

FLAMA



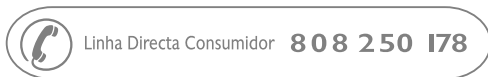
GRELHADOR DE PLACAS GRILL DE PLACAS

439 / 441 FL

FLAMA

Fábrica de louças e electrodomésticos, S.A.

Zona industrial • Apart. 2041 • 3701-906 CESAR • Portugal
Tel. +351 256 850 170 • Fax +351 256 850 179 • E-Mail: info@flama.pt / Internet: <http://www.flama.pt>



1439.01

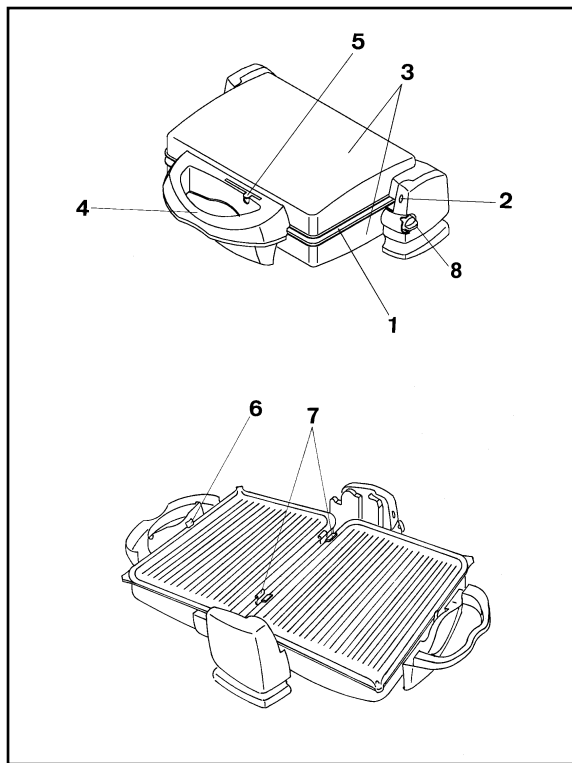


Fig. 1

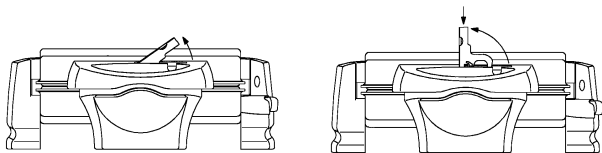


Fig. 2 a)

Fig. 2 b)

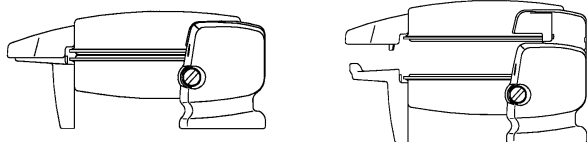


Fig. 3 a)

Fig. 3 b)

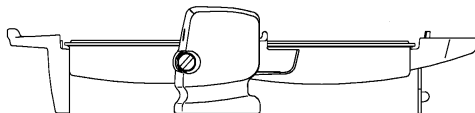


Fig. 3 c)

CONDIÇÕES DE GARANTIA

1. Guarde cuidadosamente o comprovativo de compra (talão) deste produto. Quando se efectua a reparação nestas condições, o técnico exigirá o respectivo 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 é de 2 anos a partir da data de aquisição.
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 eléctrica diferente da indicada na etiqueta de características do aparelho, por deficiente instalação eléctrica ou por causas atmosféricas, químicas ou electroquímicas. Serão declinadas outras reclamações ou pedidos de indemnização relativos a objectos 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 efectuar 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 24 meses após a data da compra, é necessário.

- A apresentação da Factura/Talão 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 plazo de garantía de este aparato es de 2 años a partir de la fecha de compra.
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 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 24 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.

Os produtos FLAMA são concebidos a pensar no bem-estar e satisfação do consumidor, privilegiando os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design.

CONSELHOS DE SEGURANÇA

- Leia atentamente todas as instruções, antes de utilizar o aparelho pela primeira vez: uma utilização não conforme às instruções, liberta a FLAMA de todas as responsabilidades.
- Verifique se a tensão de alimentação da instalação eléctrica 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 protecção do circuito, ao qual vai ligar o grelhador, é no mínimo de 10A.
- Este aparelho não está destinado a ser colocado em funcionamento por intermédio de um temporizador exterior ou por um sistema separado de controlo-remoto.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
- Este aparelho foi concebido para utilização exclusivamente doméstica, e no interior de casa.
- Este aparelho não é suposto ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência, a menos que lhes tenham sido fornecidas instruções relativas ao uso do aparelho por pessoa responsável pela sua segurança. Crianças deverão ser vigiadas para garantir que não brincam com o 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.
- Antes de ligar o aparelho, certifique-se que o coloca numa superfície plana, estável e horizontal.
- Não utilize o aparelho se este não estiver a funcionar correctamente ou se estiver de algum modo danificado. Qualquer intervenção para além da limpeza deve ser executada num Serviço de Assistência Técnica Autorizado FLAMA.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem danificados, mande-os substituir imediatamente 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 grelhador nunca deve ser utilizado perto de materiais inflamáveis ou combustíveis.
- Nunca deixe o grelhador sem vigilância.
- Não tape o aparelho durante o seu funcionamento.
- Não desmonte o aparelho.
- O grelhador só deve ser utilizado para cozinhar alimentos. A sua utilização para outros fins poderá provocar danos irreparáveis.
- Nunca mergulhe o grelhador em água ou qualquer outro líquido.
- AVISO: Carvão ou outros combustíveis não devem ser utilizados com este aparelho.
- Este produto cumpre a Directiva da Baixa Tensão - 2006/95/EC e a Directiva de Compatibilidade Electromagnética - 2004/108/EC.

FUNCIONAMENTO

Abertura do grelhador:

- Retire o cabo de alimentação do seu alojamento;
- Abra o grelhador levantando a patilha(5) para a posição intermédia (Fig. 2a).

Nota: Durante a utilização (Ver ponto Pré-aquecimento e funções) conserve a patilha (5) na posição intermédia (Fig. 2a).

Manipulação das placas:

- Para retirar as placas pressione as molas (6) e levante as placas. (Fig. 1)
- Para movimentar a placa superior coloque o grelhador na posição aberto a 180° (Fig. 3c).
- Para colocar as placas encaixe-as nas guias (7) e pressione até ouvir um “click”.

Antes da primeira utilização:

- Retire as placas.
- Lave as placas com água quente e detergente não abrasivo. Não utilize esfregões abrasivos.
- Limpe e seque as placas.
- Unte as placas com um guardanapo de papel ligeiramente embebido em óleo ou azeite.
- Durante os primeiros minutos de funcionamento o grelhador pode libertar algum fumo que desaparece logo de seguida.

Utilização:

- Coloque o grelhador numa superfície plana e horizontal.
- Não deixe o cabo pendurado nem em contacto com o grelhador.
- Para virar e retirar os alimentos use uma espátula de madeira para não danificar o revestimento anti-aderente das placas.

Nota: Durante a utilização, a luz piloto vai acender e apagar, indicando assim, que o termóstato liga e desliga para manter constante a temperatura das placas, previamente seleccionada no botão de termóstato (8).

Pré-aquecimento:

- Feche o grelhador e ligue-o à tomada de serviço (Fig. 2a).
- Regule o botão do termóstato (8) para a posição adequada ao tipo de preparação que escolheu e a luz piloto (2) acenderá.

Funções:**Adaptável à forma do alimento:****Para grelhar e dourar simultaneamente as duas faces dos alimentos (Fig. 3a):**

- Pré-aqueça as placas;
- Abra o grelhador e coloque os alimentos na placa inferior;
- Feche o grelhador baixando suavemente o tabuleiro para que a placa superior se adapte à forma dos alimentos.

Placas paralelas (Fig. 3b).

Para gratinar, reaquecer e em geral utilizar o grelhador como se de um forno tradicional se tratasse. Ideal para grelhar alimentos frágeis como peixe, por exemplo.

- Pré-aqueça as placas;
- Abra o grelhador fazendo girar o tabuleiro superior para trás até encontrar batente.
- Coloque os alimentos na placa inferior.
- Puxe o tabuleiro superior para cima até que ambos os eixos cheguem ao topo da ranhura vertical e de imediato faça-o girar para diante até encontrar batente (a placa superior fica assim suspensa sobre a inferior).

Placas abertas 180° (Fig. 3c):

Para grelhar o dobro da quantidade de alimentos de uma só vez, dispondo de uma superfície dupla.

- Levante a patilha de apoio (5), situada na pega superior para a posição vertical (máxima) (Fig. 2b).
- Bloqueie a patilha de apoio, pressionando-a para baixo (Fig. 2b).
- Pré-aqueça as placas;
- Abra o grelhador fazendo girar o tabuleiro superior para trás até encontrar batente.
- Puxe o tabuleiro superior para cima, até que ambos os eixos cheguem ao topo da ranhura vertical e de imediato rode o tabuleiro para trás até que a patilha de apoio (5) assente na mesa ou tampo.
- Coloque alimentos distribuindo-os pelas duas placas.
- Para desbloquear a patilha da posição vertical, puxe-a para cima até fazer batente e rode-a para a posição intermédia ou de fecho.

CONSELHOS PRÁTICOS

- Não utilize utensílios metálicos ou pontiagudos para manipular os alimentos em confecção, pois danifica o revestimento anti-aderente das placas.

- Use uma espátula de madeira.
- Confeccione os alimentos cortados uniformemente para conseguir melhores resultados e fazer ressaltar as marcas do canelado.
- Retire do frigorífico os alimentos que pretende grelhar, pelo menos com uma hora de antecedência, para que fiquem mais tenros e saborosos.

Peixe: Para obter bons resultados seque bem, tempere e pincele com óleo antes de grelhar.

Carne: Tempere com especiarias antes de grelhar, mas coloque sal só no momento de servir.

Enchidos: Pique antes de grelhar para que não rebentem.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Limpeza

- Desligue o grelhador (ficha fora da tomada) e deixe-o arrefecer (mínimo 15 minutos).
- Quando estiver completamente frio, abra-o na posição "Placas abertas 180°" (Fig. 3c).
- Retire as placas e lave-as manualmente com água quente e com um detergente não abrasivo.
- Não utilize utensílios ou esfregões abrasivos para não danificar o revestimento antiaderente. Se for necessário, deixe as placas de molho por umas horas.
- Limpe a parte exterior do grelhador com um pano macio e húmido.
- O grelhador pode ser arrumado na vertical.

Nota:

- Nunca mergulhe o conjunto da resistência e do cabo de alimentação em água ou qualquer outro líquido.
- Sempre que tenha o grelhador fora de serviço, desloque a patilha (5) para a posição horizontal (posição de fecho), para evitar a abertura extemporânea do grelhador.
- Em caso de avaria dirija-se apenas aos serviços de Assistência Técnica Autorizados ou ao seu fornecedor habitual.

PROTECÇÃO DO AMBIENTE



Este símbolo indica a recolha separada de equipamentos eléctricos e electrónicos.

O objectivo 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 selectiva existentes para o efeito.

A retoma dos equipamentos fora de uso poderá igualmente ser efectuada 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.

Los productos FLAMA están diseñados pensando en el bienestar y la satisfacción del consumidor, privilegiando los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez: un uso que no se corresponda con las instrucciones exonera a FLAMA de toda responsabilidad.
- Compruebe que el voltaje de alimentación de la instalación eléctrica de su vivienda se corresponde con el indicado en el cuadro de características del aparato. Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra.
- Compruebe que el disyuntor de protección del circuito al que va a enchufar la parrilla acepta un mínimo de 10 A.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
- Este aparato ha sido concebido para un uso exclusivamente doméstico y en el interior de la casa.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia, a menos que se les hayan dado instrucciones relacionadas con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deberán ser vigilados para garantizar que no jueguen con el aparato.
- Desconecte el aparato retirando el enchufe de la toma fija de alimentación después de usarlo o cuando vaya a limpiarlo.
- No conecte nunca el aparato a un interruptor con temporizador externo para evitar situaciones de peligro.
- Deje enfriar el aparato antes de proceder a cualquier operación de limpieza o de orden.
- Antes de enchufar el aparato, asegúrese de que éste está sobre una superficie lisa, estable y horizontal.
- No utilice el aparato si no estuviese funcionando correctamente o si estuviese dañado de algún modo. Cualquier intervención que no sea la limpieza debe realizarse en un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado FLAMA.
- No deje que el cable de alimentación quede colgado en el extremo de la mesa o la zona de trabajo en la que el aparato esté colocado.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, pida que se los cambien inmediatamente en un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado FLAMA.
- Si el cable de alimentación se daña, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal de cualificación similar para evitar cualquier riesgo.
- No encienda el aparato por debajo o cerca de cortinas o de otros materiales inflamables ni debajo de armarios de pared para evitar riesgos de incendio.
- Nunca deje la parrilla sin vigilancia.
- No tape el aparato durante su funcionamiento.
- No desmonte el aparato.
- El aparato solo debe ser utilizado para cocinar alimentos. Su uso para otros fines podrá provocar daños irreparables.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- ADVERTENCIA: El carbón o combustibles similares no se deben usar con este aparato.
- Este producto cumple con la Directiva de baja tensión - 2006/95/CE y la Directiva de Compatibilidad Electromagnética - 2004/108/CE.

FUNCIONAMIENTO

Apertura de la parrilla:

- Retire el cable de alimentación de su emplazamiento.
 - Abra la parrilla poniendo la patilla (5) en posición intermedia (Fig. 2a).
- Nota:** Durante el uso (ver el punto Pre calentamiento y funciones) conserve la patilla (5) en posición intermedia (Fig. 2a).

Manipulación de las placas:

- Para retirar las placas, pience los muelles (6) y levante las placas. (Fig. 1)
- Para mover la placa superior, coloque la parrilla en posición abierta a 180° (Fig. 3c).
- Para colocar las placas, encájelas en las guías (7) y presione hasta oír un clic.

Antes del primer uso:

- Retire las placas.
- Lave las placas con agua caliente y lavavajillas no abrasivo. No utilice estropajos abrasivos.
- Limpie y seque las placas.
- Unte las placas con un pañuelo de papel ligeramente empapado en aceite.
- Durante los primeros minutos de funcionamiento, la parrilla puede liberar algún humo que desaparece rápidamente.

Utilización:

- Coloque la parrilla sobre una superficie plana y horizontal.
- No deje el cable colgando ni en contacto con la parrilla.
- Dé la vuelta a los alimentos con una espátula de madera para no dañar el revestimiento antiadherente de las placas.

Nota: durante el uso, el piloto verde se enciende y se apaga, indicando que el termostato se enciende y se apaga para mantener las placas a una temperatura constante, previamente seleccionada en el botón del termostato (8).

Pre calentamiento:

- Cierre la parrilla y conéctela a la corriente (Fig. 2a).
- Regule el botón del termostato (8) en la posición adecuada para el tipo de preparación deseada y el piloto (2) se encenderá.

Funciones:

Adaptable al tipo de alimento:

Para preparar a la parrilla y dorar simultáneamente ambas caras de los alimentos (Fig. 3a).

- Precaliente las placas.
- Abra la parrilla y coloque los alimentos en la placa inferior.
- Cierre la parrilla bajando suavemente la bandeja superior para que la placa superior se adapte a la forma de los alimentos.

Placas paralelas (Fig. 3b):

Para gratinar, recalentar y en general utilizar la parrilla como si se tratase de un horno tradicional. Ideal para preparar alimentos frágiles, como por ejemplo el pescado.

- Precaliente las placas.
- Abra la parrilla moviendo la bandeja superior hacia atrás hasta encontrar resistencia.
- Ponga los alimentos en la placa inferior.
- Empuje la bandeja superior hacia arriba hasta que ambos ejes lleguen al tope de la ranura vertical y, a continuación, muévala hacia delante hasta encontrar resistencia (la placa superior queda suspendida sobre la inferior).

Placas abiertas 180° (Fig. 3c):

Para preparar el doble de alimentos de una sola vez, al disponer de una superficie doble.

- Levante la patilla de apoyo (5), situada en el asa superior, poniéndola en posición vertical (máxima) (Fig. 2b).
- Bloquee la patilla de apoyo, presionando hacia abajo (Fig. 2 b).
- Precaliente las placas.
- Abra la parrilla moviendo la bandeja superior hacia atrás hasta encontrar resistencia.
- Empuje la bandeja superior hacia arriba hasta que ambos ejes lleguen al tope de la ranura vertical y, a continuación, muévala hacia atrás hasta que la patilla de apoyo (5) se asiente en la mesa.
- Distribuya los alimentos por las dos placas.
- Para desbloquear la patilla de su posición vertical, empuje hacia arriba hasta hacer tope y gírela a la posición intermedia o de cierre.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- No use utensilios metálicos o puntiagudos para manipular los alimentos durante su preparación, pues daña el revestimiento antiadherente de las placas.
- Use una espátula de madera.
- Para conseguir mejores resultados, prepare los alimentos cortados de manera uniforme y resaltar las marcas del acanalado de las placas.
- Retire del frigorífico los alimentos que vaya a preparar por lo menos con una hora de antelación, para que queden más tiernos y sabrosos.

Pescado: para obtener mejores resultados, séquelo bien, condiméntelo y barnícelo con aceite antes de prepararlo en la parrilla.

Carne: condiméntela bien con especias antes de prepararlo, pero no la sale hasta el momento de servirla.

Embutidos: pínchelos antes de ponerlos en la parrilla para que no revienten.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpieza

- Desconecte la parrilla (retire el enchufe de la toma de corriente) y deje que se enfríe durante al menos 15 minutos.
- Cuando esté completamente fría, coloque la parrilla en posición "Placas abiertas a 180°" (Fig. 3c).
- Retire las placas y lávelas a mano con agua caliente y lavavajillas no abrasivo.
- No use nunca utensilios o estropajos abrasivos para no dañar el revestimiento antiadherente de las placas. - Si fuese necesario, deje las placas en remojo durante unas horas.
- Limpie la parte exterior de la parrilla con un paño suave y húmedo.
- La parrilla se puede guardar en posición vertical.

Nota:

- No sumerja nunca el conjunto formado por la resistencia y el cable en agua o cualquier otro líquido.
- Siempre que no utilice la parrilla, desbloquee la patilla (5), poniéndola en posición horizontal (posición de cierre), para evitar que se abra.
- En caso de avería, consulte sólo con un servicio técnico autorizado o con su proveedor habitual.

PROTECCIÓN DEL AMBIENTE



El símbolo de la papelera barreada que se encuentra en el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, deberá eliminarse separadamente de los desechos domésticos y por lo tanto deberá entregarse a un centro de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos o al vendedor cuando compre un nuevo aparato similar. El usuario es responsable de entregar el aparato agotado a las estructuras apropiadas de recogida. La adecuada recogida selectiva para el envío sucesivo del aparato fuera de uso al reciclaje, al tratamiento y a la eliminación compatible con el ambiente, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el ambiente y en la salud y favorece el reciclaje de los materiales de los que está compuesto el producto. Para informaciones más detalladas inherentes a los sistemas de recogida disponibles, dirijase al servicio local de eliminación de desechos, o a la tienda donde compró el aparato.