

# mellerware®

makes life easier

## GRILL MASTER 2000W BBQ grill



complies with  
INTERNATIONAL  
IEC60335  
SAFETY SPECIFICATIONS

**m**  
2000W

**2 YEAR**  
WARRANTY

Model:  
27005A

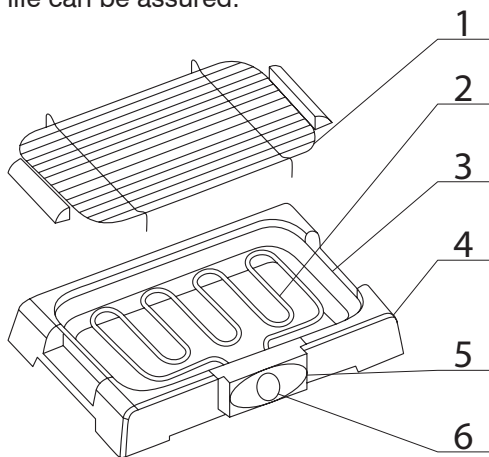
**2 YEAR**  
WARRANTY  
1 YEAR RETAIL &  
1 YEAR EXTENDED



Register online: [www.mellerware.co.za](http://www.mellerware.co.za)

## 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.



**Fig. 1**

### 1. Parts description

- 1- Grill tray
- 2- Heating element
- 3- Drip tray
- 4- Cool touch housing
- 5- Pilot light
- 6- Thermostat

### 2. 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.

#### 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 plug 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 up, 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 cord 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 farm houses, areas of the kitchen staff in shops, offices and other work environments.

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. Use and care:**

2.3.1. Fully unroll the appliance's power cable before each 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.

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 cooking surface or food with aluminium foil and other similar materials.

2.3.6. Unplug the appliance from the mains power supply when not in use and before undertaking any cleaning task.

2.3.7. This appliance should be stored out of reach of children

2.3.8. Do not store the appliance if it is still hot.

2.3.9. Never leave the appliance unattended when in use and keep out of the reach of children.

2.3.10. 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/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. Instruction 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 the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.

3.1.3. Some parts of the appliance have been lightly greased. Consequently, the first time the appliance is used it may smoke slightly. After a short time, this smoke will disappear.

#### 3.2. Use and care

3.2.1. Unroll the power cord completely before plugging it in.

3.2.2. Place your appliance on a flat, dry, stable and heat resistant surface.

3.2.3. Fill the drip tray with water and leave it for 15 minutes to remove the protective film from the heating coil. Turn the thermostat to MAX position. At this point a presence of smoke is normal. Ensure that there is sufficient level of ventilation.

3.2.4. Before use preheat the grill for approximately 5 minutes

#### 3.3. Use:

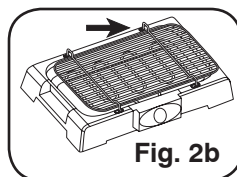
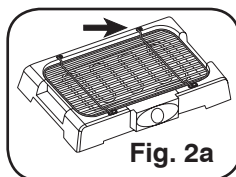
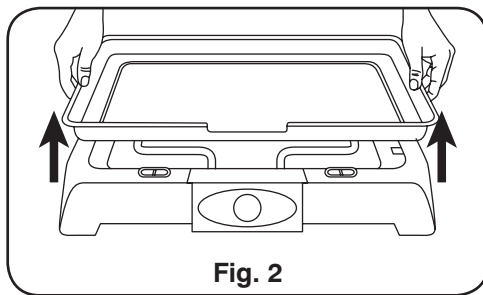
3.3.1. Unroll the power cable completely before plugging it in.

3.3.2. Fill the water tray with 1.5 litres of cold water, adhering to the "MIN" and "MAX" levels.

3.3.3. Insert the heating element by correctly placing it in the opening that is on the front side of the BBQ grill.

3.3.4. The grill can be adjusted to one of two heights. For the lower setting, insert

into left hole (Fig. 2a). For the higher setting, insert the grill 'legs' into right hole (Fig. 2b).



3.3.5. Connect the appliance to the wall socket (ensure the voltage on the rating label corresponds to the voltage of the mains).

3.3.6. Turn the variable temperature control to the desired temperature position. The pilot light (5) will illuminate indicating that the appliance is heating up.

3.3.7. Wait until the pilot light (5) has switched off, this will indicate that the appliance has reached the selected/ desired temperature.

3.3.8. Once the pilot light switches off, place your desired ingredients on the grill to cook.

3.3.9. The grilling time depends on the thickness of the food and the set temperature, thick food are grilled more quickly by piercing it with metal skewers, and turn the food from time to time.

3.3.10. In order to minimize the generation of acrylamide during the cooking process, avoid the food reaching dark brown.

3.3.11. When the food is cooked to your taste, remove it from the appliance with the help of a wooden spatula or similar heat resistant implement.

3.3.12. The water will evaporate during use. It will therefore be necessary to refill the water tray.

3.3.13. When refilling, avoid dropping water on the heating element.

### **3.4. Once you have finished using the appliance:**

3.4.1. Allow appliance to cool down.

3.4.2. Unplug the appliance from the mains power supply.

3.4.3. Clean the appliance as described in the cleaning section.

## **4. Cleaning**

4.1. Disconnect the appliance from the wall socket and let it cool down completely before undertaking any cleaning task.

4.2. Remove tray as shown in Fig. 2 for cleaning.

4.3. Clean the power cable and casing with a damp cloth and then dry. **DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**

4.4. Clean the water tray using a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.

4.5. Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products when cleaning the appliance.

4.6. Do not submerge the appliance in water or any other liquid, or place it under a running tap.

4.7. It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.

authorised support centre if product is damaged or other problems arise.

5.2. If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced and you should proceed as you would in the case of damage.

## **5. Anomalies and repair**

5.1. Take the appliance to an

6. Below are suggested food and cooking times, however it also depends how you want it done:

ITEM		GRILLING TIME (MINUTES)
<b>Red meat GRILLING TIME (MINUTES)</b>		
Steak: New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone, and filet mignon (tenderloin)	¾ inch thick 1 inch thick 2 inches thick	10 to 14 (high heat) 14 to 16 (high heat) 18 to 20 (high heat)
Kebab	14,17 to 56.7 grams, ¾ inch thick	12 to 15 (medium heat)
Ground beef patty	¾ thick	12 to 16 (minutes high heat)
<b>Pork</b>		
Bratwurst: fresh	85.05 grams link	28 to 32 (medium heat)
Chop: boneless or bone in	¾ inch thick	20 to 30 (medium heat)
Loin: boneless	¾ to 1 in thick	16 to 18 (medium heat)
<b>Poultry</b>		
Chicken breast : bonelss & Skinless	170.1 to 226.8 grams	12 to 14 (Medium heat)
Chicken Pieces: bone in, assorted	85.05 to 170.1 grams	40 (Medium heat)
Kebab	1 to 1½ in cubes	14 to 16 (High heat)
<b>Seafood</b>		
<b>Fish, Fillet or Steak:</b> halibut, red snapper, salmon, sea bass, swordfish, and tuna	½ to 1 inch thick 1 to 1 ¼ inch thick	8 to 10 (High heat) 10 to 12 (High heat)
Whole fish	453.6 grams	15 to 20 (Medium heat)
Shrimp	42.52 grams	2 to 5 (High heat)
<b>Vegetables</b>		
Potato	¼ inch slices	10 to 12 (high heat)
Corn	In husk Husked	25 to 30 (high heat) 12 to 14 (High heat)
Mushroom	Portabello	12 to 15 (High heat)
Peppers	Quartered	8 to 10 (High heat)
Onion	½ inch slices	10 to 12 (High heat)
Asparagus	½ in diameter	8 to 10 (High heat)
Zucchini	½ inc slices	8 to 10 (High heat)

## Geagte kliënt,

Dankie dat u gekies het om 'n Mellerware-handelsmerk te koop. Danksy sy tegnologie, ontwerp en werking en die feit dat dit die strengste gehaltestandaarde oorskry, 'n ten volle bevredigende gebruik en lang produklewe kan verseker word.

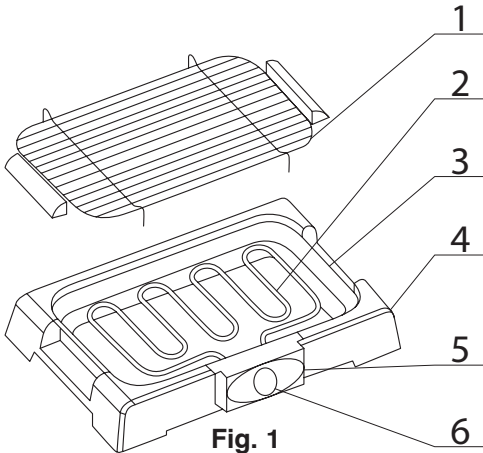


Fig. 1

### 1. Onderdele beskrywing

- 1- Grill rooster
- 2- Verwarmingselement
- 3- Olie-versamelbak
- 4- Plastiese buitelyn
- 5- Pilot lig
- 6- Thermostaat

### 2. Veiligheidsadvies en waarskuwings!

Lees hierdie instruksies sorgvuldig deur voordat u die toestel aanskakel en hou dit vir toekomstige verwysing. Versuim om hierdie instruksies te volg en op te let kan lei tot 'n ongeluk. Maak al die dele van die produk wat met voedsel in aanraking kom, soos aangedui in die skoonmaakafdeling, voor gebruik.

#### 2.1. Gebruik of werksomgewing:

2.1.1. Hou die werkarea skoon en goed belig. Roerige en donker gebiede nooi

ongelukke uit.

2.1.2. Gebruik die apparaat in 'n goed geventileerde area

2.1.3. Plaas die apparaat nie op warm oppervlaktes soos kookplate, gasbrander, oonde of soortgelyke items nie.

2.1.4. Hou kinders en omstanders weg wanneer u hierdie toestel gebruik.

2.1.5. Plaas die apparaat op 'n horisontale, plat, stabiele oppervlak wat geskik is vir die weerstaan van hoë temperature en weg van ander hittebronne en kontak met water.

2.1.6. Hou die apparaat weg van vlambare materiaal soos tekstiele, gordyne, karton of papier, ens.

2.1.7. Moenie vlambare materiaal naby die toestel plaas nie.

2.1.8. Moenie die toestel in kombinasie met 'n programmeerder, timer of ander toestel gebruik wat dit outomaties aanskakel nie.

2.1.9. Moet nie die toestel gebruik as die kabel of stekker beskadig is nie.

2.1.10. Maak seker dat die spanning wat op die graderingsetiket aangedui word, ooreenstem met die spanning van die spanning voordat u die toestel aansluit.

2.1.11. Sluit die toestel aan op die netspanning met 'n aardkrag wat ten minste 10 ampère behels.

2.1.12. Die stekker van die apparaat moet in die netspanning van die stekker gepas wees. Moenie die prop verander nie.

2.1.13. As 'n multiplug gebruik word, moet die graderings noukeurig nagegaan word, aangesien die stroom wat deur verskeie toestelle gebruik word, maklik oorskry kan word.

2.1.14. As enige van die toebehore breek, skakel die toestel onmiddellik uit die stroomtoevoer om die moontlikheid van 'n elektriese skok te voorkom.

2.1.15. Moenie die toestel gebruik as dit

op die vloer geval het of as daar sigbare tekens van skade is nie.

2.1.16. Moenie die netsnoer dwing nie. Moet nooit die kragtoevoer gebruik om die toestel op te hef of te dra nie.

2.1.17. Moet nie die netsnoer om die toestel draai nie.

2.1.18. Moenie die kragtoevoer sny of vou nie.

2.1.19. Moenie toelaat dat die kragtoevoer hang of met die warm oppervlakte van die toestel in aanraking kom nie.

2.1.20. Kontroleer die toestand van die netsnoer. Beskadigde of verstrengelde kables verhoog die risiko van elektriese skok.

2.1.21. Die toestel is nie geskik vir buite gebruik nie.

2.1.22. Die kragtoevoer moet gereeld ondersoek word vir tekens van skade, en as die tou beskadig is, moet die toestel nie gebruik word nie.

2.1.23. Moenie die prop met nat hande aanraak nie.

## **2.2. Persoonlike veiligheid:**

2.2.1. LET WEL: Moenie die toestel onbewaak maak tydens gebruik nie, aangesien daar 'n ongeluk gevaar is.

2.2.2. Moenie aan die verhitte dele van die apparaat raak nie, aangesien dit ernstige brandwonde kan veroorsaak.

2.2.3. Hierdie toestel is slegs vir huishoudelike gebruik, nie vir industriële of professionele gebruik nie. Dit is nie bedoel om gaste in gasvryheidsomgewings soos bed en ontbyt, hotelle, motels en ander tipes woongeboue te gebruik nie, selfs in plaashuise, areas van kombuispersoneel in winkels, kantore en ander werksomgewings.

2.2.4. Hierdie toestel is nie bedoel vir gebruik deur persone (insluitend kinders) met verminderde fisiese,

sensoriese of geestelike vermoëns, of gebrek aan ondervinding en kennis, tensy hulle toesig of instruksies aangaande die gebruik van die toestel deur 'n persoon wat vir hul veiligheid verantwoordelik is, gegee is.

2.2.5. Hierdie toestel is nie 'n speelding nie. Kinders moet toesig gehou word om te verseker dat hulle nie met die toestel speel nie.

## **2.3. Gebruik en sorg:**

2.3.1. Vult die toestel se kragkabel voor elke gebruik uit.

2.3.2. Moenie die toestel gebruik as die dele of toebehore nie behoorlik toegerus is nie.

2.3.3. Moenie die toestel gebruik as dit leeg is nie.

2.3.4. Moenie die toestel oorskakel terwyl dit in gebruik is of met die kragtoevoer verbind word nie.

2.3.5. Moet nie die kookoppervlak of kos met aluminiumfoelie en ander soortgelyke materiale bedek nie.

2.3.6. Skakel die toestel uit die kragtoevoer wanneer dit nie gebruik word nie en voordat u enige skoonmaakwerk onderneem.

2.3.7. Hierdie toestel moet buite bereik van kinders gestoor word

2.3.8. Moenie die toestel stoor as dit nog warm is nie.

2.3.9. Verlaat die toestel nooit sonder toesig wanneer dit in gebruik is en buite bereik van kinders voorkom.

2.3.10. As die toestel om een of ander rede brand, moet die toestel van die kragtoevoer verwyder word en **GEEN WATER GEBRUIK OM DIE VUUR UIT TE STIK NIE.**

## **2.4. diens:**

2.4.1. Maak seker dat die toestel slegs deur 'n toepaslike gekwalifiseerde



tegnikus bedien word, en dat slegs oorspronklike onderdele of toebehore gebruik word om bestaande dele / toebehore te vervang.

2.4.2. As die kragtoevoer beskadig is, moet die vervaardiger of sy diensagent of 'n soortgelyke gekwalifiseerde persoon dit vervang om gevaar te voorkom.

2.4.3. Enige misbruik of versuim om die gebruiksaanwysings te volg, maak die waarborg en die aanspreeklikheid van die vervaardiger ongeldig.

### 3. Onderrig vir gebruik

3.1. Voor gebruik:

3.1.1. Verwyder die beskermende film van die toestel (indien van toepassing).

3.1.2. Voordat u die produk vir die eerste keer gebruik, maak die dele wat met voedsel in aanraking kom, skoon soos op die skoonmaakafdeling beskryf.

3.1.3. Sommige dele van die toestel is liggies gesmeer. Die eerste keer dat die toestel gebruik word, kan dus effens rook. Na 'n kort rukkie sal hierdie rook verdwyn.

3.2. Gebruik en sorg

3.2.1. Draai die kragtoevoer heeltemal uit voordat u dit aansluit.

3.2.2. Plaas jou toestel op 'n plat, droë, stabiele en hittebestande oppervlak.

3.2.3. Vul die waterbak met water en laat dit vir 15 minute om die beskermende film uit die verwarmingspoel te verwyder. Draai die termostaat na MAX posisie. Op hierdie stadium is 'n teenwoordigheid van rook normaal. Verseker dat daar genoeg ventilasie is.

3.2.4. Voorverhit die rooster vir ongeveer 5 minute

### 3.3. Gebruik:

3.3.1. Draai die kragkabel volledig uit voordat dit ingeprop word.

3.3.2. Vul die waterbak met 1,5 liter koue water, wat aan die "MIN" en "MAX" vlakke voldoen.

3.3.3. Plaas die verwarmingselement deur dit korrek in te steek in die opening wat aan die voorkant van die barbecue is.

3.3.4. Die rooster kan aangepas word op een van twee hoogtes. Vir die onderste instelling, plaas in die linker gat (Fig. 2a). Vir die hoër instelling, plaas die roosterbene in die regte gaatjie (Fig. 2b).

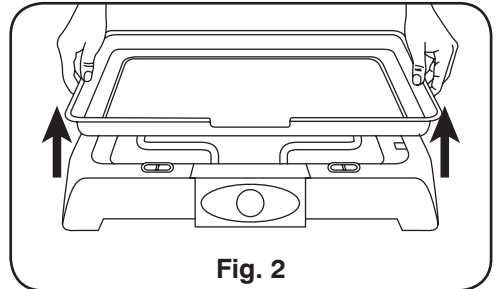


Fig. 2

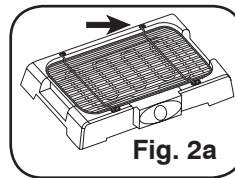


Fig. 2a

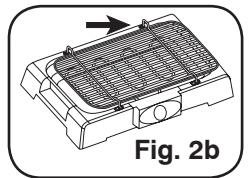


Fig. 2b

3.3.5. Skakel die toestel aan op die muurkontak (maak seker dat die spanning op die graderingsetiket ooreenstem met die spanning van die kragnet).

3.3.6. Draai die veranderlike temperatuurbeheer na die verlangde temperatuurposisie. Die loodslig (5) sal verlig, wat aandui dat die toestel verhit word.

3.3.7. Wag totdat die loodslig (5) afgeskakel is, sal dit aandui dat die toestel die gekose / gewenste temperatuur bereik het.

3.3.8. Sodra die loodslig afgeskakel het, plaas die verlangde bestanddele op die rooster om te kook.

3.3.9. Die rooster tyd hang af van die dikte van die kos en die ingestelde temperatuur, dik kos word gouer gegrild, deur dit met metaalstappe te spat en die kos van tyd tot tyd te verander.

3.3.10. Om die opwekking van akrylamied tydens die kookproses te verminder, vermy die kos donkerbruin.

3.3.11. Wanneer die kos na jou smaak is, verwyder dit uit die toestel met behulp van 'n houtspatel of soortgelyke hittebestande implement.

3.3.12. Die water sal tydens gebruik verdamp. Dit sal dus nodig wees om die waterbak te hervul.

3.3.13. Moenie water op die verwarmingselement laat val wanneer dit hervul word nie.

### **3.4. Sodra jy die toestel klaar gebruik het:**

3.4.1. Laat toestel toe om af te koel.

3.4.2. Skakel die toestel uit die kragtoevoer.

3.4.3. Maak die apparaat skoon soos beskryf in die skoonmaakafdeling.

## **4. Skoonmaak**

4.1. Koppel die apparaat uit die stopcontact en laat dit heeltemal afkoel voordat u enige reinigingswerk onderneem.

4.2. Verwyder skinkbord soos in Figuur 2 getoon vir skoonmaak.

4.3. Maak die kragkabel en die omhulsel skoon met 'n klam lap en droog dan. Moenie die toedieningsapparaat in water of enige ander vloeistof oplos nie.

4.4. Maak die waterbak skoon met 'n klam lap met 'n paar druppels opwasmiddel en droog dan.

4.5. Moet nie oplosmiddels of produkte met 'n suur of basis pH soos bleikmiddel of skuurprodukte gebruik wanneer u die apparaat skoonmaak nie.

4.6. Moenie die apparaat in water of enige ander vloeistof onderdompel nie, of plaas dit onder 'n lopende kraan.

4.7. Dit is raadsaam om gereeld die apparaat skoon te maak en enige kosblare te verwyder.

## **5. Anomalieë en herstel**

5.1. Neem die toestel na 'n gemagtigde ondersteuningsentrum as die produk beskadig is of ander probleme ervaar.

5.2. As die aansluiting op die hoofstroom beskadig is, moet dit vervang word en moet u voortgaan soos u sou in die geval van skade.

6. Hier is voorgestelde voedsel- en kooktye, maar dit hang ook af van hoe jy dit wil doen:

ITEM		GRILLING TIME (MINUTES)
<b>Red meat GRILLING TIME (MINUTES)</b>		
Steak: New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone, and filet mignon (tenderloin)	¾ inch thick 1 inch thick 2 inches thick	10 to 14 (high heat) 14 to 16 (high heat) 18 to 20 (high heat)
Kebab	14,17 to 56.7 grams, ¾ inch thick	12 to 15 (medium heat)
Ground beef patty	¾ thick	12 to 16 (minutes high heat)
<b>Pork</b>		
Bratwurst: fresh	85.05 grams link	28 to 32 (medium heat)
Chop: boneless or bone in	¾ inch thick	20 to 30 (medium heat)
Loin: boneless	¾ to 1 in thick	16 to 18 (medium heat)
<b>Poultry</b>		
Chicken breast : bonelss & Skinless	170.1 to 226.8 grams	12 to 14 (Medium heat)
Chicken Pieces: bone in, assorted	85.05 to 170.1 grams	40 (Medium heat)
Kebab	1 to 1½ in cubes	14 to 16 (High heat)
<b>Seafood</b>		
<b>Fish, Fillet or Steak:</b> halibut, red snapper, salmon, sea bass, swordfish, and tuna	½ to 1 inch thick 1 to 1 ¼ inch thick	8 to 10 (High heat) 10 to 12 (High heat)
Whole fish	453.6 grams	15 to 20 (Medium heat)
Shrimp	42.52 grams	2 to 5 (High heat)
<b>Vegetables</b>		
Potato	¼ inch slices	10 to 12 (high heat)
Corn	In husk Husked	25 to 30 (high heat) 12 to 14 (High heat)
Mushroom	Portabello	12 to 15 (High heat)
Peppers	Quartered	8 to 10 (High heat)
Onion	½ inch slices	10 to 12 (High heat)
Asparagus	½ in diameter	8 to 10 (High heat)
Zucchini	½ inc slices	8 to 10 (High heat)

## Estimado cliente,

Gracias por elegir comprar un producto de la marca Mellerware. Gracias a su tecnología, diseño y operación, y al hecho de que excede los más estrictos estándares de calidad, se puede asegurar un uso totalmente satisfactorio y una vida útil prolongada del producto.

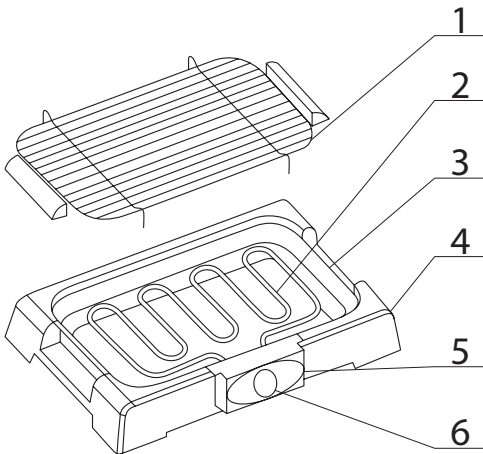


Fig. 1

## 1. Descripción de las piezas

- 1- Parrilla de la parrilla
- 2- Elemento de calentamiento
- 3- Bandeja recolectora de aceite
- 4- Borde de contorno plástico
- 5- Piloto de luz
- 6- Termostato

## 2. Consejos de seguridad y advertencias!

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 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 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 cuelgue 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.

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 artefacto (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. Algunas partes del aparato han sido ligeramente engrasadas. En consecuencia, la primera vez que use el artefacto, puede que fume levemente. Después de un corto tiempo, este humo desaparecerá.

### 3.2. Uso y cuidado

3.2.1. Desenrolle el cable de alimentación por completo antes de enchufarlo.

3.2.2. Coloque su electrodoméstico en una superficie plana, seca, estable y resistente al calor.

3.2.3. Llene la bandeja de agua con agua y déjela durante 15 minutos para quitar la película protectora de la batería de calentamiento. Coloque el termostato en la posición MAX. En este punto, la presencia de humo es normal. Asegúrese de que haya suficiente nivel de ventilación.

3.2.4. Antes del uso, precaliente la parrilla por aproximadamente 5 minutos

### 3.3. Utilizar:

3.3.1. Desenrolle el cable de alimentación por completo antes de enchufarlo.

3.3.2. Llene la bandeja de agua con 1.5 litros de agua fría, adhiriéndose a los niveles "MIN" y "MAX".

3.3.3. Inserte el elemento calefactor al intercalarlo correctamente en la abertura que se encuentra en el lado frontal de la parrilla de barbacoa.

3.3.4. La parrilla se puede ajustar a una de dos alturas. Para la configuración más baja, inserte en el orificio izquierdo (Fig. 2a). Para la configuración más alta, inserte las "patas" de la parrilla en el orificio derecho (Fig. 2b).

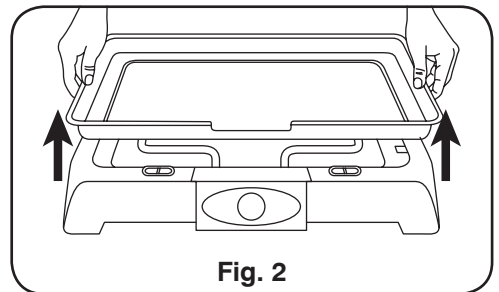


Fig. 2

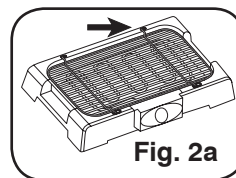


Fig. 2a

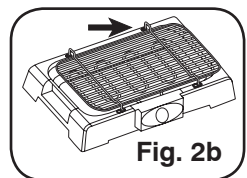


Fig. 2b

- 3.3.5. Conecte el aparato a la toma de corriente (asegúrese de que la tensión en la etiqueta de clasificación corresponde a la tensión de la red).
- 3.3.6. Gire el control de temperatura variable a la posición de temperatura deseada. La luz piloto (5) se iluminará indicando que el aparato se está calentando.
- 3.3.7. Espere hasta que la luz piloto (5) se haya apagado, esto indicará que el aparato ha alcanzado la temperatura seleccionada / deseada.
- 3.3.8. Una vez que la luz piloto se apaga, coloque los ingredientes que desee en la parrilla para cocinar.
- 3.3.9. El tiempo de cocción depende del grosor de los alimentos y la temperatura establecida, los alimentos gruesos se asan a la parrilla más rápidamente perforando con brochetas de metal, y se vuelven los alimentos de vez en cuando.
- 3.3.10. Con el fin de minimizar la generación de acrilamida durante el proceso de cocción, evite que la comida alcance un color marrón oscuro.
- 3.3.11. Cuando la comida sea de su gusto, retírela del aparato con la ayuda de una espátula de madera o un implemento similar resistente al calor.
- 3.3.12. El agua se evaporará durante el uso. Por lo tanto, será necesario rellenar la bandeja de agua.
- 3.3.13. Cuando rellene, evite dejar caer agua sobre el elemento calefactor.

### **3.4. Una vez que haya terminado de usar el dispositivo:**

- 3.4.1. Permita que el aparato se enfríe.
- 3.4.2. Desenchufe el aparato de la fuente de alimentación.
- 3.4.3. Limpie el aparato como se

describe en la sección de limpieza.

#### **4. Limpieza**

- 4.1. Desconecte el aparato de la toma de pared y deje que se enfríe por completo antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
- 4.2. Retire la bandeja como se muestra en la Fig. 2 para limpiarla.
- 4.3. Limpie el cable de alimentación y la carcasa con un paño húmedo y luego séquelo. **NO SUMERJA EL APARATO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**
- 4.4. Limpie la bandeja de agua con un paño húmedo con unas gotas de detergente y luego séquela.
- 4.5. No utilice disolventes o productos con pH ácido o alcalino, como lejía, o productos abrasivos cuando limpie el aparato.
- 4.6. No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido ni lo coloque debajo de un grifo abierto.
- 4.7. Es aconsejable limpiar el aparato con regularidad y eliminar cualquier resto de comida.

### **5. Anomalías y reparación**

- 5.1. Lleve el aparato a un centro de soporte autorizado si el producto está dañado o si surgen otros problemas.
- 5.2. Si la conexión a la red se ha dañado, debe ser reemplazada y debe proceder como lo haría en caso de daños.

6. A continuación se indican los tiempos de comida y cocción sugeridos, sin embargo, también depende de cómo lo desee:

ITEM		GRILLING TIME (MINUTES)
<b>Red meat GRILLING TIME (MINUTES)</b>		
Steak: New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone, and filet mignon (tenderloin)	¾ inch thick 1 inch thick 2 inches thick	10 to 14 (high heat) 14 to 16 (high heat) 18 to 20 (high heat)
Kebab	14,17 to 56.7 grams, ¾ inch thick	12 to 15 (medium heat)
Ground beef patty	¾ thick	12 to 16 (minutes high heat)
<b>Pork</b>		
Bratwurst: fresh	85.05 grams link	28 to 32 (medium heat)
Chop: boneless or bone in	¾ inch thick	20 to 30 (medium heat)
Loin: boneless	¾ to 1 in thick	16 to 18 (medium heat)
<b>Poultry</b>		
Chicken breast : boneless & Skinless	170.1 to 226.8 grams	12 to 14 (Medium heat)
Chicken Pieces: bone in, assorted	85.05 to 170.1 grams	40 (Medium heat)
Kebab	1 to 1½ in cubes	14 to 16 (High heat)
<b>Seafood</b>		
<b>Fish, Fillet or Steak:</b> halibut, red snapper, salmon, sea bass, swordfish, and tuna	½ to 1 inch thick 1 to 1 ¼ inch thick	8 to 10 (High heat) 10 to 12 (High heat)
Whole fish	453.6 grams	15 to 20 (Medium heat)
Shrimp	42.52 grams	2 to 5 (High heat)
<b>Vegetables</b>		
Potato	¼ inch slices	10 to 12 (high heat)
Corn	In husk Husked	25 to 30 (high heat) 12 to 14 (High heat)
Mushroom	Portabello	12 to 15 (High heat)
Peppers	Quartered	8 to 10 (High heat)
Onion	½ inch slices	10 to 12 (High heat)
Asparagus	½ in diameter	8 to 10 (High heat)
Zucchini	½ inc slices	8 to 10 (High heat)



## Estimado cliente,

Gracias por elegir comprar un producto de la marca Mellerware. Gracias a su tecnología, diseño y operación, y al hecho de que excede los más estrictos estándares de calidad, se puede asegurar un uso totalmente satisfactorio y una vida útil prolongada del producto.

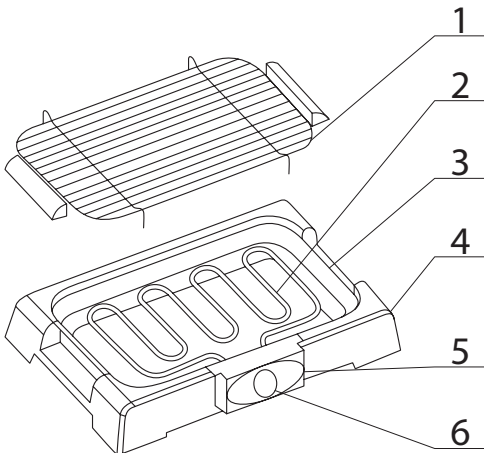


Fig. 1

## 1. Descripción de las piezas

- 1- Parrilla de la parrilla
- 2- Elemento de calentamiento
- 3- Bandeja recolectora de aceite
- 4- Borde de contorno plástico
- 5- Piloto de luz
- 6- Termostato

## 2. Consejos de seguridad y advertencias!

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 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 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 cuelgue 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. 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 farm houses, areas of the kitchen staff in shops, offices and other work environments.

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. 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 artefacto (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. Algunas partes del aparato han sido ligeramente engrasadas. En consecuencia, la primera vez que use el artefacto, puede que fume levemente. Después de un corto tiempo, este humo desaparecerá.

### 3.2. Uso y cuidado

3.2.1. Desenrolle el cable de alimentación por completo antes de enchufarlo.

3.2.2. Coloque su electrodoméstico en una superficie plana, seca, estable y resistente al calor.

3.2.3. Llene la bandeja de agua con

agua y déjela durante 15 minutos para quitar la película protectora de la batería de calentamiento. Coloque el termostato en la posición MAX. En este punto, la presencia de humo es normal. Asegúrese de que haya suficiente nivel de ventilación.

3.2.4. Antes del uso, precaliente la parrilla por aproximadamente 5 minutos

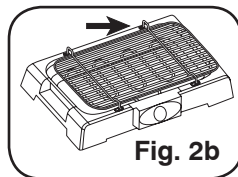
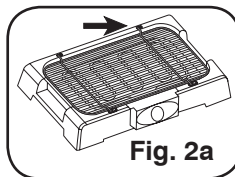
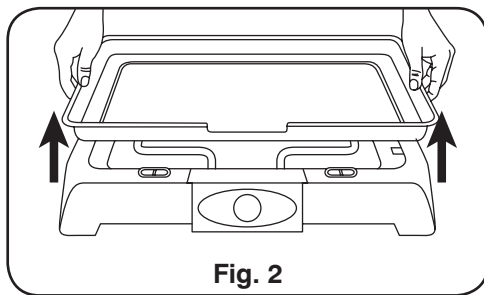
### 3.3. Utilizar:

3.3.1. Desenrolle el cable de alimentación por completo antes de enchufarlo.

3.3.2. Llene la bandeja de agua con 1.5 litros de agua fría, adhiriéndose a los niveles "MIN" y "MAX".

3.3.3. Inserte el elemento calefactor al intercalarlo correctamente en la abertura que se encuentra en el lado frontal de la parrilla de barbacoa.

3.3.4. La parrilla se puede ajustar a una de dos alturas. Para la configuración más baja, inserte en el orificio izquierdo (Fig. 2a). Para la configuración más alta, inserte las "patas" de la parrilla en el orificio derecho (Fig. 2b).



3.3.5. Conecte el aparato a la toma de corriente (asegúrese de que la tensión en la etiqueta de clasificación corresponde a la tensión de la red).

3.3.6. Gire el control de temperatura variable a la posición de temperatura deseada. La luz piloto (5) se iluminará indicando que el aparato se está calentando.

3.3.7. Espere hasta que la luz piloto (5) se haya apagado, esto indicará que el aparato ha alcanzado la temperatura seleccionada / deseada.

3.3.8. Una vez que la luz piloto se apaga, coloque los ingredientes que desee en la parrilla para cocinar.

3.3.9. El tiempo de cocción depende del grosor de los alimentos y la temperatura establecida, los alimentos gruesos se asan a la parrilla más rápidamente perforando con brochetas de metal, y se vuelven los alimentos de vez en cuando.

3.3.10. Con el fin de minimizar la generación de acrilamida durante el proceso de cocción, evite que la comida alcance un color marrón oscuro.

3.3.11. Cuando la comida sea de su gusto, retírela del aparato con la ayuda de una espátula de madera o un implemento similar resistente al calor.

3.3.12. El agua se evaporará durante el uso. Por lo tanto, será necesario rellenar la bandeja de agua.

3.3.13. Cuando rellene, evite dejar caer agua sobre el elemento calefactor.

**3.4. Una vez que haya terminado de usar el dispositivo:**

3.4.1. Permita que el aparato se enfríe.

3.4.2. Desenchufe el aparato de la fuente de alimentación.

3.4.3. Limpie el aparato como se describe en la sección de limpieza.

## **4. Limpieza**

4.1. Desconecte el aparato de la toma de pared y deje que se enfríe por completo antes de realizar cualquier tarea de limpieza.

4.2. Retire la bandeja como se muestra en la Fig. 2 para limpiarla.

4.3. Limpie el cable de alimentación y la carcasa con un paño húmedo y luego séquelo. **NO SUMERJA EL APARATO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**

4.4. Limpie la bandeja de agua con un paño húmedo con unas gotas de detergente y luego séquela.

4.5. No utilice disolventes o productos con pH ácido o alcalino, como lejía, o productos abrasivos cuando limpie el aparato.

4.6. No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido ni lo coloque debajo de un grifo abierto.

4.7. Es aconsejable limpiar el aparato con regularidad y eliminar cualquier resto de comida.

## **5. Anomalías y reparación**

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

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

6. A continuación se indican los tiempos de comida y cocción sugeridos, sin embargo, también depende de cómo lo desee:

ITEM		GRILLING TIME (MINUTES)
<b>Red meat GRILLING TIME (MINUTES)</b>		
Steak: New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone, and filet mignon (tenderloin)	¾ inch thick 1 inch thick 2 inches thick	10 to 14 (high heat) 14 to 16 (high heat) 18 to 20 (high heat)
Kebab	14,17 to 56.7 grams, ¾ inch thick	12 to 15 (medium heat)
Ground beef patty	¾ thick	12 to 16 (minutes high heat)
<b>Pork</b>		
Bratwurst: fresh	85.05 grams link	28 to 32 (medium heat)
Chop: boneless or bone in	¾ inch thick	20 to 30 (medium heat)
Loin: boneless	¾ to 1 in thick	16 to 18 (medium heat)
<b>Poultry</b>		
Chicken breast : boneless & Skinless	170.1 to 226.8 grams	12 to 14 (Medium heat)
Chicken Pieces: bone in, assorted	85.05 to 170.1 grams	40 (Medium heat)
Kebab	1 to 1½ in cubes	14 to 16 (High heat)
<b>Seafood</b>		
<b>Fish, Fillet or Steak:</b> halibut, red snapper, salmon, sea bass, swordfish, and tuna	½ to 1 inch thick 1 to 1 ¼ inch thick	8 to 10 (High heat) 10 to 12 (High heat)
Whole fish	453.6 grams	15 to 20 (Medium heat)
Shrimp	42.52 grams	2 to 5 (High heat)
<b>Vegetables</b>		
Potato	¼ inch slices	10 to 12 (high heat)
Corn	In husk Husked	25 to 30 (high heat) 12 to 14 (High heat)
Mushroom	Portabello	12 to 15 (High heat)
Peppers	Quartered	8 to 10 (High heat)
Onion	½ inch slices	10 to 12 (High heat)
Asparagus	½ in diameter	8 to 10 (High heat)
Zucchini	½ inc slices	8 to 10 (High heat)

## Cher client,

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

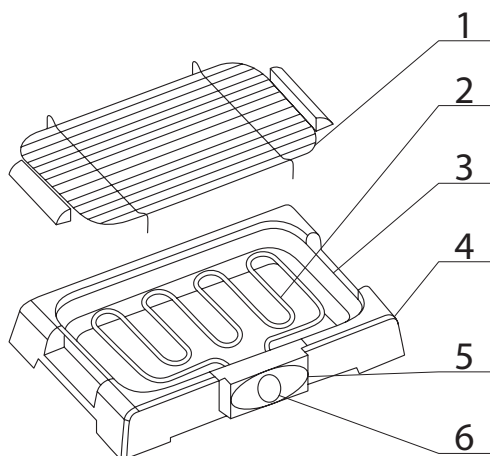


Fig. 1

## 1. Description des pièces

- 1- Grill grille
- 2- Élément chauffant
- 3- Bac collecteur d'huile
- 4- Bordure de contour en plastique
- 5- Voyant pilote
- 6- Thermostat

## 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.

2.1. 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 programmateur, 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 multi-fiche, 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. Sécurité personnelle:**

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'hôtes, 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.

## **2.3. Utilisez et soignez:**

2.3.1. Dérouler complètement le câble d'alimentation de l'appareil avant chaque utilisation.

2.3.2. N'utilisez pas l'appareil si les pièces ou les accessoires ne sont pas correctement installés.

2.3.3. N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il est vide.

2.3.4. Ne pas éteindre l'appareil pendant qu'il est en cours d'utilisation ou connecté à l'alimentation secteur.

2.3.5. Ne couvrez pas la surface de cuisson ou les aliments avec une feuille d'aluminium et d'autres matériaux similaires.

2.3.6. Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'entreprendre toute tâche de nettoyage.

2.3.7. Cet appareil doit être rangé hors de portée des enfants

2.3.8. Ne stockez pas l'appareil s'il est

encore chaud.

2.3.9. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé et hors de la portée des enfants.

2.3.10. Si, pour une raison quelconque, l'appareil devait prendre feu, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et **NE PAS UTILISER D'EAU POUR METTRE L'INCENDIE.**

## 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.

## 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 pièces qui entreront en contact avec les aliments de la manière décrite dans la section de nettoyage.

3.1.3. Certaines parties de l'appareil ont été légèrement graissées. Par conséquent, la première fois que l'appareil est utilisé, il peut fumer légèrement. Après un court moment, cette fumée disparaîtra.

### 3.2. Utilisation et soin

3.2.1. Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant de le brancher.

3.2.2. Placez votre appareil sur une surface plane, sèche, stable et résistante à la chaleur.

3.2.3. Remplissez le bac d'eau avec de l'eau et laissez-le pendant 15 minutes pour retirer le film de protection du serpentin de chauffage. Tournez le thermostat en position MAX. À ce stade, la présence de fumée est normale. Assurez-vous qu'il y a un niveau de ventilation suffisant.

3.2.4. Avant utilisation, préchauffez le grill pendant environ 5 minutes

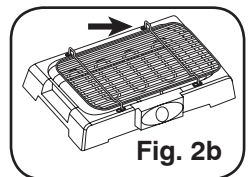
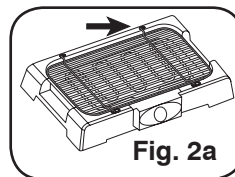
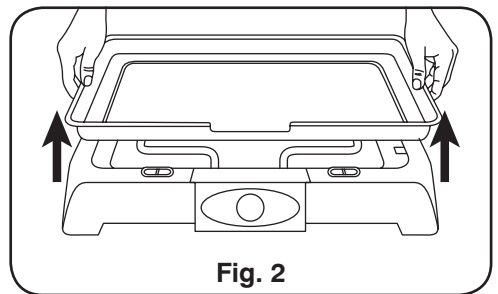
### 3.3. Utilisation:

3.3.1. Déroulez complètement le câble d'alimentation avant de le brancher.

3.3.2. Remplissez le bac d'eau avec 1,5 litres d'eau froide, en respectant les niveaux "MIN" et "MAX".

3.3.3. Insérez l'élément chauffant en l'intercalant correctement dans l'ouverture située sur la face avant du barbecue.

3.3.4. Le grill peut être réglé sur l'une des deux hauteurs. Pour le réglage inférieur, insérer dans le trou gauche (Fig. 2a). Pour le réglage plus élevé, insérez les «pattes» du grill dans le trou droit (Fig. 2b).





3.3.5. Connectez l'appareil à la prise murale (assurez-vous que la tension sur l'étiquette correspond à la tension du secteur).

3.3.6. Tournez le contrôle de température variable à la position de température désirée. La veilleuse (5) s'allume pour indiquer que l'appareil chauffe.

3.3.7. Attendre que la veilleuse (5) s'éteigne, cela indiquera que l'appareil a atteint la température sélectionnée / souhaitée.

3.3.8. Une fois que la veilleuse s'éteint, placez les ingrédients désirés sur le grill pour cuisiner.

3.3.9. Le temps de grillage dépend de l'épaisseur de la nourriture et de la température de consigne, les aliments épais sont grillés plus rapidement en les perçant avec des brochettes en métal, et retournent les aliments de temps en temps.

3.3.10. Afin de minimiser la génération d'acrylamide pendant le processus de cuisson, évitez que les aliments atteignent brun foncé.

3.3.11. Lorsque la nourriture est à votre goût, retirez-la de l'appareil à l'aide d'une spatule en bois ou d'un outil similaire résistant à la chaleur.

3.3.12. L'eau s'évapore pendant l'utilisation. Il sera donc nécessaire de remplir le bac à eau.

3.3.13. Lors du remplissage, évitez de laisser tomber de l'eau sur l'élément chauffant.

### **3.4. Une fois que vous avez fini d'utiliser l'appareil:**

3.4.1. Laisser l'appareil refroidir.

3.4.2. Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.

3.4.3. Nettoyez l'appareil comme décrit dans la section de nettoyage..

## **4. Nettoyage**

4.1. Débranchez l'appareil de la prise murale et laissez-le refroidir complètement avant d'entreprendre toute tâche de nettoyage.

4.2. Retirer le plateau comme indiqué sur la Fig. 2 pour le nettoyage.

4.3. Nettoyez le câble d'alimentation et le boîtier avec un chiffon humide, puis séchez-les. **NE PAS IMMERGER L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**

4.4. Nettoyez le bac à eau avec un chiffon humide avec quelques gouttes de liquide de vaisselle, puis séchez-le.

4.5. N'utilisez pas de solvants ou de produits ayant un pH acide ou basique comme de l'eau de Javel ou des produits abrasifs lors du nettoyage de l'appareil.

4.6. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, et ne le placez pas sous un robinet.

4.7. Il est conseillé de nettoyer l'appareil régulièrement et d'enlever les restes de nourriture.

## **5. Anomalies et réparation**

5.1. Apportez l'appareil à un centre de support agréé si le produit est endommagé ou si d'autres problèmes surviennent.

5.2. Si la connexion au secteur a été endommagée, elle doit être remplacée et vous devez procéder comme vous le feriez en cas de dommages.

6. Ci-dessous sont suggérés les temps de cuisson et de cuisson, mais cela dépend aussi de la façon dont vous le voulez:

6. Ci-dessous sont suggérés les temps de cuisson et de cuisson, mais cela dépend aussi de la façon dont vous le voulez:

ITEM		GRILLING TIME (MINUTES)
<b>Red meat GRILLING TIME (MINUTES)</b>		
Steak: New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone, and filet mignon (tenderloin)	¾ inch thick 1 inch thick 2 inches thick	10 to 14 (high heat) 14 to 16 (high heat) 18 to 20 (high heat)
Kebab	14,17 to 56.7 grams, ¾ inch thick	12 to 15 (medium heat)
Ground beef patty	¾ thick	12 to 16 (minutes high heat)
<b>Pork</b>		
Bratwurst: fresh	85.05 grams link	28 to 32 (medium heat)
Chop: boneless or bone in	¾ inch thick	20 to 30 (medium heat)
Loin: boneless	¾ to 1 in thick	16 to 18 (medium heat)
<b>Poultry</b>		
Chicken breast : boneless & Skinless	170.1 to 226.8 grams	12 to 14 (Medium heat)
Chicken Pieces: bone in, assorted	85.05 to 170.1 grams	40 (Medium heat)
Kebab	1 to 1½ in cubes	14 to 16 (High heat)
<b>Seafood</b>		
<b>Fish, Fillet or Steak:</b> halibut, red snapper, salmon, sea bass, swordfish, and tuna	½ to 1 inch thick 1 to 1 ¼ inch thick	8 to 10 (High heat) 10 to 12 (High heat)
Whole fish	453.6 grams	15 to 20 (Medium heat)
Shrimp	42.52 grams	2 to 5 (High heat)
<b>Vegetables</b>		
Potato	¼ inch slices	10 to 12 (high heat)
Corn	In husk Husked	25 to 30 (high heat) 12 to 14 (High heat)
Mushroom	Portabello	12 to 15 (High heat)
Peppers	Quartered	8 to 10 (High heat)
Onion	½ inch slices	10 to 12 (High heat)
Asparagus	½ in diameter	8 to 10 (High heat)
Zucchini	½ inc slices	8 to 10 (High heat)

## Cher client,

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

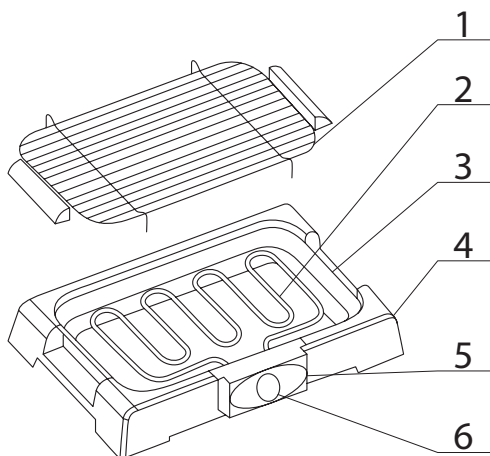


Fig. 1

## 1. Description des pièces

- 1- Grill grille
- 2- Élément chauffant
- 3- Bac collecteur d'huile
- 4- Bordure de contour en plastique
- 5- Voyant pilote
- 6- Thermostat

## 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.

## 2.1. 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 programmateur, 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 multi-fiche, 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 détecter 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. Sécurité personnelle:**

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'hôtes, 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.

## **2.3. Utilisez et soignez:**

2.3.1. Dérouler complètement le câble d'alimentation de l'appareil avant chaque utilisation.

2.3.2. N'utilisez pas l'appareil si les pièces ou les accessoires ne sont pas correctement installés.

2.3.3. N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il est vide.

2.3.4. Ne pas éteindre l'appareil pendant qu'il est en cours d'utilisation ou connecté à l'alimentation secteur.

2.3.5. Ne couvrez pas la surface de cuisson ou les aliments avec une feuille d'aluminium et d'autres matériaux similaires.

2.3.6. Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'entreprendre toute tâche de nettoyage.

2.3.7. Cet appareil doit être rangé hors de portée des enfants

2.3.8. Ne stockez pas l'appareil s'il est encore chaud.

2.3.9. Ne laissez jamais l'appareil sans

surveillance lorsqu'il est utilisé et hors de la portée des enfants.

2.3.10. Si, pour une raison quelconque, l'appareil devait prendre feu, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et **NE PAS UTILISER D'EAU POUR METTRE L'INCENDIE.**

## 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.

## 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 pièces qui entreront en contact avec les aliments de la manière décrite dans la section de nettoyage.

3.1.3. Certaines parties de l'appareil ont été légèrement graissées. Par conséquent, la première fois que l'appareil est utilisé, il peut fumer légèrement. Après un court moment, cette fumée disparaîtra.

### 3.2. Utilisation et soin

3.2.1. Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant de le brancher.

3.2.2. Placez votre appareil sur une surface plane, sèche, stable et

résistante à la chaleur.

3.2.3. Remplissez le bac d'eau avec de l'eau et laissez-le pendant 15 minutes pour retirer le film de protection du serpentin de chauffage. Tournez le thermostat en position MAX. À ce stade, la présence de fumée est normale. Assurez-vous qu'il y a un niveau de ventilation suffisant.

3.2.4. Avant utilisation, préchauffez le grill pendant environ 5 minutes

### 3.3. Utilisation:

3.3.1. Déroulez complètement le câble d'alimentation avant de le brancher.

3.3.2. Remplissez le bac d'eau avec 1,5 litres d'eau froide, en respectant les niveaux "MIN" et "MAX".

3.3.3. Insérez l'élément chauffant en l'intercalant correctement dans l'ouverture située sur la face avant du barbecue.

3.3.4. Le grill peut être réglé sur l'une des deux hauteurs. Pour le réglage inférieur, insérer dans le trou gauche (Fig. 2a). Pour le réglage plus élevé, insérez les «pattes» du grill dans le trou droit (Fig. 2b).

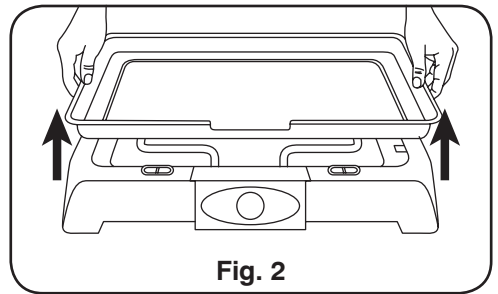


Fig. 2

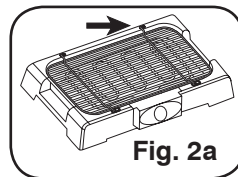


Fig. 2a

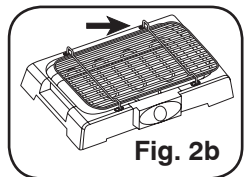


Fig. 2b

3.3.5. Connectez l'appareil à la prise murale (assurez-vous que la tension sur l'étiquette correspond à la tension du secteur).

3.3.6. Tournez le contrôle de température variable à la position de température désirée. La veilleuse (5) s'allume pour indiquer que l'appareil chauffe.

3.3.7. Attendre que la veilleuse (5) s'éteigne, cela indiquera que l'appareil a atteint la température sélectionnée / souhaitée.

3.3.8. Une fois que la veilleuse s'éteint, placez les ingrédients désirés sur le grill pour cuisiner.

3.3.9. Le temps de grillage dépend de l'épaisseur de la nourriture et de la température de consigne, les aliments épais sont grillés plus rapidement en les perçant avec des brochettes en métal, et retournent les aliments de temps en temps.

3.3.10. Afin de minimiser la génération d'acrylamide pendant le processus de cuisson, évitez que les aliments atteignent brun foncé.

3.3.11. Lorsque la nourriture est à votre goût, retirez-la de l'appareil à l'aide d'une spatule en bois ou d'un outil similaire résistant à la chaleur.

3.3.12. L'eau s'évapore pendant l'utilisation. Il sera donc nécessaire de remplir le bac à eau.

3.3.13. Lors du remplissage, évitez de laisser tomber de l'eau sur l'élément chauffant.

### **3.4. Une fois que vous avez fini d'utiliser l'appareil:**

3.4.1. Laisser l'appareil refroidir.

3.4.2. Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.

3.4.3. Nettoyez l'appareil comme décrit dans la section de nettoyage.

## **4. Nettoyage**

4.1. Débranchez l'appareil de la prise murale et laissez-le refroidir complètement avant d'entreprendre toute tâche de nettoyage.

4.2. Retirer le plateau comme indiqué sur la Fig. 2 pour le nettoyage.

4.3. Nettoyez le câble d'alimentation et le boîtier avec un chiffon humide, puis séchez-les. **NE PAS IMMERGER L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**

4.4. Nettoyez le bac à eau avec un chiffon humide avec quelques gouttes de liquide de vaisselle, puis séchez-le.

4.5. N'utilisez pas de solvants ou de produits ayant un pH acide ou basique comme de l'eau de Javel ou des produits abrasifs lors du nettoyage de l'appareil.

4.6. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, et ne le placez pas sous un robinet.

4.7. Il est conseillé de nettoyer l'appareil régulièrement et d'enlever les restes de nourriture.

## **5. Anomalies et réparation**

5.1. Apportez l'appareil à un centre de support agréé si le produit est endommagé ou si d'autres problèmes surviennent.

5.2. Si la connexion au secteur a été endommagée, elle doit être remplacée et vous devez procéder comme vous le feriez en cas de dommages.

6. Ci-dessous sont suggérés les temps de cuisson et de cuisson, mais cela dépend aussi de la façon dont vous le voulez:

ITEM		GRILLING TIME (MINUTES)
<b>Red meat GRILLING TIME (MINUTES)</b>		
Steak: New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone, and filet mignon (tenderloin)	¾ inch thick 1 inch thick 2 inches thick	10 to 14 (high heat) 14 to 16 (high heat) 18 to 20 (high heat)
Kebab	14,17 to 56.7 grams, ¾ inch thick	12 to 15 (medium heat)
Ground beef patty	¾ thick	12 to 16 (minutes high heat)
<b>Pork</b>		
Bratwurst: fresh	85.05 grams link	28 to 32 (medium heat)
Chop: boneless or bone in	¾ inch thick	20 to 30 (medium heat)
Loin: boneless	¾ to 1 in thick	16 to 18 (medium heat)
<b>Poultry</b>		
Chicken breast : boneless & Skinless	170.1 to 226.8 grams	12 to 14 (Medium heat)
Chicken Pieces: bone in, assorted	85.05 to 170.1 grams	40 (Medium heat)
Kebab	1 to 1½ in cubes	14 to 16 (High heat)
<b>Seafood</b>		
<b>Fish, Fillet or Steak:</b> halibut, red snapper, salmon, sea bass, swordfish, and tuna	½ to 1 inch thick 1 to 1 ¼ inch thick	8 to 10 (High heat) 10 to 12 (High heat)
Whole fish	453.6 grams	15 to 20 (Medium heat)
Shrimp	42.52 grams	2 to 5 (High heat)
<b>Vegetables</b>		
Potato	¼ inch slices	10 to 12 (high heat)
Corn	In husk Husked	25 to 30 (high heat) 12 to 14 (High heat)
Mushroom	Portabello	12 to 15 (High heat)
Peppers	Quartered	8 to 10 (High heat)
Onion	½ inch slices	10 to 12 (High heat)
Asparagus	½ in diameter	8 to 10 (High heat)
Zucchini	½ inc slices	8 to 10 (High heat)



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 and electrical defects and complies with the applicable safety standards. With every Mellerware product purchased you get a 2 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 use, within 12 months from the original purchase date, please return the product to the store from where it was purchased for repair free of charge. However, for the customer's convenience we will replace products where the purchase price is equal to or less than R750 incl. VAT

## Second Year – 1 Year Extended Warranty

Mellerware takes pride in their 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 12 month period and within 24 months from the original date of purchase, please return the product postage pre-paid to Mellerware for repair. Mellerware will repair the product free of charge and 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.

NB: The 1 Year Extended Warranty is only valid for customers who have registered their warranty online at [www.mellerware.co.za](http://www.mellerware.co.za) within the first year after making their purchase. See overleaf for details and instructions.

## Before returning your product, check the following:

- Your household mains supply socket is in good condition, working and switched on.
- The mains supply circuit is not overloaded (White trip switch on your DB board is off).
- You have read the trouble shooting guide in your Instructions for Use.
- All accessories and parts are present.

## The following conditions apply:

1. Please ensure you retain your original receipt as this must be presented when making a claim under the terms of the warranty. It is impossible to determine the warranty period without your original proof of purchase, so please keep this in a safe place. (NB. Your warranty can be scanned onto the Mellerware web site for safe storage – see reverse side for details.)
2. If a refund or exchange is required the product must be complete with all accessories, parts and packaging. Missing parts will render the warranty void.
3. Upon receipt of your appliance, check it for any transport damage to ensure it is safe for use. Return it to the store as soon as possible for exchange if damaged. The warranty is void if products are damaged after use, so please do not use the damaged product.
4. Your product is designed for normal domestic

household use. Failure to read and comply with the instructions for use, cleaning and maintenance will render your warranty void, so please read these instructions carefully to ensure your safety, and to get the most effective use from the product. (e.g. not removing lime scale; water deposits; insect infestation, and/or burnt products)

5. Any abuse, negligent, improper or accidental use or care will render the warranty void and Creative Housewares (Pty) Ltd will not be liable for any loss or damage.
6. Any attempted repair, or replacement of unauthorised parts will render the warranty void, so please contact an authorised service centre or service agent for any service or repair requirements.
7. NB: The warranty on replaced products will be from the original date of purchase and not from when the date replacement was made.
8. All repairs carry a 3 month warranty even if this falls outside of the 2 year warranty period.
9. Mellerware will attempt to conduct repairs within reasonable time in line with industry standards but cannot be held responsible or liable for any circumstances not under our control.
10. Terms and Conditions are subject to change without prior notice.

## Repairs Out of the Warranty Period

If service or repair becomes necessary outside the warranty period, this service is still available however all transport/postage, spares and labour costs will be for the customers' account. All chargeable repairs will require the customers' written acceptance of the quote. Once the go-ahead has been received Mellerware will undertake to conduct the repair within a reasonable time and maintain the condition of the product as received. All repairs are warranted for 3 months from the date of the repair.

For any service, enquiries and complaints please contact our Customer Care on 086 111 5006 or e-mail [help@chwsa.co.za](mailto:help@chwsa.co.za) from 08h00 to 15h00 Monday to Friday excluding public holidays. Please also note that the company is normally closed for 2 weeks around Christmas and New Year.

Please send all products for repair postage pre-paid to one of the service centres listed on the back of this page.



# ONLINE WARRANTY REGISTRATION

## Why register your warranty?

We at Mellerware pride ourselves on bringing premium quality appliances to market, and as a commitment to this level of quality we offer a 2 year warranty (1 Year Retail + 1 Year Extended) on all of our products. We often hear that our customers lose their receipts and can therefore no longer claim if they have a problem. To take advantage of the 1 Year Extended Warranty 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, never have to worry about losing your receipt again and enjoy the benefit of your 2 year 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:

- 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?

### STEP1 Create your user profile:

If you haven't done so already, simply visit [www.mellerware.co.za](http://www.mellerware.co.za), click on the "Product Registration" link and follow the easy instructions. You will receive a user-name and password once registered. This will give you access to your user profile.



### STEP2 Pick a registration method:



#### DESKTOP/ LAPTOP

- Open your internet browser and visit [www.mellerware.co.za](http://www.mellerware.co.za)
- Click on the "Registration" link and login using your user name and password.
- Click on "Register your products and upload receipts" and follow the easy instructions.
- Scan and upload your receipt



#### SMART PHONE/ TABLET

- Scan the QR code above or visit [www.mellerware.co.za](http://www.mellerware.co.za)
- Click on the "Registration" link and login using your user name and password.
- Click on "Register your products and upload receipts" and follow the easy instructions.
- Scan or take a photo and upload your receipt.



#### FAX

- Fax the following to 021 931 4058
- First Name and Surname
- Contact telephone and fax number.
- Product Model number and Type.
- Traceability Code (found on a label on the product)
- A clear and legible copy of your receipt.

## Notes:

1. The online warranty system is a safe storage facility for your receipt.
2. You will be required to register on the Mellerware website. You will receive a username and password once registered. This will give you access to your profile.
3. 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 either scan and upload, or fax through your receipt to us.
4. All instructions on how to load your products are available

inside your profile.

5. 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.
6. For assistance with registration please email: [marketing@chwsa.co.za](mailto:marketing@chwsa.co.za)

**NB:** Your 1 year extended warranty is only valid if your product is registered online within the first year after purchasing your Mellerware product. Failure to register your product on-line within the first year will render the extended warranty as void.

creative housewares

National Service Centre: 086 111 5006

e-mail: [help@chwsa.co.za](mailto:help@chwsa.co.za)

[www.creativehousewares.co.za](http://www.creativehousewares.co.za)

#### Cape Town

20 Tekstiel Street, Parow, Cape Town, 7493,  
South Africa • P.O. Box 6156 Parow East, 7501,  
South Africa Tel: +27 21 931 8117  
Fax: +27 21 931 4058

#### Durban

35 Adrain Road, Windermere,  
Durban, South Africa, 4001  
Tel: +27 31 303 3465  
Fax: +27 31 303 8259

#### Johannesburg

Unit 25 & 26 San Croy Office Park  
Die Agora Road, Croydon, 1619  
Tel: +27 11 392 5652  
Fax: +27 11 392 1694



Dankie vir die aankoop van 'n Mellerware produk. Mellerware waarborg dat u produk deeglik geïnspekteer en getoets word voordat dit versend word en is vry van meganiese en elektriese gebreke en voldoen aan die toepaslike veiligheidsstandaarde. Met elke Mellerware produk wat gekoop word kry u 'n 2 jaar waarborg soos uiteengesit in die terme en voorwaardes hieronder.

## **Eerste Jaar - 1 Jaar Kleinhandelswaarborg:**

Indien defekte as gevolg van foutiewe onderdele of vakmanskap binne 12 maande onder normale huishoudelike gebruik ontwikkel, binne die 12 maande vanaf die oorspronklike datum van aankoop, neem asseblief die produk na die winkel van waar dit gekoop is vir 'n terugbetaling of vervanging.

## **Tweede Jaar - 1 Jaar Uitgebreide Waarborg**

Mellerware is trots op die kwaliteit van die produk en bied dus 'n uitgebreide 12 maande waarborg bo en behalwe die 1 Jaar kleinhandelswaarborg. Indien defekte as gevolg van foutiewe materiaal of vakmanskap ontwikkel, onder normale huishoudelike gebruik, na die 12 maande tydperk en binne 24 maande vanaf die oorspronklike datum van aankoop, stuur die produk terug met posgeld betaal na Mellerware vir herstel. Mellerware sal die produk gratis herstel en dit direk aan u terugstuur. Mellerware sal die produk vervang met 'n soortgelyke produk in dieselfde of beter toestand, as die herstel nie uitgevoer kan word vir watter rede ookal nie.

NB: Die 1 Jaar Uitgebreide waarborg is slegs geldig vir kliënte wat hul waarborg geregistreer het op ons webtuiste by [www.mellerware.co.za](http://www.mellerware.co.za) binne die eerste jaar nadat hulle dit aangekoop het. Sien keersy vir besonderhede en instruksies.

## **Voordat u die produk terug stuur, maak seker van die volgende:**

- U huishoudelike geleidingsok is in 'n goeie toestand, werk en aangeskakel is,
- Die geleidingsok is nie oorlaai nie (Wit uitskop skakelaar op u DB bord af is),
- U het die moeilikheid steuringsgids gelees in u instruksies vir gebruik,
- Alle bykomstighede en dele teenwoordig is.

## **Die volgende voorwaardes geld:**

1. Maak seker dat jou oorspronklike kwitansie behoue is, dit moet aangebied word wanneer 'n eis gemaak word onder die voorwaardes van die waarborg. Dit is onmoontlik om die waarborg tydperk te bepaal sonder die bewys van aankoop, so hou dit asseblief in 'n veilige plek. (NB. Jou oorspronklike waarborg kan opgeskander word na die Mellerware webtuiste vir veilige bewaring - sien keersy vir meer inligting.)
2. Indien 'n terugbetaling of omruiling van die produk nodig is moet die produk volledig wees met al die bykomstighede, onderdele en verpakking. Toebehoore wat weg is sal die waarborg nietig maak.
3. Met ontvangs van u toestel, gaan dit na die vir enige vervoer skade om te verseker dat dit veilig is vir gebruik. Stuur dit

so gou as moontlik terug na die winkel om die beskadigde toestel te vervang. Die waarborg is nietig indien die beskadigde produk gebruik word na die tyd, so moet asseblief nie die beskadigde produk gebruik nie.

4. U produk is ontwerp vir normale huishoudelike gebruik. Deur te versuim om die instruksies te lees en te voldoen aan die terme van gebruik, die skoonmaak en instandhouding van die produk maak u waarborg ongeldig, so lees asseblief hierdie instruksies versigtig om u veiligheid te verseker, en om die beste uit die gebruik van die produk te kry. (bv nie die verwydering van kalk skaal; water neerslag; insek besmetting, en / of verbrande produkte)
5. Enige misbruik, nalatige, onbehoorlike of toevallige beskadiging of sorg van die produk word die waarborg nietig en Creative Housewares (Pty) Ltd, sal nie aanspreeklik wees vir enige verlies of skade nie.
6. Enige poging tot herstel, of vervanging met ongemagtigde onderdele sal die waarborg nietig maak, so kontak 'n gemagtigde dienssentrum of diensagent vir enige diens of herstelwerk.
7. NB: Die waarborg op die vervangingsprodukt sal by die oorspronklike datum van aankoop bly en nie van die datum wanneer dit vervang is nie.
8. Alle herstelwerk dra 'n 3 maande waarborg selfs al val dit buite die 2-jaar waarborg tydperk.
9. Mellerware sal probeer om die herstelwerk te doen binne 'n redelike tyd in lyn met die industrie standaarde, maar kan nie verantwoordelik gehou word of aanspreeklik wees vir enige omstandighede nie onder ons beheer nie.

## **Herstelwerk buite die waarborg tydperk**

As diens of herstelwerk benodig word buite die waarborg tydperk, is hierdie diens steeds beskikbaar, maar is alle vervoer / posgeld, onderdele en arbeidskoste op die kliënte se onkoste. Alle betaalbare herstelwerk sal skriftelike aanvaarding van die kwotasie vereis van die kliënt. Sodra Mellerware die groen lig ontvang sal ons onderneem om die herstel binne 'n redelike tyd en in dieselfde toestand te hou as wat die produk ontvang is. Alle herstelwerk is gewaarborg vir 3 maande vanaf die datum van die herstel.

Vir enige diens, navrae en klagtes kontak ons kliënte diens op 086 111 5006 of e-pos [help@chwsa.co.za](mailto:help@chwsa.co.za) vanaf 08h00 tot 15h00, Maandag tot Vrydag, openbare vakansiedae uitgesluit. Let asseblief ook daarop dat die maatskappy gewoonlik gesluit is vir 2 weke gedurende Kersfees en Nuwejaar.

Stuur asseblief alle produkte vir herstel met posgeld vooruit betaal aan een van die diensentrums wat op die agterkant van hierdie bladsy verskyn.

Durban  
35 Adrain Road, Windermere,  
Durban, South Africa, 4001  
Tell: +27 31 303 3465  
Fax: +27 31 303 8259

creative housewares  
🏠 20 Tekstiel St, Parow. cape Town. 7493, RSA  
✉ P.O. Box 6156 Parow East, 7501, RSA  
☎ +27 21 931 8117 / Helpline: 086 111 5006  
📞 +27 63 014 0457 📠 +27 21 931 4058  
🌐 [www.creativehousewares.co.za](http://www.creativehousewares.co.za)

Johannesburg  
Unit 25 & 26 San Croy Office Park  
Die Agora Road, Croydon, 1619  
Tell: +27 11 392 5652  
Fax: +27 11 392 1694



