



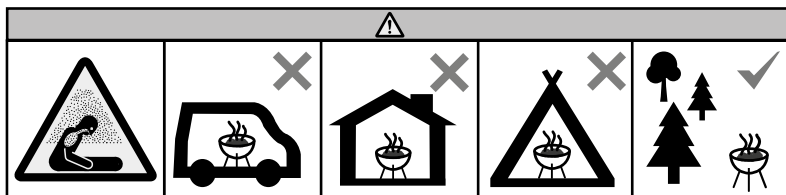
Manual de instruções
Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions



MASTER**GRILL** EVO

PT	GRELHADOR BARBECUE A CARVÃO	1
ES	BARBACOA DE CARBÓN	14
EN	CHARCOAL BARBECUE GRILL	27
FR	BARBECUE À CHARBON	40

GRELHADOR BARBECUE A CARVÃO



INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Leia atentamente este manual antes de utilizar o grelhador.

Medidas de Prevenção

IMPORTANTE	Fique alerta!
ATENÇÃO	Perigo de danos materiais ou danos ao produto.
CUIDADO	Riscos ou comportamentos perigosos que podem causar danos ligeiros ou danos materiais.
AVISO	Riscos ou perigosos modos de comportamento que podem 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;

AVISO! Este grelhador ficará muito quente. Não o mova durante o funcionamento.

AVISO! Não utilize álcool ou gasolina para acender ou reacender! Utilize apenas acendedores em conformidade com a EN 1860-3.

Recomenda-se que o grelhador seja aquecido e o carvão mantido em brasa durante pelo menos 30 minutos antes da primeira utilização para cozinhar.

Não cozinhar antes do carvão apresentar uma camada de cinza.

A quantidade máxima de carvão não deve exceder 0,23 kg de cada vez.

Durante o funcionamento, não toque diretamente com a mão nas superfícies metálicas quentes.

- Nunca abandone o aparelho com a placa de grelhar quente.

RISCO DE ASFIXIA

Não utilizar em locais fechados.

Utilizar sempre em sítios bem ventilados.

A queima de carvão liberta monóxido de carbono, que pode ser mortal quando inalado.

Não guardar o produto num local fechado se não tiver arrefecido totalmente.

Não guardar o produto com carvão no interior.

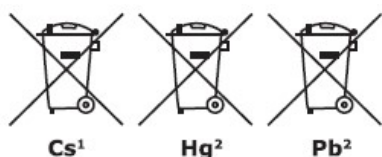
IMPORTANTE

Use uma pinça própria para manipular os alimentos.

Nunca abandone o aparelho com a placa metálica quente.

Nunca utilize o acessório raspador enquanto o grelhador estiver quente. A sua utilização é exclusiva para a limpeza da placa após o arrefecimento completo, evitando risco de queimaduras e danos no acessório.

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 em recipientes de metal ou noutros materiais não combustíveis apropriados. Não use plástico e outros recipientes de materiais combustíveis.

IMPORTANTE

O desgaste, a formação de ferrugem, a deformação e a alteração de cor das peças expostas diretamente à chama são fenómenos normais e, em caso algum, podem ser considerados defeitos de fabrico ou abrangidos pela garantia do produto, incluindo as peças em aço inoxidável.

O recipiente de carvão é uma peça de desgaste e deve ser substituído periodicamente.

Este produto foi desenvolvido e fabricado de acordo com os requisitos legais e técnicos aplicáveis.

Este manual de instruções também está disponível no formato PDF em www.flama-home.com.

DESCRIÇÃO DO GRELHADOR



1. Base
2. Compartimento das pilhas
3. Controlo do ventilador com luz
4. Entrada USB
5. Cuba interior
6. Placa de ignição
7. Recipiente de carvão
8. Protetor de vento
9. Placa de grelhar
10. Tampa do recipiente de carvão
11. Acessório raspador

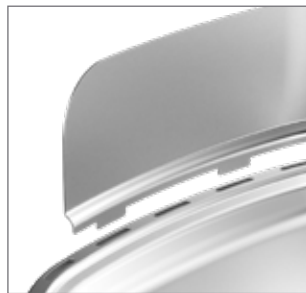
MONTAGEM DO GRELHADOR



Insira 4 pilhas AA no compartimento das pilhas e feche a tampa.



Insira a cuba interior na base. **Coloque 250 ml de água no fundo da cuba, com cuidado para não verter para o tubo central.**



Monte o protetor de vento caso pretenda utilizá-lo, encaixando-o na cuba.

Atenção: não o manuseie quando estiver quente.



Encha o recipiente de carvão com carvão, até um máximo de 0,23 kg.



Aplique o Etanol Gel no anel ao redor do centro da placa de ignição.

Atenção: não derrame fora do anel.



Coloque a placa de ignição na cuba e acenda cuidadosamente o gel

Atenção: a chama pode ser pouco visível.



Ligue o ventilador, rodando o controlo do ventilador no sentido dos ponteiros do relógio.



Coloque o recipiente de carvão na placa de ignição com a chama acesa.



Encaixe a placa de grelhar e a tampa do recipiente de carvão.

FUNCIONAMENTO

Fonte de energia

O ventilador do grelhador pode ser alimentado por **pilhas** ou por **ligação USB**.

Opção 1: Pilhas AA

O grelhador pode funcionar com:

4 pilhas AA alcalinas 1,5 V (recomendadas), ou **4 pilhas AA recarregáveis NiMH 1,2 V**.

Ao utilizar pilhas NiMH, o ventilador poderá funcionar a uma velocidade ligeiramente inferior.

Para instalar as pilhas:

- Retire a tampa do compartimento das pilhas, localizado na base do grelhador.
- Insira as pilhas respeitando a polaridade indicada (+ / -).
- Volte a colocar a tampa até ficar corretamente fechada.

⚠ Utilize apenas pilhas do mesmo tipo e da mesma marca.

⚠ Não misture pilhas novas com pilhas usadas.

⚠ Não recarregue pilhas não recarregáveis.

⚠ **Não utilize pilhas de lítio ou outros tipos de pilhas com tensão superior a 1,5 V por célula**, mesmo que encaixem no compartimento.

Opção 2: Ligação USB

O grelhador pode também ser alimentado através de uma **ligação USB 5 V DC**.

Utilize um cabo USB ligado a uma fonte de energia adequada, como:

- Adaptador USB de parede,
- Power bank,

- Porta USB de computador ou equipamento semelhante.

Para um funcionamento correto, recomenda-se uma fonte USB com capacidade mínima de **5 V / 1 A**.

Se a fonte USB não conseguir fornecer corrente suficiente, o ventilador poderá funcionar com potência reduzida ou não arrancar. Isto não representa perigo nem causa danos ao produto.

Certifique-se de que o cabo USB e a fonte de alimentação utilizada se encontram em bom estado de funcionamento e sem danos visíveis.

⚠ O cabo USB não está incluído.

⚠ Não é recomendada a ligação simultânea de pilhas e USB.

Se ambas as fontes estiverem ligadas, a alimentação USB tem prioridade.

⚠ A ligação USB **não carrega as pilhas**, mesmo que sejam recarregáveis.

Montagem do protetor de vento

O grelhador pode ser utilizado com ou sem o protetor de vento.

Se optar por utilizar o protetor de vento, este deve ser montado antes da placa de ignição e do recipiente de carvão.

ATENÇÃO - Não remova o protetor de vento enquanto estiver quente — risco de queimaduras.

Aguarde o arrefecimento completo do protetor antes de o desmontar.

Utilização

Após a conclusão da montagem e com o grelhador em funcionamento, a placa de grelhar necessita de cerca de 4 a 5 minutos para atingir a temperatura adequada.

Durante a utilização, a intensidade do calor é controlada através do controlo do ventilador:

- Rode o controlo no sentido dos ponteiros do relógio para aumentar o fluxo de ar e, consequentemente, a temperatura.
- Rode o controlo no sentido contrário para reduzir o fluxo de ar e a intensidade do calor.

⚠ **ATENÇÃO:** o etanol gel queima de forma muito limpa, pelo que a chama pode ser pouco visível, especialmente durante a fase inicial de funcionamento.

Utilize sempre utensílios adequados e resistentes ao calor para manusear os alimentos.

⚠ **Avisos durante a utilização:**

- Certifique-se de que o grelhador se encontra estável durante todo o funcionamento.
- As superfícies metálicas tornam-se muito quentes durante a utilização.
- Não toque diretamente na placa de grelhar, na tampa do recipiente de carvão ou noutras partes metálicas expostas.
- Não mova o grelhador enquanto estiver em funcionamento.
- Mantenha crianças e animais afastados do equipamento.

Para desligar o grelhador, reduza o controlo do ventilador rodando-o no sentido contrário aos ponteiros do relógio até à posição desligado.

Adicionar mais carvão durante o uso

Se for necessário adicionar mais carvão

durante a utilização:

- Levante com cuidado a tampa do recipiente de carvão utilizando um utensílio resistente ao calor e não abrasivo, como uma pinça com pontas em silicone ou outro material que não danifique o revestimento da placa de grelhar nem da tampa do recipiente de carvão.
- Coloque o carvão adicional com cuidado, evitando contacto direto com as superfícies quentes.
- Recoloque a tampa de forma segura.

⚠ **ATENÇÃO:** A tampa e o recipiente podem estar muito quentes. Nunca toque diretamente com as mãos ou use utensílios inadequados.

⚠ Não use utensílios metálicos agressivos, pontiagudos ou duros que possam riscar ou danificar o revestimento da placa de grelhar ou da tampa. Use apenas materiais adequados.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Após cada utilização, a placa, a cuba interior e outras peças sujas deverão ser limpas, à exceção do recipiente de carvão.

⚠ Aguarde até que todas as peças estejam completamente frias antes de iniciar a limpeza, caso contrário, existe o perigo de queimaduras.

Utilização do acessório raspador

⚠ Utilize o acessório apenas após o arrefecimento total da placa.

⚠ Não aplique força excessiva para evitar escorregamentos ou danos.

⚠ Verifique regularmente o acessório quanto a deformações ou desgaste.

O acessório raspador pode ser utilizado para remover resíduos alimentares e gordura acumulada na placa de grelhar.

Limpeza das ranhuras



Use a extremidade dentada do raspador para empurrar os resíduos nas canaluras da grelha.

Movimente sempre no sentido das ranhuras, sem aplicar força excessiva.

Limpeza das superfícies lisas



Utilize a lateral do raspador para remover restos em áreas planas da grelha, com movimentos suaves.

Limpeza dos componentes principais

A cuba interior, a placa de grelhar e a tampa do recipiente de carvão podem ser lavadas na máquina de lavar louça ou manualmente com detergente neutro.

Para resíduos mais difíceis, utilize o acessório raspador e/ou produtos de limpeza não abrasivos, adequados ao tipo de material.

Nunca use ácidos, benzina, diluentes ou outros produtos inflamáveis.

 Nunca lave o recipiente de carvão com água!

A base do grelhador deve ser limpa com um pano húmido, e em seguida seca com um pano limpo e seco.

Se as pilhas não forem utilizadas por um longo período, recomenda-se removê-las do compartimento.

Limpeza do acessório raspador

Lave o acessório com água morna e detergente suave após cada utilização. Enxague bem e seque completamente antes de guardar.

Não utilize esfregões metálicos ou produtos abrasivos, pois podem danificar a superfície do acessório.

ANOMALIAS E REPARAÇÃO

Em caso de avaria, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não tente desmontar ou reparar o aparelho, pois isso pode representar um risco de segurança.

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.

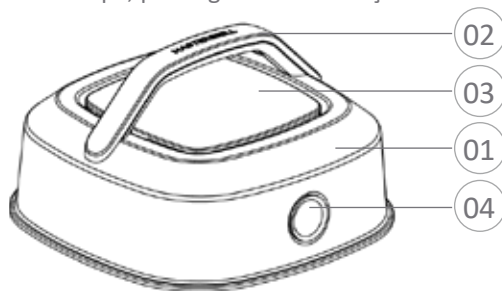
O utilizador é responsável por proceder à sua entrega gratuita nas instalações de recolha seletiva existentes para o efeito.

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.

ACESSÓRIO TAMPA PARA GRELHADOR MASTERGRILL EVO

Caso não tenha adquirido a Tampa, pode ignorar esta secção.



INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

A tampa foi exclusivamente concebida para o grelhador MasterGrill EVO.

Por razões de segurança, não a utilize noutros grelhadores.

Utilize apenas em superfícies niveladas.

A tampa atinge temperaturas elevadas durante o funcionamento;

Manusear a tampa sempre pela pega;

Durante o funcionamento, não toque diretamente com a mão na superfície da tampa ou na zona metálica de ventilação.

⚠ Não bloqueie nem cubra a zona metálica de ventilação existente na parte superior da tampa.

Nunca abandone o grelhador com a tampa quente colocada.

Não utilizar em locais fechados.

Utilizar sempre em sítios bem ventilados.

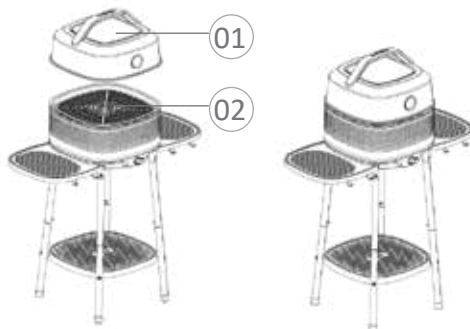
A queima de carvão liberta monóxido de carbono, que pode ser mortal quando inalado.

Não guardar a tampa num local fechado se não tiver arrefecido totalmente

DESCRIÇÃO DA TAMPA

1. Superfície da Tampa
2. Pega da Tampa
3. Zona de Ventilação
4. Termómetro Integrado

MONTAGEM DA TAMPA



Segure na Tampa (1) pela Pega.

Coloque a Tampa sobre o grelhador (2).

Certifique-se de que a tampa está corretamente encaixada e estável.

Manuseie sempre a tampa apenas através da pega, utilizando luvas de proteção quando necessário.

⚠ Não use a tampa como superfície de corte, apoio de objetos pesados ou qualquer função diferente da prevista.

Utilização

Durante a utilização, a tampa ajuda a manter o calor e o fumo no interior do grelhador, permitindo cozinhar de forma mais uniforme e eficiente.

Controle a temperatura através do termómetro integrado:

Quando o ponteiro atingir a zona vermelha, abra a tampa apenas por alguns segundos para permitir a libertação de calor e estabilizar a temperatura interna.

Ao abrir a tampa:

Levante-a lentamente, de modo a permitir a saída gradual do calor e vapor quente.

⚠ Evite movimentos bruscos que possam provocar salpicos ou queimaduras.

⚠ Não deixe a tampa fechada durante longos períodos sem vigilância, especialmente com temperaturas elevadas.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Após cada utilização, a tampa deverá ser limpa.

⚠ Aguarde até que esteja completamente fria antes de iniciar a limpeza, caso contrário, existe o perigo de queimaduras.

Lave a tampa com água morna e detergente neutro após cada utilização.

⚠ Não utilize palha de aço, produtos abrasivos ou utensílios que possam riscar a superfície.

ANOMALIAS E REPARAÇÃO

Em caso de avaria, leve a tampa a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não tente desmontar ou reparar a tampa, pois isso pode representar um risco de segurança.

ACESSÓRIO SUPORTE PARA GRELHADOR MASTERGRILL EVO

Caso não tenha adquirido a Suporte, pode ignorar esta secção.



INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

O suporte foi concebido exclusivamente para utilização no exterior.

Ter cuidado ao utilizar aparelhos elétricos, ferramentas, extensões e luzes sobre ou à volta da mesa.

A superfície pode ficar quente sob luz solar direta ou com temperaturas elevadas.

Utilize apenas em superfícies planas e niveladas.

Não se apoie ou suba no produto.

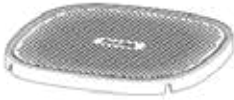
Não utilize o suporte para qualquer finalidade diferente daquela para a qual foi concebido.

Certifique-se que instala corretamente o suporte, seguindo as instruções de montagem.

Verifique regularmente o aperto dos parafusos e fixações.

Verifique sempre a estabilidade do piso antes de cada uso.

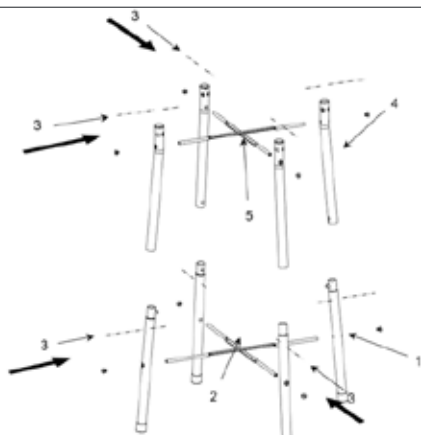
COMPONENTES

Identificação	Descrição		Quantidade
1	Pernas Inferiores		4
2	Cruz Maior		1
3	Parafuso		12
4	Pernas Superiores		4
5	Cruz Menor		1
6	Suportes Laterais		2
7	Tabuleiros Laterais		2
8	Tabuleiro Inferior		1
9	Chave hexagonal L		1
10	Capa de Exterior		1

MONTAGEM DO SUPORTE

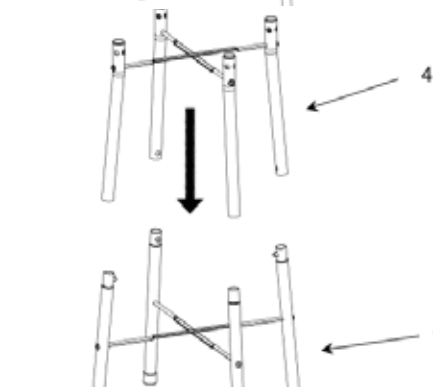
PASSO 1

Aparafuse a cruz menor (5) aos orifícios das pernas superiores (4) utilizando os parafusos (3), apertando-os com a chave (9). Repita o processo para as quatro pernas. De seguida, aparafuse a cruz maior (2) nas pernas inferiores (1), também utilizando os parafusos (3) e a chave (9), repetindo o processo em cada uma das quatro pernas.



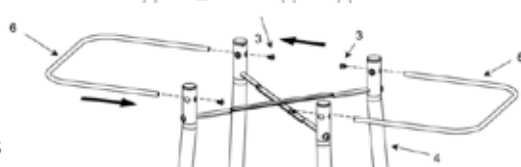
PASSO 2

Deslize as pernas superiores (4) sobre as pernas inferiores (1) até que os pinos de mola encaixem nos orifícios correspondentes, produzindo um clique audível.



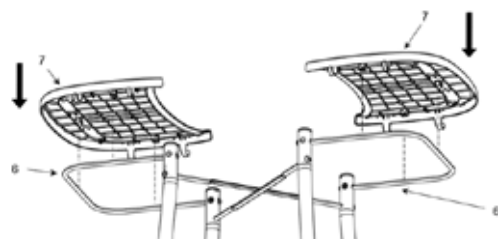
PASSO 3

Aparafuse ambos os suportes laterais (6) utilizando dois parafusos (3) em cada lado do conjunto. Para isso, insira os suportes nos orifícios dos tubos (4) e aperte os parafusos com a chave (9) pelo interior dos tubos.



PASSO 4

Encaixe os dois tabuleiros laterais (7) nos respectivos suportes (6), pressionando firmemente para baixo até os cliques plásticos encaixarem nos tubos dos suportes.



PASSO 5

Por fim, encaixe o tabuleiro inferior (8) apoiando-o na cruz inferior (2). Para o colocar, incline-o ligeiramente para conseguir passar por dentro das pernas (1), alinhando de seguida os entalhes do tabuleiro nas quatro respetivas pernas.

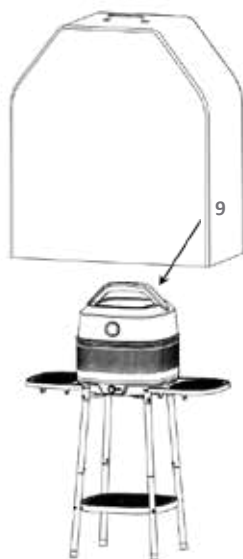


MONTAGEM DA CAPA EXTERIOR

A capa exterior de proteção (9) deve ser utilizada apenas quando o grelhador estiver completamente frio.

⚠ Nunca utilize a capa imediatamente após a utilização, de forma a evitar danos na capa e a garantir a segurança do utilizador.

Para a colocar, basta deslizá-la de cima para baixo, encapsulando todo o grelhador



FUNCIONAMENTO

Utilização do Suporte

Certifique-se que o suporte está sobre uma superfície plana e estável.

Use os tabuleiros para colocar utensílios, carvão ou alimentos.

⚠ Não sobrecarregue os Tabuleiros.

⚠ Evite colocar objetos quentes diretamente nos Tabuleiros, para não danificar o acabamento.

⚠ Não mova o suporte com o Grelhador aceso.

Utilização da Capa Exterior

Antes de colocar a capa de cobertura exterior, certifique-se que o grelhador está desligado e completamente frio.

⚠ A capa destina-se apenas a proteger o equipamento de poeiras e intempéries.

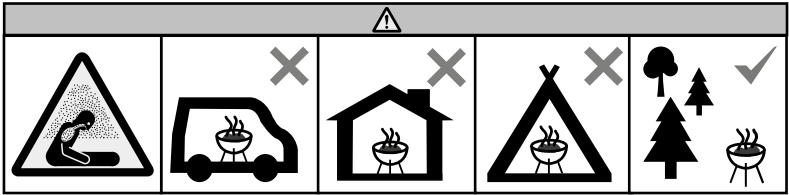
⚠ Nunca coloque a capa de cobertura sobre o grelhador quente.

Limpeza e Manutenção

Limpe as Pernas e os Tabuleiros com água morna e detergente neutro.

⚠ Não utilize produtos abrasivos ou utensílios que possam riscar ou danificar o acabamento.

BARBACOA DE CARBÓN



INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Lea atentamente este manual antes de utilizar la barbacoa.

Medidas de precaución

IMPORTANTE	¡Esté atento!
ATENCIÓN	Peligro de daños materiales o daños al producto.
CUIDADO	Riesgos o comportamientos peligrosos que pueden causar daños leves o materiales.
AVISO	Riesgos o comportamientos peligrosos que pueden provocar lesiones graves o la muerte.

RIESGO DE QUEMADURAS

No deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia.

Mantenga alejados a los niños y a las mascotas.

Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.

No vierta agua para enfriar el aparato; podría salpicar y provocar quemaduras.

Coloque el aparato en un lugar estable.

No añada ningún líquido inflamable cuando las brasas estén activas.

¡ADVERTENCIA! Esta barbacoa se calentará mucho. No la mueva mientras esté en funcionamiento.

¡ADVERTENCIA! ¡No utilice alcohol ni gasolina para encender o reavivar! Utilice únicamente encendedores conformes con la norma EN 1860-3.

Se recomienda calentar la barbacoa y mantener el carbón en brasa durante al menos 30 minutos antes del primer uso para cocinar.

No cocine hasta que el carbón presente una capa de ceniza.
La cantidad máxima de carbón no debe superar los 0,23 kg cada vez.

Durante el funcionamiento, no toque directamente con la mano las superficies metálicas calientes.

- Nunca deje el aparato desatendido con la parrilla caliente.

RIESGO DE ASFIXIA

No utilizar en espacios cerrados.

Utilizar siempre en lugares bien ventilados.

La combustión del carbón libera monóxido de carbono, que puede ser mortal al ser inhalado.

No guardar el producto en un lugar cerrado si no se ha enfriado completamente.

No guardar el producto con carbón en su interior.

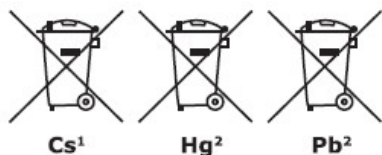
IMPORTANTE

Utilice unas pinzas adecuadas para manipular los alimentos.

Nunca deje el aparato con la placa metálica caliente sin supervisión.

Nunca utilice el accesorio raspador mientras la barbacoa esté caliente. Su uso es exclusivo para la limpieza de la placa después del enfriamiento completo, evitando el riesgo de quemaduras y daños en el accesorio.

MANIPULACIÓN Y ELIMINACIÓN SEGURA DE LAS PILAS



Debe observarse la manipulación segura de las pilas:

Solo pueden utilizarse pilas comerciales AA aprobadas y en perfectas condiciones.

Debe observarse la eliminación segura de las pilas:

Las pilas usadas deben eliminarse conforme a las disposiciones legales sobre pilas (BattG), es decir, deben entregarse en los puntos de recogida.

Las pilas usadas no deben eliminarse con los residuos domésticos.

ELIMINACIÓN SEGURA DEL CARBÓN

Elimine el carbón usado en recipientes metálicos u otros materiales no combusti-bles adecuados.

No utilice recipientes de plástico ni otros materiales combustibles.

IMPORTANTE

El desgaste, la formación de óxido, la deformación y la decoloración de las piezas expuestas directamente a la llama son fenómenos normales y, en ningún caso, se consideran defectos de fabricación ni están cubiertos por la garantía del producto, incluidas las piezas de acero inoxidable. El recipiente de carbón es una pieza de desgaste y debe ser sustituida periódicamente.

Este producto ha sido desarrollado y fabricado de acuerdo con los requisitos lega-les y técnicos aplicables.

Este manual de instrucciones también está disponible en formato PDF en www.flama-home.com.



DESCRIPCIÓN

1. Base
2. Compartimento para pilas
3. Control del ventilador con luz
4. Entrada USB
5. Recipiente interior
6. Placa de ignición
7. Recipiente para carbón
8. Protector contra el viento
9. Parrilla
10. Tapa del recipiente para carbón
11. Accesorio raspador

MONTAJE DE LA BARBACOA



Inserte 4 pilas AA en el compartimento de las pilas y cierre la tapa.



Inserte el recipiente en la base. Vierta 250 ml de agua en el fondo, con cuidado de no derramar en el tubo central.



Monte el protector contra el viento si desea utilizarlo, encajándolo en el recipiente. **Atención: no lo manipule cuando esté caliente.**



Llene el recipiente de carbón con carbón, hasta un máximo de 0,23 kg.



Aplique gel de etanol en el anillo que rodea el centro de la placa de ignición.

Atención: no derrame fuera del anillo.



Coloque la placa de ignición en el recipiente e encienda cuidadosamente el gel.

Atención: la llama puede ser poco visible.



Encienda el ventilador girando el control en el sentido de las agujas del reloj.



Coloque el recipiente de carbón sobre la placa de ignición con la llama encendida.



Encaje la parrilla y la tapa del recipiente de carbón.

FUNCIONAMIENTO

Fuente de energía

El ventilador de la barbacoa puede alimentarse mediante **pilas o conexión USB**.

Opción 1: Pilas AA

La barbacoa puede funcionar con **4 pilas AA alcalinas de 1,5 V (recomendadas) o 4 pilas AA recargables NiMH de 1,2 V**.

Al utilizar pilas NiMH, el ventilador puede funcionar a una velocidad ligeramente inferior.

Instalación de las pilas:

- Retire la tapa del compartimento de las pilas, situado en la base de la barbacoa.
- Inserte las pilas respetando la polaridad indicada (+ / -).
- Cierre correctamente la tapa.

⚠ Utilice solo pilas del mismo tipo y marca.

⚠ No mezcle pilas nuevas con usadas.

⚠ No recargue pilas no recargables.

⚠ **No utilice pilas de litio ni otros tipos de pilas con una tensión superior a 1,5 V por célula**, aunque encajen físicamente.

Opción 2: Conexión USB

La barbacoa también puede alimentarse mediante una **conexión USB de 5 V CC**.

Utilice un cable USB conectado a una fuente de energía adecuada, como:

- Adaptador USB de pared,
- Batería externa (power bank),
- Puerto USB de ordenador u otro dispositivo similar.

Para un funcionamiento correcto, se

recomienda una fuente USB con una capacidad mínima de **5 V / 1 A**.

Si la fuente USB no proporciona suficiente corriente, el ventilador puede funcionar con menor potencia o no arrancar.

Esto no supone ningún peligro ni daña el producto.

Asegúrese de que el cable USB y la fuente de alimentación utilizada estén en buen estado de funcionamiento y sin daños visibles.

⚠ El cable USB no está incluido.

⚠ No se recomienda conectar pilas y USB simultáneamente.

Si ambas fuentes están conectadas, la alimentación USB tiene prioridad.

⚠ La conexión USB **no recarga las pilas**, aunque sean recargables.

Montaje del protector contra el viento

La barbacoa puede utilizarse con o sin el protector contra el viento.

Si decide utilizarlo, el protector debe montarse antes de colocar la placa de ignición y el recipiente de carbón.

ATENCIÓN – No retire el protector contra el viento mientras esté caliente — riesgo de quemaduras.

Espere a que el protector se enfríe completamente antes de desmontarlo.

Uso

Una vez finalizado el montaje y con la barbacoa en funcionamiento, la parrilla necesita entre 4 y 5 minutos para alcanzar la temperatura adecuada.

Durante el uso, la intensidad del calor

se controla mediante el mando del ventilador:

- Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj para aumentar el flujo de aire y, por tanto, la temperatura.
- Gírelo en sentido contrario para reducir el flujo de aire y disminuir la intensidad del calor.

⚠ ATENCIÓN: El gel de etanol se quema de forma muy limpia, por lo que la llama puede ser poco visible, especialmente durante el inicio del funcionamiento.

Utilice siempre utensilios adecuados y resistentes al calor para manipular los alimentos.

⚠ Advertencias durante el uso:

- Asegúrese de que la barbacoa esté estable durante todo el funcionamiento.
- Las superficies metálicas se calientan mucho durante el uso.
- No toque directamente la parrilla, la tapa del recipiente de carbón ni otras partes metálicas expuestas.
- No mueva la barbacoa mientras esté en funcionamiento.
- Mantenga a los niños y animales alejados del aparato.

Para apagar la barbacoa, reduzca el ventilador girando el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de apagado.

Añadir más carbón durante el uso

Si es necesario añadir más carbón durante la cocción:

- Levante con cuidado la tapa del recipiente de carbón utilizando un utensilio resistente al calor y no

abrasivo, como unas pinzas con puntas de silicona u otro material que no dañe el revestimiento de la parrilla ni de la tapa.

- Añada el carbón adicional con cuidado, evitando el contacto directo con superficies calientes.
- Vuelva a colocar la tapa de forma segura.

⚠ ATENCIÓN: La tapa y el recipiente pueden estar muy calientes. No los toque directamente con las manos ni utilice utensilios inadecuados.

⚠ No utilice utensilios metálicos agresivos, puntiagudos o duros que puedan rayar o dañar el revestimiento de la parrilla o de la tapa. Utilice solo materiales adecuados.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Después de cada uso, deben limpiarse la parrilla, la cuba interior y las demás piezas sucias, excepto el recipiente de carbón.

⚠ Espere a que todas las piezas estén completamente frías antes de comenzar la limpieza, de lo contrario, existe peligro de quemaduras.

Uso del accesorio raspador

⚠ Utilice el accesorio solo después de que la parrilla se haya enfriado completamente.

⚠ No aplique fuerza excesiva para evitar deslizamientos o daños.

⚠ Revise periódicamente el accesorio para detectar deformaciones o desgaste.

El accesorio raspador puede utilizarse para eliminar restos de alimentos y grasa acumulada en la parrilla:

Limpieza de las ranuras



Use el extremo dentado del raspador para empujar los residuos entre los canales de la parrilla.

Muévalo siempre

en la dirección de las ranuras, sin aplicar demasiada fuerza.

Superficies lisas



Utilice el lateral del raspador para eliminar restos en las zonas planas de la parrilla, con movimientos suaves.

Limpieza de los componentes principales

La cuba interior, la parrilla y la tapa del recipiente de carbón pueden lavarse a mano con detergente neutro o en el lavavajillas.

Para residuos más difíciles, utilice el accesorio raspador y/o productos de limpieza no abrasivos adecuados al tipo de material.

Nunca utilice ácidos, bencina, disolventes ni otros productos inflamables.

 Nunca lave el recipiente de carbón con agua.

La base de la barbacoa debe limpiarse con un paño húmedo y luego secarse con un paño limpio y seco.

Si no va a utilizar pilas durante un largo período, se recomienda retirarlas del compartimento.

Limpieza del accesorio raspador

Lave el accesorio con agua tibia y

detergente suave después de cada uso.

Enjuáguelo bien y séquelo completamente antes de guardarlo.

No utilice estropajos metálicos ni productos abrasivos, ya que podrían dañar la superficie del accesorio.

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.

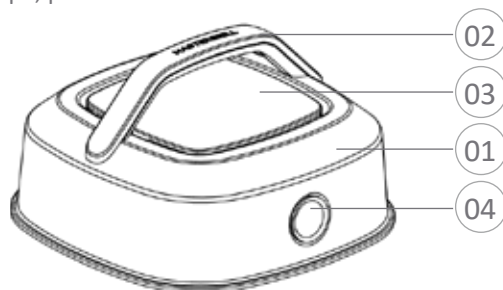
El usuario es responsable de proceder a su entrega gratuita en las instalaciones de recogida selectiva existentes para ello.

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.

ACCESORIO: TAPA PARA PARRILLA MASTERGRILL EVO

Si no ha comprado la tapa, puede saltarse esta sección.



INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

La tapa ha sido diseñada exclusivamente para la parrilla MasterGrill EVO.

Por motivos de seguridad, no la utilice en otras parrillas.

Utilícela únicamente sobre superficies niveladas.

La tapa alcanza temperaturas elevadas durante el funcionamiento;

Manipule la tapa siempre por el asa;

Durante el funcionamiento, no toque directamente con la mano la superficie de la tapa ni la zona metálica de ventilación.

⚠ No bloquee ni cubra la zona metálica de ventilación situada en la parte superior de la tapa.

Nunca deje la parrilla desatendida con la tapa caliente puesta.

No la utilice en espacios cerrados.

Utilícela siempre en lugares bien ventilados.

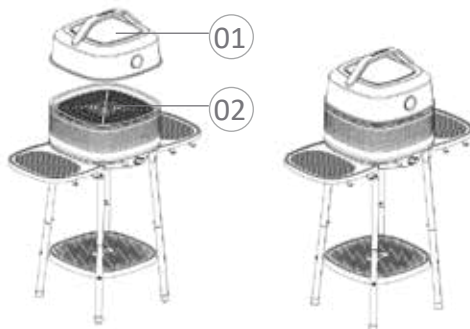
La combustión del carbón libera monóxido de carbono, que puede ser mortal si se inhala.

No guarde la tapa en un lugar cerrado si no se ha enfriado por completo.

DESCRIPCIÓN DE LA TAPA

1. Superficie de la tapa
2. Asa de la tapa
3. Zona de ventilación
4. Termómetro Integrado

MONTAJE DE LA TAPA



Segure na Tampa (1) pela Pega.

Coloque a Tampa sobre o grelhador (2).

Certifique se de que a tampa está corretamente encaixada e estável.

Manuseie sempre a tampa apenas através da pega, utilizando luvas de proteção quando necessário.

⚠ No utilize a tapa como superfície de corte, suporte para objetos pesados ni para ningún otro fin distinto del previsto.

Uso

Durante su uso, la tapa ayuda a mantener el calor y el humo en el interior de la parrilla, lo que permite cocinar de forma más uniforme y eficiente.

Controle la temperatura mediante el termómetro integrado:

Cuando la aguja alcance la zona roja, abra la tapa solo durante unos segundos para permitir que se libere el calor y se estabilice la temperatura interna.

Al abrir la tapa:

Levántela lentamente, para permitir la salida gradual del calor y el vapor caliente.

⚠ Evita los movimientos bruscos que puedan provocar salpicaduras o quemaduras.

⚠ No dejes la tapa cerrada durante largos periodos de tiempo sin vigilancia, especialmente cuando hace mucho calor.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Después de cada uso, se debe limpiar la tapa.

⚠ Espere a que se enfríe por completo antes de empezar a limpiarla; de lo contrario, existe riesgo de quemaduras.

Lava la tapa con agua tibia y detergente neutro después de cada uso.

⚠ No utilice estropajos de acero, productos abrasivos ni utensilios que puedan rayar la superficie.

ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

En caso de avería, lleve la tapa a un servicio técnico autorizado. No intente desmontar ni reparar la tapa, ya que esto podría suponer un riesgo para la seguridad.

ACCESORIO DE SOPORTE PARA PARRILLA MASTERGRILL EVO

Si no ha adquirido el servicio de asistencia, puede saltarse esta sección.



INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

El soporte ha sido diseñado exclusivamente para su uso en exteriores.

Tenga cuidado al utilizar aparatos eléctricos, herramientas, alargadores y luces sobre la mesa o en sus alrededores.

La superficie puede calentarse bajo la luz solar directa o a altas temperaturas.

Utilícelo únicamente sobre superficies planas y niveladas.

No se apoye ni se suba al producto.

No utilice el soporte para ningún fin distinto de aquel para el que ha sido diseñado.

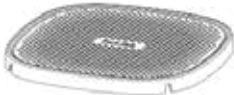
Asegúrese de instalar correctamente el soporte, siguiendo las instrucciones de montaje.

Compruebe regularmente el apriete de los tornillos y fijaciones.

Compruebe siempre la estabilidad del suelo antes de cada uso.

.

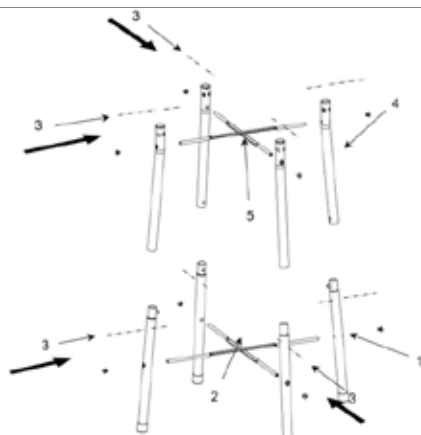
COMPONENTES

Identificación	Descripción		Cantidad
1	Piernas		4
2	Cruz Mayor		1
3	Tornillo		12
4	Muslos		4
5	Cruz Menor		1
6	Soportes laterales		2
7	Bandejas laterales		2
8	Bandeja inferior		1
9	Llave hexagonal L		1
10	Capa de Exterior		1

MONTAJE DEL SOPORTE

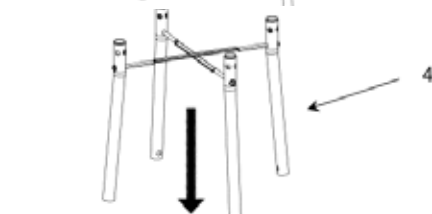
PASO 1

Atornille la cruz pequeña (5) a los orificios de las patas superiores (4) utilizando los tornillos (3) y apriételos con la llave (9). Repita el proceso con las cuatro patas. A continuación, atornille la cruz mayor (2) a las patas inferiores (1), utilizando también los tornillos (3) y la llave (9), y repita el proceso en cada una de las cuatro patas.



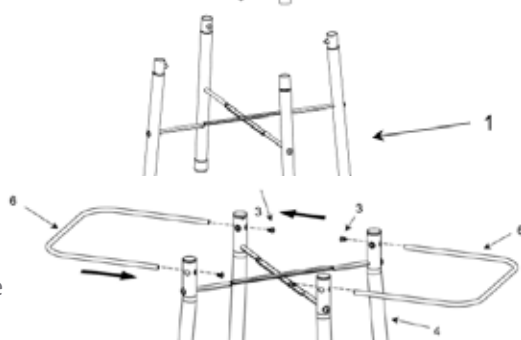
PASO 2

Desliza las patas superiores (4) sobre las inferiores (1) hasta que los pasadores de resorte encajen en los orificios correspondientes, produciendo un clic audible.



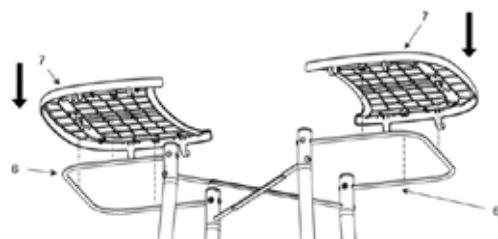
PASO 3

Atornille ambos soportes laterales (6) utilizando dos tornillos (3) a cada lado del conjunto. Para ello, inserte los soportes en los orificios de los tubos (4) y apriete los tornillos con la llave (9) desde el interior de los tubos.



PASO 4

Encaja los dos paneles laterales (7) en sus respectivos soportes (6), presionando firmemente hacia abajo hasta que los clips de plástico encajen en los tubos de los soportes.



PASO 5

Por último, encaja la bandeja inferior (8) apoyándola en la cruz inferior (2). Para colocarla, inclínala ligeramente para que pueda pasar por debajo de las patas (1) y, a continuación, alinea las muescas de la bandeja con las cuatro patas correspondientes.

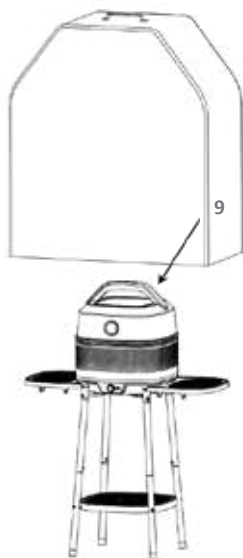


MONTAJE DE LA CUBIERTA EXTERIOR

La cubierta protectora exterior (9) solo debe utilizarse cuando la parrilla esté completamente fría.

⚠ No utilice nunca la funda inmediatamente después de su uso, para evitar daños en la funda y garantizar la seguridad del usuario.

Para colocarla, basta con deslizarla de arriba abajo, cubriendo toda la parrilla.



FUNCIONAMIENTO

Uso del soporte

Asegúrese de que el soporte esté sobre una superficie plana y estable. Utilice las bandejas para colocar utensilios, carbón o alimentos.

⚠ No sobrecargues las bandejas.

⚠ Evita colocar objetos calientes directamente sobre las bandejas, para no dañar el acabado.

⚠ No muevas el soporte mientras la parrilla esté encendida.

Uso de la funda exterior

Antes de colocar la tapa exterior, asegúrate de que la parrilla esté apagada y completamente fría.

⚠ La funda está diseñada únicamente para proteger el equipo del polvo y las inclemencias del tiempo.

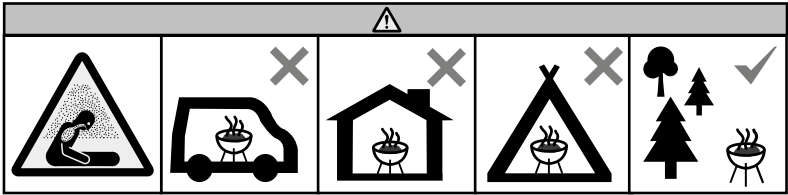
⚠ Nunca coloques la tapa sobre la parrilla caliente.

Limpieza y mantenimiento

Limpe as Pernas e os Tabuleiros com água morna e detergente neutro.

⚠ Não utilize produtos abrasivos ou utensílios que possam riscar ou danificar o acabamento.

CHARCOAL BARBECUE GRILL



GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Please read this manual carefully before using the grill.

Precautionary Measures

IMPORTANT	Stay alert!
CAUTION	Risk of material damage or damage to the product.
NOTICE	Risky or unsafe behavior that may cause minor injuries or material damage.
WARNING	Risky or unsafe behavior that may result in serious injury or death.

RISK OF BURNS

Do not leave the appliance operating unattended.
Keep children and pets away from the grill.
Allow the appliance to cool down completely before cleaning.
Do not pour water to cool the appliance, as it may splash and cause burns.
Place the appliance on a stable, level surface.
Do not add any flammable liquids while the embers are still active.
WARNING! This grill will become very hot. Do not move it while in operation.
WARNING! Do not use alcohol or gasoline to ignite or reignite! Use only firelighters compliant with EN 1860-3.
It is recommended that the grill be preheated and the charcoal kept burning for at least 30 minutes before the first use for cooking.
Do not start cooking until the charcoal is covered with a layer of ash.

The maximum amount of charcoal should not exceed **0.23 kg** at any time.

During operation, do not touch hot metal surfaces directly with your hand.

- Never leave the appliance unattended while the grill plate is hot.

RISK OF SUFFOCATION

Do not use in enclosed spaces.

Always operate the grill in well-ventilated areas.

Charcoal combustion releases carbon monoxide, which can be fatal if inhaled.

Do not store the product in an enclosed space if it has not fully cooled down.

Do not store the product with charcoal inside.

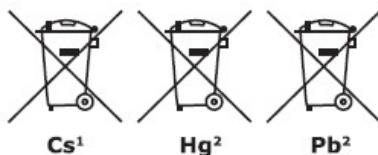
IMPORTANT

Use appropriate tongs to handle food.

Never leave the appliance unattended while the grill plate is hot.

Never use the scraper accessory while the grill is still hot. It is intended **only** for cleaning the plate after complete cooling, to avoid the risk of burns and damage to the accessory.

SAFE HANDLING AND DISPOSAL OF BATTERIES



Battery safety must be observed:

Only use commercial-grade AA batteries in perfect working condition.

Battery disposal must follow legal requirements:

Used batteries must be disposed of in accordance with battery regulations (e.g. BattG) — they must be taken to official collection points.

Do not dispose of used batteries with household waste.

SAFE CHARCOAL DISPOSAL

Dispose of used charcoal in **metal containers** or other **non-combustible materials**.

Do **not** use plastic or other flammable containers.

IMPORTANT

Wear, rust formation, deformation and discoloration of parts exposed directly to the flame are normal phenomena and under no circumstances shall be considered manufacturing defects or covered by the product warranty, including stainless steel components. The charcoal container is a wear part and must be replaced periodically.

This product has been designed and manufactured in accordance with the applicable legal and technical requirements.

This manual is also available in PDF format at www.flama-home.com .



DESCRIPTION

- 1. Base
- 2. Battery compartment
- 3. Fan control with light
- 4. USB port
- 5. Inner bowl
- 6. Ignition plate
- 7. Charcoal container
- 8. Wind protector
- 9. Grill plate
- 10. Charcoal container lid
- 11. Scraper accessory

GRILL ASSEMBLY



Insert 4 AA batteries into the battery compartment and close the cover.



Insert the inner bowl into the base. Pour 250 ml of water into the bottom of the bowl, taking care not to spill into the central tube.



Assemble the wind protector if you intend to use it, fitting it into the bowl. **Caution: do not handle it when hot.**



Fill the charcoal container with charcoal, up to a maximum of 0.23 kg.



Apply ethanol gel to the ring around the center of the ignition plate.

Caution: do not spill outside the ring.



Place the ignition plate into the bowl and carefully ignite the gel.

Caution: the flame may be hard to see.



Switch on the fan by turning the fan control clockwise.



Place the charcoal container onto the ignition plate with the flame lit.



Fit the grill plate and the charcoal container lid.

OPERATION

Power source

The grill fan can be powered by **batteries** or via **USB connection**.

Option 1: AA batteries

The grill can operate with **4 AA alkaline batteries (1.5 V) (recommended)** or **4 AA rechargeable NiMH batteries (1.2 V)**.

When using NiMH batteries, the fan may operate at a slightly lower speed.

To install the batteries:

- Remove the battery compartment cover located at the base of the grill.
- Insert the batteries, observing the correct polarity (+ / -).
- Close the cover securely.

⚠ Use only batteries of the same type and brand.

⚠ Do not mix new and used batteries.

⚠ Do not attempt to recharge non-rechargeable batteries.

⚠ **Do not use lithium batteries or any other battery type with a voltage higher than 1.5 V per cell**, even if they fit physically.

Option 2: USB connection

The grill can also be powered via a **5 V DC USB connection**.

Use a USB cable connected to a suitable power source, such as:

- Wall USB adapter,
- Power bank,
- Computer USB port or similar device.

For proper operation, a USB power source with a minimum capacity of **5 V / 1 A** is recommended.

If the USB power source cannot supply sufficient current, the fan may operate at reduced power or may not start.

This does not represent a hazard and does not damage the product.

Make sure that the USB cable and the power source used are in good working condition and free from visible damage.

⚠ USB cable not included.

⚠ Connecting batteries and USB at the same time is not recommended.

If both power sources are connected, USB power takes priority.

⚠ The USB connection **does not charge the batteries**, even if they are rechargeable.

Wind Protector Assembly

The grill can be used with or without the wind protector.

If you choose to use it, the wind protector must be installed before the ignition plate and charcoal container are placed.

CAUTION – Do not remove the wind protector while it is hot — risk of burns.

Wait until the wind protector has completely cooled down before disassembling.

Usage

Once the assembly is complete and the grill is operating, the grill plate needs about 4 to 5 minutes to reach the proper temperature.

During use, heat intensity is controlled via the fan control knob:

- Turn the knob clockwise to increase airflow and, consequently,

temperature.

- Turn it counterclockwise to reduce airflow and heat intensity.

⚠ **CAUTION:** Ethanol gel burns very cleanly, so the flame may be difficult to see, especially during the initial phase.

Always use heat-resistant and appropriate utensils when handling food.

⚠ **Warnings during use:**

- Ensure the grill remains stable at all times during operation.
- Metal surfaces become very hot during use.
- Do not touch the grill plate, charcoal container lid, or other exposed metal parts directly.
- Do not move the grill while it is operating.
- Keep children and pets away from the appliance.

To turn off the grill, reduce the fan speed by turning the control knob counterclockwise until it reaches the off position.

Adding More Charcoal During Use

If additional charcoal is needed during use:

- Carefully lift the charcoal container lid using a heat-resistant, non-abrasive utensil, such as silicone-tipped tongs or a similar tool that will not damage the coating of the grill plate or lid.
- Add charcoal carefully, avoiding direct contact with hot surfaces.
- Reattach the lid securely.

⚠ **CAUTION:** The lid and container can become extremely hot. Never touch them with bare hands or use improper utensils.

⚠ Do not use sharp, abrasive, or metallic utensils that could scratch or damage the grill plate or lid coating. Use only suitable materials.

CLEANING AND MAINTENANCE

After each use, the grill plate, inner bowl, and any soiled parts must be cleaned — except the charcoal container.

⚠ Wait until all parts are completely cool before cleaning, to avoid the risk of burns.

Using the Scraper Accessory

⚠ Only use the scraper after the grill plate has fully cooled.

⚠ Do not apply excessive force to avoid slipping or damaging the surface.

⚠ Regularly inspect the scraper for wear or deformation.

The scraper accessory can be used to remove food residues and grease from the grill plate.

Cleaning grooves



Use the notched end of the scraper to push residue out of the grill grooves. Always move in the direction of the grooves and avoid excessive pressure.

Flat surfaces



Use the side edge of the scraper to remove residue from flat areas of the grill with gentle movements.

Cleaning the Main Components

The inner bowl, grill plate, and charcoal container lid can be cleaned in the dishwasher or manually using mild detergent.

For tougher residue, use the scraper accessory and/or non-abrasive cleaning products suitable for the material.

Never use acids, benzene, thinner, or other flammable products.

⚠ Never clean the charcoal container with water!

The grill base should be cleaned with a damp cloth and then dried with a clean, dry cloth.

If the batteries are not going to be used for a long period, it is recommended to remove them from the compartment.

Cleaning the Scraper Accessory

Wash the scraper with warm water and mild detergent after each use.

Rinse thoroughly and dry completely before storing.

Do not use metal scourers or abrasive products, as they may damage the surface of the scraper.

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.

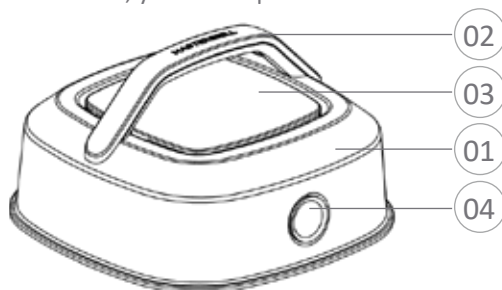
The user is responsible for delivering it free of charge to the selective collection facilities available for that purpose.

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.

GRILL COVER ACCESSORY MASTERGRILL EVO

If you haven't purchased the cover, you can skip this section.



GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

The lid has been designed exclusively for the MasterGrill EVO barbecue.

For safety reasons, do not use it on other barbecues.

Use only on level surfaces.

The lid reaches high temperatures during use;

Always handle the lid by the handle;

During use, do not touch the surface of the lid or the metal ventilation area directly with your hand.

 Do not block or cover the metal ventilation area on the top of the lid.

Never leave the barbecue unattended with the hot lid on.

Do not use indoors.

Always use in well-ventilated areas.

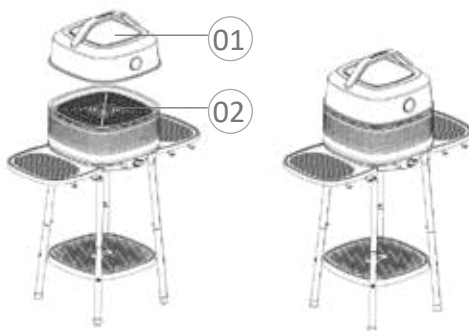
Burning charcoal releases carbon monoxide, which can be fatal if inhaled.

Do not store the lid in an enclosed space until it has cooled down completely.

DESCRIPTION OF THE COVER

1. Lid surface
2. Lid handle
3. Ventilation Zone
4. Built-in thermometer

FITTING THE COVER



Hold the lid (1) by the handle.

Place the lid on the grill (2).

Make sure the lid is properly secured and stable. Always handle the lid by the handle only, wearing protective gloves where necessary.

 Do not use the lid as a cutting surface, a support for heavy objects, or for any purpose other than that for which it is intended.

Usage

When in use, the lid helps to keep the heat and smoke inside the grill, allowing for more even and efficient cooking.

Control the temperature using the built-in thermometer:

When the needle reaches the red zone, open the lid for just a few seconds to allow heat to escape and stabilise the internal temperature.

When opening the lid:

Lift it slowly to allow the heat and hot steam to escape gradually.

⚠️ Avoid sudden movements that could cause splashing or burns.

⚠️ Do not leave the lid closed for long periods without supervision, especially in hot weather.

CLEANING AND MAINTENANCE

The lid should be cleaned after each use.

⚠️ Wait until it has cooled down completely before cleaning, otherwise there is a risk of burns.

Wash the lid with warm water and mild detergent after each use.

⚠️ Do not use steel wool, abrasive products or utensils that may scratch the surface.

FAULTS AND REPAIRS

In the event of a fault, take the cover to an authorised service centre. Do not attempt to dismantle or repair the cover, as this may pose a safety risk.

GRILL STAND ACCESSORY MASTERGRILL EVO

If you have not purchased Support, you can skip this section.



GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

The stand is designed exclusively for outdoor use.

Take care when using electrical appliances, tools, extension leads and lights on or around the table.

The surface may become hot in direct sunlight or in high temperatures.

Use only on flat, level surfaces.

Do not lean on or climb onto the product.

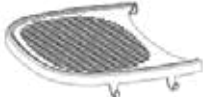
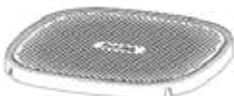
Do not use the stand for any purpose other than that for which it was designed.

Ensure you install the stand correctly, following the assembly instructions.

Check the tightness of the screws and fixings regularly.

Always check the stability of the floor before each use.

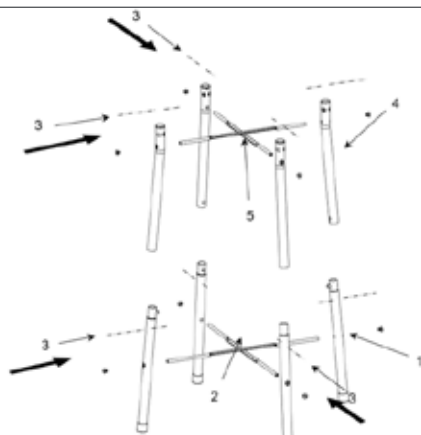
COMPONENTS

Identification	Description		Quantity
1	Lower Legs		4
2	High Cross		1
3	Screw		12
4	Upper Legs		4
5	Small Cross		1
6	Side Brackets		2
7	Side Trays		2
8	Lower Tray		1
9	Hex key L		1
10	Outer layer		1

ASSEMBLY OF THE BRACKET

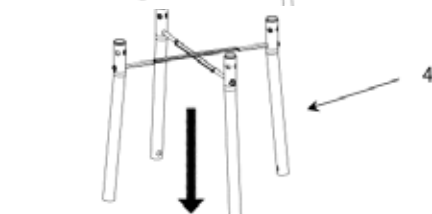
STEP 1

Screw the smaller cross-brace (5) into the holes in the upper legs (4) using the screws (3), tightening them with the spanner (9). Repeat the process for all four legs. Next, screw the larger cross-piece (2) to the lower legs (1), again using the screws (3) and the spanner (9), repeating the process on each of the four legs.



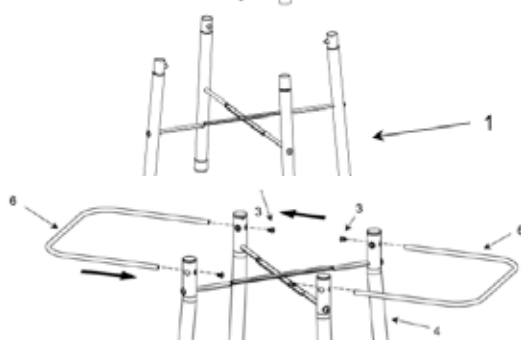
STEP 2

Slide the upper legs (4) onto the lower legs (1) until the spring pins click into the corresponding holes.



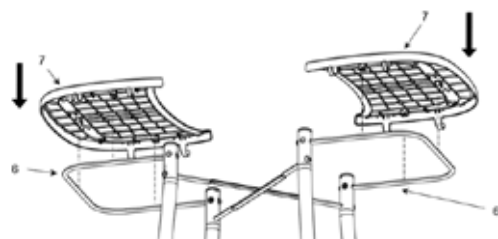
STEP 3

Screw both side brackets (6) into place using two screws (3) on each side of the assembly. To do this, insert the brackets into the holes in the tubes (4) and tighten the screws using the spanner (9) from inside the tubes.



STEP 4

Fit the two side panels (7) into their respective brackets (6), pressing firmly downwards until the plastic clips click into place on the bracket tubes.



STEP 5

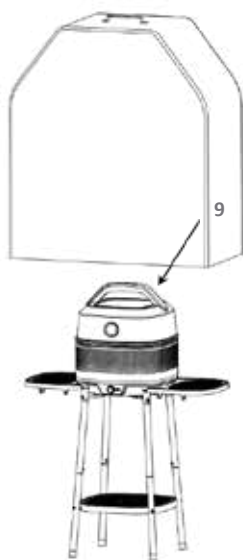
Finally, fit the bottom shelf (8) by resting it on the bottom crossbar (2). To do this, tilt it slightly so that it slides between the legs (1), then align the notches on the shelf with the corresponding notches on the four legs.

FITTING THE OUTER COVER

The protective outer cover (9) should only be used when the grill is completely cool.

⚠ Never use the cover immediately after use, in order to prevent damage to the cover and ensure the user's safety.

To put it on, simply slide it down from the top, covering the entire grill.



HOW IT WORKS

Using the Support Service

Make sure the stand is on a flat, stable surface.

Use the trays to hold utensils, charcoal or food.

- ⚠ Do not overload the trays.
- ⚠ Avoid placing hot objects directly on the trays, so as not to damage the finish.
- ⚠ Do not move the stand whilst the grill is on.

Using the Outer Cover

Before putting the outer cover on, make sure the barbecue is switched off and has cooled down completely.

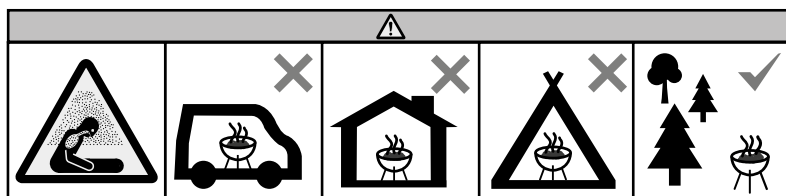
- ⚠ The cover is intended solely to protect the equipment from dust and the elements.
- ⚠ Never place the lid on the hot grill.

Cleaning and Maintenance

Wash the legs and trays with warm water and mild detergent.

- ⚠ Do not use abrasive products or utensils that could scratch or damage the finish.

BARBECUE À CHARBON



INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le barbecue.
Mesures de précaution

IMPORTANT	Restez vigilant !
ATTENTION	Risque de dommages matériels ou de détérioration du produit.
REMARQUE	Comportements à risque pouvant causer des blessures légères ou des dommages matériels.
AVERTISSEMENT	Comportements dangereux pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.

RISQUE DE BRÛLURES

Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance.

Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart.

Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

Ne versez pas d'eau pour le refroidir : cela pourrait provoquer des éclaboussures et des brûlures.

Placez l'appareil sur une surface stable et plane.

N'ajoutez aucun liquide inflammable lorsque les braises sont encore actives.

AVERTISSEMENT ! Ce barbecue deviendra très chaud. Ne le déplacez pas pendant son fonctionnement.

AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas d'alcool ni d'essence pour allumer ou rallumer ! Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3.

Il est recommandé de préchauffer le barbecue et de maintenir le charbon allumé pendant au moins 30 minutes avant la première utilisation pour la cuisson.

Ne commencez pas la cuisson tant que le charbon n'est pas

recouvert d'une couche de cendre.

La quantité maximale de charbon ne doit pas dépasser 0,23 kg à la fois.

Pendant le fonctionnement, ne touchez pas directement les surfaces métalliques chaudes avec la main.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque la grille de cuisson est chaude.

RISQUE D'ASPHYXIE

Ne pas utiliser dans des espaces clos.

Utilisez toujours l'appareil dans des endroits bien ventilés.

La combustion du charbon libère du monoxyde de carbone, un gaz potentiellement mortel lorsqu'il est inhalé.

Ne stockez pas le produit dans un endroit fermé s'il n'a pas complètement refroidi.

Ne stockez jamais le produit avec du charbon à l'intérieur.

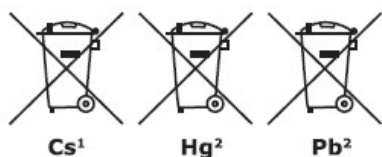
IMPORTANT

Utilisez des pinces adaptées pour manipuler les aliments.

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque la plaque métallique est chaude.

N'utilisez jamais l'accessoire grattoir tant que le barbecue est encore chaud. Il est exclusivement destiné au nettoyage de la plaque après refroidissement complet, afin d'éviter les brûlures et d'éventuels dommages à l'accessoire.

MANIPULATION ET ÉLIMINATION DES PILES EN TOUTE SÉCURITÉ



Respectez les consignes de sécurité relatives aux piles:

Utilisez uniquement des piles AA commerciales en bon état.

L'élimination des piles usagées doit être conforme à la législation en vigueur:

Les piles usagées doivent être éliminées conformément à la réglementation sur les piles (par ex. BattG), c'est-à-dire déposées dans les points de collecte prévus à cet effet.

Les piles usagées ne doivent pas être jetées avec les ordures ménagères.

ÉLIMINATION SÛRE DU CHARBON

Jetez le charbon utilisé dans des récipients en métal ou d'autres matériaux incombustibles appropriés.

N'utilisez pas de plastique ni d'autres matériaux inflammables.

IMPORTANT

L'usure, la formation de rouille, la déformation et la décoloration des pièces exposées directement à la flamme sont des phénomènes normaux et ne doivent en aucun cas être considérés comme des défauts de fabrication ni couverts par la garantie du produit, y compris les pièces en acier inoxydable.

Le récipient à charbon est une pièce d'usure et doit être remplacé régulièrement.

Ce produit a été conçu et fabriqué conformément aux exigences légales et techniques applicables. Ce manuel d'instructions est également disponible au format PDF sur www.flama-home.com



DESCRIPTION

1. Base
2. Compartiment des piles
3. Contrôle du ventilateur
4. Port USB
5. Cuve intérieure
6. Plaque d'allumage
7. Récipient à charbon
8. Pare-vent
9. Grille de cuisson
10. Couvercle du récipient à charbon
11. Accessoire grattoir

ASSEMBLAGE DU BARBECUE



Insérez 4 piles AA dans le compartiment des piles et refermez le couvercle.



Insérez la cuve intérieure dans la base. Versez 250 ml d'eau dans le fond de la cuve, en prenant soin de ne pas en verser dans le tube central.



Montez le pare-vent si vous souhaitez l'utiliser, en l'emboîtant dans la cuve.

Attention : ne le manipulez pas lorsqu'il est chaud.



Remplissez le récipient à charbon avec du charbon, jusqu'à un maximum de 0,23 kg.



Appliquez le gel d'éthanol sur l'anneau autour du centre. **Attention : ne renversez pas en dehors de l'anneau.**



Placez la plaque d'allumage dans la cuve et allumez soigneusement le gel.

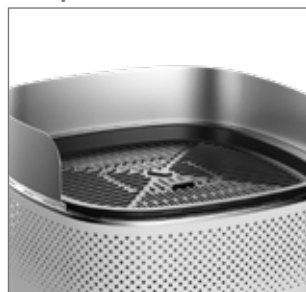
Attention : la flamme peut être peu visible.



Allumez le ventilateur en tournant la molette dans le sens des aiguilles d'une montre.



Placez le récipient à charbon sur la plaque d'allumage avec la flamme allumée.



Emboîtez la grille de cuisson et le couvercle du récipient à charbon.

FONCTIONNEMENT

Source d'alimentation

Le ventilateur du barbecue peut être alimenté par **piles** ou par **connexion USB**.

Option 1 : Piles AA

Le barbecue peut fonctionner avec **4 piles AA alcalines 1,5 V (recommandées) ou 4 piles AA rechargeables NiMH 1,2 V**.

Lors de l'utilisation de piles NiMH, le ventilateur peut fonctionner à une vitesse légèrement inférieure.

Installation des piles :

- Retirez le couvercle du compartiment à piles situé à la base du barbecue.
- Insérez les piles en respectant la polarité indiquée (+ / -).
- Refermez correctement le couvercle.

⚠ Utilisez uniquement des piles du même type et de la même marque.

⚠ Ne mélangez pas des piles neuves et usagées.

⚠ Ne rechargez jamais des piles non rechargeables.

⚠ **N'utilisez pas de piles au lithium ni d'autres types de piles dont la tension dépasse 1,5 V par élément**, même si elles s'insèrent dans le compartiment.

Option 2 : Connexion USB

Le barbecue peut également être alimenté via une **connexion USB 5 V CC**.

Utilisez un câble USB relié à une source d'alimentation appropriée, telle que :

- Adaptateur secteur USB,
- Batterie externe (power bank),
- Port USB d'ordinateur ou appareil similaire.

Pour un fonctionnement correct, il est recommandé d'utiliser une source USB

d'une capacité minimale de **5 V / 1 A**.

Si la source USB ne fournit pas un courant suffisant, le ventilateur peut fonctionner à puissance réduite ou ne pas démarrer.

Cela ne présente aucun danger et n'endommage pas le produit.

Assurez-vous que le câble USB et la source d'alimentation utilisée sont en bon état de fonctionnement et ne présentent aucun dommage visible.

⚠ Le câble USB n'est pas fourni.

⚠ Il n'est pas recommandé de connecter simultanément les piles et l'USB.

Si les deux sources sont connectées, l'alimentation USB est prioritaire.

⚠ La connexion USB **ne recharge pas les piles**, même si elles sont rechargeables.

Montage du pare-vent

Le barbecue peut être utilisé avec ou sans le pare-vent.

Si vous choisissez de l'utiliser, le pare-vent doit être installé avant la plaque d'allumage et le récipient à charbon.

ATTENTION – Ne retirez pas le pare-vent lorsqu'il est chaud — risque de brûlures. Attendez qu'il ait complètement refroidi avant de le démonter.

Utilisation

Une fois le montage terminé et le barbecue en fonctionnement, la grille de cuisson a besoin de 4 à 5 minutes pour atteindre la température adéquate.

Pendant l'utilisation, l'intensité de la chaleur est contrôlée par la molette du ventilateur :

- Tournez la molette dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le flux d'air et donc la température.

- Tournez-la dans le sens inverse pour réduire le flux d'air et l'intensité de la chaleur.

⚠ **ATTENTION** : Le gel d'éthanol brûle très proprement, donc la flamme peut être peu visible, surtout au début.

Utilisez toujours des ustensiles adaptés et résistants à la chaleur pour manipuler les aliments.

⚠ **Avertissements pendant l'utilisation :**

- Assurez-vous que le barbecue est stable pendant toute la durée de son utilisation.
- Les surfaces métalliques deviennent très chaudes pendant l'utilisation.
- Ne touchez pas directement la grille, le couvercle du récipient à charbon ni d'autres parties métalliques exposées.
- Ne déplacez pas le barbecue pendant son fonctionnement.
- Tenez les enfants et les animaux à l'écart de l'appareil.

Pour éteindre le barbecue, réduisez la vitesse du ventilateur en tournant la molette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position arrêt.

Ajouter du charbon pendant l'utilisation

Si vous devez ajouter du charbon pendant la cuisson :

Soulevez délicatement le couvercle du récipient à charbon à l'aide d'un ustensile **résistant à la chaleur et non abrasif** (par exemple, des pinces avec embouts en silicone ou en matériau compatible avec le revêtement).

Ajoutez le charbon en **évitant tout contact direct** avec les surfaces chaudes.

Remplacez le couvercle en toute sécurité.

⚠ **ATTENTION** : Le couvercle et le récipient peuvent être très chauds.

Ne les touchez **jamais à mains nues** et n'utilisez pas d'ustensiles inadaptés.

⚠ N'utilisez pas d'ustensiles métalliques agressifs, pointus ou durs susceptibles de rayer ou d'endommager le revêtement de la grille ou du couvercle.

Utilisez uniquement des matériaux adaptés.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Après chaque utilisation, la **grille**, la **cuve intérieure** et les autres pièces sales doivent être nettoyées, **à l'exception du récipient à charbon**.

⚠ Attendez que **toutes les pièces soient complètement refroidies** avant de commencer le nettoyage, sinon vous risquez de vous brûler.

Utilisation de l'accessoire grattoir

⚠ Utilisez le grattoir uniquement **après refroidissement complet** de la grille.

⚠ N'appliquez pas de force excessive afin d'éviter les glissements ou les dommages.

⚠ Vérifiez régulièrement le grattoir pour détecter toute **déformation ou usure**.

L'accessoire grattoir peut être utilisé pour enlever les **résidus alimentaires** et les **graisses accumulées** sur la grille :

Nettoyage des rainures



Utilisez l'extrémité dentée du grattoir pour pousser les résidus dans les rainures de la grille. Effectuez toujours le

mouvement dans le sens des rainures, sans forcer.

Surfaces lisses



Utilisez le côté plat du grattoir pour enlever les restes sur les zones planes, avec des mouvements doux.

Nettoyage des composants principaux

La cuve intérieure, la grille et le couvercle du récipient à charbon peuvent être lavés à la main avec un **détergent doux** ou dans le **lave-vaisselle**. Pour les saletés plus tenaces, utilisez le **grattoir** et/ou des **produits non abrasifs** adaptés au matériau.

⚠ **N'utilisez jamais** d'acides, de benzène, de diluants ou d'autres **produits inflammables**.

⚠ **Ne lavez jamais** le récipient à charbon avec de l'eau ! La **base du barbecue** doit être nettoyée avec un chiffon humide, puis séchée avec un chiffon propre et sec. Si les piles ne sont pas utilisées pendant une longue période, il est recommandé de les **retirer du compartiment**.

Nettoyage de l'accessoire grattoir

Lavez le grattoir avec de l'eau tiède et un **détergent doux** après chaque utilisation. Rincez bien et **séchez complètement** avant de le ranger.

✗ **N'utilisez pas** de tampons métalliques ou de produits abrasifs, car ils pourraient **endommager la surface** du grattoir.

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



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !!

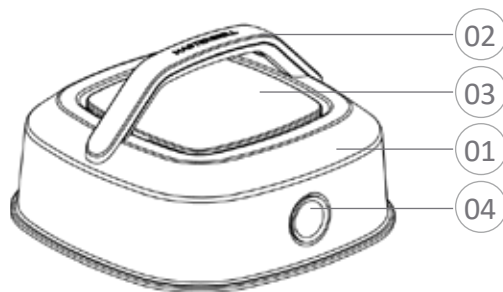


Séparez les éléments avant de trier

Ces symboles indiquent 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.

ACCESSOIRE : COUVERCLE POUR BARBECUE MASTERGRILL EVO

Si vous n'avez pas acheté le couvercle, vous pouvez ignorer cette section.



CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Le couvercle a été spécialement conçu pour le barbecue MasterGrill EVO. Pour des raisons de sécurité, ne l'utilisez pas sur d'autres barbecues.

Utilisez-le uniquement sur des surfaces planes.

Le couvercle atteint des températures élevées pendant son fonctionnement ; Manipulez toujours le couvercle par la poignée ;

Pendant le fonctionnement, ne touchez pas directement la surface du couvercle ou la zone métallique de ventilation avec la main.

⚠ Ne bloquez pas et ne couvrez pas la zone métallique de ventilation située sur la partie supérieure du couvercle.

Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance lorsque le couvercle chaud est en place.

Ne pas utiliser dans des espaces clos.

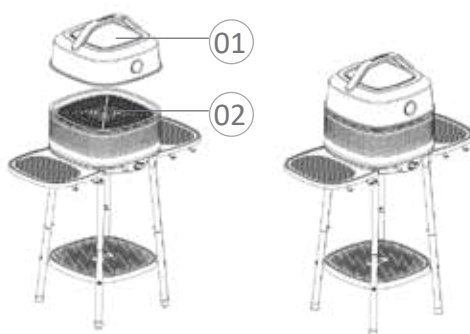
Utilisez-le toujours dans des endroits bien ventilés. La combustion du charbon libère du monoxyde de carbone, qui peut être mortel s'il est inhalé.

Ne rangez pas le couvercle dans un endroit fermé s'il n'a pas complètement refroidi.

DESCRIPTION DU COUVERCLE

1. Surface du couvercle
2. Poignée du couvercle
3. Zone de ventilation
4. Thermomètre intégré

MONTAGE DU COUVERCLE



Saisissez le couvercle (1) par la poignée.

Placez le couvercle sur le gril (2).

Assurez-vous que le couvercle est bien en place et stable.

Manipulez toujours le couvercle uniquement par la poignée, en utilisant des gants de protection si nécessaire.

⚠ N'utilisez pas le couvercle comme plan de travail, support pour des objets lourds ou à toute autre fin que celle prévue.

Utilisation

Pendant l'utilisation, le couvercle aide à conserver la chaleur et la fumée à l'intérieur du barbecue, ce qui permet une cuisson plus homogène et plus efficace.

Contrôlez la température à l'aide du thermomètre intégré :

Lorsque l'aiguille atteint la zone rouge, ouvrez le couvercle pendant quelques secondes seulement pour permettre à la chaleur de s'échapper et stabiliser la température interne.

Lorsque vous ouvrez le couvercle : Soulevez-le lentement afin de permettre à la chaleur et à la vapeur chaude de s'échapper progressivement.

⚠ Évitez les mouvements brusques susceptibles de provoquer des éclaboussures ou des brûlures.

⚠ Ne laissez pas le couvercle fermé pendant de longues périodes sans surveillance, surtout par temps chaud.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Après chaque utilisation, il convient de nettoyer le couvercle.

⚠ Attendez qu'elle soit complètement refroidie avant de commencer le nettoyage, sinon vous risquez de vous brûler. Lavez le couvercle à l'eau tiède et au détergent neutre après chaque utilisation.

⚠ N'utilisez pas de laine d'acier, de produits abrasifs ou d'ustensiles susceptibles de rayer la surface.

ANOMALIES ET RÉPARATION

En cas de panne, confiez le couvercle à un centre de service après-vente agréé. N'essayez pas de démonter ou de réparer le couvercle, car cela pourrait présenter un risque pour la sécurité.

ACCESSOIRE DE SUPPORT POUR GRILL MASTERGRILL EVO

Si vous n'avez pas souscrit à l'assistance, vous pouvez ignorer cette section.



CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Ce support est exclusivement destiné à un usage en extérieur.

Soyez prudent lorsque vous utilisez des appareils électriques, des outils, des rallonges ou des lampes sur ou autour de la table.

La surface peut devenir chaude en cas d'exposition directe au soleil ou de températures élevées.

Utilisez-le uniquement sur des surfaces planes et horizontales.

Ne vous appuyez pas sur le produit et ne montez pas dessus.

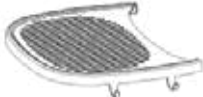
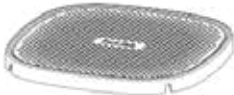
N'utilisez pas le support à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

Assurez-vous d'installer correctement le support en suivant les instructions de montage.

Vérifiez régulièrement le serrage des vis et des fixations.

Vérifiez toujours la stabilité du sol avant chaque utilisation.

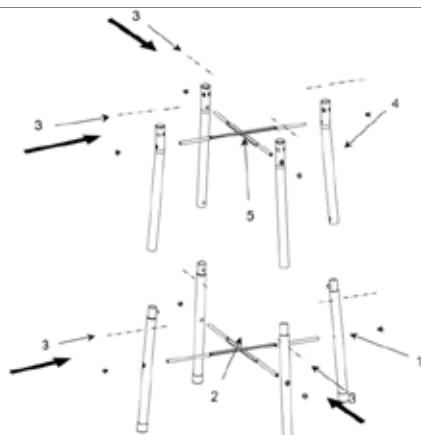
COMPOSANTS

Identification	Description		Quantité
1	Jambes		4
2	Croix-de-Vie		1
3	Vis		12
4	Cuisses		4
5	Petite croix		1
6	Supports latéraux		2
7	Plateaux latéraux		2
8	Plateau inférieur		1
9	Clé hexagonale L		1
10	Veste d'extérieur		1

MONTAGE DU SUPPORT

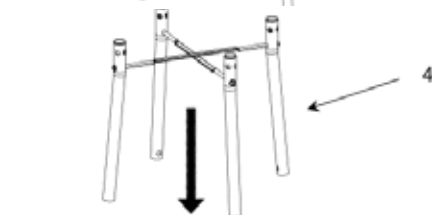
PASSO 1

Vissez la petite croix (5) dans les trous des pieds supérieurs (4) à l'aide des vis (3), puis serrez-les à l'aide de la clé (9). Répétez l'opération pour les quatre pieds. Vissez ensuite la traverse supérieure (2) sur les pieds inférieurs (1), en utilisant également les vis (3) et la clé (9), et répétez l'opération pour chacun des quatre pieds.



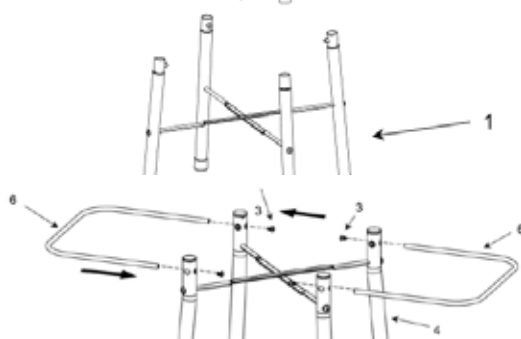
PASSO 2

Faites glisser les pieds supérieurs (4) sur les pieds inférieurs (1) jusqu'à ce que les goupilles à ressort s'enclenchent dans les trous correspondants, ce qui produit un clic audible.



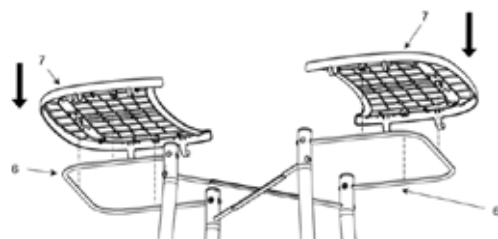
PASSO 3

Vissez les deux supports latéraux (6) à l'aide de deux vis (3) de chaque côté de l'ensemble. Pour ce faire, insérez les supports dans les trous des tubes (4) et serrez les vis à l'aide de la clé (9) depuis l'intérieur des tubes.



PASSO 4

Enclenchez les deux plateaux latéraux (7) dans leurs supports respectifs (6) en appuyant fermement vers le bas jusqu'à ce que les clips en plastique s'enclenchent dans les tubes des supports.



PASSO 5

Enfin, insérez le plateau inférieur (8) en l'appuyant contre la traverse inférieure (2). Pour le mettre en place, inclinez-le légèrement afin de le faire passer entre les pieds (1), puis alignez les encoches du plateau avec les quatre pieds correspondants.

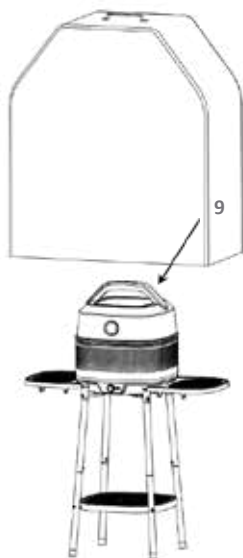


MONTAGE DE LA COUVERTE EXTÉRIEURE

La housse de protection (9) ne doit être utilisée que lorsque le barbecue est complètement refroidi.

⚠ Ne rangez jamais la housse immédiatement après utilisation, afin d'éviter de l'endommager et de garantir la sécurité de l'utilisateur.

Pour la mettre en place, il suffit de la faire glisser de haut en bas afin d'envelopper entièrement la grille.



FONCTIONNEMENT

Utilisation du support

Assurez-vous que le support repose sur une surface plane et stable.

Utilisez les plateaux pour y déposer des ustensiles, du charbon ou des aliments.

⚠ Ne surchargez pas les plateaux.

⚠ Évitez de poser des objets chauds directement sur les plateaux afin de ne pas endommager leur finition.

⚠ Ne déplacez pas le support lorsque le grill est allumé.

Utilisation de la housse extérieure

Avant de mettre le couvercle extérieur, assurez-vous que le barbecue est éteint et complètement refroidi.

⚠ La housse est uniquement destinée à protéger l'équipement de la poussière et des intempéries.

⚠ Ne placez jamais le couvercle sur le grill chaud.

Nettoyage et entretien

Nettoyez les pieds et les plateaux à l'eau tiède et au détergent neutre.

⚠ N'utilisez pas de produits abrasifs ni d'ustensiles susceptibles de rayer ou d'endommager la finition.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

1. Guarde cuidadosamente o comprovativo de compra (talão) deste produto. Quando se efetua a reparação nestas condições, o técnico exigirá o respetivo comprovativo de compra. Essa assistência só lhe poderá ser prestada depois de ter provado com o comprovativo de compra que o seu aparelho se encontra dentro do prazo de garantia.
2. O prazo de garantia deste aparelho está definido pela respetiva Directiva UE em vigor à data de compra/entrega.
3. Dentro do prazo de garantia, repararemos ou substituiremos, gratuitamente todas as peças que, na utilização normal do aparelho, se tenham deteriorado em consequência de defeito comprovado de material ou de fabrico.
4. Não estão cobertas por esta garantia, lâmpadas, peças facilmente quebráveis, de vidro ou de plástico ou quaisquer outras deficiências que não prejudiquem o bom funcionamento do mesmo.
5. Não nos responsabilizamos por estragos causados pela utilização deficiente ou descuidada do aparelho, pela ligação a corrente elétrica diferente da indicada na etiqueta de características do aparelho, por deficiente instalação elétrica ou por causas atmosféricas, químicas ou eletroquímicas. Serão declinadas outras reclamações ou pedidos de indemnização relativos a objetos que não façam parte integrante do aparelho.
6. A prestação duma assistência a coberto da garantia, não prolonga o prazo da mesma. Só dentro deste prazo é que são prestadas assistências ao abrigo da garantia. O direito a esta só é reconhecido ao primeiro comprador do aparelho e não pode ser transmitido a terceiros.
7. A garantia caduca quando pessoas não autorizadas tenham tentado efetuar reparações, modificações ou substituições de peças no aparelho.
8. Todas as despesas e riscos de transporte para a nossa fabrica ou vice-versa serão sempre por conta do comprador.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

Para obtenção do serviço de Assistência Técnica durante o período de garantia de 36 meses após a data da compra, é necessário:

A apresentação da Fatura/comprovativo de Compra, onde conste o modelo e o número de fabrico do produto (sempre que possível).

Nota: A não apresentação dos documentos referidos, será motivo para a não prestação de serviços a coberto da garantia.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

1. Conserve en lugar seguro el comprovativo de compra del aparato. Cuando se realice una reparación que cumpla las condiciones, el técnico exigirá el comprovativo de compra correspondiente. Sólo se le podrá prestar asistencia después de haber comprobado con el comprovativo de compra, que su aparato se encuentra dentro del plazo de garantía.
2. El período de garantía de este aparato está definido por la respectiva directiva de la UE en vigor en la fecha de compra / entrega.
3. Dentro del plazo de garantía, repararemos o sustituiremos de manera gratuita, todas las piezas que dentro de un uso normal del aparato, se hayan deteriorado como consecuencia de un defecto del material o de fabricación.
4. Esta garantía no cubre artículos consumibles, bombillas, piezas que se rompan con facilidad, de vidrio o de plástico o cualquier deficiencia que no perjudique al buen funcionamiento del mismo.
5. No nos responsabilizamos de los daños causados por el uso indebido o descuidado del aparato, por enchufarlo a una corriente eléctrica diferente de la que se indica en la etiqueta de características del aparato, por una instalación eléctrica deficiente o por causas atmosféricas, químicas o electroquímicas. Se declinarán las reclamaciones o solicitudes de indemnización relativas a objetos que no formen parte integrante del aparato.
6. La prestación de una asistencia cubierta por la garantía, no prolonga el plazo de la misma. Sólo se presta asistencia cubierta por la garantía cuando está dentro de este plazo. Sólo se reconoce el derecho a esta garantía al primer comprador del aparato y no se puede transmitir a terceros.
7. La garantía caduca cuando personas no autorizadas han intentado realizar reparaciones, modificaciones o sustituciones de piezas en el aparato.
8. Todos los gastos y riesgos de transporte hacia o desde nuestra fábrica, corren a cuenta del comprador.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Para obtener el servicio de Asistencia Técnica durante el periodo de garantía de 36 meses a partir de la fecha de la compra, es necesario:

La presentación de la Factura/Recibo de compra, donde conste el modelo y el número de fábrica del producto (cuando sea posible).

Nota: La no presentación de los documentos indicados, será motivo para la no prestación de los servicios cubiertos por la garantía.

WARRANTY CONDITIONS

1. Keep the proof of purchase (receipt) for this product carefully. When a repair is made under these conditions, the technician will require proof of purchase. This assistance can only be provided once you have proven, with the proof of purchase, that your appliance is within the warranty period.
2. The warranty period for this appliance is defined by the respective EU Directive in force on the date of purchase/delivery.
3. Within the guarantee period, we will repair or replace, free of charge, any parts which, during the normal use of the appliance, have deteriorated as a result of a proven material or manufacturing defect.
4. This warranty does not cover consumable items, light bulbs, easily breakable parts made of glass or plastic, or any other defects that do not impair its proper functioning.
5. We accept no liability for damage caused by incorrect or careless use of the appliance, by its connection to an electrical current other than that indicated on the appliance's rating plate, by faulty electrical installation, or by atmospheric, chemical or electrochemical causes. Other claims or demands for compensation relating to objects which are not an integral part of the appliance will be denied.
6. The provision of assistance under warranty does not extend the warranty period. Only within this period will assistance be provided under warranty. The right to assistance is only granted to the first purchaser of the device and cannot be transferred to a third party.
7. The warranty expires when unauthorized persons have attempted to repair, modify or replace parts of the appliance.
8. All expenses and risks of transportation to our factory or vice versa will always be borne by the buyer.

WARRANTY CONDITIONS

To benefit from the Technical Assistance service during the 36-month warranty period after the date of purchase, you will need to:

Present the Invoice/Proof of Purchase, stating the model and the manufacturing number of the product (whenever possible).

Note: Failure to present the aforementioned documents will be grounds for not providing services under warranty.

CONDITIONS DE GARANTIE

1. Conserver soigneusement la preuve d'achat (souche) de ce produit. En cas de réparation dans ces conditions, le technicien exigera une preuve d'achat. Nous ne pouvons vous apporter une assistance qu'après présentation d'une preuve d'achat attestant que votre appareil est sous garantie.
2. La période de garantie de cet appareil est définie par la directive européenne respective en vigueur à la date d'achat/de livraison.
3. Pendant la période de garantie, nous réparons ou remplaçons gratuitement les pièces qui, dans le cadre d'une utilisation normale de l'appareil, se sont détériorées à la suite d'un défaut matériel ou de fabrication avérée.
4. Cette garantie ne couvre pas articles consommables, les ampoules, les pièces facilement cassables en verre ou en plastique ou tout autre défaut qui ne nuit pas à son bon fonctionnement.
5. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés par une utilisation incorrecte ou négligente de l'appareil, par son raccordement à un courant électrique différent de celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil, par une installation électrique défectueuse ou par des phénomènes atmosphériques, chimiques ou électrochimiques. Toute autre réclamation ou demande d'indemnisation concernant des objets qui ne font pas partie intégrante de l'appareil sera refusée.
6. La fourniture d'une assistance sous garantie ne prolonge pas la période de garantie. L'assistance sous garantie n'est fournie que pendant cette période. Seul le premier acheteur de l'appareil a droit à la garantie et ne peut la transmettre à un tiers.
7. La garantie expire si des personnes non autorisées tentent d'effectuer des réparations, des modifications ou de remplacer des pièces sur l'appareil.
8. Tous les frais et risques de transport vers notre usine ou vice-versa sont toujours à la charge de l'acheteur.

CONDITIONS DE GARANTIE

Pour obtenir le service d'assistance technique pendant la période de garantie de 36 mois après la date d'achat, il est nécessaire de :

Présenter la facture/preuve d'achat, précisant le modèle et le numéro de série du produit (dans la mesure du possible).

Note : Le défaut de présentation des documents susmentionnés justifie la non-prestation des services sous couvert de la garantie.

FLAMA[®]

Fábrica de Louças e Eletrodomésticos, S.A.
Rua Alto de Mirões, nº 249 | Zona Industrial
3700-727 Cesar
PORTUGAL

www.flama-home.com
info@flama.pt

I4011.01 | I4012.01 | I4013.01 | I4014.01 | I4017.00 | I4024.00 I40111.00 | I40112.00