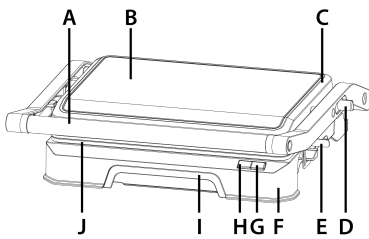




Spanish
Estimado cliente,
Gracias por elegir comprar un producto de la marca Mel-lerware. Gracias a su tecnología, diseño y funcionamiento, y al hecho de que supera los más estrictos estándares de calidad, puede garantizarse un uso totalmente satisfactorio y una larga vida del producto.



1. Descripción de las piezas:

- A. Mango
- B. Placas decorativas
- C. Carcasa superior
- D. Botón giratorio de 180°
- E. Botón de bloqueo o palanca de elevación
- F. Carcasa inferior
- G Luz de listo
- H. Luz de encendido
- I. Caja receptora de aceite
- J. Placa antiadherente de la parrilla

2. Advertencias y advertencias de seguridad:

Lea atentamente estas instrucciones antes de encender el aparato y consérvelas para futuras consultas. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar un accidente. Limpie todas las partes del producto que estarán en contacto con los alimentos, como se indica en la sección de limpieza, antes de su uso.

2.1. Uso o entorno de trabajo:

- 2.1.1. Mantenga el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras invitan a accidentes.
- 2.1.2. Use el aparato en un área bien ventilada.
- 2.1.3. No coloque el aparato sobre superficies calientes, como placas de cocción, quemadores de gas, hornos u objetos similares.
- 2.1.4. Mantenga a los niños y las personas alejadas cuando use este electrodoméstico.
- 2.1.5. Coloque el aparato en una superficie horizontal, plana y estable, adecuada para soportar altas temperaturas y lejos de otras fuentes de calor y contacto con el agua.
- 2.1.6. Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables como textiles, cortinas, cartón o papel, etc.
- 2.1.7. No coloque material inflamable cerca del aparato.
- 2.1.8. No use el dispositivo en asociación con un programador, temporizador u otro dispositivo que lo encienda

3. Instruction d'utilisation:

3.1. Avant utilisation:

- 3.1.1. Retirez le film protecteur de l'appareil (le cas échéant).
- 3.1.2. Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez les parties qui entreront en contact avec des aliments de la manière décrite dans la section nettoyage.
- 3.1.3. Pour de meilleurs résultats, enduisez légèrement les plaques de cuisson avec un peu d'huile de cuisson ou un aérosol de cuisson.

3.2. Préparation de votre grille-pain:

- Fermez le grille-pain et branchez-le sur la prise murale. Le voyant rouge d'alimentation indique que le grille-pain est allumé. Le voyant vert prêt indique que le grille-pain a commencé à préchauffer.
- Le préchauffage dure environ 3 à 5 minutes pour atteindre la température idéale. Lorsque le voyant vert prêt s'éteint, le grille-pain est prêt à l'emploi.

3.3. Utilisation:

- Préparez les hamburgers, les morceaux de viande désossés et les morceaux de viande fins ou d'autres aliments comme indiqué et placez-les sur la plaque de cuisson inférieure.
- Fermez la plaque de cuisson supérieure qui possède une charnière flottante conçue pour appuyer uniformément sur les aliments. La plaque supérieure doit être complètement abaissée pour obtenir des marques de grill sur les aliments sélectionnés.
- Lorsque les aliments sont cuits, utilisez la poignée pour ouvrir le couvercle. Retirez les aliments à l'aide d'une spatule en plastique. N'utilisez jamais de pincettes métalliques ou de couteau car ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.
- Utilisez le grille-pain comme grill de contact pour cuire des hamburgers, des morceaux de viande désossés et des morceaux fins de viande et de légumes.
- Utilisez le grille-pain comme grill de contact lorsque vous souhaitez cuire quelque chose en peu de temps ou lorsque vous recherchez une méthode de cuisson saine. Lorsqu'ils sont cuits sur le grill de contact, les aliments cuisent rapidement car vous faites griller les deux côtés des aliments en même temps. Les nervures des plaques du grill combinées au bec verseur à graisse situé au coin de la plaque permettent à la graisse de s'égoutter de la viande et de s'écouler dans les plaques.
- Lorsque vous faites cuire plusieurs aliments dans le grill de contact, il est important que l'épaisseur des aliments soit uniforme afin que le couvercle se ferme uniformément sur les aliments.

3.4. Utilisation comme grill ouvert:

- Placez le grille-pain sur une surface plane et propre où vous avez l'intention de cuisiner. Le grille-pain peut être

automatiquement.

- 2.1.9 No use el aparato si el cable o el enchufe están dañados.
- 2.1.10. Asegúrese de que la tensión indicada en la etiqueta de clasificación coincida con la tensión de la fuente de alimentación antes de enchufar el aparato.
- 2.1.11. Conecte el aparato a la fuente de alimentación con una toma de tierra que soporte un mínimo de 10 amperios.
- 2.1.12. El enchufe del aparato debe encajar correctamente en el enchufe de la fuente de alimentación. No alteres el enchufe.
- 2.1.13. Si usa una clavija múltiple, compruebe las clasificaciones con cuidado ya que la corriente utilizada por varios dispositivos podría exceder fácilmente la clasificación de la clavija múltiple.
- 2.1.14. Si alguna de las cubiertas del aparato se rompe, inmediatamente desconecte el aparato de la fuente de alimentación para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- 2.1.15. No use el aparato si se ha caído al suelo o si hay signos visibles de daños.
- 2.1.16. No fuerce el cable de alimentación. Nunca use el cable de alimentación para levantar, transportar o desenchufar 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 se cuelege 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 adecuado para uso en exteriores.
- 2.1.22. El cable de alimentación se debe examinar con regularidad para detectar signos de daños y, si el cable está dañado, no se debe utilizar.
- 2.1.23. No toque el enchufe con las manos mojadas.

2.2. Seguridad personal:

- 2.2.1. **PRECAUCIÓN:** No deje el aparato sin supervisión durante el uso, ya que existe el riesgo de un accidente.
- 2.2.2. No toque las partes calientes del aparato, ya que puede causar quemaduras graves.
- 2.2.3. Este aparato es solo para uso doméstico, no para uso industrial o profesional. No está destinado a ser utilizado por huéspedes en entornos de hospitalidad como alojamiento y desayuno, hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales, incluso en casas de campo, áreas de personal de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- 2.2.4. Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato.

placé en position plate.

- La plaque supérieure/le couvercle est au niveau de la plaque inférieure/de la base. Les plaques supérieure et inférieure s'alignent pour créer une grande surface de cuisson. Pour régler le grille-pain à cette position, localisez le levier de déverrouillage de la charnière sur le bras droit. Bouton de sélection à 180°
- Avec votre main gauche sur la poignée, utilisez votre main droite pour faire glisser le levier vers vous. Poussez la poignée vers l'arrière jusqu'à ce que le couvercle repose à plat sur le comptoir. L'appareil restera dans cette position jusqu'à ce que vous releviez la poignée et le couvercle pour le remettre en position fermée.
- Utilisez le grille-pain à grill comme grill ouvert pour cuire des hamburgers, des steaks, de la volaille (nous ne recommandons pas de cuire du poulet avec os, car il ne cuit pas uniformément sur un grill ouvert), du poisson et des légumes.
- La cuisson sur le grill ouvert est la méthode la plus polyvalente d'utilisation du grille-pain à grill. En position ouverte, vous disposez du double de la surface de cuisson.
- Vous avez la possibilité de cuire différents types d'aliments sur des grills séparés sans combiner leurs saveurs, ou de cuire de grandes quantités du même type d'aliment. La position ouverte s'adapte également à différentes coupes de viande d'épaisseurs variables, vous permettant de cuire chaque morceau à votre goût.

3.3. Utilisation:

- Préparez les hamburgers, les morceaux de viande désossés et les morceaux de viande fins ou d'autres aliments comme indiqué et placez-les sur la plaque de cuisson inférieure.
- Fermez la plaque de cuisson supérieure qui possède une charnière flottante conçue pour appuyer uniformément sur les aliments. La plaque supérieure doit être complètement abaissée pour obtenir des marques de grill sur les aliments sélectionnés.
- Lorsque les aliments sont cuits, utilisez la poignée pour ouvrir le couvercle. Retirez les aliments à l'aide d'une spatule en plastique. N'utilisez jamais de pincettes métalliques ou de couteau car ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.
- Utilisez le grille-pain comme grill de contact pour cuire des hamburgers, des morceaux de viande désossés et des morceaux fins de viande et de légumes.
- Utilisez le grille-pain comme grill de contact lorsque vous souhaitez cuire quelque chose en peu de temps ou lorsque vous recherchez une méthode de cuisson saine. Lorsqu'ils sont cuits sur le grill de contact, les aliments cuisent rapidement car vous faites griller les deux côtés des aliments en même temps. Les nervures des plaques du grill combinées au bec verseur à graisse situé au coin de la plaque permettent à la graisse de s'égoutter de la viande et de s'écouler dans les plaques.
- Lorsque vous faites cuire plusieurs aliments dans le grill de contact, il est important que l'épaisseur des aliments soit uniforme afin que le couvercle se ferme uniformément sur les aliments.

3.4. Utilisation comme grill ouvert:

- Placez le grille-pain sur une surface plane et propre où vous avez l'intention de cuisiner. Le grille-pain peut être

2.2.5. Este electrodoméstico no es un juguete. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

2.3. Uso y cuidado:

- 2.3.1. Desenrolle completamente el cable de alimentación del artefacto antes de cada uso.
- 2.3.2. No use el aparato si las piezas o los accesorios no están colocados correctamente.
- 2.3.3. No use el aparato cuando esté vacío.
- 2.3.4. No encienda el aparato mientras está en uso o conectado a la fuente de alimentación.
- 2.3.5. No cubra la superficie de cocción o los alimentos con papel de aluminio y otros materiales similares.
- 2.3.6. Desenchufe el aparato de la fuente de alimentación cuando no esté en uso y antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
- 2.3.7. Este aparato debe almacenarse fuera del alcance de los niños.
- 2.3.8. No guarde el aparato si aún está caliente.
- 2.3.9. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso y manténgalo fuera del alcance de los niños.
- 2.3.10. Si, por alguna razón, el aparato se incendiara, desconecte el aparato de la fuente de alimentación y NO USE AGUA PARA PONER EL FUEGO FUERA.
- 2.4. **Servicio:**
- 2.4.1. Asegúrese de que el servicio sea revisado solo por un técnico calificado y que solo se utilicen repuestos o accesorios originales para reemplazar las piezas/ accesorios existentes.
- 2.4.2. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o su agente de servicio o una persona con la misma calificación debe reemplazarlo para evitar un peligro.
- 2.4.3. Cualquier uso indebido 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 usar el producto por primera vez, limpie las partes que entrarán en contacto con los alimentos de la manera descrita en la sección de limpieza.
- 3.1.3. Para obtener mejores resultados, cubra ligeramente las placas de cocción con un poco de aceite de cocina o aerosol de cocina.

3.2. Preparación de la tostadora grill:

- Cierre la tostadora grill y enchúfela a la toma de corriente. La luz roja de encendido indica que la tostadora grill está encendida. La luz verde de listo indica que la tostadora grill ha comenzado a precalentarse.
- El precalentamiento dura aproximadamente de 3 a 5 minutos para alcanzar la temperatura ideal. Cuando la luz verde de listo se apague, la tostadora grill estará lista para

chiffon humide avec quelques gouttes de liquide vaisselle, puis séchez. ATTENTION ! Ne plongez pas les parties électriques de l'appareil dans un liquide.

4.5. N'utilisez pas de solvants, de produits à pH acide ou basique tels que de l'eau de Javel, ou de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

4.6. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide et ne le placez jamais sous l'eau courante.

5. Stockage:

- 5.1. Avant de ranger l'appareil, assurez-vous qu'il est froid, propre et sec. Ne jamais ranger l'appareil lorsqu'il est mouillé.
- 5.2. Ne jamais enrouler le cordon autour de l'appareil pour éviter de l'endommager. Conserver dans un endroit frais et sec.

6. Anomalies et réparation:

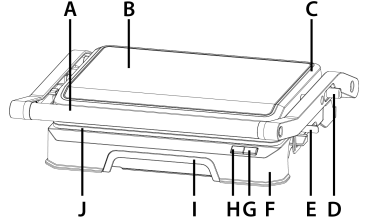
- 6.1. Apportez l'appareil à un centre d'assistance agréé si le produit est endommagé ou si d'autres problèmes surviennent.
- 6.2. Si la connexion au secteur a été endommagée, elle doit être remplacée et vous devez procéder comme vous le feriez en cas de dommages.

7. Recyclage:

- 7.1. Ces produits électriques, câbles, batteries, emballages et le manuel ne doivent pas être mélangés avec les déchets ménagers généraux. Pour un recyclage correct, veuillez apporter ces produits au bureau Creative Housewares le plus proche où ils seront acceptés pour recyclage gratuitement.
- 7.2. Sinon, veuillez contacter votre autorité locale ou le service d'élimination des déchets ménagers pour plus de détails sur le point de collecte désigné le plus proche. Une élimination correcte des produits permet d'économiser des ressources et de prévenir les effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement.

Portuguese

Estimado cliente,
Obrigado por escolher comprar um produto da marca Mel-lerware. Graças à sua tecnologia, design e operação e ao facto de exceder os padrões de qualidade mais rigorosos, pode ser assegurado um uso totalmente satisfatório e uma longa vida útil do produto.



usarse.

3.3. Uso:

- Prepare las hamburguesas, los trozos de carne deshuesados y los cortes finos de carne u otros alimentos según las instrucciones y colóquelos en la placa de cocción inferior.
- Cierre la placa de cocción superior, que tiene una bisagra flotante diseñada para presionar uniformemente los alimentos. La placa superior debe estar completamente bajada para lograr marcas de parrilla en los alimentos seleccionados.
- Cuando los alimentos estén cocidos, use el mango para abrir la tapa. Retire los alimentos con la ayuda de una espátula de plástico. Nunca use pinzas de metal ni un cuchillo, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente de las placas de cocción.
- Utilice la tostadora-parrilla como una parrilla de contacto para cocinar hamburguesas, trozos de carne deshuesados y cortes finos de carne y verduras.
- Utilice la tostadora-parrilla como una parrilla de contacto cuando desee cocinar algo en poco tiempo o cuando busque un método saludable de asar a la parrilla. Cuando se cocina en la parrilla de contacto, los alimentos se cocinan rápidamente porque se asan ambos lados de los alimentos al mismo tiempo. Las estrías de las placas de la parrilla combinadas con el pico de grasa en la esquina de la placa permiten que la grasa gotee de la carne y se oscurea de las placas.
- Cuando cocine más de un alimento en la parrilla de contacto, es importante que el grosor de los alimentos sea uniforme para que la tapa se cierre de manera uniforme sobre los alimentos.

3.4. Uso como parrilla abierta:

- Coloque la tostadora-parrilla sobre una superficie plana y limpia donde desee cocinar. La tostadora-parrilla se puede colocar en posición plana.
- La placa/tapa superior está nivelada con la placa/base inferior. Las placas superior e inferior se alinean para crear una gran superficie de cocción. Para colocar la tostadora grill en esta posición, ubique la palanca de liberación de la bisagra en el brazo derecho.
- Con la mano izquierda en el mango, use la mano derecha para deslizar la palanca hacia usted. Empuje el mango hacia atrás hasta que la tapa quede plana sobre la mesada. La unidad permanecerá en esta posición hasta que levante el mango y la tapa para volverla a la posición cerrada.
- Use la tostadora grill como una parrilla abierta para cocinar hamburguesas, bistec, aves (no recomendamos cocinar pollo con hueso, ya que no se cocina de manera uniforme en una parrilla abierta), pescado y verduras.
- Cocinar en la parrilla abierta es el método más versátil de usar la tostadora grill. En la posición abierta, tiene el doble de superficie para asar.
- Tiene la opción de cocinar diferentes tipos de alimentos

1. Descrição das peças:

- A. Alça
- B. Placas decorativas
- C. Carcaça superior
- Botão de marcação D. 180°
- E. Botão de bloqueio ou elevação da alavanca
- F. Carcaça inferior
- G Luz de prontidão
- H. Luz de iluminação
- I. Caixa receptora de óleo
- J. Placa antiaderente para grelhar

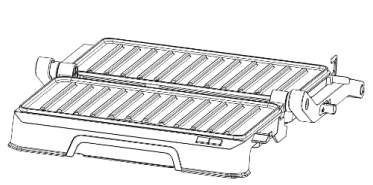
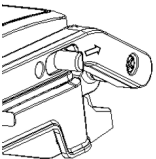
2. Conselhos e avisos de segurança!

Leia atentamente estas instruções antes de ligar o aparelho e guarde-as para consultas futuras. O não cumprimento e não cumprimento destas instruções pode causar um acidente. Limpe todas as partes do produto que entrarão em contato com os alimentos, conforme indicado na seção de limpeza, antes do uso.

2.1. Uso o ambiente de trabajo:

- 2.1.1. Mantenga el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras invitan a accidentes.
- 2.1.2. Use el aparato en un área bien ventilada.
- 2.1.3. No coloque el aparato sobre superficies calientes, como placas de cocción, quemadores de gas, hornos u objetos similares.
- 2.1.4. Mantenga a los niños y las personas alejadas cuando use este electrodoméstico.
- 2.1.5. Coloque el aparato en una superficie horizontal, plana y estable, adecuada para soportar altas temperaturas y lejos de otras fuentes de calor y contacto con el agua.
- 2.1.6. Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables como textiles, cortinas, cartón o papel, etc.
- 2.1.7. No coloque material inflamable cerca del aparato.
- 2.1.8. No use el dispositivo en asociación con un programador, temporizador u otro dispositivo que lo encienda automáticamente.
- 2.1.9 No use el aparato si el cable o el enchufe están dañados.
- 2.1.10. Asegúrese de que la tensión indicada en la etiqueta de clasificación coincida con la tensión de la fuente de alimentación antes de enchufar el aparato.
- 2.1.11. Conecte el aparato a la fuente de alimentación con una toma de tierra que soporte un mínimo de 10 amperios.
- 2.1.12. El enchufe del aparato debe encajar correctamente en el enchufe de la fuente de alimentación. No alteres el enchufe.
- 2.1.13. Si usa una clavija múltiple, compruebe las clasificaciones con cuidado ya que la corriente utilizada por varios dispositivos podría exceder fácilmente la clasificación de la clavija múltiple.
- 2.1.14. Si alguna de las cubiertas del aparato se rompe, inmediatamente desconecte el aparato de la fuente de alimentación para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- 2.1.15. No use el aparato si se ha caído al suelo o si hay

en parrillas separadas sin combinar sus sabores, o cocinar grandes cantidades del mismo tipo de alimento. La posición abierta también admite diferentes cortes de carne con diferentes grosores, lo que le permite cocinar cada pieza a su gusto.



4. Limpieza y mantenimiento:

- 4.1. Desconecte el aparato de la red eléctrica y deje que se enfríe por completo antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
- 4.2. Limpie la bandeja de goteo con un paño húmedo y séquela.
- 4.3. Limpie las placas de cocción con un paño suave para eliminar los restos de comida. Para los restos de comida que se hayan quedado pegados, exprima un poco de agua tibia mezclada con detergente sobre los restos de comida y luego limpie con un estropajo de plástico no abrasivo o coloque papel de cocina húmedo sobre la parrilla para humedecer los restos de comida.
- 4.4. Limpie las partes externas del aparato con un paño húmedo con unas gotas de lavavajillas y luego séquelas. ¡PRECAUCIÓN! No sumerja las partes eléctricas del aparato en ningún líquido.
- 4.5. No utilice disolventes ni productos con un pH ácido o básico como lejía ni productos abrasivos para limpiar el aparato.
- 4.6. Nunca sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido ni lo coloque bajo el grifo.

5. Almacenamiento:

- 5.1. Antes de guardarlo, asegúrese de que el aparato esté fresco, limpio y seco. Nunca lo guarde mientras esté húmedo.
- 5.2. Nunca enrolle el cable con fuerza alrededor del aparato para evitar dañarlo. Guárdelo en un lugar fresco y seco.

6. Anomalías y reparación:

- 6.1. Lleve el aparato a un centro de soporte autorizado si el producto está dañado o si surgen otros problemas.

signos visibles de daños.

- 2.3.10. Si, por alguna razón, el aparato se incendiara, desconecte el aparato de la fuente de alimentación y NO USE AGUA PARA PONER EL FUEGO FUERA.
- 2.3.11. Conecte el aparato a la fuente de alimentación con una toma de tierra que soporte un mínimo de 10 amperios.
- 2.3.12. El enchufe del aparato debe encajar correctamente en el enchufe de la fuente de alimentación. No alteres el enchufe.
- 2.3.13. Si usa una clavija múltiple, compruebe las clasificaciones con cuidado ya que la corriente utilizada por varios dispositivos podría exceder fácilmente la clasificación de la clavija múltiple.
- 2.3.14. Si alguna de las cubiertas del aparato se rompe, inmediatamente desconecte el aparato de la fuente de alimentación para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- 2.3.15. No use el aparato si se ha caído al suelo o si hay

2.2. Segurança pessoal:

- 2.2.1. **CUIDADO:** Não deixe o aparelho sem vigilância durante a utilização, pois existe o risco de acidente.
- 2.2.2. Não toque nas partes aquecidas do aparelho, pois pode causar queimaduras graves.
- 2.2.3. Este aparelho é apenas para uso doméstico, não para uso industrial ou profissional. Não se destina a ser usado por hóspedes em hospitalidade ambientes como pousadas, hotéis, moteis e outros tipos de ambientes residenciais, inclusive em casas de fazenda, áreas de pessoal de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- 2.2.4. Este aparelho não se destina a uso por pessoas (incluindo crianças) com física, sensorial ou mental reduzida capacidades ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instrução sobre o uso do aparelho por um pessoa responsável pela sua segurança.
- 2.2.5. Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

2.3. Uso y cuidado:

- 2.3.1. Desenrolle completamente el cable de alimentación del artefacto antes de cada uso.
- 2.3.2. No use el aparato si las piezas o los accesorios no están colocados correctamente.
- 2.3.3. No use el aparato cuando esté vacío.
- 2.3.4. No encienda el aparato mientras está en uso o conectado a la fuente de alimentación.
- 2.3.5. No cubra la superficie de cocción o los alimentos con papel de aluminio y otros materiales similares.
- 2.3.6. Desenchufe el aparato de la fuente de alimentación cuando no esté en uso y antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
- 2.3.7. Este aparato debe almacenarse fuera del alcance de los niños.
- 2.3.8. No guarde el aparato si aún está caliente.

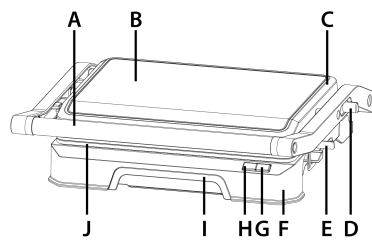
6.2. Si la conexión a la red se ha dañado, debe ser reemplazada y debe proceder como lo haría en caso de daño.

7. Reciclaje:

- 7.1. Estos productos eléctricos, cables, baterías, embalajes y el manual no deben mezclarse con la basura doméstica general. Para un reciclaje adecuado, lleve estos productos a la oficina de Creative Housewares más cercana, donde serán aceptados para reciclaje sin cargo.
- 7.2. Alternativamente, comuníquese con su autoridad local o con el servicio de eliminación de residuos domésticos para obtener más detalles sobre el punto de recolección designado más cercano. La eliminación correcta del producto ahorra recursos y evita efectos negativos en la salud humana y el medio ambiente.

French

Cher client,
Merci d'avoir choisi d'acheter un produit de marque Mellerware. Grâce à sa technologie, sa conception et son fonctionnement et le fait qu'elle dépasse les normes de qualité les plus strictes, une utilisation parfaitement satisfaisante et une longue durée de vie du produit peuvent être assurées.



- 1. Description des pièces:
A. Poignée
B. Plaques décoratives
C. Boîtier supérieur
D. Bouton de sélection à 180°
E. Bouton de verrouillage ou de levage du levier
F. Boîtier inférieur
G. Témoin de disponibilité
H. Témoin d'alimentation
I. Boîte de réception d'huile
J. Plaque antiadhésive du grill

2. Conseils de sécurité et avertissements!

Lisez attentivement ces instructions avant d'allumer l'appareil et conservez-les pour référence ultérieure. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un accident. Nettoyez toutes les parties du produit qui seront en contact avec les aliments, comme indiqué dans la section de nettoyage, avant utilisation.

2.3.9. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso y manténgalo fuera del alcance de los niños.

2.3.10. Si, por alguna razón, el aparato se incendiara, desconecte el aparato de la fuente de alimentación y NO USE AGUA PARA PONER EL FUEGO FUERA.

2.4. Serviço:

- 2.4.1. Asegúrese de que el servicio sea revisado solo por un técnico calificado y que solo se utilicen repuestos o accesorios originales para reemplazar las piezas / accesorios existentes.
- 2.4.2. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o su agente de servicio o una persona con la misma calificación debe reemplazarlo para evitar un peligro.
- 2.4.3. Cualquier uso indebido o incumplimiento de las instrucciones de uso anula la garantía y la responsabilidad del fabricante.

3. Instruções de uso:

3.1. Antes de usar:

- 3.1.1. Remova a película protetora do aparelho (se aplicável).
- 3.1.2. Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as partes que entrarão em contato com os alimentos da maneira descrito na seção de limpeza.
- 3.1.3. Para obter melhores resultados, cubra levemente as placas de cozinha com um pouco de óleo ou spray de cozinha.

3.2. Preparar a sua torradeira:

- Feche a Torradeira Grill e ligue-a à tomada. A luz de prontidão indica que a torradeira começou a pré-aquecer
- O pré-aquecimento demora aproximadamente 3 a 5 minutos para atingir a temperatura ideal. Quando a luz verde de prontidão estiver apagada, a torradeira estará pronta a utilizar.

3.3. Uso:

- Prepare os hambúrgueres, os pedaços de carne desossados e os cortes finos de carne ou outros alimentos, conforme as instruções, e coloque-os na placa de cozedura inferior.
- Feche a placa de cozedura superior que possui uma dobradiça flutuante concebida para pressionar uniformemente os alimentos. A placa superior deve estar totalmente baixada para obter as marcas Grill nos alimentos selecionados.
- Quando os alimentos estiverem cozinhados utilize a pega para abrir a tampa. Retire os alimentos com a ajuda de uma espátula de plástico. Nunca utilize pinças de metal ou facas, pois podem danificar o revestimento antiaderente das placas de cozedura.
- Utilize a Torradeira Grill como grelha de contacto para cozinhar hambúrgueres, pedaços de carne desossados e cortes finos de carne e legumes.
- Utilize o Grill-Toaster como grelhador de contacto,

2.1. Utilisation ou environnement de travail:

- 2.1.1. Gardez la zone de travail propre et bien éclairée. Les zones encombrées et sombres favorisent les accidents.
- 2.1.2. Utilisez l'appareil dans un endroit bien ventilé.
- 2.1.3. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes, telles que des plaques de cuisson, des brûleurs à gaz, des fours ou des objets similaires.
- 2.1.4. Tenez les enfants et les spectateurs à distance lors de l'utilisation de cet appareil.
- 2.1.5. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable, conçue pour résister à des températures élevées et à l'écart des autres sources de chaleur et au contact de l'eau.
- 2.1.6. Tenez l'appareil à l'écart de tout matériau inflammable tel que textiles, rideaux, cartons ou papiers, etc.
- 2.1.7. Ne placez pas de matériau inflammable à proximité de l'appareil.
- 2.1.8. N'utilisez pas l'appareil en association avec un programmeur, une minuterie ou un autre appareil qui l'allume automatiquement.
- 2.1.9 N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la prise est endommagé.
- 2.1.10. Assurez-vous que la tension indiquée sur l'étiquette correspond à la tension d'alimentation secteur avant de brancher l'appareil.
- 2.1.11. Branchez l'appareil sur le secteur avec une prise de terre d'au moins 10 ampères.
- 2.1.12. La fiche de l'appareil doit s'insérer correctement dans la prise d'alimentation secteur. Ne pas modifier la fiche.
- 2.1.13. Si vous utilisez une prise multifiche, vérifiez soigneusement les valeurs car le courant utilisé par plusieurs appareils peut facilement dépasser la valeur nominale de la prise multiple.
- 2.1.14. Si l'un des boîtiers de l'appareil se casse, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation secteur afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- 2.1.15. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé sur le sol ou s'il présente des signes visibles de dommages.
- 2.1.16. Ne forcez pas le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.
- 2.1.17. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil.
- 2.1.18. Ne coupez pas et ne pliez pas le cordon d'alimentation.
- 2.1.19. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre ou entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- 2.1.20. Vérifiez l'état du cordon d'alimentation. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.
- 2.1.21. L'appareil ne convient pas pour une utilisation en extérieur.
- 2.1.22. Le cordon d'alimentation doit être inspecté régulièrement pour déceler tout signe de dommage. Si le cordon est endommagé, il ne doit pas être utilisé.
- 2.1.23. Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées.

2.2.1. **ATTENTION:** Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation car il y a un risque d'accident.

2.2.2. Ne touchez pas les parties chauffées de l'appareil, car cela pourrait causer de graves brûlures.

2.2.3. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non à un usage industriel ou professionnel. Il n'est pas destiné à être utilisé par les clients dans des environnements hospitaliers tels que chambres d'hôtels, hôtels, motels et autres types d'environnements résidentiels, même dans les fermes, les aires de travail dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail.

2.2.4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins d'être supervisé ou instruit par une personne responsable de leur sécurité.

2.2.5. Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

2.4. Un service:

- 2.4.1. Assurez-vous que l'appareil est réparé uniquement par un technicien qualifié, et que seules des pièces de rechange d'origine ou des accessoires sont utilisés pour remplacer les pièces/accessoires existants.
- 2.4.2. Si le cordon d'alimentation est endommagé, le fabricant ou son agent de service ou une personne de qualification similaire doit le remplacer afin d'éviter tout danger.
- 2.4.3. Toute mauvaise utilisation ou le non-respect des instructions d'utilisation rend la garantie et la responsabilité du fabricant nulles et non avenues.

quando quiser cozinhar algo num curto espaço de tempo ou quando estiver à procura de um método saudável de grelhar. Quando cozinhado na grelha de contacto, os alimentos cozinham rapidamente porque molha os dois lados dos alimentos ao mesmo tempo. As costelas das placas para grelhar combinadas com o bico de gordura no canto da placa permitem que a gordura escorra da carne e escorra das placas.

- Quando cozinhar mais do que um alimento na grelha de contacto, é importante que a espessura dos alimentos seja consistente para que a tampa feche uniformemente sobre os alimentos.