

FLAMA



4005FL | 4006FL | 4007FL

GRELHADOR BARBECUE MASTERGRILL

PARRILLA BARBECUE MASTERGRILL

14005.00

DESCRIÇÃO



1. Grelha metálica
2. Recipiente de Carvão
3. Placa de Gel
4. Taça Coletora
5. Corpo do Master Grill
6. Ventilador
7. Fechos de Segurança

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 e completamente a manipulação do MasterGrill antes de iniciar a sua utilização.

Medidas de Precaução

IMPORTANTE	Fique alerta!
ATENÇÃO	Perigo de danos materiais ou danos ao produto.
CUIDADO	Riscos ou perigosos modos de comportamento que podem causar danos ligeiros ou danos materiais.
AVISO	Riscos ou perigosos modos de comportamento que pode levar a lesões graves ou morte.

Risco de queimaduras

- Não deixar o equipamento em funcionamento sem vigilância;
- Manter afastadas crianças e animais de estimação;
- Deixar arrefecer completamente o equipamento antes de limpar;
- Não verter água para arrefecer o equipamento, poderá salpicar provocando queimaduras;
- Colocar o equipamento num local estável;
- Não adicionar nenhum líquido inflamável quando as brasas estiverem ativas;
- Usar unicamente gel de ignição de acordo com a norma europeia (EN 1860-3);
- Não usar gasolina, álcool ou querosene como líquido de ignição;

Risco de asfixia

- Não utilizar em locais fechados;
- Utilizar sempre em sítios bem ventilados. A queima de carvão liberta monóxido de carbono que quando inalado pode ser mortal;
- Não guardar o produto num local fechado se não tiver arrefecido totalmente;
- Não guardar o produto com carvão no interior;

Importante

- Use uma pinça própria para manipular os alimentos.
- Nunca abandone o aparelho com a Grelha metálica quente.

Manuseio e descarte das baterias com segurança



O manuseio seguro das baterias deve ser observado:

Somente baterias comerciais aprovadas AA podem ser usadas em perfeitas condições.

O descarte seguro das baterias deve ser observado:

As baterias gastas devem ser descartadas de acordo com as disposições legais sobre baterias (BattG), ou seja, devem ser entregues nos pontos de recolha.

As baterias gastas não podem ser descartadas com o lixo doméstico.

Elimine o carvão com segurança

Elimine o carvão usado apenas em recipientes de metal destinados a este fim ou outros materiais não combustíveis. Não use plástico e outros recipientes de materiais combustíveis.

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

IMPORTANTE

Não utilize o aparelho se não estiver a funcionar corretamente ou se estiver danificado de alguma forma. Qualquer intervenção que não seja a limpeza deve ser feita em um Serviço de Assistência Técnica Autorizada Flama.

USE DE ACORDO COM A UTILIZAÇÃO PREVISTA

Este aparelho pode ser usado para grelhar com carvão vegetal, para a preparação de alimentos adequados para isso.

Este aparelho não pode ser usado em áreas fechadas.

Todas as especificações neste manual de instruções devem ser respeitadas na íntegra.

O MasterGrill está destinado apenas para uso doméstico!

INFORMAÇÕES GERAIS

- Leia atentamente as instruções de montagem e siga as instruções de segurança. Tome tempo suficiente para a montagem. Prepare uma superfície de trabalho nivelada com espaço suficiente.
- Retire o aparelho da embalagem.
- Remova a grade pré-montada e o recipiente de carvão.
- Certifique-se de ter removido todo o material de embalagem do produto.
- Remova o material de embalagem.

Nota: No recipiente de carvão pode haver resíduos de óleo que somente durante o primeiro uso poderão causar uma leve formação de fumo.

UTILIZAÇÃO



Fig1. Insira as 4 pilhas AA.



Fig2. Coloque a taça coletora no corpo.



Fig3. Encha o recipiente de carvão com carvão e coloque a tampa.



Fig4. Aplique o Etanol Gel no anel ao redor do centro da placa de ignição.
Atenção para não derramar Etanol Gel fora do anel.



Fig5. Ligue o ventilador, girando o botão na frente do MasterGrill.



Fig6. Acenda com cuidado o Etanol Gel na placa de ignição. Atenção que o gel queima de forma quase imperceptível e a chama será pouco visível.



Fig7. Coloque o recipiente de carvão na placa de ignição.



Fig8. Coloque a grelha de assar no corpo.



Fig9. Fixe a grelha no corpo usando os dois fechos de segurança.

Abra o compartimento da bateria na parte inferior da bandeja externa. Coloque quatro pilhas tamanho AA. Observe a polaridade. Feche o compartimento da bateria. (Fig1)

Coloque a Taça coletora na bandeja externa. (Fig2)

Encha o recipiente de carvão completamente com carvão. (Fig3)

Aplique o Etanol Gel no anel ao redor do centro da placa de ignição. Atenção para não derramar fora do anel.(Fig4)

Ligue o ventilador, girando o botão na frente do Master Grill no sentido dos ponteiros do relógio (à direita). (Fig5)

Acenda com cuidado o Etanol Gel na placa de ignição. Atenção que o gel queima de forma tão limpa que a chama será pouco visível. (Fig6)

Coloque o recipiente de carvão na placa de ignição. Num mínimo de tempo, o carvão começará a ficar incandescente. (Fig7)

Coloque a Grelha metálica na Taça coletora. (Fig 8)

Fixe as grelhas no corpo usando os dois fechos de segurança. (Fig9)

Após aproximadamente 3-4 minutos, o MasterGrill está pronto a ser usado. Para regular o calor, use o ventilador. O ventilador permanece ligado durante todo o funcionamento. Para desligar, gire o botão do ventilador no sentido contrario aos ponteiros do relógio (à esquerda).

Importante

- Para evitar que a chama se apague, o ventilador deve estar ligado.

Cuidado

- Manipular com extremo cuidado o recipiente de carvão!

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Cuidado

- Antes de limpar, deixe a Grelha metálica esfriar completamente.

Importante

- Não use água para resfriar a Grelha metálica quente.
- Caso contrário, poderão ocorrer queimaduras ou escaldaduras.

Após cada uso, a Grelha metálica, a Taça coletora e outras peças sujas deverão ser limpas, à exceção do recipiente do carvão.

Aguarde a limpeza até que a Grelha metálica arrefeça completamente, caso contrário, existe o perigo de queimaduras.

A Grelha metálica e a taça coletora podem ser lavadas na máquina de lavar louça ou à mão com todos os detergentes comuns de lavagem de louça.

Para a limpeza de resíduos encrustados, recomenda-se o uso de limpadores específicos disponíveis no mercado.

Nunca use ácidos, diluentes de benzina ou outros produtos inflamáveis para limpeza.

Limpe o corpo do MasterGrill somente com um pano húmido e passe um pano seco de seguida.

Se as baterias não forem usadas por um longo período, deverão ser removidas do aparelho.

Atenção

- Nunca use água para limpar o recipiente de carvão!

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.



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.

DESCRIPCIÓN



1. Parrilla metálica
2. Recipiente del carbón
3. Placa de encendido
4. Bol colector
5. Cuerpo del Master Grill
6. Ventilador
7. Cierres de seguridad

Los productos FLAMA son concebidos pensando en el bienestar y la satisfacción del consumidor, dando siempre prioridad a los más elevados patrones de calidad, funcionalidad y diseño.

Lea completa y detenidamente el manejo de la parrilla de mesa de carbón vegetal antes de su puesta en marcha.

Medidas de Precaución

IMPORTANTE	¡Manténgase alerta!
ATENCIÓN	Peligro de daños materiales o daños en el producto.
PRECAUCIÓN	Peligros o modos de comportamiento peligrosos que puedan tener como consecuencia ligeras lesiones o daños materiales.
ADVERTENCIA	Peligros o modos de comportamiento peligrosos que pueden conducir a graves lesiones o hasta la muerte.

Riesgo de quemaduras

- No dejar el aparato en funcionamiento sin vigilancia;
- Mantener alejados los niños y las mascotas;
- Deje enfriar completamente el aparato antes de limpiar;
- No verter agua para enfriar el aparato, puede salpicar provocando quemaduras;
- Colocar el aparato en un lugar estable;
- No añadir ningún líquido inflamable cuando las brasas estén activas;
- Utilizar únicamente gel de ignición de acuerdo con la norma europea (EN 1860-3);
- No usar gasolina, alcohol o queroseno como líquido de ignición;

Riesgo de asfixia

- No utilizar en lugares cerrados;
- Utilizar siempre en lugares bien ventilados. La quema de carbón libera monóxido de carbono que cuando se inhala puede ser mortal;
- No guardar el producto en un lugar cerrado si no se ha enfriado completamente;
- No guardar el producto con carbón en el interior;

Importante

- Utilice para la preparación una pinza para parrilla.
- No deje jamás la parrilla caliente sin vigilancia.

Manipular y eliminar las pilas con seguridad



Se debe observar la manipulación segura de las pilas:

Sólo se pueden emplear pilas homologadas comerciales AA en perfecto estado.

Se debe observar la eliminación segura de las pilas:

Las pilas agotadas deben ser eliminadas de acuerdo a las disposiciones legales sobre pilas (BattG), esto es, deben ser entregadas en los puntos de recolección instalados en los revendedores.

Las pilas agotadas no pueden ser eliminadas con los residuos domésticos.

Eliminar el carbón vegetal con seguridad

Elimine el carbón vegetal consumido sólo en recipientes de metal previstos para ello u otros materiales incombustibles. No coloque este en plásticos y otros recipientes de materiales combustibles.

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

IMPORTANTE

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.

USO CONFORME AL EMPLEO PREVISTO

Esta parrilla de mesa de carbón vegetal puede ser empleada para asar a la parrilla con carbón vegetal para la preparación de alimentos aptos para ello.

Esta parrilla de mesa de carbón vegetal no puede ser empleada en recintos cerrados.

Se deben cumplir inalteradamente todas las especificaciones de este manual de instrucciones.

¡La parrilla de mesa de carbón vegetal sólo está destinada para el uso particular!

INDICACIONES GENERALES SOBRE EL MONTAJE

- Lea detenidamente las instrucciones de montaje y siga las instrucciones de seguridad. Tómese el tiempo suficiente para el ensamble. Prepare antes una superficie de trabajo nivelada con suficiente espacio.
- ¡Extraiga el aparato del embalaje!
- Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.

PREPARACIÓN DEL MONTAJE

- Compruebe en función de la lista de recambios y los planos que figuran a continuación la integridad del volumen de suministro:
- Extraiga la parrilla premontada y el recipiente de carbón vegetal.
- Retire el material de embalaje.

Nota: Sobre el recipiente de carbón vegetal puede haber residuos de aceite condicionados a la producción que sólo durante el primer uso pueden causar una ligera formación de humo.

UTILIZACIÓN



Fig1. Introducir las 4 pilas AA.



Fig2. Coloque la bol coollectora en el cuerpo.



Fig3. Llene el recipiente de carbón con carbón y coloque la tapa.



Fig4. Aplique el Gel de Encendido en el anillo alrededor del centro de la placa de encendido. **Atención** para no derramar Gel de Encendido fuera del anillo.



Fig5. Conecte el ventilador girando el botón delante del Master Grill.



Fig6. Encienda con cuidado el Gel de Encendido en la placa de encendido. Atención que el gel se quema de forma casi imperceptible que la llama será poco visible.



Fig7. Coloque el recipiente de carbón en la placa de encendido.



Fig8. Coloque la parrilla de asar en el cuerpo.



Fig9. Fije la parrilla en el cuerpo usando los dos cierres de seguridad.

Abra el compartimiento para pilas en el fondo de la bandeja exterior. Coloque cuatro pilas tamaño AA. Observe la polaridad. Cierre el compartimiento para pilas. (Fig1)

Coloque la bandeja interior en la bandeja exterior. (Fig2)
Rellene el contenedor completamente con carbón. (Fig3)

Aplique un anillo de aprox. 10 mm de anchura del gel de encendido de la parrilla alrededor del centro de la bandeja de encendido, y coloque la bandeja de encendido sobre la bandeja interior. (Fig4)

Gire el regulador del ventilador al nivel máximo (hacia la derecha). (Fig5)

Encienda el gel hasta que prenda. (Fig6)

Coloque el recipiente de carbón vegetal llenado con la tapa sobre la bandeja de encendido. En un mínimo de tiempo el carbón vegetal comenzará a estar incandescente. (Fig7)

Coloque la parrilla sobre la bandeja interior. (Fig8)

Enganche los dos estribos en las hebillas de aseguramiento y presione las hebillas hacia abajo. (Fig9)

Tras aproximadamente 3-4 minutos el MasterGrill está disponible para utilizar. Para regular el calor, utilice el ventilador. El ventilador permanece conectado durante todo el funcionamiento de la barbacoa.

Importante

- Para que la llama no se ahogue al encender, el ventilador debe estar conectado.

Precaución

- ¡No puede manipular dentro de la llama abierta!
- ¡Tiene que colocar el recipiente de carbón vegetal de forma cuidadosa y uniforme!

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Precaución

- Antes de la limpieza debe dejar enfriar completamente la parrilla.

Importante

- No emplee agua para enfriar la parrilla caliente.
- En caso contrario se pueden producir quemaduras o escaldados.

Tras cada utilización se debe limpiar la parrilla, la bandeja interior, así como otras piezas sucias.

La parrilla y la bandeja interior pueden ser limpiados ya sea en el lavavajilla o a mano con todos los detergentes comerciales habituales para vajilla.

Para la limpieza de residuos incrustados se recomienda el uso de limpiadores de barbacoa disponibles en el mercado.

No emplee jamás para la limpieza ácidos, bencina disolvente u otros productos inflamables.

Limpiar la bandeja exterior con los componentes eléctricos solamente con un paño húmedo o un cepillo.

Ante prolongadas puestas fuera de servicio se deben retirar las pilas del aparato.

Atención

- ¡Nunca usar agua para la limpieza del recipiente de carbón vegetal!

ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

En caso de avería llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.



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.

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 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, pelo uso de baterias diferentes das especificadas ou de má qualidade 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 24 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 comprobativo de compra del aparato. Cuando se realice una reparación que cumpla las condiciones, el técnico exigirá el comprobativo de compra correspondiente. Sólo se le podrá prestar asistencia después de haber comprobado con el comprobativo 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 por los daños causados por el uso deficiente o descuidado del aparato, por el uso de pilas diferentes de las especificadas o de mala calidad o por causas atmosféricas, químicas o electroquímicas. Se rechazan otras reclamaciones o solicitudes de indemnización relativas a objetos que no forman 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.

FLAMA

Fábrica de louças e electrodomésticos, S.A.

Rua Alto de Mirões • Zona industrial • Ap. 2041 • 3700-727 CESAR • Portugal

Tel. +351 256 850 170 • Fax +351 256 850 179

E-Mail: info@flama.pt • <http://www.flama.pt>