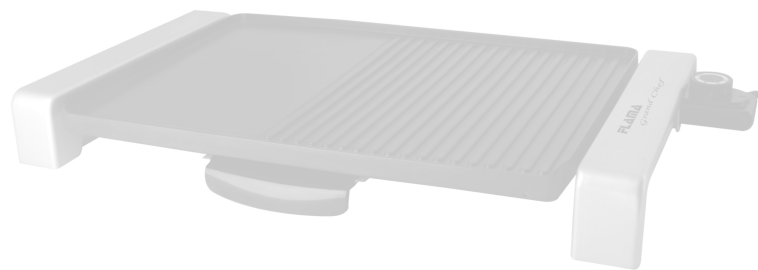


FLAMA



PLACA DE GRELHAR
PLANCHA DE COCINA
ELECTRIC GRILL PLATE
APPAREIL À GRILLADE

482 FL

FLAMA

Fábrica de louças e electrodomésticos, S.A.

Zona industrial • Apart. 2041 • 3701-906 CESAR • Portugal

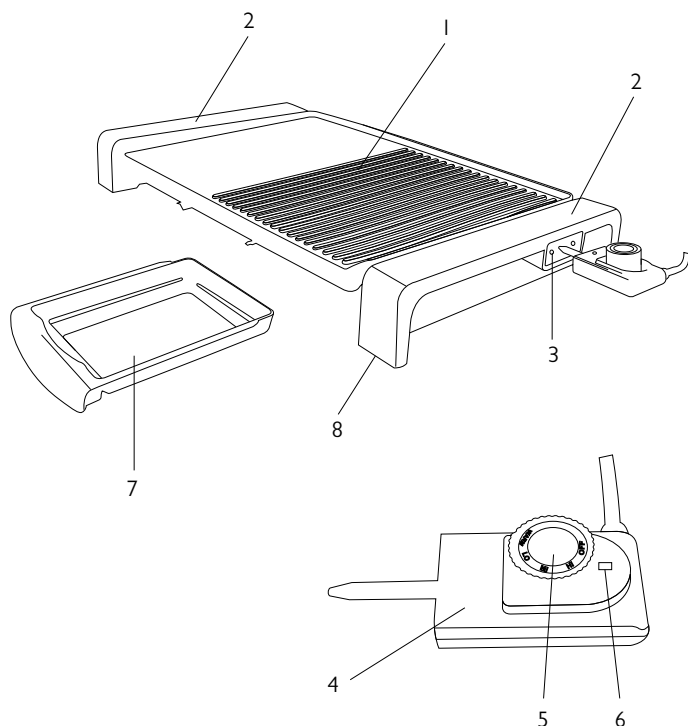
Tel. +351 256 850 170 • Fax +351 256 850 179 • E-Mail: info@flama.pt / Internet: <http://www.flama.pt>



Linha Directa Consumidor **00351 808 250 178**
Linha Flama Ibérica **+34 902 022 397**



1482.00



1. Placa de cocção
2. Pegas
3. Elemento de ligação
4. Caixa de Comando
5. Selector de temperatura:
OFF - desligado
WARM - amornar
LO - temperatura baixa
MI - temperatura média
HI - temperatura máxima
6. Sinalizador
7. Apara -Molhos
8. Pés anti-derrapantes

PROVISIONS OF WARRANTY

1. Safely keep the sales receipt of this product. When a repair is performed under these circumstances, the technician will ask for the respective receipt. The repair service can only be performed after you provide the receipt to confirm that your device is within the warranty period.
2. The warranty period for the device is valid for 2 years from the date of purchase.
3. We will repair or replace free of charge within the warranty period any parts that, during normal operation of the device, have been damaged due to proven defect in the material or workmanship.
4. This warranty does not cover light bulbs, easily breakable parts made from glass or plastic or any other defects that can harm the device's normal operation.
5. We are not responsible for damages caused by the misuse or mishandling of the device, connection to a power supply different than the one shown on the device specification label, defective electrical circuit and weather, chemical or electrochemical conditions. We will decline any other demands or compensation claims regarding objects that are not integral part of the device.
6. The repair service performed under the warranty does not extend the warranty period. Only within this period can the repair services under the warranty be performed. The warranty is only valid for the first buyer of the device and is not transferable to others.
7. The warranty expires if any repairs, modifications or parts replacement have been attempted by unauthorized persons.
8. All expenses and risks concerning transportation to our factory or vice-versa shall always be on account of the buyer.

PROVISIONS OF WARRANTY

To obtain our Technical Repair service during the 24 month warranty period after the date of purchase, you are required to:

- Present the product's invoice/sales receipt, with the model and serial number (where possible).

Note: Not presenting the above mentioned documents, will not allow for the repair service under the warranty.

CONDITIONS DE GARANTIE

1. Garder avec précaution la preuve d'achat de ce produit. Lorsque des réparations sont faites dans le cadre de cette garantie, le technicien exigera la remise de la preuve d'achat en question. Les réparations ne peuvent être effectuées qu'après avoir prouvé à l'aide de la preuve d'achat que votre appareil rentre dans les conditions de la garantie.
2. La durée de garantie de cet appareil est de 2 ans à partir de la date d'acquisition.
3. Pendant la garantie, nous réparons ou substituons, gratuitement toutes les pièces qui lors d'une utilisation normale se seraient détériorées suite à un défaut de matériel ou de fabrication.
4. Ne sont pas couvertes par cette garantie les lampes, les pièces fragiles, en verre ou en plastique ou toute autre défaillance qui n'empêche pas le bon fonctionnement de l'appareil.
5. Nous ne sommes pas responsables pour les dommages causés par une mauvaise utilisation ou une utilisation non appropriée de l'appareil, par un branchement sur un courant électrique différent de celui indiqué sur l'étiquette des caractéristiques de l'appareil, par une installation électrique défectueuse ou par des conditions météorologiques, chimiques ou électrochimiques. Les réclamations ou les demandes d'indemnités relatives aux objets qui ne font pas partie intégrante de l'appareil seront rejetées.
6. Une prestation d'assistance pendant la garantie n'entraîne pas une prolongation de cette même garantie. Les prestations d'assistances ne sont fournies à titre de garantie que pendant la durée de celle-ci. Le droit à la garantie ne concerne que le premier acheteur de l'appareil et il ne peut être transféré à une tierce personne.
7. La garantie s'annule lorsque des personnes non autorisées ont tenté d'effectuer des réparations, des modifications ou des changements de pièces sur l'appareil.
8. Tous les frais et les risques concernant le transport vers notre usine et vice-versa seront dans tous les cas à la charge de l'acheteur.

CONDITIONS DE GARANTIE

Pour bénéficier du service d'Assistance Technique pendant la durée de la garantie de 24 mois après la date d'achat, il faut:

- la présentation de la facture/preuve d'achat sur laquelle figure le modèle et le numéro d'identification du produit (si possible).

Note: la non présentation des documents susmentionnés est un motif d'annulation de la prestation d'assistance prévue par la garantie.

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 e ligação à terra da instalação fixa.
- Verifique se o disjuntor de protecção do circuito, ao qual vai ligar o grelhador, é no mínimo de 16A.
- O grelhador não deve ser operado através de temporizadores ou sistemas de controlo à distância.
- 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.
- Não utilizar com este grelhador qualquer tipo de carvão ou matéria análoga.
- Este produto cumpre as directivas da União Europeia - 2006/95/EC (73/23/EEC), relativa à Segurança Eléctrica e 2004/108/EC (89/336/EEC), relativa à Compatibilidade Electromagnética.

FUNCIONAMENTO

Antes da 1ª Utilização

Antes de usar o aparelho pela primeira vez, passe um pano húmido por cima da Placa de cocção (1) de forma a eliminar qualquer partícula de sujidade.

Unte ligeiramente a Placa de cocção (1) com um pouco de óleo vegetal.

Utilização

Coloque o aparelho sobre uma superfície nivelada e estável. Não coloque o aparelho sobre superfícies quentes.

Ligue a a caixa de comando (4) ao elemneto de ligação (3); ligue o aparelho à rede eléctrica e seleccione a temperatura mais adequada para o alimento que deseja preparar. Espere uns minutos até que a Placa de cocção (1) alcance essa temperatura. Nesse momento a luz-piloto (6) luminosa apagar-se-á.

Durante o tempo em que estiver a cozinhar, a luz-piloto acender-se-á e apagar-se-á várias vezes, indicando que a Placa de cocção (1) continua a manter a temperatura seleccionada.

Para virar os alimentos, deverá utilizar sempre utensílios de madeira ou plástico resistente a altas temperaturas, e feitos em materiais que evitem riscos e danos na superfície da Placa de cocção (1).

Quando terminar de usá-lo, ponha o selector na posição OFF e desligue o aparelho da rede.

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

- A placa está desenhada de forma a permitir cozinhar sem óleo os alimentos mais variados. Se assim desejar, poderá acrescentar umas gotas de óleo sobre a placa ou untar o alimento com um pouco de óleo ou manteiga.
- Os tempos necessários para cozinhar variarão em função do alimento e do seu tamanho. Os pedaços pequenos poderão cozinhar-se antes e duma maneira mais uniforme que os grandes.
- Ao preparar carnes grelhadas, se desejar que estas fiquem bem passadas, deverá cozinhá-las durante mais tempo e numa posição baixa; se quiser que estas fiquem vermelhas por dentro, deverá escolher a posição máxima e cozinhá-las durante pouco tempo.

Posição recomendada do selector:

Mariscos: HI

Carnes: MI-HI

Peixes: MI

Frutas e verduras em lâminas: LO-MI

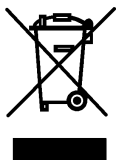
Pão e bolos: WARM

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Verifique se o aparelho está desligado e se arrefeceu o suficiente. Não é necessário esperar até que esteja totalmente frio, pois é mais fácil retirar os restos enquanto a placa está ainda morna.

Limpe sempre a placa depois de cada uso, evitando assim que os restos de alimentos fiquem agarrados. Limpe a placa com papel de cozinha. As partículas mais difíceis poderão eliminar-se com um pouco de óleo. O resto do aparelho poderá limpar-se com um pano húmido. Não utilize detergentes abrasivos, pois estes poderiam estragar o revestimento antiaderente.

A placa poderá lavar-se na máquina de lavar louça. A ligação separável deverá limpar-se com um pano seco.



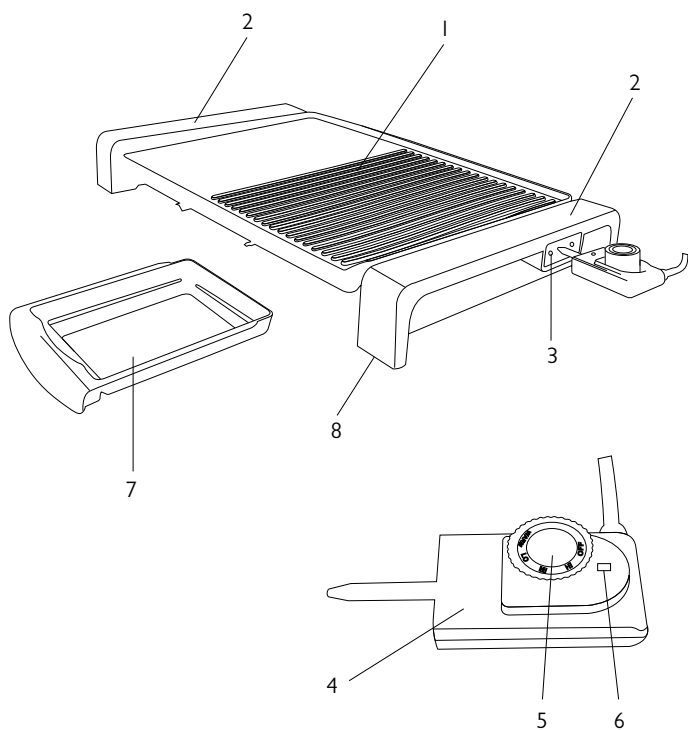
Este símbolo indica a recolha separada de equipamentos eléctricos e electrónicos.

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.



1. Superficie de cocción
2. Asas
3. Elemento de conexión
4. Mando
5. Selector de temperatura:
OFF - desconectado
WARM - cálido
LO - temperatura baja
MI - temperatura media
HI - temperatura máxima
6. Indicador
7. Bandeja recogegrasas
8. Patas antideslizantes

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.

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 su voltaje de alimentación eléctrico se corresponde con el indicado en el cuadro de características del aparato. El aparato deberá conectarse a un enchufe con toma de tierra y enlace con tierra de la instalación fija.
- Verifique que el disyuntor de protección del circuito en el que va a enchufar la plancha acepta un mínimo de 16 A.
- No haga funcionar la plancha mediante temporizadores o sistemas de control remoto.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy elevada cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Este aparato ha sido diseñado 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.
- 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 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 utilice nunca la plancha cerca de materiales inflamables o combustibles. Nunca deje el aparato sin vigilancia.
- No tape el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No desmonte el aparato.
- Utilice únicamente la plancha para cocinar alimentos. Su uso para otros fines podría provocar daños irreparables.
- No sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- Con este tipo de plancha, no utilice ningún tipo de carbón o material similar.
- Este producto cumple con las directivas de la Unión Europea - 2006/95/EC (73/23/EEC), relativa a la Seguridad Eléctrica y 2004/108/EC (89/336/EEC), relativa a la Compatibilidad Electromagnética.

FUNCIONAMIENTO

Antes del primer uso

Antes de utilizar este aparato por primera vez, pase un paño húmedo sobre la superficie de cocción (1) para eliminar cualquier partícula de suciedad.

Unte ligeramente la superficie de cocción (1) con un poco de aceite.

Utilización

Coloque el aparato en una superficie llana y estable. No coloque el aparato sobre superficies calientes.

Enchufe el mando (4) en el elemento de conexión (3); conecte el aparato al suministro eléctrico y seleccione la temperatura adecuada para el alimento que vaya a cocinar.

Espere unos minutos hasta que la superficie de cocción (1) alcance la temperatura deseada. En ese momento, se apagará el piloto luminoso.

Mientras esté cocinando, el piloto luminoso se encenderá y apagará varias veces, lo que indica que la superficie de cocción (1) sigue siendo la seleccionada.

Para darle la vuelta a los alimentos, utilice siempre utensilios resistente a temperaturas elevadas, hechos en materiales que no dañen la superficie de cocción (1).

Cuando termine de usar el aparato, ponga el selector en la posición O y desconecte el aparato de la red.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- La plancha ha sido concebida para poder cocinar diferentes tipos de alimentos sin utilizar aceite. Si lo desea, puede añadir unas gotas de aceite sobre la plancha o untar el alimento con un poco de aceite o mantequilla.
- El tiempo de cocción variará en función del tipo de alimento y de su tamaño. Los alimentos pequeños se cocinarán en menos tiempo y de manera más uniforme que los grandes.
- Cuando prepare carne asada, si desea que ésta quede bien hecha, deberá cocinarla durante más tiempo y a una temperatura más baja; si quiere que esté poco hecha, escoja la temperatura máxima y cocínelas durante poco tiempo.

Posición de temperatura recomendada:

Mariscos: HI

Carnes: MI-HI

Pescados: MI

Frutas y verduras en láminas: LO-MI

Pan y bollería: WARM

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Compruebe que el aparato esté desconectado y lo suficientemente frío. No es necesario esperar a que esté totalmente frío, dado que será más fácil retirar los restos si la plancha está todavía tibia.

Limpie siempre la plancha después de cada uso, de este modo evitará que se peguen los restos de los alimentos. Limpie la plancha con papel de cocina. Podrá eliminar las partículas más difíciles con un poco de aceite. El resto del aparato puede limpiarse con un paño húmedo. No utilice detergentes abrasivos, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.

La plancha puede lavarse en el lavavajillas. La conexión extraíble puede limpiarse con un paño seco.

PROTECCIÓN DEL AMBIENTE



Este símbolo indica la recogida separada de equipos eléctricos y electrónicos.

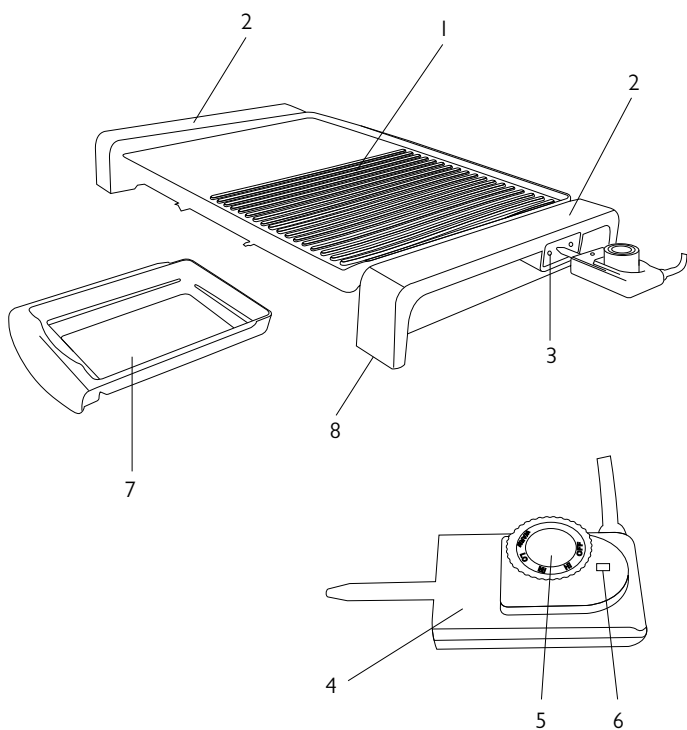
El objetivo principal de la recogida separada de estos residuos, es reducir la cantidad de desechos, promover la reutilización, el reciclaje y otras formas de valorización, de manera que se reduzcan los efectos negativos en el medioambiente.

Cuando este aparato ya esté en desuso, no hay que desecharlo junto con el resto de residuos urbanos no indiferenciados.

El usuario es responsable de realizar su entrega gratuita en las instalaciones de recogida selectiva existentes para tal efecto.

La recogida de los equipos en desuso, se puede realizar también en los puntos de venta, con la compra de un equipo nuevo que sea equivalente o que desempeñe las mismas funciones.

Para obtener más información sobre los locales de recogida, dirjase a su Ayuntamiento o a un punto de venta de estos equipos.



1. Cooking plate
2. Handles
3. Connecting element
4. Control unit
5. Temperature selector
OFF
WARM
LO - low temperature
MI - medium temperature
HI - maximum temperature
6. Indicator light
7. Drip pan
8. Anti-slip feet

SAFETY PRECAUTIONS

- Carefully read all instructions before using the appliance for the first time. Any use that is not in accordance with the instructions releases FLAMA from all liability.
- Check to see that your residential power supply corresponds to the voltage indicated on the specifications plate of your appliance. This appliance must be connected to an earthed outlet connected to the earth of the permanent electrical installation.
- Check to see that the rating of the circuit breaker for the socket where you will plug in the grill is at least 16A.
- The grill should not be operated using timers or remote control systems.
- The temperature of the exposed surfaces may be very high when the appliance is in use.
- This appliance is designed for indoor domestic use only.
- This appliance should not be used by persons (including children) with limited physical, sensory, or mental capacities, or lack of experience, unless they have been given instructions in the use of the appliance by a person who is responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains, removing the plug from the wall socket after each use and when cleaning.
- Allow the appliance to cool down before cleaning or storing.
- Before turning the appliance on, be sure to place it on a flat, stable, horizontal surface.
- Do not use the appliance if it has not been working properly or if it is damaged in any way. Any service other than cleaning must be performed by a FLAMA Authorised Service Technician.
- Do not use the appliance if the power cord or the plug is damaged. Have them immediately replaced by a FLAMA Authorised Service Technician.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Customer Service or similarly qualified personnel in order to prevent danger.
- The grill must never be used near flammable or combustible materials.
- Never leave the grill unattended.
- Do not cover the appliance while it is being used.
- Do not disassemble the appliance.
- The grill is only to be used for cooking foods. Its use for other purposes may cause irreparable damage.
- Never immerse the grill in water or any other liquid.
- Do not use any type of charcoal or similar material with this grill.
- This product meets the requirements of European Union directives - 2006/95/EC (73/23/EEC), Low Voltage Directive and 2004/108/EC (89/336/EEC), Electromagnetic Compatibility Directive.

OPERATION

Before 1st Using

Before using the appliance for the first time, wipe the top of the cooking plate (1) with a damp cloth to remove any particles of dirt.

Lightly grease the cooking plate (1) with a little vegetable oil.

Use

Place the appliance on a surface that is level and stable. Do not place it on hot surfaces. Connect the control unit (4) to the connecting element (3); connect the appliance to the electrical outlet and select the temperature best suited for the food you are going to prepare. Wait a few minutes until the cooking plate (1) reaches that temperature. The indicator light will go off.

During the time the food is cooking, the indicator light will go on and off several times, signalling that the cooking plate (1) is maintaining the selected temperature.

When turning foods, you should always use made in high-temperature resistant materials, avoiding scratching or damaging the surface of the cooking plate (1).

When you are finished using the grill, turn the selector to "0" and disconnect the appliance from the mains.

TIPS FOR USING YOUR GRILL

- The plate is designed to allow you to cook a wide variety of foods without oil. If you wish, you can put a few drops of oil on the plate or brush a little bit of oil or butter on the food.
- The cooking times will vary, depending on the food and the size of the portions. Small pieces can be cooked more quickly and uniformly than large pieces.
- When preparing grilled meats, if you want them well done, you should cook them for a longer time at a lower temperature; if you want them rare, you should choose the highest setting and cook them for a short time.

Recommended settings:

Shell fish: HI

Meat: MI-HI

Fish: MI

Sliced fruits and vegetables: LO-MI

Bread and cakes: WARM

CLEANING AND MAINTENANCE

Make certain the appliance is turned off and has cooled down sufficiently. It is not necessary to wait until it is completely cold, as it is easier to remove bits of food while the plate is still warm.

Always clean the plate after each use, so that bits of food do not stick to it. Clean the plate with a paper towel. You can use a little oil to help remove particles that are more difficult. The rest of the appliance can be cleaned with a wet cloth. Do not use abrasive detergents, as they may damage the non-stick coating.

The plate is dishwasher safe. The removable control unit should be cleaned with a dry cloth.

ENVIRONMENT PROTECTION



This symbol indicates the separate reclamation of electronic and electric equipment.

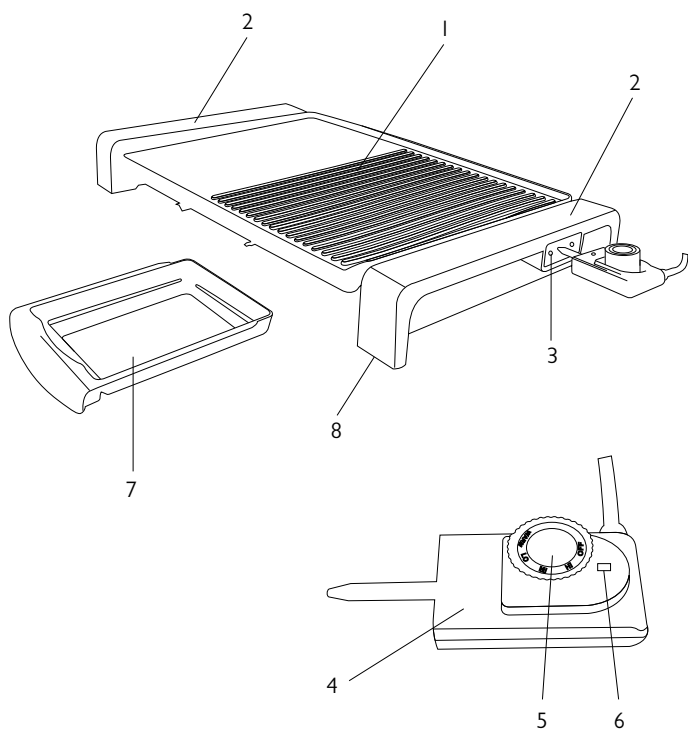
The main purpose of the separate reclamation of these residues is to reduce the amount of residues to eliminate, to promote the reusage, the recycling and other forms of valuation, in order to reduce its negative effect on the environment.

When this device is no longer it should not be discarded along with other non differentiated urban residues.

The user is responsible for its gratuitous delivery at the existing reclamation installations created for this purpose.

The collection of equipment no longer in use may also be performed by at the point of sale, while purchasing a new equivalent equipment with the same functions.

To get more detailed information on reclamation venues you should consult your City Council or a point of sale of these equipments.



1. Plaque de cuisson
2. Poignées
3. Câble
4. Boite de commande
5. Sélecteur de température
 OFF - desconnectee
 WARM - réchaud
 LO - basse température
 MI - température moyenne
 HI - température maximale
6. Signalisation
7. Préparation sauce
8. Pieds anti-dérapant

PRÉCAUTIONS

- Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Une utilisation non conforme aux instructions, exclue toute responsabilité de la part de FLAMA.
- Vérifier que la tension d'alimentation de l'installation électrique de votre domicile corresponde à celle inscrite sur les caractéristiques de l'appareil. Cet appareil doit être branché sur une prise de terre d'une installation fixe.
- Vérifier que le disjoncteur de protection du circuit sur lequel vous allez brancher l'appareil à grillade est d'un minimum de 16A.
- L'appareil à grillade ne doit pas être utilisé sur des temporisateurs ou des systèmes de contrôle à distance.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation exclusivement domestique, à l'intérieur de votre domicile.
- Cet appareil n'est pas supposé être utilisé par des personnes (y compris des enfants) atteintes de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience, à moins que des instructions sur l'utilisation de l'appareil lui aient été fournies par la personne chargée de sa sécurité. Les enfants devront être surveillés pour ne pas qu'ils jouent avec l'appareil.
- Débrancher l'appareil en débranchant la prise électrique de la prise électrique, après chaque utilisation et pendant l'entretien.
- Laisser l'appareil refroidir avant de procéder à toute opération de nettoyage ou de le ranger.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer de le placer sur une surface plane, stable et horizontale.
- Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci ne fonctionne pas correctement ou s'il est d'une quelconque façon endommagée. Toute intervention allant au-delà du nettoyage doit être réalisée par le Service d'Assistance Technique de FLAMA.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble électrique d'alimentation ou la prise électrique est endommagée. Les faire remplacer immédiatement par le Service d'Assistance Technique Autorisé par FLAMA.
- Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par du personnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- L'appareil à griller ne doit jamais être utilisé à proximité de matériaux inflammables ou combustibles.
Ne jamais laisser l'appareil à griller sans surveillance.
- Ne pas couvrir l'appareil quand il est en fonctionnement.
- Ne pas démonter l'appareil.
- L'appareil à griller ne doit être utilisé que pour cuisiner les aliments. Son utilisation à d'autres fins pourrait causer des dommages irréparables.
- Ne jamais immerger l'appareil à grillade dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas utiliser avec cet appareil à grillade tout type de charbon ou de matériel analogue.
- Ce produit est conforme aux directives de l'Union Européenne - 2006/95/EC (73/23/EEC), relative à la sécurité électrique et 2004/108/EC (89/336/EEC), relative à la compatibilité électromagnétique.

FONCTIONNEMENT

Avant la 1^{ère} mise en service

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, passer un chiffon humide au-dessus de la plaque de cuisson (1) afin d'éliminer toute particule de poussière.

Huiler légèrement la plaque de cuisson (1) avec un peu d'huile végétale.

Utilisation

Placer l'appareil sur une surface nivelée et stable. Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude.

Faire les branchements de câbles ; brancher au système électrique et sélectionner la température la plus appropriée pour l'aliment que vous désirez cuisiner. Attendez quelques minutes jusqu'à ce que la plaque de cuisson (1) atteigne cette température. A ce moment la lumière témoin s'éteint.

Pendant que vous cuisinez, la lumière témoin peut s'allumer et s'éteindre plusieurs fois, indiquant que la plaque de cuisson (1) continue à se maintenir à la température sélectionnée.

Pour retourner les aliments, il faudra utiliser toujours des ustensiles résistant aux hautes températures, fait en matériaux qu'évitent les risques de dommages sur la surface de la plaque de cuisson (1).

Une fois terminé, positionner le sélecteur sur O et débrancher l'appareil de la prise électrique.

CONSEILS D'UTILISATION

- La plaque a été conçue pour permettre la cuisson sans huile des aliments les plus variés. Vous pouvez utiliser quelques gouttes d'huile sur la plaque ou huiler l'aliment avec un peu d'huile ou de beurre.
- Les durées de cuisson varient en fonction des aliments et de leurs tailles. Les morceaux plus petits peuvent cuire plus vite et de façon plus homogène que les grands morceaux.
- Lors de la préparation des viandes à griller, si vous souhaitez qu'elles soient bien cuites, il faudra les cuire plus longtemps à feu bas ; si vous souhaitez qu'elles soient saignantes, il faudra sélectionner la température la plus élevée et les cuire en peu de temps.

Positions recommandées:

Fruits de mer: HI

Viandes: MI-HI

Poisson: MI

Fruits et légumes en tranches: LO-MI

Pain et gâteaux: WARM

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

S'assurer que l'appareil soit débranché et qu'il se soit refroidi. Il n'est pas nécessaire d'attendre jusqu'à ce qu'il soit totalement froid, puisqu'il est plus facile de retirer les restes lorsque la plaque est encore tiède.

Toujours nettoyer la plaque après utilisation, cela évite que les restes des aliments soient encrassés. Nettoyer la plaque avec de l'essuie-tout. Les particules plus difficiles pourront être éliminées avec un peu d'huile. Le reste de l'appareil peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide. Ne pas utiliser de détergents abrasifs car ceux-ci pourraient endommager le revêtement antiadhésif.

La plaque pourra être lavée dans le lave-vaisselle. Le câble doit toujours être nettoyé à l'aide d'un chiffon sec.

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 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 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.