

REGISTER YOUR MELLERWARE WARRANTY

Thank you for purchasing a Mellerware product. Mellerware guarantees that your product has been thoroughly inspected and tested before being dispatched and is free from mechanical or electrical defects and complies with the applicable safety standards. With every Mellerware product purchased you will receive up to a 3 year warranty as detailed in the terms and conditions below.

FIRST YEAR – 1 YEAR RETAIL WARRANTY

Should defects due to faulty parts or workmanship develop, under normal domestic use, within 12 months from the original date of purchase please return the product to the store from where it was purchased for a refund or replacement at the discretion of the brand. Mellerware appliances are intended for domestic use only and not for industrial or professional use. The Warranty, if the product is used outside of domestic use or used in a commercial environment, is reduced to 3 months with no extended warranty available, all other terms and conditions applicable.

SECOND YEAR – OPTIONAL 1 YEAR ADDITIONAL EXTENDED ONLINE WARRANTY REGISTRATION

Mellerware takes pride in its product quality and therefore offer an extended 12 month warranty over and above the 1 Year Retail Warranty. Should defects due to faulty material or workmanship develop, under normal domestic use, after the initial 12 month period and within 24 months from the original date of purchase, please return the product to Mellerware for repair. Mellerware will assess and repair the product free of charge should it be found to be a valid warranty claim and will return it to you directly. Mellerware will replace a product with a similar product in the same or better condition if the repair cannot be conducted for whatever reason. Should the product fall outside of the warranty, Mellerware will produce a repair and delivery quotation for your approval.

NB: Registration should be completed at www.creativehousewares.co.za. Should you experience any technical difficulties you are welcome to contact our customer service line on 086 111 5006 and one of our consultants will gladly assist with the online warranty registration. Should you not register the product within the 12 months of purchase, you will automatically forfeit this extended warranty.

THIRD YEAR – OPTIONAL 1 YEAR ADDITIONAL EXTENDED COMMUNICATION OPT-IN WARRANTY

Mellerware takes pride in its product quality and therefore offer an additional 12 month warranty over and above the 1 Year Retail and 1 year online registration warranty. Should defects due to faulty material or workmanship develop, under normal domestic use, after the initial 12 month period, the extended online registration 12 month period and within 36 months from the original date of purchase, please return the product to Mellerware for repair. Mellerware will assess and repair the product free of charge should it be found to be a valid warranty claim and will return it to you directly. Mellerware will replace a product with a similar product in the same or better condition, if the repair cannot be conducted for whatever reason. Should the product fall outside of the warranty, Mellerware will produce a repair and delivery quotation for your approval.

NB: Registration should be completed at www.creativehousewares.co.za. Should you experience any technical difficulties you are welcome to contact our customer service line on 086 111 5006 and one of our consultants will gladly assist with the online warranty registration and opt-in email communication. Should you wish to qualify for the additional third year extended warranty, you would need to have registered your warranty within the first 12 months from date of purchase and subscribed to receive brand communication. The extended warranty is conditional upon these requirements. Please note that you are however free to opt out at any stage in accordance with the POPI act, this will however result in you forfeiting this additional extended "communication opt in" warranty from the recorded opt-out date.

ONLINE WARRANTY REGISTRATION

WHY REGISTER YOUR WARRANTY?

Mellerware pride ourselves on bringing premium quality appliances to market, and as a commitment to this level of quality we offer up to a 3 year warranty (1 Year Retail + 1 Year Extended Online warranty registration + 1 Year Extended opt-in communication warranty) on all of our products. To take advantage of the Free Extended Warranty Registration you will need to register your warranty online within the first year of purchase in order to make a valid claim. Now you can register your product, upload your warranty online and never have to worry about losing your receipt again. Enjoy the benefit of up to 3 years' warranty.

ADDED BENEFITS

- In addition to providing you with an online profile of your registered products we will also provide a host of value added benefits:
- Discount voucher on product warranty registration
- Incentives and Competitions for registered users
- New recipes or ideas for your products
- New product developments - be the first to get the latest appliances
- Special offers on promotional items

How to Register your Online Warranty?



DESKTOP/
LAPTOP



SMART PHONE/
TABLET

- Open your internet browser and visit www.mellerware.co.za
- Click on the "Register" link and create your username and password. Or if you have done this already login with your username and password.
- Click on "Register your Warranty" and follow the easy instructions.
- Scan and upload your receipt.
- Open your internet browser and visit www.creativehousewares.co.za
- Click on the "Register" link and create your username and password. Or if you have done this already login with your username and password.
- Click on "Register your Warranty" and follow the easy instructions.
- Scan and upload your receipt.

Notes:

- The online warranty system is a safe storage facility for your receipt.
- You will be required to register on the Mellerware or Creative Housewares website. You will receive a username and password once registered. This will give you access to your profile.
- From your profile you will be able to load products that you have purchased. In order to successfully register your warranty you will need to scan and upload your receipt to us.
- All instructions on how to load your products are available inside your profile.
- Please note that you must check that your receipt has been uploaded correctly. Creative Housewares cannot be held responsible for faxes or files not received.
- For assistance with registration please email: help@chwsa.co.za

National Service Centre: 086 111 5006
e-mail: help@chwsa.co.za
www.creativehousewares.co.za

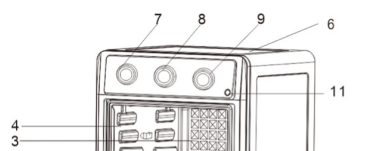
creative housewares
20 Westville Street, Parow, Cape Town, 7493, RSA
PO Box 6156, Parow East, 7501, RSA
Morningside, Durban, 4001, RSA
☎ +27 31 303 3465

Johannesburg
25 & 26 San Croy Office Park ☎
Agora Road, Croydon, 1619, RSA
☎ +27 11 392 5652

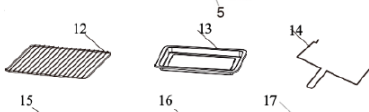


English

Dear customer,
Thank you for choosing to purchase a Mellerware brand product. Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.



- 1. Parts description
- 2. Door handle
- 3. Glass Door
- 4. Rack Support
- 5. Heating Element
- 6. Outer Case
- 7. Function Selection knob
- 8. Temperature knob
- 9. Time Knob
- 10. Foot
- 11. Indicator Light
- 12. Bake Tray
- 13. Rotisserie handle
- 14. Rotisserie Fork
- 15. Fryer handle
- 16. Fryer basket
- 17. Recycling symbol



- 1. Parts description
- 2. Door handle
- 3. Glass Door
- 4. Rack Support
- 5. Heating Element
- 6. Outer Case
- 7. Function Selection knob
- 8. Temperature knob
- 9. Time Knob
- 10. Foot
- 11. Indicator Light
- 12. Bake Tray
- 13. Rotisserie handle
- 14. Rotisserie Fork
- 15. Fryer handle
- 16. Fryer basket
- 17. Recycling symbol

2.1. Use or working environment.
2.1.1. Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.
2.1.2. Use the appliance in a well-ventilated area.
2.1.3. Do not place the appliance on hot surfaces, such as cooking plates, gas burners, ovens, or similar items.
2.1.4. Keep children and bystanders away when using this appliance.
2.1.5. Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface. Suitable for withstanding high temperatures and away from other heat sources and contact with water.
2.1.6. Keep the appliance away from flammable material such as textiles, curtains, cardboard, or paper, etc.
2.1.7. Do not place flammable material near the appliance.
2.1.8. Do not use the appliance in association with a programmer, timer or other device that automatically switches it on.
2.1.9. Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
2.1.10. Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains power supply voltage before plugging in the appliance.
2.1.11. Connect the appliance to the mains power supply with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.
2.1.12. The appliance's power must fit into the mains power supply socket properly. Do not alter the plug.
2.1.13. If using a multi-plug check ratings carefully as the current used by several appliances could easily exceed the rating of the multi plug.
2.1.14. If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains power supply to prevent the possibility of an electric shock.
2.1.15. Do not use the appliance if it has fallen on the floor or if there are visible signs of damage.
2.1.16. Do not force the power cord. Never use the power cord to lift, carry or unplug the appliance.
2.1.17. Do not wrap the power cord around the appliance.
2.1.18. Do not clip or crease the power cord.
2.1.19. Do not allow the power cord to hang or to come into contact with the hot surfaces of the appliance.
2.1.20. Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
2.1.21. The appliance is not suitable for outdoor use.
2.1.22. Power should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the appliance must not be used.
2.1.23. Do not touch the plug with wet hands.

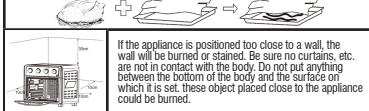
2.2. Personal safety:
2.2.1. **CAUTION:** Do not leave the appliance unattended during use as there is a risk of an accident.
2.2.2. Do not touch the heated parts of the appliance, as it may cause serious burns.
2.2.3. This appliance is only for domestic use, not for industrial or professional use. It is not intended to be used by guests in hospitality environments such as bed and breakfast, hotels, motels, and other types of residential environments, even in farmhouses, areas of the kitchen staff in shops, offices, and other work environments.

2.3. Safety advice and warnings!
Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident. Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.

CAUTIONS

	Always use the food fork when inserting or removing the tray. Touching these will cause severe burns.
	When hot, do not apply water to the glass window. It may cause the glass to break.
	When unplugging the cord, always take hold of the plug itself. Never pull on the cord. Doing so could break the wires inside the cord.
	Do not position the unit close to a gas burner or other source of high temperature. Do not place the unit close to an electric fan, doing so could prevent correct temperature control.
	Do not wet the power cord nor handle the unit with wet hands. Always unplug the cord after use, or whenever the unit is left unattended. A malfunction while the plug is inserted into the outlet could cause a fire.

When cooking oil-splashing dishes such as roast chicken, it is recommended to put 2 sheets of aluminium foil on a tray in order to diminish oil splashing. Put one on a tray. Then oil will drip to a gap between foils.



- 2.3.1. Fully unroll the appliance's power cable before use.
- 2.3.2. Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.
- 2.3.3. Do not use the appliance when empty (only pre-heat operation).
- 2.3.4. Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains power supply.
- 2.3.5. Do not cover the appliance with aluminium foil and other similar materials.
- 2.3.6. Do not use metal or sharp utensils on it.
- 2.3.7. To keep the non-slip treatment in good condition, do not use metal or sharp utensils on it.
- 2.3.8. This appliance should be stored out of reach of children.
- 2.3.9. Do not use the appliance if the cord is damaged.
- 2.3.10. Never leave the appliance unattended when in use and keep out of the reach of children.
- 2.3.11. If, for some reason, the appliance were to catch fire, disconnect the appliance from the mains power supply and DO NOT USE WATER TO PUT THE FIRE OUT.

2.4. Service:
2.4.1. Make sure that the appliance is serviced only by suitably qualified technician, and that only original spare parts or accessories are used to replace existing parts or accessories.
2.4.2. If the power cord is damaged, the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person must replace it in order to avoid a hazard.
2.4.3. Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

3. Instructions for use:
3.1. **Before use:**
3.1.1. Remove the appliance's protective film (if applicable).
3.1.2. Before using the product for the first time, clean in the manner described in the cleaning section.

3.2. Use and care:
3.2.1. Unplug the power cord completely before plugging it in.
3.2.2. Place your appliance on a flat, dry, stable and heat resistant surface.

3.3. Accessory functions:

Accessories	Food (For Ref. only)	How to use Tray Handle
Bake Tray	Roast Chicken Wings, burger steaks, Gratin, Cakes, almost all other oven-cooked foods	
Recommended to use it as crumb tray		
Wire Rack	Baked potatoes, Dry food	
Bake Tray and Wire Rack	For food which will drip, e.g. baked fish, etc.	
Wire Basket	Baked potatoes, Dry food	

The trays are not perfectly square.

Notes:
Be careful when removing pudding and other hot liquids.

3.3.2. Rack Support

You can adjust the Tray at 3 different positions according to the dishes you want to cook. For instance, when making macaroni gratin and you want to have the top part cooked the most, use the top or the second rack support. For roasting a chicken, use the bottom rack support.

3.3.3. Rotisserie Function

2.2.4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

2.2.5. This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

2.3.1. Fully unroll the appliance's power cable before use.
2.3.2. Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.
2.3.3. Do not use the appliance when empty (only pre-heat operation).
2.3.4. Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains power supply.
2.3.5. Do not cover the appliance with aluminium foil and other similar materials.
2.3.6. Do not use metal or sharp utensils on it.
2.3.7. To keep the non-slip treatment in good condition, do not use metal or sharp utensils on it.
2.3.8. This appliance should be stored out of reach of children.
2.3.9. Do not use the appliance if the cord is damaged.
2.3.10. Never leave the appliance unattended when in use and keep out of the reach of children.
2.3.11. If, for some reason, the appliance were to catch fire, disconnect the appliance from the mains power supply and DO NOT USE WATER TO PUT THE FIRE OUT.

2.4. Service:
2.4.1. Make sure that the appliance is serviced only by suitably qualified technician, and that only original spare parts or accessories are used to replace existing parts or accessories.
2.4.2. If the power cord is damaged, the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person must replace it in order to avoid a hazard.
2.4.3. Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

3. Instructions for use:
3.1. **Before use:**
3.1.1. Remove the appliance's protective film (if applicable).
3.1.2. Before using the product for the first time, clean in the manner described in the cleaning section.

3.2. Use and care:
3.2.1. Unplug the power cord completely before plugging it in.
3.2.2. Place your appliance on a flat, dry, stable and heat resistant surface.

3.3. Accessory functions:

Accessories	Food (For Ref. only)	How to use Tray Handle
Bake Tray	Roast Chicken Wings, burger steaks, Gratin, Cakes, almost all other oven-cooked foods	
Recommended to use it as crumb tray		
Wire Rack	Baked potatoes, Dry food	
Bake Tray and Wire Rack	For food which will drip, e.g. baked fish, etc.	
Wire Basket	Baked potatoes, Dry food	

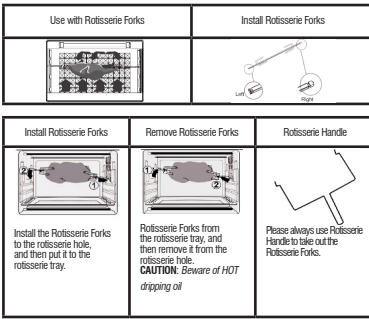
The trays are not perfectly square.

Notes:
Be careful when removing pudding and other hot liquids.

3.3.2. Rack Support

You can adjust the Tray at 3 different positions according to the dishes you want to cook. For instance, when making macaroni gratin and you want to have the top part cooked the most, use the top or the second rack support. For roasting a chicken, use the bottom rack support.

3.3.3. Rotisserie Function

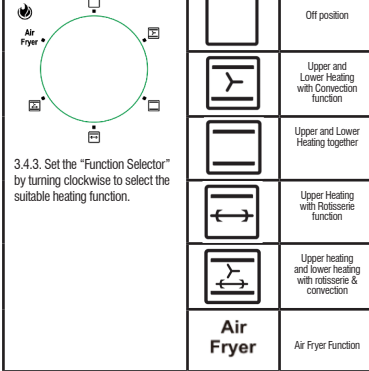


3.4. FUNCTION CONTROL

3.4.1. Set the "Temperature Control" by turning clockwise to select the suitable temperature according to the dishes you are going to cook. Temperature Control ranging from 80°C to 230°C.

3.4.2. Set the "Timer" to the number which indicates the cooking time (minutes). How the appliance is Working. **Avoidance of the Hot surface and DO NOT open the glass door during cooking!**

When setting the Timer to less than 5mins, turn it to more mins, and then turn back to the selected time.



3.5. Before using the unit for the first time:
3.5.1. Insert the plug into the wall outlet. Ensure that the voltage supply of the wall socket is the same as the voltage on the rating label.
3.5.2. Set the timer knob to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook. Set the timer by turning it clockwise. The appliance will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring.
Note: When setting the Timer to less than 5 min, turn it to more than 6 min, and then back to the selected time.

3.6. Using the appliance:
3.6.1. Set the Temperature Control knob for the dishes you are going to cook.
3.6.2. Set the function mode according to the dishes you are going to cook.
3.6.3. Set the timer knob to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook. Set the timer by turning it clockwise. The appliance will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring.
Note: When setting the Timer to less than 5 min, turn it to more than 6 min, and then back to the selected time.

3.7. Before using the unit for the first time:
3.7.1. Insert the plug into the wall outlet. Ensure that the voltage supply of the wall socket is the same as the voltage on the rating label.
3.7.2. Set the timer knob to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook. Set the timer by turning it clockwise. The appliance will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring.
Note: When setting the Timer to less than 5 min, turn it to more than 6 min, and then back to the selected time.

3.8. Before using the unit for the first time:
3.8.1. Insert the plug into the wall outlet. Ensure that the voltage supply of the wall socket is the same as the voltage on the rating label.
3.8.2. Set the timer knob to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook. Set the timer by turning it clockwise. The appliance will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring.
Note: When setting the Timer to less than 5 min, turn it to more than 6 min, and then back to the selected time.

3.3.3. Rotisserie Function

2.2.4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

2.2.5. This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

2.3.1. Fully unroll the appliance's power cable before use.
2.3.2. Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.
2.3.3. Do not use the appliance when empty (only pre-heat operation).
2.3.4. Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains power supply.
2.3.5. Do not cover the appliance with aluminium foil and other similar materials.
2.3.6. Do not use metal or sharp utensils on it.
2.3.7. To keep the non-slip treatment in good condition, do not use metal or sharp utensils on it.
2.3.8. This appliance should be stored out of reach of children.
2.3.9. Do not use the appliance if the cord is damaged.
2.3.10. Never leave the appliance unattended when in use and keep out of the reach of children.
2.3.11. If, for some reason, the appliance were to catch fire, disconnect the appliance from the mains power supply and DO NOT USE WATER TO PUT THE FIRE OUT.

2.4. Service:
2.4.1. Make sure that the appliance is serviced only by suitably qualified technician, and that only original spare parts or accessories are used to replace existing parts or accessories.
2.4.2. If the power cord is damaged, the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person must replace it in order to avoid a hazard.
2.4.3. Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

3. Instructions for use:
3.1. **Before use:**
3.1.1. Remove the appliance's protective film (if applicable).
3.1.2. Before using the product for the first time, clean in the manner described in the cleaning section.

3.2. Use and care:
3.2.1. Unplug the power cord completely before plugging it in.
3.2.2. Place your appliance on a flat, dry, stable and heat resistant surface.

3.3. Accessory functions:

Accessories	Food (For Ref. only)	How to use Tray Handle
Bake Tray	Roast Chicken Wings, burger steaks, Gratin, Cakes, almost all other oven-cooked foods	
Recommended to use it as crumb tray		
Wire Rack	Baked potatoes, Dry food	
Bake Tray and Wire Rack	For food which will drip, e.g. baked fish, etc.	
Wire Basket	Baked potatoes, Dry food	

The trays are not perfectly square.

Notes:
Be careful when removing pudding and other hot liquids.

3.3.2. Rack Support

You can adjust the Tray at 3 different positions according to the dishes you want to cook. For instance, when making macaroni gratin and you want to have the top part cooked the most, use the top or the second rack support. For roasting a chicken, use the bottom rack support.

3.3.3. Rotisserie Function

2.2.4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

2.2.5. This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

2.3.1. Fully unroll the appliance's power cable before use.
2.3.2. Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.
2.3.3. Do not use the appliance when empty (only pre-heat operation).
2.3.4. Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains power supply.
2.3.5. Do not cover the appliance with aluminium foil and other similar materials.
2.3.6. Do not use metal or sharp utensils on it.
2.3.7. To keep the non-slip treatment in good condition, do not use metal or sharp utensils on it.
2.3.8. This appliance should be stored out of reach of children.
2.3.9. Do not use the appliance if the cord is damaged.
2.3.10. Never leave the appliance unattended when in use and keep out of the reach of children.
2.3.11. If, for some reason, the appliance were to catch fire, disconnect the appliance from the mains power supply and DO NOT USE WATER TO PUT THE FIRE OUT.

2.4. Service:
2.4.1. Make sure that the appliance is serviced only by suitably qualified technician, and that only original spare parts or accessories are used to replace existing parts or accessories.
2.4.2. If the power cord is damaged, the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person must replace it in order to avoid a hazard.
2.4.3. Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

3. Instructions for use:
3.1. **Before use:**
3.1.1. Remove the appliance's protective film (if applicable).
3.1.2. Before using the product for the first time, clean in the manner described in the cleaning section.

3.2. Use and care:
3.2.1. Unplug the power cord completely before plugging it in.
3.2.2. Place your appliance on a flat, dry, stable and heat resistant surface.

3.3. Accessory functions:

Accessories	Food (For Ref. only)	How to use Tray Handle
Bake Tray	Roast Chicken Wings, burger steaks, Gratin, Cakes, almost all other oven-cooked foods	
Recommended to use it as crumb tray		
Wire Rack	Baked potatoes, Dry food	
Bake Tray and Wire Rack	For food which will drip, e.g. baked fish, etc.	
Wire Basket	Baked potatoes, Dry food	

The trays are not perfectly square.

Notes:
Be careful when removing pudding and other hot liquids.

3.3.2. Rack Support

You can adjust the Tray at 3 different positions according to the dishes you want to cook. For instance, when making macaroni gratin and you want to have the top part cooked the most, use the top or the second rack support. For roasting a chicken, use the bottom rack support.

3.3.3. Rotisserie Function

2.2.4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

2.2.5. This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

2.3.1. Fully unroll the appliance's power cable before use.
2.3.2. Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.
2.3.3. Do not use the appliance when empty (only pre-heat operation).
2.3.4. Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains power supply.
2.3.5. Do not cover the appliance with aluminium foil and other similar materials.
2.3.6. Do not use metal or sharp utensils on it.
2.3.7. To keep the non-slip treatment in good condition, do not use metal or sharp utensils on it.
2.3.8. This appliance should be stored out of reach of children.
2.3.9. Do not use the appliance if the cord is damaged.
2.3.10. Never leave the appliance unattended when in use and keep out of the reach of children.
2.3.11. If, for some reason, the appliance were to catch fire, disconnect the appliance from the mains power supply and DO NOT USE WATER TO PUT THE FIRE OUT.

2.4. Service:
2.4.1. Make sure that the appliance is serviced only by suitably qualified technician, and that only original spare parts or accessories are used to replace existing parts or accessories.
2.4.2. If the power cord is damaged, the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person must replace it in order to avoid a hazard.
2.4.3. Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

3. Instructions for use:
3.1. **Before use:**
3.1.1. Remove the appliance's protective film (if applicable).
3.1.2. Before using the product for the first time, clean in the manner described in the cleaning section.

3.2. Use and care:
3.2.1. Unplug the power cord completely before plugging it in.
3.2.2. Place your appliance on a flat, dry, stable and heat resistant surface.

3.3. Accessory functions:

Accessories	Food (For Ref. only)	How to use Tray Handle
Bake Tray	Roast Chicken Wings, burger steaks, Gratin, Cakes, almost all other oven-cooked foods	
Recommended to use it as crumb tray		
Wire Rack	Baked potatoes, Dry food	
Bake Tray and Wire Rack	For food which will drip, e.g. baked fish, etc.	
Wire Basket	Baked potatoes, Dry food	

The trays are not perfectly square.

Notes:
Be careful when removing pudding and other hot liquids.

3.3.2. Rack Support

You can adjust the Tray at 3 different positions according to the dishes you want to cook. For instance, when making macaroni gratin and you want to have the top part cooked the most, use the top or the second rack support. For roasting a chicken, use the bottom rack support.

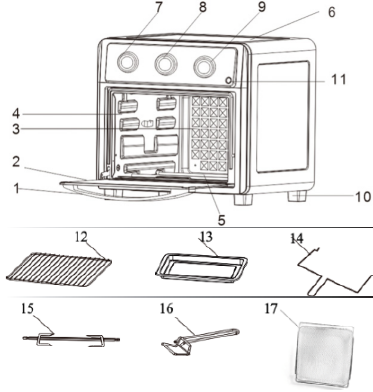
3.3.3. Rotisserie Function

2.2.4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

2.2.5. This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

2.3.1. Fully unroll the appliance's power cable before use.
2.3.2. Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.
2.3.3. Do not use the appliance when empty (only pre-heat operation).
2.3.4. Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains power supply.
2.3.5. Do not cover the appliance with aluminium foil and other

Spanish
Estimado cliente,
Gracias por elegir comprar un producto de la marca Mellerware. Gracias a su tecnología, diseño y funcionamiento y al hecho de que supera los más estrictos estándares de calidad, se puede asegurar un uso plenamente satisfactorio y una larga vida útil del producto.



1. Descripción de las piezas
1. Manteña de la puerta
2. Puerta de cristal
3. Caja interior
4. Soporte de bastidor
5. Elemento calefactor
6. Caja exterior
7. Perilla de selección de funciones
8. Perilla de temperatura
9. Perilla del temporizador
10. Perilla de la bandeja para hornear
11. Luz indicadora
12. Rejilla de alambre
13. Bandeja para hornear
14. Mango del asador
15. Tenedor para asar
16. Asa de la bandeja
17. Cesta para asar

2. Consejos y advertencias de seguridad!
La atención estas instrucciones antes de encender el aparato y consérvelas para consultarlo en el futuro. No seguir u observar estas instrucciones podría provocar un accidente. Indicar en las partes del producto que estarán en contacto con los alimentos, así como se indica en el apartado de limpieza, antes de su uso.

PRECAUCIONES

	Utilice siempre el tenedor para alimentos al insertar o retirar la bandeja. Tocarlos provocará quemaduras graves.
	Cuando este caliente, no aplique agua a la ventana de vidrio. Puede hacer que el cristal se rompa.
	Al desconectar el cable, agarrar siempre el propio enchufe. Nunca tire del cable. Hacerlo podría romper los cables dentro del cable.
	NOTA: El aparato está equipado con un temporizador, cuando el temporizador llega a "OFF", el aparato produce un sonido de campana y se apaga automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, gire el mando del temporizador en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta "OFF".
	No moje el cable de alimentación ni manipule la unidad con las manos mojadas. Desconecte siempre el cable después de su uso o siempre que deje la unidad desconectada. Un mal funcionamiento mientras el enchufe está insertado en el tomacorriente podría provocar un incendio.

Note:
Soyez prudent lorsque vous retirez du pudding et d'autres liquides chauds.
3.3.2. Preise en charge des racks

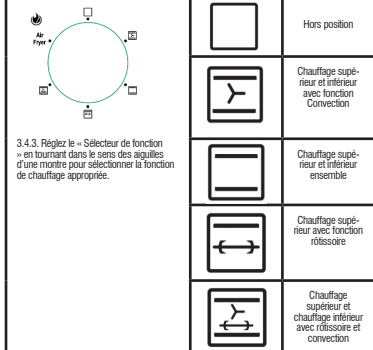
Vous pouvez ajuster le plateau à 3 positions différentes selon les plats que vous souhaitez cuisiner. Pour par exemple, lorsque vous préparez un gratin de macaronis et que vous souhaitez que la partie supérieure soit plus chaude, utilisez le haut, le milieu ou support de rack. Pour cuire un poulet, utilisez le support de la grille inférieure.

3.3.3. Fonction Rétoisseur

Utiliser avec des fourchettes de rôtissoire	Installer les fourchettes de rôtissoire
Installer les fourchettes de rôtissoire	Retirer les fourchettes de rôtissoire
Prendre de rôtissoire	
Installer les fourchettes de rôtissoire	Retirez les fourchettes du fourneau du plateau de la rôtissoire, puis retirez-les du trou du fourneau.
Utilisez toujours avec la poutre de la rôtissoire.	Fourchettes de rôtissoire.

3.4. CONTRÔLE DES FONCTIONS

- 3.4.1. Réglez le "Contrôle de la température" en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température adéquate des fonctions que vous préparez vous cuisiner. Contrôle de température allant de "80°C" à "230°C".
- 3.4.2. Réglez le "Timer" sur le numéro qui indique le temps de cuisson (minutes). Lorsque l'appareil fonctionne, mettez-vous de la surface CHAUDE et NE PAS ouvrir la porte avant pendant la cuisson!
- 3.4.3. Lorsque vous réglez le minuteur sur moins de 5 minutes, la bandeja se retire pendant encore 5 minutes, puis revient à l'heure sélectionnée.



Quando coque pratos que salpiquem óleo, como pollo assado, se recomenda colocar 2 folhas de papel alumínio em uma bandeja para diminuir as caldeiras de óleo. Por isso em uma bandeja. Então, o óleo gotejará ao espaço entre as lâminas.

- 2.2.4. Este aparato es está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- 2.2.5. Este aparato no es un juguete. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- 2.3. Uso y cuidado:
- 2.3.1. Desconecte completamente el cable de alimentación del aparato antes de cada uso.
- 2.3.2. No utilice el aparato si las piezas o accesorios no están correctamente instalados.
- 2.3.3. No utilice el aparato vacío (solo en funcionamiento de precalentamiento).
- 2.3.4. No deje la bandeja para hornear en el horno si no está conectada a la red eléctrica.
- 2.3.5. No cubra el aparato con papel de aluminio u otros materiales similares.
- 2.3.6. Desconecte el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso y antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
- 2.3.7. Para mantener el tratamiento antiaérido en buenas condiciones, no utilice utensilios metálicos en el horno.
- 2.3.8. Este aparato debe almacenarse fuera del alcance de los niños.
- 2.3.9. No guarde el aparato si todavía está caliente.
- 2.3.10. Nunca deje el aparato desconectado cuando está en uso y manténgalo fuera del alcance de los niños.
- 2.3.11. Si por algún motivo el aparato se incendia, desconecte el aparato de la red eléctrica y NO UTILICE AGUA PARA APAGAR EL FUEGO.
- 2.4. Servicio:
- 2.4.1. Asegúrese de que el mantenimiento del electrodoméstico sea realizado únicamente por un técnico debidamente calificado y que solo se usen repuestos o accesorios originales para reemplazar las piezas/accesorios externos.
- 2.4.2. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o su agente de servicio o una persona igualmente calificada deben reemplazar para evitar riesgos.
- 2.4.3. Cualquier mal uso o incumplimiento de las instrucciones de uso anula la garantía y la responsabilidad del fabricante.

ADVERTENCIA ESPECIAL:

Simbolo de reciclaje, no deseché el producto con basura doméstica.

Precaución: La temperatura de la superficie accesible puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.

- 2.1. Uso y entorno de trabajo.
- 2.1.1. Mantenga el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las zonas oscuras y desordenadas invitan a los accidentes.
- 2.1.2. Utilice el aparato en un área bien ventilada.
- 2.1.3. No coloque el aparato sobre superficies calientes, como placas de cocina, quemadores de gas, hornos o elementos similares.
- 2.1.4. Mantenga alejados a los niños y a otras personas cuando utilice este aparato.
- 2.1.5. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana, estable, apta para soportar altas temperaturas y alejada de otras fuentes de calor y contacto con el agua.
- 2.1.6. Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables como telas, cortinas, cortinas, papel, etc.
- 2.1.7. No coloque material inflamable cerca del aparato.
- 2.1.8. No utilice el aparato junto con un programador, temporizador u otro dispositivo que lo encienda automáticamente.
- 2.1.9. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados.
- 2.1.10. Asegúrese de que el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación coincida con el voltaje de la red eléctrica a la que se conectará el aparato.
- 2.1.11. Conecte el aparato a la red eléctrica con una toma de tierra que soporte un mínimo de 10 amperios.
- 2.1.12. El enchufe del aparato debe encajar correctamente en la toma de corriente. No altere el enchufe.
- 2.1.13. Si utiliza un enchufe múltiple, verifique las clasificaciones cuidadosamente ya que la corriente utilizada por varios aparatos podría exceder fácilmente la clasificación del enchufe múltiple.
- 2.1.14. Si alguna de las carcassas del aparato se rompe, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- 2.1.15. No toque el aparato si se ha caído al suelo o si hay signos visibles de daños.
- 2.1.16. No toque el cable de alimentación. Nunca utilice el cable de alimentación para levantar, transportar o desconectar el aparato.
- 2.1.17. No enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato.
- 2.1.18. No recorte ni doble el cable de alimentación.
- 2.1.19. No permita que el cable de alimentación cualquier o entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
- 2.1.20. Verifique el estado del cable de alimentación. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de descarga eléctrica.
- 2.1.21. El aparato no es apto para uso en exteriores.
- 2.1.22. El cable de alimentación debe examinarse periódicamente para detectar signos de daños y, si está dañado, no se debe utilizar el aparato.
- 2.1.23. No toque el enchufe con las manos mojadas.

NOTA: El aparato está equipado con un temporizador, cuando el temporizador llega a "OFF", el aparato produce un sonido de campana y se apaga automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, gire el mando del temporizador en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta "OFF".

2.2. Seguridad personal:

- 2.2.1. PRECAUCIÓN: No deje el aparato desconectado durante su uso, ya que existe riesgo de accidente.
- 2.2.2. No toque las partes calientes del aparato, ya que puede provocar quemaduras graves.
- 2.2.3. Este aparato es solo para uso doméstico, no para uso industrial o profesional. No está diseñado para ser utilizado por huéspedes en estancias de hospitalidad como bed and breakfast, hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales, incluso en granjas, áreas del personal de comida en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.

Portuguese
Estimado cliente,
Obrigado por adquirir um produto da marca Mellerware. Graças à sua tecnologia, design e operação e ao facto de que excede os mais rígidos padrões de qualidade, um uso totalmente satisfatório e uma longa vida útil do produto podem ser assegurados.

3.5. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois:3.5.1. Insérer la fiche dans la prise murale. Assurez-vous que la tension d'alimentation de la prise murale est la même que la tension indiquée sur l'étiquette signalétique.3.5.2. Chauffer l'air vide: insérer le plateau et la grille et régler l'intensité de fonctionnement du chauffage sur le mode "Supérieur et inférieur". Réglez le bouton de contrôle de la température sur "230°C" et le chauffage pendant environ 10 minutes.

Remarque: Il peut y avoir un peu de fumée et une odeur de brûlé lors de la première utilisation, mais il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.

- 3.6. Utilisation de l'appareil:
- 3.6.1. Réglez le bouton de contrôle de la température pour les plats que vous allez cuisiner.
- 3.6.2. Réglez le mode de fonction en fonction des plats que vous allez cuisiner.
- 3.6.3. Réglez le bouton du minuteur sur le chiffre qui indique le temps de cuisson (minutes) en fonction des plats que vous allez cuisiner. Réglez le minuteur en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. L'appareil éteindra automatiquement à la fin du temps sélectionné et une cloche sonnera.
- 3.6.4. Lorsque vous réglez le minuteur sur moins de 5 minutes, réglez-le sur plus de 6 minutes, puis revenez à l'heure sélectionnée.
- 3.6.5. L'appareil peut être éteint manuellement pendant la cuisson en tournant le minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "OFF".
- 3.6.6. Remarque: En cas de mode "Stay On", vous devez désactiver la minuterie manuellement, car celle-ci ne peut pas être réglée automatiquement.

- 3.7. Une fois que vous avez fini d'utiliser l'appareil:
- 3.7.1. Laissez l'appareil refroidir.
- 3.7.2. Débranchez l'appareil du secteur.
- 3.7.3. Nettoyez l'appareil comme décrit dans la section nettoyage.

4. Nettoyage:

- 4.1. Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir complètement avant d'entreprendre toute tâche de nettoyage.
- 4.2. Lors du nettoyage, lavez la surface intérieure et extérieure, le plateau, la grille et la fourchette du fourneau avec un coton doux (ou une éponge) et un nettoyant neutre. Lavez ensuite à l'eau tiède. N'utilisez pas de produits abrasifs pour éviter de rayer la surface intérieure de l'appareil ou de ne pas endommager le plateau, la grille et la fourchette du fourneau.
- 4.3. Nettoyez les parties extérieures de l'appareil avec un chiffon humide avec quelques gouttes de liquide vaisselle puis séchez.
- 4.4. N'utilisez pas de solvants, ni de produits à pH acide ou basique comme de l'eau de Javel, ou des produits abrasifs, pour nettoyer l'appareil.
- 4.5. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide et ne le placez jamais sous l'eau courante.

4.6. Laissez tous les accessoires sécher complètement avant de les ranger dans l'appareil.

Remarque: Si l'intérieur de l'appareil est sale, la cuisson peut prendre un peu plus de temps que d'habitude.

5. Anomalies et réparation:
- 5.1. Apportez l'appareil à un centre d'assistance agréé si le produit est endommagé ou si d'autres problèmes surviennent.
- 5.2. Si le raccordement au secteur a été endommagé, il doit être remplacé et vous devez procéder comme vous le feriez en cas de dommage.

6. Recyclage
- 6.1. Ces produits électriques, câbles, batteries, emballages et manuels, ne doivent pas être mélangés avec les ordures ménagères.
- 6.2. Pour un recyclage approprié, veuillez apporter ces produits à votre bureau Creative Housewares le plus proche où ils seront acceptés pour le recyclage gratuitement.
- 6.3. Vous pouvez également contacter votre autorité locale ou votre service d'élimination des déchets ménagers pour plus de détails sur le point de collecte désigné le plus proche.
- 6.4. Élimination correcte du produit.
- 6.5. Économisez les ressources et évitez les effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement.

- 2.2.4. Este aparato es está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- 2.2.5. Este aparato no es un juguete. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- 2.3. Uso y cuidado:
- 2.3.1. Desconecte completamente el cable de alimentación del aparato antes de cada uso.
- 2.3.2. No utilice el aparato si las piezas o accesorios no están correctamente instalados.
- 2.3.3. No utilice el aparato vacío (solo en funcionamiento de precalentamiento).
- 2.3.4. No deje la bandeja para hornear en el horno si no está conectada a la red eléctrica.
- 2.3.5. No cubra el aparato con papel de aluminio u otros materiales similares.
- 2.3.6. Desconecte el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso y antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
- 2.3.7. Para mantener el tratamiento antiaérido en buenas condiciones, no utilice utensilios metálicos en el horno.
- 2.3.8. Este aparato debe almacenarse fuera del alcance de los niños.
- 2.3.9. No guarde el aparato si todavía está caliente.
- 2.3.10. Nunca deje el aparato desconectado cuando está en uso y manténgalo fuera del alcance de los niños.
- 2.3.11. Si por algún motivo el aparato se incendia, desconecte el aparato de la red eléctrica y NO UTILICE AGUA PARA APAGAR EL FUEGO.
- 2.4. Servicio:
- 2.4.1. Asegúrese de que el mantenimiento del electrodoméstico sea realizado únicamente por un técnico debidamente calificado y que solo se usen repuestos o accesorios originales para reemplazar las piezas/accesorios externos.
- 2.4.2. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o su agente de servicio o una persona igualmente calificada deben reemplazar para evitar riesgos.
- 2.4.3. Cualquier mal uso o incumplimiento de las instrucciones de uso anula la garantía y la responsabilidad del fabricante.

2.2. Seguridad personal:

- 2.2.1. PRECAUCIÓN: No deje el aparato desconectado durante su uso, ya que existe riesgo de accidente.
- 2.2.2. No toque las partes calientes del aparato, ya que puede provocar quemaduras graves.
- 2.2.3. Este aparato es solo para uso doméstico, no para uso industrial o profesional. No está diseñado para ser utilizado por huéspedes en estancias de hospitalidad como bed and breakfast, hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales, incluso en granjas, áreas del personal de comida en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.

3.5. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois:3.5.1. Insérer la fiche dans la prise murale. Assurez-vous que la tension d'alimentation de la prise murale est la même que la tension indiquée sur l'étiquette signalétique.3.5.2. Chauffer l'air vide: insérer le plateau et la grille et régler l'intensité de fonctionnement du chauffage sur le mode "Supérieur et inférieur". Réglez le bouton de contrôle de la température sur "230°C" et le chauffage pendant environ 10 minutes.

Remarque: Il peut y avoir un peu de fumée et une odeur de brûlé lors de la première utilisation, mais il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.

- 3.6. Utilisation de l'appareil:
- 3.6.1. Réglez le bouton de contrôle de la température pour les plats que vous allez cuisiner.
- 3.6.2. Réglez le mode de fonction en fonction des plats que vous allez cuisiner.
- 3.6.3. Réglez le bouton du minuteur sur le chiffre qui indique le temps de cuisson (minutes) en fonction des plats que vous allez cuisiner. Réglez le minuteur en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. L'appareil éteindra automatiquement à la fin du temps sélectionné et une cloche sonnera.
- 3.6.4. Lorsque vous réglez le minuteur sur moins de 5 minutes, réglez-le sur plus de 6 minutes, puis revenez à l'heure sélectionnée.
- 3.6.5. L'appareil peut être éteint manuellement pendant la cuisson en tournant le minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "OFF".
- 3.6.6. Remarque: En cas de mode "Stay On", vous devez désactiver la minuterie manuellement, car celle-ci ne peut pas être réglée automatiquement.

- 3.7. Une fois que vous avez fini d'utiliser l'appareil:
- 3.7.1. Laissez l'appareil refroidir.
- 3.7.2. Débranchez l'appareil du secteur.
- 3.7.3. Nettoyez l'appareil comme décrit dans la section nettoyage.

4. Nettoyage:

- 4.1. Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir complètement avant d'entreprendre toute tâche de nettoyage.
- 4.2. Lors du nettoyage, lavez la surface intérieure et extérieure, le plateau, la grille et la fourchette du fourneau avec un coton doux (ou une éponge) et un nettoyant neutre. Lavez ensuite à l'eau tiède. N'utilisez pas de produits abrasifs pour éviter de rayer la surface intérieure de l'appareil ou de ne pas endommager le plateau, la grille et la fourchette du fourneau.
- 4.3. Nettoyez les parties extérieures de l'appareil avec un chiffon humide avec quelques gouttes de liquide vaisselle puis séchez.
- 4.4. N'utilisez pas de solvants, ni de produits à pH acide ou basique comme de l'eau de Javel, ou des produits abrasifs, pour nettoyer l'appareil.
- 4.5. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide et ne le placez jamais sous l'eau courante.

- 2.2.4. Este aparato es está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- 2.2.5. Este aparato no es un juguete. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- 2.3. Uso y cuidado:
- 2.3.1. Desconecte completamente el cable de alimentación del aparato antes de cada uso.
- 2.3.2. No utilice el aparato si las piezas o accesorios no están correctamente instalados.
- 2.3.3. No utilice el aparato vacío (solo en funcionamiento de precalentamiento).
- 2.3.4. No deje la bandeja para hornear en el horno si no está conectada a la red eléctrica.
- 2.3.5. No cubra el aparato con papel de aluminio u otros materiales similares.
- 2.3.6. Desconecte el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso y antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
- 2.3.7. Para mantener el tratamiento antiaérido en buenas condiciones, no utilice utensilios metálicos en el horno.
- 2.3.8. Este aparato debe almacenarse fuera del alcance de los niños.
- 2.3.9. No guarde el aparato si todavía está caliente.
- 2.3.10. Nunca deje el aparato desconectado cuando está en uso y manténgalo fuera del alcance de los niños.
- 2.3.11. Si por algún motivo el aparato se incendia, desconecte el aparato de la red eléctrica y NO UTILICE AGUA PARA APAGAR EL FUEGO.
- 2.4. Servicio:
- 2.4.1. Asegúrese de que el mantenimiento del electrodoméstico sea realizado únicamente por un técnico debidamente calificado y que solo se usen repuestos o accesorios originales para reemplazar las piezas/accesorios externos.
- 2.4.2. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o su agente de servicio o una persona igualmente calificada deben reemplazar para evitar riesgos.
- 2.4.3. Cualquier mal uso o incumplimiento de las instrucciones de uso anula la garantía y la responsabilidad del fabricante.

3. Instrucciones de uso:
- 3.1. Antes de usar:
- 3.1.1. Retire la película protectora del aparato (si corresponde).
- 3.1.2. Antes de utilizar el producto por primera vez, limpie de la manera descrita en la sección de limpieza.
- 3.2. Uso y cuidado:
- 3.2.1. Desconecte completamente el cable de alimentación antes de enchufarlo.
- 3.2.2. Coloque su aparato sobre una superficie plana, seca, estable y resistente al calor.

3.3. Funciones accesorias:

Accesorios	Comida (solo para referencia)	Cómo utilizar el asa de la bandeja
Bandeja para hornear	Alitas de pollo asadas, hamburguesas, Bites, gratinados, pastiches y casi todos los demás alimentos cocinados en el horno.	
Recomendado usarlo como bandeja descomponible.		
Estante de alambre	Patates ahumadas, Pisco	
Bandeja para hornear y Estante de alambre	Para alimentos que gotean, p. pescado hervido, etc.	
Cesta de alambre	Patates ahumadas, Pisco	

Las bandejas no son perfectamente cuadradas.

Nota: Tenga cuidado al retirar pudines y otros líquidos calientes.

3.3.2. Soporte de bastidor

Puedes ajustar la bandeja en 3 posiciones diferentes, según los platos que quieras cocinar. Por ejemplo, cuando cocinas macarrones gratinados y si deseas que la parte superior se cocine al máximo, usa el soporte superior. Para cocinar pollo, usa el soporte de la rejilla inferior.

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

- 2.2.4. Este aparato es está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- 2.2.5. Este aparato no es un juguete. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- 2.3. Uso y cuidado:
- 2.3.1. Desconecte completamente el cable de alimentación del aparato antes de cada uso.
- 2.3.2. No utilice el aparato si las piezas o accesorios no están correctamente instalados.
- 2.3.3. No utilice el aparato vacío (solo en funcionamiento de precalentamiento).
- 2.3.4. No deje la bandeja para hornear en el horno si no está conectada a la red eléctrica.
- 2.3.5. No cubra el aparato con papel de aluminio u otros materiales similares.
- 2.3.6. Desconecte el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso y antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
- 2.3.7. Para mantener el tratamiento antiaérido en buenas condiciones, no utilice utensilios metálicos en el horno.
- 2.3.8. Este aparato debe almacenarse fuera del alcance de los niños.
- 2.3.9. No guarde el aparato si todavía está caliente.
- 2.3.10. Nunca deje el aparato desconectado cuando está en uso y manténgalo fuera del alcance de los niños.
- 2.3.11. Si por algún motivo el aparato se incendia, desconecte el aparato de la red eléctrica y NO UTILICE AGUA PARA APAGAR EL FUEGO.
- 2.4. Servicio:
- 2.4.1. Asegúrese de que el mantenimiento del electrodoméstico sea realizado únicamente por un técnico debidamente calificado y que solo se usen repuestos o accesorios originales para reemplazar las piezas/accesorios externos.
- 2.4.2. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o su agente de servicio o una persona igualmente calificada deben reemplazar para evitar riesgos.
- 2.4.3. Cualquier mal uso o incumplimiento de las instrucciones de uso anula la garantía y la responsabilidad del fabricante.

3. Instrucciones de uso:
- 3.1. Antes de usar:
- 3.1.1. Retire la película protectora del aparato (si corresponde).
- 3.1.2. Antes de utilizar el producto por primera vez, limpie de la manera descrita en la sección de limpieza.
- 3.2. Uso y cuidado:
- 3.2.1. Desconecte completamente el cable de alimentación antes de enchufarlo.
- 3.2.2. Coloque su aparato sobre una superficie plana, seca, estable y resistente al calor.

3.3. Funciones accesorias:

Accesorios	Comida (solo para referencia)	Cómo utilizar el asa de la bandeja
Bandeja para hornear	Alitas de pollo asadas, hamburguesas, Bites, gratinados, pastiches y casi todos los demás alimentos cocinados en el horno.	
Recomendado usarlo como bandeja descomponible.		
Estante de alambre	Patates ahumadas, Pisco	
Bandeja para hornear y Estante de alambre	Para alimentos que gotean, p. pescado hervido, etc.	
Cesta de alambre	Patates ahumadas, Pisco	

Las bandejas no son perfectamente cuadradas.

Nota: Tenga cuidado al retirar pudines y otros líquidos calientes.

3.3.2. Soporte de bastidor

Puedes ajustar la bandeja en 3 posiciones diferentes, según los platos que quieras cocinar. Por ejemplo, cuando cocinas macarrones gratinados y si deseas que la parte superior se cocine al máximo, usa el soporte superior. Para cocinar pollo, usa el soporte de la rejilla inferior.

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

3.3.3. Función de asador

</