de la plaque pour la retirer de l'appareil. Veiller à ce que la plaque ait complètement refroidi avant de la manipuler.

Une fois les plaques retirées, il suffit de les laver à l'eau chaude savonneuse ou de les mettre au lave-vaisselle.

Retirer le bac à graisses situé à l'arrière de l'appareil et le laver à l'eau chaude savonneuse. Le laisser sécher avant de le remettre dans l'appareil.

Les plaques et le bac à graisses peuvent aller au lave-vaisselle.

Remarque - avant de retirer le bac à graisses, veiller à ce que les résidus soient suffisamment froids pour ne pas se brûler.

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 Electrodomésticos, S.A.
Rua Alto de Mirões, nº249
Zona Industrial de Cesar
3700-727 Cesar
Portugal

t. +351 256 850 170
f. +351 256 850 179

www.flama.pt
info@flama.pt

14585.00