

成品尺寸: 145X210MM 2025-7-31



Melchioni Spa

Via P. Colletta 37, 20135 Milano | Tel. +39 02 57941 | www.melchioni-ready.com

melchionifamily

BURGERONE 34

Bistecchiera elettrica con piastre removibili

Electric grill with removable plates

Parrilla eléctrica con placas extraíbles

Grill électrique avec plaques amovibles

Elektrogrill mit abnehmbaren Platten

Cod. 118330014



IT Manuale d'uso	1
EN User manual	14
ES Manual de instrucciones	26
FR Manuel d'instruction	39
DE Benutzerhandbuch	52



1. NOTA INTRODUTTIVA

Melchioni S.p.a., titolare del marchio Melchioni Family, vi ringrazia per l'acquisto di questo apparecchio. Esso costituisce il risultato di una attenta selezione delle caratteristiche e di una meticolosa opera di perfezionamento dei dettagli, con l'obiettivo di offrire una soluzione completa, versatile, affidabile e prestazionale tanto all'utilizzatore saltuario quanto al più esigente.

Questo manuale contiene informazioni importanti, tanto ai fini del corretto uso dell'apparecchio, quanto al suo utilizzo in sicurezza. È fondamentale leggerne e comprenderne il contenuto prima di eseguire qualsiasi operazione, affinché sia possibile ottenere le migliori prestazioni dall'apparecchio. Conservate questo manuale anche dopo la sua lettura, poiché potrebbe essere necessario farvi riferimento anche in futuro.

Il team Melchioni Family è a vostra disposizione per eventuali consigli, indicazioni e suggerimenti.

2. INFORMAZIONI IMPORTANTI AI FINI DEL CORRETTO USO IN SICUREZZA DELL'APPARECCHIO

Le seguenti indicazioni devono tassativamente essere lette, comprese e rispettate prima della messa in servizio dell'apparecchio. Esse risultano utili in particolare per la salvaguardia dell'incolumità, dell'integrità fisica e della sicurezza dell'operatore e delle persone circostanti, oltre che a fornire indicazioni preziose per la prevenzione di guasti e malfunzionamenti, per prolungare la vita operativa e per contenere il consumo energetico e favorire la tutela dell'ambiente.

- L'apparecchio è concepito per un uso domestico e non intensivo. Qualsiasi utilizzo di tipo professionale compromette il requisito di sicurezza ed è condizione per la inapplicabilità della garanzia
- L'apparecchio è previsto per essere utilizzato al riparo dalle intemperie: l'utilizzo in ambiente esposto compromette il requisito di sicurezza e costituisce potenziale pericolo per l'incolumità dell'operatore e delle persone circostanti
- L'apparecchio non deve essere utilizzato qualora presenti deformazioni, rigonfiamenti, fessurazioni dell'involucro, parti mancanti ed altre anomalie strutturali.

- Teile, die einem Verschleiß unterliegen, sowie Teile, die regelmäßig ausgetauscht und / oder gewartet werden müssen
- professionelle Verwendung des Produkts
- Fehlfunktionen oder Defekte aufgrund falscher Installation, Konfiguration, Software- / BIOS- / Firmware-Aktualisierung, die nicht von autorisierten Melchioni Spa durchgeführt wurden.
- Reparaturen oder Eingriffe von Personen, die nicht von Melchioni Spa
- Manipulation von Baugruppenkomponenten oder gegebenenfalls der Software
- Defekte durch Sturz oder Transport, Blitzschlag, Spannungsschwankungen, Eindringen von Flüssigkeit, Öffnen des Geräts, schlechtes Wetter, Feuer, öffentliche Störungen, unzureichende Belüftung oder falsche Stromversorgung
- jegliches Zubehör, zum Beispiel: Boxen, Taschen, Batterien usw., die mit diesem Produkt verwendet werden
- Eingriffe zu Hause zur Überprüfung der Zweckmäßigkeit oder vermutete Mängel

Die Anerkennung der Garantie durch Melchioni Spa unterliegt der Vorlage eines Steuerdokuments, aus dem das tatsächliche Kaufdatum hervorgeht. Das gleiche darf keine Manipulationen oder Löschungen zeigen, in deren Gegenwart Melchioni Spa behält sich das Recht vor, die Bereitstellung der Behandlung im Rahmen der Garantie zu verweigern.

Die Garantie wird nicht anerkannt, wenn die Seriennummer oder das Modell des Geräts nicht vorhanden, abgerieben oder geändert ist.

Diese Garantie beinhaltet keinen Anspruch auf Ersatz von direkten oder indirekten Schäden jeglicher Art an Personen oder Gegenständen, die durch Ineffizienz des Geräts verursacht wurden. Alle diesbezüglichen Verlängerungen, Zusagen oder Dienstleistungen, die vom Einzelhändler versichert werden, werden von diesem getragen.

Al verificarsi di tali condizioni, disconnettere l'alimentazione elettrica e rivolgersi a personale tecnico qualificato

- L'apparecchio non deve essere utilizzato qualora emetta rumori inconsueti, cattivi odori, fumo, vapori o qualsiasi altro tipo di esalazione non riferibile alla cottura in corso. Al verificarsi di tali condizioni, disconnettere l'alimentazione elettrica e rivolgersi a personale tecnico qualificato
- Un leggero fumo ed un leggero odore di bruciato possono verificarsi in occasione del primo utilizzo dell'apparecchio: tale situazione è normale e non costituisce condizione di guasto o pericolo, a meno che non perduri oltre i primi minuti di utilizzo
- L'apparecchio non deve essere riposto o utilizzato in ambienti eccessivamente umidi o polverosi, in presenza di atmosfere sature di gas, fumi, temperature eccessive o troppo basse o sotto la radiazione solare diretta
- L'apparecchio non deve essere utilizzato in atmosfere esplosive, in prossimità di materiale esplosivo, combustibile, detonante o infiammabile (es. pompe di benzina, bombole del gas ecc.); tale utilizzo costituisce serio pregiudizio per l'incolumità dell'operatore e delle persone circostanti e può essere causa di incendi o deflagrazioni
- Verificare che ciascuna parte dell'apparecchio, in special modo il cavo, sia collocata a debita distanza da fonti di calore (es. fornelli accesi elettrici o a gas), sia durante l'utilizzo che nei momenti di non utilizzo
- Durante l'utilizzo, l'apparecchio deve essere costantemente sorvegliato: non utilizzare in assenza di operatori o persone che possano verificarne con costanza il corretto funzionamento
- Durante l'utilizzo, l'apparecchio deve essere collocato ad una distanza minima di 20 cm dagli oggetti circostanti su ogni lato: tale precauzione evita surriscaldamenti delle parti e ne migliora le prestazioni
- Non introdurre nessun materiale che non sia cibo ed in ogni caso, evitare tassativamente l'avvio dell'apparecchio qualora sia stato introdotto materiale non strettamente alimentare
- Utilizzare solo gli accessori originali forniti in dotazione; l'utilizzo di accessori non originali potrebbe costituire pericolo di danneggiamento dell'apparecchio, oltre che potenziale pregiudizio per la salute
- Assicurare un periodo di inutilizzo di almeno 30 minuti dopo 60 minuti di utilizzo dell'apparecchio
- Prestare attenzione ad improvvise fuoriuscite di vapore incandescente all'atto dell'apertura dell'apparecchio
- Non lavare le parti in lavastoviglie
- Non introdurre nell'apparecchio in funzione alcun oggetto in plastica o altro materiale che possa deformarsi, sciogliersi o cedere sostanze in caso di riscaldamento

- Evitare di toccare parti strutturali anche esterne durante il funzionamento, poiché alcune di esse potrebbero raggiungere temperature elevate: la maniglia è invece sottoposta a riscaldamenti modesti e deve essere l'unica parte ad essere toccata
- Non rivestire l'apparecchio con alcun materiale termo riflettente (es. alluminio); tale condotta comporta il surriscaldamento dell'apparecchio, con possibilità di guasti e pericolo per l'operatore o le persone circostanti
- Prima di essere riposto, assicurarsi che ogni parte dell'apparecchio si sia adeguatamente raffreddata: per facilitare l'operazione, lasciare l'apparecchio aperto diversi minuti dopo l'uso
- Non utilizzare l'apparecchio qualora una o più parti tra quelle elencate al successivo capitolo risultino mancanti o danneggiate: rivolgersi al proprio rivenditore per il ripristino
- Verificare periodicamente l'integrità delle parti che compongono l'apparecchio, in particolare il cavo di alimentazione: qualora venissero riscontrate anomalie, astenersi dall'utilizzo e rivolgersi a personale tecnico qualificato
- Per le operazioni di pulizia, non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi: fare riferimento al successivo capitolo per le prescrizioni complete
- Le operazioni di detergenza devono essere effettuate avendo cura di disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione: fare riferimento al successivo capitolo per le relative prescrizioni
- L'apparecchio deve essere collegato ad un impianto elettrico a norma. L'impianto elettrico deve possedere una potenza nominale pari o superiore a quella dell'apparecchio, e deve essere dotato di messa a terra
- Prima di collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa di corrente, assicurarsi che il voltaggio del proprio impianto domestico corrisponda a quello indicato sull'apparecchio
- Non collegare l'apparecchio a cordoncini prolungatori, ciabatte elettriche, prese multiple, timers, prese comandate o altri dispositivi che possano avviarlo autonomamente
- Qualora l'apparecchio non venisse utilizzato per un periodo di tempo prolungato, è opportuno scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente: questo accorgimento ne prolunga la vita e contribuisce a contenere il consumo energetico
- Non disconnettere l'alimentazione tirando il cavo: afferrare saldamente la spina con una mano, appoggiare l'altra mano alla cornice della presa elettrica e disconnettere con un movimento rapido e secco
- Prima di disconnettere l'apparecchio, verificare che sia spento, a meno che la disconnessione non avvenga in situazione di emergenza per comportamenti anomali come riportato nel presente capitolo

Gemäß der Richtlinie 2012/19 / EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 4. Juli 2012 über die Verschwendung von Elektro- und Elektronikgeräten (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) ist das Symbol des durchgestrichenen Behälters vorhanden weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als Siedlungsabfall



anzusehen ist. Die Entsorgung muss daher durch getrennte Sammlung erfolgen. Eine getrennte Entsorgung kann eine potenzielle Schädigung der Umwelt und der Gesundheit darstellen. Dieses Produkt kann beim Kauf eines neuen Geräts an den Händler zurückgegeben werden. Eine unsachgemäße Entsorgung des Geräts stellt ein betrügerisches Verhalten dar und unterliegt den Sanktionen der Behörde für öffentliche Sicherheit. Weitere Informationen erhalten Sie von der für die Umgebung zuständigen lokalen Verwaltung.

10. PRODUKTGARANTIE

Melchioni Spa mit Sitz in Mailand (Italien) erkennt über Colletta 37 eine herkömmliche Garantie für das Produkt für einen Zeitraum von zwei Jahren ab dem Datum des ersten Kaufs durch den Verbraucher an. Diese Garantie berührt nicht die Gültigkeit der für Konsumgüter geltenden Rechtsvorschriften (Gesetzesdekret 6. September 2005 Nr. 206 Art. 128 und folgende), deren Eigentümer der Verbraucher bleibt. Diese Garantie gilt für das gesamte Gebiet der Europäischen Union. Die Komponenten oder Teile, die aus bestimmten Herstellungsgründen als defekt befunden wurden, werden während der oben genannten Garantiezeit vom Händler kostenlos repariert oder ersetzt. Melchioni Spa behält sich das Recht vor, das Gerät während der Garantiezeit vollständig zu ersetzen, wenn eine Reparaturfähigkeit unmöglich oder übermäßig teuer ist, durch ein anderes Gerät mit ähnlichen Eigenschaften (Gesetzesdekret 6. September 2005 Nr. 206 Art. 130). In diesem Fall bleibt die Gültigkeit der Garantie die des ursprünglichen Kaufs: Der im Rahmen der Garantie erbrachte Service verlängert die Garantiezeit nicht. In jedem Fall wird dieses Gerät nicht als Material- oder Herstellungsfehler angesehen, wenn es angepasst, geändert oder angepasst wird, um den nationalen oder lokalen Sicherheits- und / oder technischen Standards zu entsprechen, die in einem anderen Land als dem für gelten was es ist, wurde ursprünglich entworfen und hergestellt. Dieses Gerät wurde nur für den Hausgebrauch entwickelt und gebaut. Bei jeder anderen Verwendung werden die Vorteile der Garantie ungültig.

Die Garantie gilt nicht für:

Sollten andere als die oben aufgeführten Funktionsstörungen auftreten, ist eine eigenständige Behebung nicht möglich und das Produkt muss von qualifiziertem Fachpersonal überprüft werden.

8. TECHNISCHE DATEN

Versorgungsspannung	: 220 – 240 V AC 50 – 60 Hz
Maximale Leistung	: 1.800 W
Außenabmessungen (B x H x T)	: 40.2x15.5x33.5cm
Gewicht	: 4.6 Kg

9. PRODUKTKONFORMITÄT

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Elektrogrill mit abnehmbaren Platten Mod. BURGERONE 34 (Cod. 118330014) entspricht der Richtlinie 2014/30/EU des europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit.

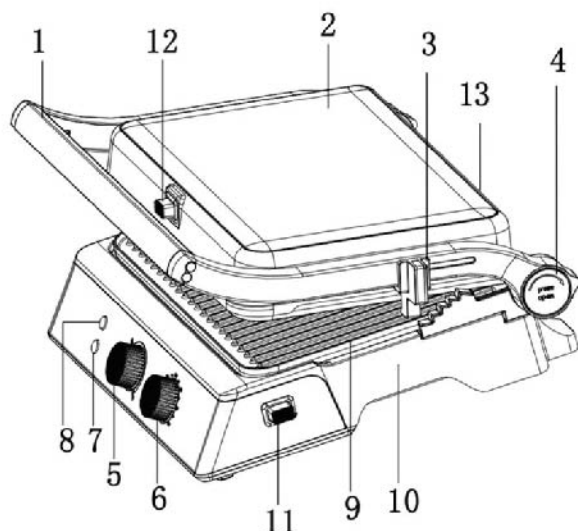
Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Elektrogrill mit abnehmbaren Platten Mod. BURGERONE 34 (Cod. 118330014) entspricht der Richtlinie 2014/35/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Elektrogrill mit abnehmbaren Platten Mod. BURGERONE 34 (Cod. 118330014) entspricht der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Elektrogrill mit abnehmbaren Platten Mod. BURGERONE 34 (Cod. 118330014) entspricht der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und nachfolgende Delegierte Richtlinie (EU) 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

- L'apparecchio deve essere tenuto al di fuori della portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni; assicurarsi in ogni caso che non venga utilizzato per gioco
- Qualora l'apparecchio venga utilizzato da bambini, pur di età superiore agli 8 anni, o persone dalle ridotte capacità cognitive, sensoriali o motorie, esse devono essere istruite relativamente ai pericoli derivanti dall'uso scorretto dell'apparecchio e ci si deve assicurare che le informazioni siano state correttamente e completamente recepite e comprese; deve comunque essere assicurata adeguata supervisione
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di accumuli o sorgenti di liquidi, quali serbatoi, vasche, docce, lavandini, altri sanitari, rubinetti, tubature, irrigatori, bottiglie, vasi di accumulo, vasi di espansione, corsi d'acqua, vasi di fiori e simili; non collocare recipienti contenenti liquidi sopra l'apparecchio; verificare che anche il cavo di alimentazione o la spina elettrica non siano mai immersi
- Non avviare l'apparecchio senza che le piastre siano correttamente installate: questo comportamento impedisce il controllo termico spontaneo delle resistenze, comportando possibilità di guasto
- Non vi è ragione per disassemblare l'apparecchio, nemmeno dopo la sua dismissione; esso è composto da parti che potrebbero essere ingerite da bambini o persone dalle ridotte capacità cognitive
- Non procedere in autonomia ad alcun tipo di eventuale riparazione; in caso di guasto, provvedere a far visionare l'apparecchio da parte di personale tecnico qualificato
- L'apparecchio non deve essere in nessun caso modificato in alcuna delle sue parti: tale condotta costituisce di norma grave compromissione del requisito di sicurezza, condizione per l'immediato decadimento della garanzia e non comporta alcun incremento prestazionale
- Non sottoporre il cavo di alimentazione a pieghe eccessive o strozzature: eventuali lesioni interne al cavo non ravvisabili costituiscono grave pericolo per la sicurezza
- Collocare l'apparecchio ad adeguata distanza da parti che potrebbero muoversi autonomamente quali tende, battenti di porte e finestre, portelli o simili, al fine di evitarne il contatto fortuito
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile e verificare che l'apparecchio non possa muoversi autonomamente per gravità o forze esterne
- Conservare il presente manuale per eventuali riferimenti futuri

3. IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI



1. Maniglia
2. Struttura superiore
3. Leva selezione apertura
4. Pulsante sblocco cardine
5. Selettore di potenza
6. Timer
7. Spia "pronto per cuocere"
8. Spia apparecchio acceso
9. Piastra inferiore
10. Struttura inferiore
11. Sblocco piastra inferiore
12. Sblocco piastra superiore
13. Cassetto raccogli-liquidi

4. MESSA IN SERVIZIO E PRIMO AVVIO

Prima di procedere al primo utilizzo, alcune operazioni preliminari sono necessarie. Procedere come di seguito:

- Disimballare l'apparecchio e verificare l'integrità e completezza della dotazione, come indicato al precedente capitolo
- Conservare l'imballo per 15 giorni, al fine di riporlo in caso di necessità di restituzione al rivenditore; decorso tale periodo, smaltirlo rispettando le prescrizioni sulla separazione dei materiali riportate su di esso
- Leggere integralmente il presente libretto, con particolare attenzione alle prescrizioni per l'uso in sicurezza
- Rimuovere con attenzione tutti gli eventuali materiali di fissaggio delle parti, anche interne
- Rimuovere completamente eventuali stickers presenti sulle superfici dell'apparecchio
- Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile, avendo cura di riservare 10 cm di spazio su tutti i lati, posteriormente e sopra l'apparecchio, per favorire la necessaria circolazione d'aria
- Fare riferimento al cap. 2 per ulteriori dettagli e prescrizioni sul posizionamento ed installazione dell'apparecchio

vollständig abgekühlt ist. Verwenden Sie für die Außenflächen ein einfaches, feuchtes Tuch

- Tauchen Sie die Platten nicht ein: Sie müssen unter fließendem Wasser gewaschen und abgespült werden

Alle Reinigungsarbeiten müssen unbedingt bei abgezogenem Netzkabel durchgeführt werden. Bevor Sie das Gerät wieder anschließen, müssen Sie sicherstellen, dass alle Teile vollständig trocken sind.

7. PROBLEME UND MÖGLICHE LÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Grill lässt sich nicht einschalten	Stecker nicht richtig eingesteckt, Schalter nicht aktiviert, Steckdose defekt	Überprüfen Sie den Anschluss an die Steckdose, aktivieren Sie den Schalter, probieren Sie eine andere Steckdose
Die Platten werden nicht heiß	Timer nicht eingestellt, Thermostat defekt	Timer richtig einstellen, Kundendienst kontaktieren
Ungleichmäßiges Garen	Ungleichmäßige Dicke der Lebensmittel, obere Platte nicht vollständig abgesenkt	Lebensmittel ähnlicher Dicke verwenden, obere Platte vollständig absenken
Übermäßige Rauchentwicklung	Lebensmittelreste oder verbranntes Öl auf den Platten	Reinigen Sie die Platten nach jedem Gebrauch gründlich
Die Lebensmittel haften an den Platten	Zu wenig Öl, beschädigte Antihaftbeschichtung	Die Platten vor dem Garen leicht einfetten, Metallutensilien vermeiden
Das Fett läuft nicht richtig ab	Falsche Neigung des Grills, verstopfte Ablauföffnung	Den Grill richtig positionieren, die Ablauföffnung reinigen

Entfernen Sie die Lebensmittel mit einem Küchenutensil von den Platten. Beachten Sie dabei, dass die Platten sehr heiß sind. Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um Beschädigungen an den Platten zu vermeiden und zu verhindern, dass deren Beschichtung abplatzt und in die Lebensmittel gelangt. Warten Sie, bis der Timer abgelaufen ist und das Gerät ausgeschaltet ist, und lassen Sie die Platten etwa 30 Minuten lang abkühlen. Die Platten abnehmen und wie im nächsten Kapitel beschrieben reinigen, dann die Flüssigkeitsauffangschublade (13) herausnehmen, leeren und reinigen. Das Gerät vom Stromnetz trennen und an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren, wenn es nicht in Kürze wieder verwendet wird.

Wie werden die Platten entfernt?

Durch festes Drücken der Tasten (11) und (12) werden die Platten gelöst. Dabei sind folgende Punkte zu beachten:

- Um ein versehentliches Lösen zu vermeiden, müssen die Tasten mit einer gewissen Kraft gedrückt werden. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht verschoben wird, da dies zu gefährlichen Situationen führen kann
- Die Platten sind nach dem Gebrauch sehr heiß. Warten Sie daher unbedingt, bis sie vollständig abgekühlt sind, bevor Sie sie entriegeln und entfernen

Nach dem Entriegeln können die Platten durch Ziehen in entgegengesetzter Richtung zum mittleren Scharnier entfernt werden. Die Verwendung eines Topflappens wird empfohlen. Beachten Sie zum Wiedereinsetzen der Platten die Bedienungsanleitung am Anfang dieses Kapitels.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

Das Gerät erfordert keine Wartung im Sinne eines Austauschs von Verschleißteilen oder planmäßigen Überholungen. In der Regel reicht es aus, die Platten und die Flüssigkeitssammelschublade mit handelsüblicher Spülmittel und einem Schwamm zu reinigen und anschließend gründlich abzuspuhlen. Unbedingt vermeiden:

- Die Platten mit Scheuerschwämmen, Metallschwämmen oder -bürsten, scharfen Gegenständen, harten Spachteln oder anderen Gegenständen reinigen, welche die Antihafbeschichtung entfernen oder beschädigen könnten
- Versuchen Sie nicht, die Heizelemente oder andere strukturelle oder funktionelle Teile des Geräts zu reinigen. Verwenden Sie zur Reinigung des Innenraums eine Bürste mit sehr langen Borsten, wenn das Gerät

- Lavare le piastre in acqua tiepida con normale sapone per i piatti, avendo cura di non trattarle con spugne abrasive o stracci abrasivi; risciacquare adeguatamente ed attendere la completa asciugatura prima di procedere oltre
- Spostare la leva di selezione apertura (3), posta sulla destra, su "OPEN"
- Inserire le piastre in sede, puntandole in prossimità del centro dell'apparecchio facendo combaciare i denti sull'apparecchio con le asole sulle piastre, quindi spingendo le estremità opposte fino ad avvertire lo scatto
- Premere il pulsante posto sul cardine destro (4) ed aprire completamente le piastre
- Verificare che il cavo non entri in contatto con parti calde e che non sia sottoposto ad eccessivi piegamenti o strozzature
- Collegare la spina elettrica ad una presa a muro provvista di regolare interruttore differenziale a monte
- Verificare l'accensione della spia apparecchio acceso (8)
- Ruotare il selettore di potenza (5) (manopola di sinistra) completamente a destra
- Ruotare il timer su 10 minuti
- Attendere poco meno di 10 minuti
- Accertarsi che la resistenze abbiano riscaldato le piastre facendo colare una goccia d'acqua al centro di ciascuna di esse e verificandone l'immediata vaporizzazione

A questo punto è possibile utilizzare normalmente l'apparecchio.

5. USO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio prevede di essere utilizzato per la cottura alla piastra di diversi tipi di alimento, in prevalenza carne, ma si presta anche alla tostatura del pane o alla cottura di pesce e verdure. Esistono tre differenti modalità di cottura:

Cottura a contatto (Contact grill): Le piastre vengono richiuse in modo che, disposte parallelamente, garantiscano uno spazio intermedio all'interno nel quale vengono disposti gli alimenti in fase di cottura – Per cottura di hamburger, petto di pollo senza osso, fettine di manzo o vitello, filetti di maiale, salsicce sottili, spiedini di carne, carne marinata.

Cottura pressata (Press grill): Le piastre vengono richiuse ed il peso di quella superiore crea una pressione sugli alimenti in cottura, in grado di massimizzare gli effetti della grigliatura – Per cottura di fettine sottili di pollo o tacchino, panini, hamburger schiacciati, carne macinata pressata, quesadillas con carne.

Cottura aperta (Open grill): Le piastre vengono disposte aperte, entrambe appoggiate al piano: questo raddoppia la superficie di cottura e permette un facile

ribaltamento degli alimenti – Per cottura di bistecche come controfiletto o entrecôte, costine di maiale, cosce di pollo disossate, filetti di manzo o maiale più spessi, spiedini misti, carne marinata da grigliare lentamente.

La leva di selezione apertura (3) permette di regolare l'altezza dello spazio intermedio tra le piastre, potendo operare su sei posizioni: dal basso (OPEN) verso l'alto (HIGH), esse svolgono le seguenti funzioni:

Posizione	Indicazione	Cottura
1	Open	Pressata
2	Low lock	Pressata
3	Tra low lock ed high	A contatto
4	Tra low lock ed high	A contatto
5	Tra low lock ed high	A contatto
6	High	A contatto e aperta

Per il posizionamento degli alimenti, la piastra superiore deve essere aperta fino al blocco naturale, con una apertura ad angolo retto o di poco superiore: essi dovranno essere disposti cercando di coprire la maggiore superficie possibile purché senza sovrapposizione, ove possibile, di alimenti con altri alimenti. È utile considerare che la zona più calda delle piastre sarà quella in corrispondenza delle resistenze, la cui collocazione è visibile a piastre smontate. Prima di avviare la cottura è opportuno verificare che il cassetto raccogli-liquidi (13) sia correttamente posizionato e spinto all'interno fino in fondo.

Per eseguire una cottura:

- 1) Posizionare la leva (3) su OPEN (posizione 1)
- 2) Aprire, tramite il manico, la piastra superiore fino al blocco poco oltre i 90°
- 3) Disporre gli alimenti sulla piastra inferiore
- 4) Scegliere il tipo di cottura desiderato:
 - Per cottura a pressione: abbassare la piastra superiore fino ad appoggiarla agli alimenti
 - Per cottura a contatto: spostare la leva (3) tanto più verso l'alto (posizioni da 2 a 6) quanto maggiore si desidera lo spazio tra le piastre, quindi abbassare la piastra superiore fino al blocco
 - Per cottura aperta: premere lo sblocco del cardine (4) ed aprire completamente la piastra; disporre quindi ulteriori alimenti sulla piastra superiore, ora disposta in continuità rispetto a quella inferiore
- 5) Selezionare la potenza desiderata agendo sul comando (5), tenendo presente che maggiore potenza non significa necessariamente cottura più rapida, poiché devono essere considerati anche altri fattori quali lo spessore dell'alimento, la sua idratazione originale ed il gusto personale

- Für offenes Garen: Drücken Sie die Verriegelung (4) und öffnen Sie die Platte vollständig. Legen Sie dann weitere Lebensmittel auf die obere Platte, die nun bündig mit der unteren Platte abschließt

- 5) Wählen Sie die gewünschte Leistung mit dem Regler (5) aus. Beachten Sie dabei, dass eine höhere Leistung nicht unbedingt ein schnelleres Garen bedeutet, da auch andere Faktoren wie die Dicke der Lebensmittel, sein ursprünglicher Feuchtigkeitsgehalt und der persönliche Geschmack des Benutzers sowie dessen Ernährungsbedürfnisse berücksichtigt werden müssen. Das Garen bei niedriger Leistung ist zwar langsamer, aber vorzuziehen, da die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel weniger verändert werden, während das Garen bei hoher Leistung die bakterizide Wirkung jedes Garvorgangs verstärkt
- 6) Wählen Sie am Timer (6) die Garzeit, nach deren Ablauf das Gerät automatisch abschaltet

Bedeutung der Kontrollleuchten:

Grüne Kontrollleuchte (7): Bereit zum Garen – Die Kontrollleuchte bleibt ausgeschaltet, solange die Heizelemente eingeschaltet sind und das Gerät aufheizt: Das Aufleuchten der Kontrollleuchte zeigt an, dass das Gerät ausreichend aufgeheizt ist, um die Lebensmittel auf die Platten zu legen. Ein zyklisches Ein- und Ausschalten bedeutet, dass das Gerät die Temperatur der Platten aufrechterhält.

Orangefarbene Kontrollleuchte (8): Gerät eingeschaltet – Leuchtet, wenn das Gerät in Betrieb ist. Sie erlischt automatisch, wenn der Timer abgelaufen ist oder der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wird.

Timer:

Der Timer (6) dient als zeitgesteuerter Hauptschalter: Er muss nach rechts gedreht werden, um den Garvorgang zu starten, bis der Zeiger des Drehknopfs auf die gewünschte Garzeit (maximal 60 Minuten) steht. Bei der normalen Garzeit muss eine gegebenenfalls auch längere Zeitspanne hinzugefügt werden, wenn das Gerät aus dem kalten Zustand heraus verwendet wird: Aus diesem Grund ist es immer ratsam, einige Minuten lang „leer“ zu garen, um die Lebensmittel auf bereits heiße Platten zu legen und eine bessere Kontrolle über die Garzeiten zu haben. Der Timer-Knopf darf nicht nach links gedreht werden. Wenn er zu weit nach rechts gedreht wurde, warten Sie, bis die Restzeit abgelaufen ist, und entfernen Sie gegebenenfalls die Lebensmittel von den Platten.

Am Ende des Garvorgangs:

Gepresstes Grillen (Press grill): Die Platten werden geschlossen, und das Gewicht der oberen Platte übt Druck auf die zu garenden Lebensmittel aus, wodurch die Grilleffekte maximiert werden – Zum Garen von dünnen Hähnchen- oder Putenschnitzeln, Sandwiches, flachgedrückten Hamburgern, gepresstem Hackfleisch, Quesadillas mit Fleisch.

Offenes Grillen (Open Grill): Die Platten werden offen auf die Arbeitsfläche gelegt: Dadurch verdoppelt sich die Grillfläche und die Lebensmittel lassen sich leicht wenden – Zum Grillen von Steaks wie Entrecôte oder Entrecôte, Schweinerippchen, entbeinten Hähnchenschenkeln, dickeren Rinder- oder Schweinefilets, gemischten Spießen und mariniertem Fleisch, das langsam gegrillt werden soll.

Mit dem Hebel (3) kann der Abstand zwischen den Platten in sechs Positionen eingestellt werden: von unten (OPEN) nach oben (HIGH) haben sie folgende Funktionen:

Position	Anzeige	Garen
1	Offen	Gepresst
2	Low lock	Gepresst
3	Zwischen low lock und high	Kontakt
4	Zwischen low lock und high	Kontakt
5	Zwischen low lock und high	Kontakt
6	Hoch	Kontakt und offen

Für die Positionierung der Lebensmittel muss die obere Platte bis zum natürlichen Anschlag geöffnet werden, wobei ein Winkel von 90° oder etwas mehr einzuhalten ist: Die Lebensmittel sollten so angeordnet werden, dass sie eine möglichst große Fläche bedecken, wobei sie sich nach Möglichkeit nicht überlappen sollten. Bitte beachten Sie, dass der heißeste Bereich der Platten an den Heizelementen liegt, deren Position bei ausgebauter Platte sichtbar ist. Vor dem Start des Garvorgangs ist zu überprüfen, ob die Flüssigkeitssammelschublade (13) richtig positioniert und ganz nach innen geschoben ist.

So führen Sie einen Garvorgang durch:

- 1) Stellen Sie den Hebel (3) auf OPEN (Position 1)
- 2) Öffnen Sie die obere Platte mit dem Griff bis zum Anschlag etwas über 90°
- 3) Legen Sie die Lebensmittel auf die untere Platte
- 4) Wählen Sie die gewünschte Garart:
 - Für das Garen unter Druck: Senken Sie die obere Platte, bis sie auf den Lebensmitteln aufliegt
 - Für das Garen mit Kontakt: Bewegen Sie den Hebel (3) umso weiter nach oben (Positionen 2 bis 6), je größer der Abstand zwischen den Platten sein soll, und senken Sie dann die obere Platte bis zum Anschlag

dell'utilizzatore, oltre che della sua esigenza nutrizionale. Cotture a bassa potenza, infatti, seppure più lente, sono preferibili in quanto alterano in misura inferiore le proprietà organolettiche degli alimenti, mentre cotture ad alta potenza sono più efficaci nella azione battericida proprio di ogni processo di cottura

- 6) Selezionare sul timer (6) la durata della cottura, al termine della quale l'apparecchio si arresterà spontaneamente

Significato delle spie:

Spia verde (7): Pronto per cuocere – La spia rimane spenta fintantoché le resistenze rimangono accese e l'apparecchio è in fase di riscaldamento: l'accensione della spia indica che l'apparecchio ha raggiunto un riscaldamento sufficiente per disporre gli alimenti sulle piastre. Eventuali accensioni e spegnimenti ciclici successivi indicano che l'apparecchio sta provvedendo a mantenere le piastre in temperatura.

Spia arancio (8): Apparecchio acceso – Indica, se accesa, che l'apparecchio è in funzione. Si spegne spontaneamente se il timer esaurisce il conteggio o se la spina elettrica è distaccata dalla presa.

Il timer:

Il timer (6) funge da interruttore generale temporizzato: deve essere ruotato verso destra per avviare la cottura fino a quando l'indice della manopola è allineato con i minuti di cottura desiderati (massimo 60). Al normale tempo di cottura dovrà essere aggiunto un periodo, se del caso anche consistente, nel caso in cui l'apparecchio venga utilizzato da freddo: per questa ragione è sempre opportuno eseguire una cottura "a vuoto" di alcuni minuti, al fine di posizionare gli alimenti su piastre già calde e avere un maggiore controllo dei tempi di cottura. La manopola del timer non deve essere ruotata verso sinistra: nel caso in cui sia stata ruotata eccessivamente verso destra, attendere l'esaurimento spontaneo del tempo residuo, avendo eventualmente rimosso gli alimenti dalle piastre.

Al termine della cottura:

Rimuovere gli alimenti dalle piastre con un utensile da cucina, tenendo presente che le piastre sono estremamente calde: non utilizzare arnesi appuntiti o affilati, onde evitare che le piastre vengano danneggiate e che il loro rivestimento possa fratturarsi e transitare negli alimenti. Attendere quindi l'esaurimento del timer e lo spegnimento dell'apparecchio, quindi far raffreddare le piastre per circa trenta minuti. Smontare le piastre e procedere al loro lavaggio come indicato al successivo capitolo, quindi estrarre il cassetto raccogli liquidi (13) e procedere al suo

svuotamento e lavaggio. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e riporlo in un luogo fresco e asciutto se non si intende utilizzarlo nuovamente nel breve periodo.

Come si distaccano le piastre?

Una pressione decisa dei pulsanti (11) e (12) provoca il distacco delle piastre, operazione per la quale occorre prestare attenzione alle seguenti circostanze:

- Per evitare distacchi accidentali, i pulsanti devono essere premuti con un certo vigore: assicurarsi di non provocare lo spostamento dell'apparecchio, che potrebbe comportare situazioni di pericolo
- Le piastre, dopo l'uso, sono incandescenti: per questa ragione è tassativo attendere il loro completo raffreddamento prima di sbloccarle e rimuoverle

Una volta sbloccate, le piastre possono essere rimosse tirandole in direzione opposta rispetto al cardine centrale; l'uso di un guanto da cucina è sempre consigliabile. Per ricollocare le piastre, fare riferimento alle istruzioni riportate all'inizio di questo capitolo.

6. DETERGENZA E MANUTENZIONE

L'apparecchio non necessita di manutenzione, intesa quale sostituzione di parti consumabili o revisioni programmate; di norma è sufficiente procedere alla pulizia puntuale delle piastre e del cassetto raccogli liquidi mediante comune sapone per stoviglie applicato con una spugnetta ed adeguato risciacquo. Evitare tassativamente di:

- Trattare le piastre con spugne abrasive, pagliette o spazzole metalliche, oggetti acuminati, spatole rigide ed altro che potrebbe rimuovere o danneggiare il rivestimento antiaderente
- Cercare di pulire le resistenze o altre parti strutturali o funzionali dell'apparecchio; per la pulizia interna utilizzare un pennello a setole molto lunghe quando completamente freddo; per le parti esterne utilizzare un semplice panno umidificato
- Immergere le piastre: esse devono essere lavate e sciacquate sotto acqua corrente

Ogni operazione di detergenza deve tassativamente essere effettuata con cavo di alimentazione disconnesso e, prima di procedere alla riconnessione, occorre sincerarsi che tutte le parti siano completamente asciutte.

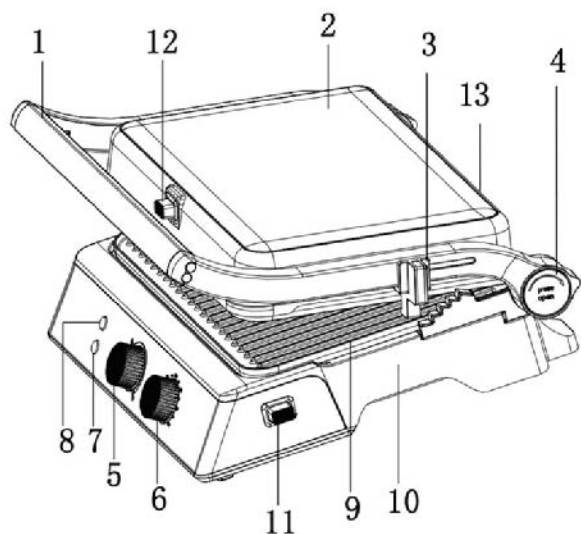
- Stellan Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche und achten Sie darauf, dass an allen Seiten, der Rückseite und der Oberseite des Geräts 10 cm Platz ist, um die notwendige Luftzirkulation zu ermöglichen
 - Weitere Einzelheiten und Anweisungen zum Aufstellen und Installieren des Geräts finden Sie in Kapitel 2
 - Waschen Sie die Platten in lauwarmem Wasser mit normalem Spülmittel und vermeiden Sie dabei Scheuerschwämme oder Scheuertücher. Spülen Sie sie gründlich ab und warten Sie, bis sie vollständig getrocknet sind, bevor Sie fortfahren
 - Stellen Sie den Öffnungswahlhebel (3) auf der rechten Seite auf „OPEN“
 - Setzen Sie die Platten ein, richten Sie sie in der Mitte des Geräts aus, indem Sie die Zähne am Gerät mit den Schlitz an den Platten ineinander greifen lassen, und drücken Sie dann die gegenüberliegenden Enden, bis Sie ein Einrasten spüren
 - Drücken Sie den Knopf am rechten Scharnier (4) und öffnen Sie die Platten vollständig
 - Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt und nicht übermäßig gebogen oder geknickt wird
 - Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose mit vorgeschaltetem Fehlerstromschutzschalter an
 - Überprüfen Sie, ob die Kontrollleuchte „Gerät eingeschaltet“ (8) leuchtet
 - Drehen Sie den Leistungsregler (5) (linker Drehknopf) ganz nach rechts
 - Stellen Sie den Timer auf 10 Minuten
 - Warten Sie knapp 10 Minuten
 - Vergewissern Sie sich, dass die Heizelemente die Platten aufgeheizt haben, indem Sie einen Tropfen Wasser in die Mitte jeder Platte geben und dessen sofortige Verdampfung überprüfen
- Das Gerät kann nun normal verwendet werden.

5. VERWENDUNG DES GERÄTES

Das Gerät ist für das Grillen verschiedener Lebensmittel, vor allem Fleisch, vorgesehen, eignet sich jedoch auch zum Toasten von Brot oder zum Garen von Fisch und Gemüse. Es gibt drei verschiedene Gararten:

Kontaktgrillen (Contact grill): Die Platten werden so geschlossen, dass sie parallel zueinander angeordnet sind und einen Zwischenraum bilden, in den die zu garenden Lebensmittel gelegt werden – Zum Garen von Hamburgern, Hähnchenbrustfilets, Rinder- oder Kalbsschnitzeln, Schweinefilets, dünnen Würstchen, Fleischspießen und mariniertem Fleisch.

3. IDENTIFIZIERUNG DER TEILE



1. Handgriff
2. Obere Struktur
3. Hebel zur Auswahl der Öffnung
4. Knopf zum Entriegeln des Scharniers
5. Leistungswähler
6. Timer
7. Kontrollleuchte „Zum Garen bereit“
8. Kontrollleuchte Gerät eingeschaltet
9. Untere Platte
10. Untere Struktur
11. Entriegelung untere Platte
12. Entriegelung obere Platte
13. Auffangschale für

Flüssigkeiten

4. INBETRIEBNAHME UND ERSTINBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme sind einige vorbereitende Maßnahmen erforderlich. Gehen Sie wie folgt vor:

- Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie die Unversehrtheit und Vollständigkeit der Ausrüstung, wie im vorherigen Kapitel beschrieben
- Bewahren Sie die Verpackung 15 Tage lang auf, um sie für den Fall aufzubewahren, dass sie an den Händler zurückgeschickt werden muss; entsorgen Sie sie nach diesem Zeitraum gemäß den aufgedruckten Anweisungen zur Trennung von Materialien
- Lesen Sie dieses Handbuch vollständig durch und achten Sie dabei besonders auf die Hinweise zur sicheren Verwendung
- Entfernen Sie sorgfältig alle möglichen Befestigungsmaterialien von den Teilen, einschließlich der Innenteile
- Entfernen Sie alle Aufkleber vollständig von den Oberflächen des Geräts

7. PROBLEMI E POSSIBILI SOLUZIONI

Problema	Possibile causa	Azione correttiva
Il grill non si accende	Spina non inserita correttamente, interruttore non attivato, presa di corrente difettosa	Verificare il collegamento alla presa, attivare l'interruttore, provare una presa diversa
Le piastre non si riscaldano	Timer non impostato, termostato guasto	Impostare correttamente il timer, contattare l'assistenza tecnica
Cottura non uniforme	Spessore irregolare degli alimenti, piastra superiore non completamente abbassata	Utilizzare alimenti di spessore simile, abbassare completamente la piastra superiore
Presenza di fumo eccessivo	Residui di cibo o olio bruciato sulle piastre	Pulire accuratamente le piastre dopo ogni utilizzo
Il cibo si attacca alle piastre	Mancanza di olio, rivestimento antiaderente danneggiato	Ungere leggermente le piastre prima della cottura, evitare utensili in metallo
Il grasso non scola correttamente	Inclinazione errata del grill, beccuccio di scarico ostruito	Posizionare correttamente il grill, pulire il beccuccio di scarico

Qualora si verificassero anomalie di funzionamento diverse da quelle sopra elencate, una soluzione in autonomia non risulta praticabile ed il prodotto deve essere visionato da personale tecnico qualificato.

8. DATI TECNICI

Tensione di alimentazione	: 220 – 240 V AC 50 – 60 Hz
Potenza massima	: 1.800 W
Dimensioni esterne (L x A x P)	: 40.2x15.5x33.5cm
Peso	: 4.6 Kg

9. CONFORMITA'

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Bistecchiera elettrica con piastre removibili Mod. BURGERONE 34 (Cod. 118330014) è conforme alla Direttiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Bistecchiera elettrica con piastre removibili Mod. BURGERONE 34 (Cod. 118330014) è conforme alla Direttiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato del materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Bistecchiera elettrica con piastre removibili Mod. BURGERONE 34 (Cod. 118330014) è conforme alla Direttiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, relativa all'istituzione di un quadro per l'elaborazione di specifiche per la progettazione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Bistecchiera elettrica con piastre removibili Mod. BURGERONE 34 (Cod. 118330014) è conforme alla Direttiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 8 giugno 2011 e successiva Direttiva Delegata 2015/863 della Commissione, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Ai sensi della Direttiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 4 luglio 2012, sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), la presenza del simbolo del bidone barrato indica che



questo apparecchio non è da considerarsi quale rifiuto urbano: il suo smaltimento deve pertanto essere effettuato mediante raccolta separata. Lo smaltimento effettuato in maniera non separata può costituire un potenziale danno per l'ambiente e per la salute. Tale prodotto può essere restituito al distributore all'atto dell'acquisto

- Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf

- Vergewissern Sie sich vor dem Trennen des Geräts, dass es ausgeschaltet ist, es sei denn, das Trennen erfolgt in einer Notsituation aufgrund eines anormalen Verhaltens, wie in diesem Kapitel beschrieben
- Das Gerät muss außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden; stellen Sie auf jeden Fall sicher, dass es nicht zum Spielen verwendet wird
- Wenn das Gerät von Kindern über 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten kognitiven, sensorischen oder motorischen Fähigkeiten benutzt wird, müssen diese über die Gefahren einer unsachgemäßen Benutzung des Geräts belehrt werden und es muss sichergestellt werden, dass die Informationen richtig und vollständig verstanden wurden; in jedem Fall muss eine angemessene Beaufsichtigung gewährleistet sein
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Flüssigkeitsansammlungen oder -quellen wie Tanks, Wannen, Duschen, Waschbecken, anderen sanitären Einrichtungen, Wasserhähnen, Rohren, Sprinklern, Flaschen, Vorratsbehältern, Ausdehnungsgefäßen, Wasserläufen, Blumentöpfen und dergleichen; stellen Sie keine Behälter mit Flüssigkeiten auf das Gerät; achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder der Netzstecker zu keiner Zeit untergetaucht ist
- Das Gerät nicht einschalten, wenn die Platten nicht ordnungsgemäß installiert sind: Dies verhindert die spontane Temperaturregelung der Heizelemente und kann zu Fehlfunktionen führen
- Es gibt keinen Grund, das Gerät zu zerlegen, auch nicht nach seiner Außerbetriebnahme; es besteht aus Teilen, die von Kindern oder Personen mit eingeschränkten kognitiven Fähigkeiten verschluckt werden könnten
- Führen Sie keine Reparaturen selbst durch; lassen Sie das Gerät im Falle eines Fehlers von einem qualifizierten Techniker überprüfen
- Das Gerät darf unter keinen Umständen in irgendeinem seiner Teile verändert werden: ein solches Verhalten stellt in der Regel eine schwerwiegende Beeinträchtigung der Sicherheitsanforderungen dar, eine Bedingung für den sofortigen Verfall der Garantie, und führt zu keiner Leistungssteigerung
- Setzen Sie das Netzkabel keinen übermäßigen Biegungen oder Knickungen aus: jede nicht erkennbare innere Verletzung des Kabels stellt ein ernstes Sicherheitsrisiko dar
- Stellen Sie das Gerät in einem angemessenen Abstand zu beweglichen Teilen wie Vorhängen, Tür- und Fensterflügeln, Luken oder Ähnlichem auf, um einen versehentlichen Kontakt zu vermeiden
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche und vergewissern Sie sich, dass sich das Gerät nicht durch die Schwerkraft oder äußere Kräfte selbstständig bewegen kann

di un nuovo apparecchio. Lo smaltimento improprio dell'apparecchio costituisce condotta fraudolenta ed è soggetto a sanzioni da parte dell'Autorità di Pubblica Sicurezza. Per ulteriori informazioni è possibile rivolgersi all'amministrazione locale competente in materia ambientale.

10. GARANZIA

Melchioni Spa, con sede in Milano (Italia), via Colletta 37, riconosce garanzia convenzionale sul prodotto per il periodo di due anni dalla data del primo acquisto da parte del consumatore. Tale garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (D.L. 6 Settembre 2005 n. 206 art. 128 e seguenti), dei quali diritti il consumatore rimane titolare. Tale garanzia si applica all'intero territorio dell'Unione Europea.

I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente per tramite del rivenditore, durante il periodo di garanzia di cui sopra Melchioni Spa si riserva il diritto di effettuare sostituzione integrale dell'apparecchio, qualora la riparabilità risultasse impossibile od eccessivamente onerosa, con altro apparecchio di simili caratteristiche (D.L. 6 Settembre 2005 n. 206 art. 130) nel corso del periodo di garanzia. In questo caso la decorrenza della garanzia rimane quella dell'acquisto originale: la prestazione erogata in garanzia non prolunga il periodo della garanzia stessa.

Questo apparecchio non sarà in ogni caso considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, al fine di conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato. Questo apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo comporta il decadimento dei benefici della garanzia.

La garanzia non copre:

- parti soggette ad usura o logorio, né quelle parti che necessitano di una sostituzione e/o manutenzione periodica
- uso professionale del prodotto
- malfunzionamenti o qualsiasi difetto dovuti ad errata installazione, configurazione, aggiornamento di software / BIOS / firmware non eseguita da personale autorizzato Melchioni Spa
- riparazioni o interventi eseguiti da persone non autorizzate da Melchioni Spa
- manipolazioni di componenti dell'assemblaggio o, ove applicabile, del software

- difetti provocati da caduta o trasporto, fulmini, sbalzi di tensione, infiltrazioni di liquidi, apertura dell'apparecchio, intemperie, fuoco, disordini pubblici, aerazione inadeguata o errata alimentazione
- eventuali accessori, ad esempio: scatole, borse, batterie, ecc. usate con questo prodotto

- interventi a domicilio per controlli di comodo o presunti difetti

Il riconoscimento della garanzia da parte di Melchioni Spa è subordinato alla presentazione di un documento fiscale che comprovi l'effettiva data di acquisto. Lo stesso non deve presentare manomissioni o cancellature, in presenza dei quali Melchioni Spa si riserva il diritto di rifiutare l'erogazione del trattamento in garanzia. La garanzia non sarà riconosciuta qualora la matricola o il modello dell'apparecchio risultassero inesistenti, abrasati o modificati.

La presente garanzia non comprende alcun diritto di risarcimento per danni diretti o indiretti, di qualsiasi natura, verso persone o cose, causati da un'eventuale inefficienza dell'apparecchio. Eventuali estensioni, promesse o prestazioni in merito, assicurate dal rivenditore, saranno a carico di quest'ultimo.

- Stecken Sie während des Betriebs keine Kunststoffe oder andere Materialien in das Gerät, die sich bei Erwärmung verformen, schmelzen oder Stoffe freisetzen könnten
- Vermeiden Sie während des Betriebs das Berühren von Bauteilen, einschließlich der Außenteile, da einige von ihnen hohe Temperaturen erreichen können: der Griff hingegen wird nur mäßig erhitzt und sollte als einziges Teil berührt werden
- Decken Sie das Gerät nicht mit strahlendem, wärmereflektierendem Material (z.B. Aluminium) ab; dies führt zu einer Überhitzung des Geräts und kann zu Störungen und Gefahren für den Bediener oder umstehende Personen führen
- Vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass alle Teile des Geräts ausreichend abgekühlt sind: Lassen Sie dazu das Gerät nach dem Gebrauch einige Minuten lang offen stehen
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn eines oder mehrere der im folgenden Kapitel aufgeführten Teile fehlen oder beschädigt sind: Wenden Sie sich zur Reparatur an Ihren Händler
- Überprüfen Sie regelmäßig die Unversehrtheit der Teile, aus denen das Gerät besteht, insbesondere das Netzkabel: Sollten Sie Anomalien feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal
- Verwenden Sie für die Reinigung keine Scheuerschwämme oder aggressiven Reinigungsmittel: die vollständigen Vorschriften finden Sie im folgenden Kapitel
- Achten Sie bei der Reinigung darauf, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist: Die entsprechenden Vorschriften finden Sie im folgenden Kapitel
- Das Gerät muss an ein vorschriftsmäßiges Stromnetz angeschlossen werden. Die elektrische Anlage muss mindestens die gleiche Leistung wie das Gerät haben und muss geerdet sein
- Bevor Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Hausinstallation mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt
- Schließen Sie das Gerät nicht an Verlängerungskabel, Steckdosenleisten, Zeitschaltuhren, gesteuerte Steckdosen oder andere Geräte an, die das Gerät selbstständig in Betrieb nehmen können
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt werden soll, ist es ratsam, das Netzkabel aus der Steckdose zu ziehen: Dies verlängert die Lebensdauer des Geräts und hilft, den Energieverbrauch zu senken
- Trennen Sie die Stromversorgung nicht durch Ziehen am Kabel: Fassen Sie den Stecker mit einer Hand fest an, legen Sie die andere Hand auf den Steckdosenrahmen und ziehen Sie den Stecker mit einer schnellen, scharfen Bewegung ab

- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es ungewöhnliche Geräusche, schlechte Gerüche, Rauch, Dämpfe oder andere Arten von Ausdünstungen abgibt, die nicht mit dem laufenden Kochvorgang zusammenhängen. Trennen Sie in solchen Fällen die Stromversorgung und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal
- Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts kann es zu einer leichten Rauchentwicklung und einem leichten Brandgeruch kommen: dies ist normal und stellt keine Störung oder Gefahr dar, es sei denn, es dauert länger als die ersten Minuten der Verwendung
- Das Gerät darf nicht in übermäßig feuchter oder staubiger Umgebung, in gasgesättigter Atmosphäre, in Dämpfen, bei zu hohen oder zu niedrigen Temperaturen oder unter direkter Sonneneinstrahlung gelagert oder verwendet werden
- Das Gerät darf nicht in explosiver Atmosphäre, in der Nähe von explosivem, brennbarem, detonierendem oder entflammbarem Material (z.B. Zapfsäulen, Gasflaschen usw.) verwendet werden; eine solche Verwendung stellt ein ernsthaftes Risiko für die Sicherheit des Bedieners und der umstehenden Personen dar und kann Brände oder Verpuffungen verursachen
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile des Geräts, insbesondere das Kabel, in einem sicheren Abstand zu Wärmequellen (z.B. Elektro- oder Gasherden) liegen, sowohl während als auch außerhalb der Verwendung
- Während der Verwendung muss das Gerät ständig beaufsichtigt werden: Verwenden Sie das Gerät nicht in Abwesenheit von Bedienern oder Personen, die den korrekten Betrieb ständig überprüfen können
- Stellen Sie das Gerät während der Verwendung mit einem Mindestabstand von 20 cm zu den umgebenden Gegenständen auf jeder Seite auf: diese Vorsichtsmaßnahme verhindert eine Überhitzung der Teile und verbessert die Leistung
- Führen Sie kein Material ein, das nicht zu den Lebensmitteln gehört, und nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Material eingeführt wurde, das nicht zu den Lebensmitteln gehört
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte Originalzubehör; die Verwendung von nicht originalem Zubehör kann das Gerät beschädigen und möglicherweise Ihre Gesundheit schädigen
- Achten Sie darauf, dass nach 60 Minuten Betrieb des Geräts mindestens 30 Minuten lang eine Pause eingelegt wird
- Achten Sie beim Öffnen des Geräts das plötzliche Entweichen von glühendem Dampf
- Reinigen Sie die Teile nicht in der Spülmaschine

1. INTRODUCTORY NOTE

Melchioni S.p.a., owner of the Melchioni Family brand, thanks you for purchasing this appliance. It is the result of a careful selection of features and the meticulous refinement of details, with the aim of offering a complete, versatile, reliable and high-performance solution for both the occasional and the most demanding users.

This manual contains important information both for the correct use of the appliance and for its safe operation. It is essential to read and understand its contents before performing any operations in order to obtain the best performance from the appliance. Keep this manual even after reading it, as you may need to refer to it in the future.

The Melchioni Family team is at your disposal for any advice, instructions or suggestions.

2. IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT, SAFE USE OF THE APPLIANCE

The following instructions must be read, understood and complied with before commissioning the appliance. They are especially useful for the protection of the safety, physical conditions and security of the operator and persons nearby, as well as for providing valuable information for preventing faults and malfunctions, for prolonging the service life, for reducing energy consumption and for environmental protection.

- The appliance is designed for household and non-intensive use. Any professional use compromises the safety requirement and is a condition for inapplicability of the warranty.
- The appliance is intended for use protected from inclement weather: use in an exposed environment compromises the safety requirement and constitutes a potential hazard for the safety of the operator and persons nearby.
- The appliance must not be used if it shows deformations, bulges, cracks in the casing, missing parts or other structural anomalies. If these conditions occur, disconnect the power supply and contact qualified technical personnel.
- The appliance must not be used if it emits unusual noises, foul odours, smoke, vapours or any other type of exhalation not related to the cooking in progress. If

these conditions occur, disconnect the power supply and contact qualified technical personnel.

- Slight smoke and a slight burning smell may occur when using the appliance for the first time: this situation is normal and does not constitute a fault or hazard unless it lasts beyond the first few minutes of use.
- The appliance must not be stored or used in excessively humid or dusty environments, in the presence of atmospheres saturated with gas, fumes, in excessive or low temperatures or under direct solar radiation.
- The appliance must not be used in explosive atmospheres, near explosive, combustible, detonating or flammable material (e.g. petrol pumps, gas cylinders, etc.). Such use constitutes a serious risk to the safety of the operator and persons nearby and may cause fires or deflagrations.
- Make sure that each part of the appliance, especially the cord, is placed at a safe distance from heat sources (e.g. electric or gas cookers), both during use and when not in use.
- During use, the appliance must be constantly supervised: do not use it in the absence of operators or persons who are able to constantly check its correct operation.
- During use, the appliance must be placed at a minimum distance of 20 cm from surrounding objects on each side: this precaution prevents parts from overheating and improves performance.
- Do not introduce any material that is not food and, in any case, absolutely avoid starting the appliance if material that is not strictly food has been introduced.
- Use only the original accessories supplied. The use of non-original accessories could constitute a danger of damage to the appliance as well as a potential health hazard.
- Ensure a standstill period of at least 30 minutes after 60 minutes of appliance use.
- Beware of sudden bursts of extremely hot steam when opening the appliance.
- Do not wash any parts in the dishwasher.
- Do not insert any plastic or other material into the appliance while it is in operation that could deform, melt or release substances when heated.
- Avoid touching any structural parts, even external ones, during operation, as some of them could reach high temperatures: the handle is subject to moderate heat and should be the only part to be touched.
- Do not cover the appliance with any heat reflective material (e.g. aluminium). Doing so will lead to the appliance overheating, with the possibility of breakdowns and danger to the operator or people nearby.

1. EINLEITENDE ANMERKUNG

Melchioni S.p.a., Eigentümer der Marke Melchioni Family, möchte Ihnen für den Kauf dieses Geräts danken. Es ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl von Funktionen und einer akribischen Feinabstimmung von Details, mit dem Ziel, eine komplette, vielseitige, zuverlässige und leistungsstarke Lösung sowohl für den gelegentlichen als auch für den anspruchsvollen Benutzer anzubieten.

Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen, sowohl für die korrekte Verwendung des Geräts als auch für seinen sicheren Betrieb. Es ist wichtig, dass Sie den Inhalt lesen und verstehen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, um die bestmögliche Leistung zu erzielen. Bewahren Sie dieses Handbuch auch nach der Lektüre auf, da Sie es vielleicht in Zukunft noch benötigen werden.

Das Team der Melchioni Family steht Ihnen für Ratschläge, Hinweise und Anregungen gerne zur Verfügung.

2. WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DIE SICHERE VERWENDUNG DES GERÄTES

Die folgenden Informationen müssen gelesen, verstanden und beachtet werden, bevor das Gerät in Betrieb genommen wird. Sie dienen insbesondere dem Schutz der Sicherheit, der körperlichen Unversehrtheit und der Sicherheit des Bedieners und der Personen in seiner Umgebung und liefern wertvolle Informationen zur Vermeidung von Störungen und Ausfällen, zur Verlängerung der Lebensdauer, zur Reduzierung des Energieverbrauchs und zum Umweltschutz.

- Das Gerät ist für den häuslichen und nicht-intensiven Gebrauch bestimmt. Jegliche professionelle Verwendung beeinträchtigt die Sicherheitsanforderungen und ist eine Voraussetzung für die Nichtanwendbarkeit der Garantie
- Das Gerät ist für den Einsatz im Schutz vor Witterungseinflüssen vorgesehen: Der Einsatz in einer exponierten Umgebung beeinträchtigt die Sicherheitsanforderungen und stellt eine potenzielle Gefahr für die Sicherheit des Bedieners und der umstehenden Personen dar
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es verformt, aufgequollen, gerissen ist, Teile fehlen oder andere strukturelle Anomalien aufweist. Trennen Sie in solchen Fällen die Stromversorgung und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal

Dans tous les cas, cet appareil ne sera pas considéré comme défectueux en termes de matériaux ou de fabrication s'il était adapté, changé ou ajusté, afin de se conformer aux normes de sécurité et / ou techniques nationales ou locales, en vigueur dans un pays autre que celui de dont il est a été conçu et fabriqué à l'origine. Cet appareil a été conçu et fabriqué pour un usage domestique uniquement: toute autre utilisation invalidera les avantages de la garantie.

La garantie ne couvre pas:

- les pièces sujettes à l'usure ou à la déchirure, ni les pièces nécessitant un remplacement et / ou un entretien périodiques
- utilisation professionnelle du produit
- des dysfonctionnements ou des défauts dus à une installation, une configuration, une mise à jour logicielle / BIOS / micrologicielle incorrecte non effectuée par Melchioni Spa
- les réparations ou interventions effectuées par des personnes non autorisées par Melchioni Spa
- manipulation des composants d'assemblage ou, le cas échéant, du logiciel
- défauts dus à une chute ou au transport, à la foudre, aux fluctuations de tension, à l'infiltration de liquide, à l'ouverture de l'appareil, aux intempéries, au feu, aux troubles publics, à une ventilation inadéquate ou à une alimentation électrique incorrecte
- tous les accessoires, par exemple: boîtes, sacs, piles, etc. utilisés avec ce produit
- interventions à domicile pour des contrôles de commodité ou des défauts présumés

La reconnaissance de la garantie par Melchioni Spa est soumis à la présentation d'un document fiscal qui prouve la date réelle d'achat. Le même ne doit montrer aucune altération ou suppression, en présence de laquelle Melchioni Spa se réserve le droit de refuser la fourniture d'un traitement sous garantie.

La garantie ne sera pas reconnue si le numéro de série ou le modèle de l'appareil est inexistant, abrasé ou modifié.

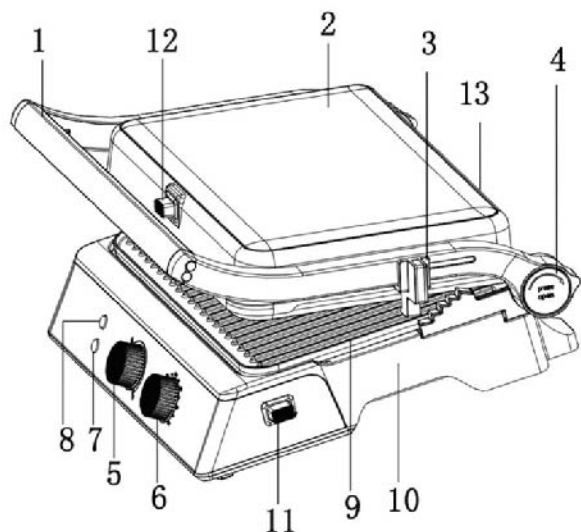
Cette garantie n'inclut aucun droit à une indemnisation pour les dommages directs ou indirects, de quelque nature que ce soit, aux personnes ou aux choses, causés par une inefficacité de l'appareil. Toutes extensions, promesses ou prestations à cet égard, assurées par le revendeur, seront à la charge de ce dernier.

- Make sure that every part of the appliance has cooled down adequately before storing the appliance: leave the appliance open several minutes after use to facilitate this.
- Do not use the appliance if one or more of the parts listed in the following chapter are missing or damaged: contact your dealer for repair.
- Periodically check the conditions of the parts making up the appliance, in particular the power cord: if any anomalies are found, refrain from using the appliance and contact qualified technical personnel.
- Do not use abrasive sponges or aggressive detergents for cleaning operations: refer to the following chapter for complete requirements.
- Cleaning operations must be carried out taking care to disconnect the appliance from the power supply: refer to the following chapter for the relevant requirements.
- The appliance must be connected to a compliant electrical system. The electrical system must have a power rating equal to or greater than that of the appliance and must be earthed.
- Before connecting the plug of the power cord to the socket, make sure that the voltage of your household installation corresponds to the voltage indicated on the appliance.
- Do not connect the appliance to extension cords, power strips, multi-socket strips, timers, controlled sockets or other devices that can start it up independently.
- If the appliance is not to be used for a prolonged period of time, it is advisable to unplug the power cord from the socket: this will extend the life of the appliance and help reduce energy consumption.
- Do not disconnect the power supply by pulling on the cord: grasp the plug firmly with one hand, place the other hand on the frame of the electrical outlet and disconnect with a quick, sharp movement.
- Before disconnecting the appliance, make sure that it is switched off, unless you need to disconnect it in an emergency situation due to abnormal behaviour as described in this chapter.
- The appliance must be kept out of the reach of children under 8 years of age; in any case make sure that it is not used for play.
- If the appliance is used by children, even if they are over 8 years old, or by persons with reduced cognitive, sensory or motor skills, they must be instructed about the dangers of incorrect use of the appliance and it must be guaranteed that the information has been correctly and fully understood. Adequate supervision must however be ensured.
- Do not use the appliance in the vicinity of liquid accumulations or sources, such as tanks, tubs, showers, sinks, other sanitary fixtures, faucets, pipes, sprinklers, bottles, storage vessels, expansion vessels, watercourses, flowerpots and similar. Do

not place containers holding liquids on top of the appliance; make sure that the power cord or electrical plug is never submerged.

- Do not start the appliance without the plates being correctly installed: this prevents spontaneous thermal control of the heating elements, which could cause a malfunction.
- There is no reason to disassemble the appliance, not even after it has been decommissioned. It is composed of parts that could be swallowed by children or persons with reduced cognitive ability.
- Do not carry out any repairs yourself; in the event of a fault, have the appliance inspected by a qualified technician.
- None of the parts of the appliance must be modified under any circumstances: doing so normally constitutes a serious impairment of the safety requirement, a condition for immediate forfeiture of the warranty and does not lead to any increase in performance.
- Do not subject the power cord to excessive bending or kinking: any internal damage to the cable which cannot be detected constitute a serious safety hazard.
- Place the appliance at an adequate distance from moving parts such as curtains, door and window sashes, hatches or similar in order to avoid accidental contact.
- Place the appliance on a flat, stable surface and ensure that the appliance cannot move independently due to gravity or external forces.
- Keep this manual for future reference.

3. IDENTIFICATION OF PARTS



1. Handle
2. Top structure
3. Opening selection lever
4. Hinge release button
5. Power selector
6. Timer
7. "Ready to cook" indicator light
8. Appliance on indicator light
9. Bottom plate
10. Bottom structure
11. Bottom plate release
12. Top plate release
13. Drip tray

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Grill électrique avec plaques amovibles Mod. BURGERONE 34 (Cod. 118330014) est conforme à la Directive 2011/65/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 8 juin 2011 et directive déléguée 2015/863 ultérieure de la Commission, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

Conformément à la directive 2012/19/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 4 juillet 2012, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), la présence du symbole de la poubelle barrée indique que cet appareil ne doit pas être considéré comme un déchet urbain: sa mise au rebut doit



donc être effectuée par une collecte séparée. L'élimination de manière non séparée peut constituer un danger potentiel pour l'environnement et la santé. Ce produit peut être retourné au distributeur lors de l'achat d'un nouvel appareil. Une élimination inappropriée de l'appareil constitue une faute et est passible de sanctions de la part de l'autorité de sécurité publique. Pour plus d'informations, contactez l'administration locale responsable des questions environnementales.

10. GARANTIE DU PRODUIT

Melchioni Spa, basée à Milan (Italie), via Colletta 37, reconnaît une garantie conventionnelle sur le produit pour une période de deux ans à compter de la date du premier achat par le consommateur. Cette garantie n'affecte pas la validité de la législation en vigueur concernant les biens de consommation (décret législatif 6 septembre 2005 n. 206 art. 128 et suivants), dont le consommateur reste propriétaire. Cette garantie s'applique à l'ensemble du territoire de l'Union européenne.

Les composants ou pièces jugés défectueux pour des raisons de fabrication avérées seront réparés ou remplacés gratuitement par le concessionnaire, pendant la période de garantie ci-dessus. Melchioni Spa se réserve le droit de procéder à un remplacement complet de l'appareil, si la réparabilité est impossible ou excessivement onéreuse, par un autre appareil présentant des caractéristiques similaires (décret législatif 6 septembre 2005 n° 206 art. 130) pendant la période de garantie. Dans ce cas, la validité de la garantie reste celle de l'achat d'origine: le service fourni sous garantie ne prolonge pas la période de garantie.

Problème	Cause possible	Action correctrice
aux plaques	antiadhésif endommagé	plaques avant la cuisson, éviter les ustensiles en métal
La graisse ne s'écoule pas correctement	Inclinaison incorrecte du grill, bec de vidange obstrué	Positionner correctement le grill, nettoyer le bec de vidange

En cas d'anomalies de fonctionnement différentes de celles énumérées ci-dessus, il n'est pas possible d'intervenir soi-même et le produit doit être examiné par un personnel technique qualifié.

8. DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	: 220 – 240 V AC 50 – 60 Hz
Puissance maximale	: 1.800 W
Dimensions externes (L x H x P)	: 40.2x15.5x33.5cm
Poids	: 4.6 Kg

9. CONFORMITÉ DES PRODUITS

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Grill électrique avec plaques amovibles Mod. BURGERONE 34 (Cod. 118330014) est conforme à la Directive 2014/30/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la compatibilité Électromagnétique.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Grill électrique avec plaques amovibles Mod. BURGERONE 34 (Cod. 118330014) est conforme à la Directive 2014/35/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Grill électrique avec plaques amovibles Mod. BURGERONE 34 (Cod. 118330014) est conforme à la Directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil, du 21 octobre 2009, établissant un cadre pour la fixation d'exigences en matière d'écoconception applicables aux produits liés à l'énergie.

4. COMMISSIONING AND FIRST START-UP

Some preliminary operations are necessary before first use. Proceed as follows:

- Unpack the appliance and check the conditions and completeness of the equipment, as indicated in the previous chapter.
- Keep the packaging for 15 days in case it needs to be returned to the retailer; after this period, dispose of it in accordance with the instructions on the separation of materials indicated on it.
- Read this manual in its entirety, paying particular attention to the instructions for safe use.
- Carefully remove all possible fastening materials from parts, including internal parts.
- Fully remove any stickers from the surface of the appliance.
- Place the appliance on a flat, stable surface, taking care to reserve 10 cm of space on all sides, at the rear and above the appliance for the necessary air circulation.
- Refer to chapter 2 for further details and instructions on appliance positioning and installation.
- Wash the plates in warm water with normal dish soap, taking care not to treat them with abrasive sponges or cloths. Rinse thoroughly and wait for them to dry completely before proceeding.
- Move the opening selection lever (3), located on the right, to "OPEN".
- Insert the plates into their slots, pointing them towards the centre of the appliance, matching the teeth on the appliance with the slots on the plates, then pushing the opposite ends until you hear a click.
- Press the button on the right hinge (4) and open the plates completely.
- Ensure that the cord does not come into contact with hot parts and that it is not subjected to excessive bending or kinking.
- Connect the electrical plug to a wall socket with a regular upstream earth leakage circuit breaker.
- Check that the appliance on indicator light (8) is on.
- Turn the power selector (5) (left knob) all the way to the right.
- Set the timer to 10 minutes.
- Wait just under 10 minutes.
- Make sure that the heating elements have heated the plates by pouring a drop of water in the centre of each one and checking that it vaporises immediately. The appliance can now be used normally.

5. USING THE APPLIANCE

The appliance is designed for grilling various types of food, mainly meat, but it can also be used for toasting bread or cooking fish and vegetables. There are three different cooking modes:

Contact grill: The plates are closed so that, when positioned parallel to each other, they create a space in between where the food is placed during cooking – For cooking hamburgers, boneless chicken breast, beef or veal slices, pork fillets, thin sausages, meat skewers, marinated meat.

Press grill: The plates are closed and the weight of the top plate creates pressure on the food being cooked, maximising the grilling effect. For cooking thin slices of chicken or turkey, sandwiches, flat burgers, pressed minced meat, and meat quesadillas.

Open grill: The plates are placed open, both resting on the hob: this doubles the cooking surface and allows the food to be easily turned over – For cooking steaks such as sirloin or entrecôte, pork ribs, boneless chicken thighs, thicker beef or pork fillets, mixed skewers, marinated meat that requires slow grilling.

The opening selection lever (3) lets you adjust the height of the space between the plates, with six positions available: from the bottom (OPEN) to the top (HIGH), they perform the following functions:

Position	Marking	Cooking
1	Open	Press
2	Low lock	Press
3	Between low lock and high	Contact
4	Between low lock and high	Contact
5	Between low lock and high	Contact
6	High	Contact and Open

To position the food, the top plate must be opened to its natural stop, at a right angle or slightly more: the food should be arranged so as to cover as much of the surface as possible, without overlapping, where possible. It is useful to remember that the hottest area of the plates will be where the heating elements are located, which can be seen when the plates are removed. Before starting cooking, check that the drip tray (13) is correctly positioned and pushed all the way in.

To cook:

- 1) Set the lever (3) to OPEN (position 1).
- 2) Using the handle, open the top plate until it locks just beyond 90°.

- Traiter les plaques avec des éponges abrasives, des tampons à récurer, des brosses métalliques, des objets pointus, des spatules rigides ou tout autre outil pouvant enlever ou endommager le revêtement antiadhésif
- Tenter de nettoyer les résistances ou d'autres parties structurelles ou fonctionnelles de l'appareil ; pour le nettoyage intérieur, utiliser un pinceau à poils très longs lorsque l'appareil est complètement froid ; pour les parties extérieures, utiliser simplement un chiffon légèrement humidifié
- Immerger les plaques : elles doivent être lavées et rincées sous un jet d'eau courante

Chaque opération de nettoyage doit impérativement être effectuée avec le câble d'alimentation débranché et, avant de le rebrancher, contrôler que toutes les pièces soient complètement sèches.

7. PROBLÈMES ET SOLUTIONS POSSIBLES

Problème	Cause possible	Action correctrice
Le grill ne s'allume pas	La fiche n'est pas correctement insérée, interrupteur non activé, prise électrique défectueuse	Vérifier la connexion à la prise, activer l'interrupteur, essayer une autre prise
Les plaques ne chauffent pas	Minuteur non réglé, thermostat défectueux	Régler correctement le minuteur, contacter le service après-vente
La cuisson n'est pas uniforme	Épaisseur irrégulière des aliments, plaque supérieure pas complètement abaissée	Utiliser des aliments d'épaisseur similaire, abaisser complètement la plaque supérieure
Présence excessive de fumée	Résidus de nourriture ou d'huile brûlée sur les plaques	Nettoyer soigneusement les plaques après chaque utilisation
La nourriture colle	Manque d'huile, revêtement	Huiler légèrement les

droite, il faut attendre la fin spontanée du temps restant, en ayant éventuellement retiré les aliments des plaques.

À la fin de la cuisson :

Retirer les aliments des plaques à l'aide d'un ustensile de cuisine, en gardant à l'esprit que les plaques sont extrêmement chaudes : n'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants afin d'éviter d'endommager les plaques, ce qui pourrait fissurer leur revêtement et entraîner la contamination des aliments. Attendre ensuite la fin du minuteur et l'arrêt de l'appareil, puis laisser les plaques refroidir pendant environ trente minutes. Démontez les plaques et procédez à leur nettoyage comme indiqué dans le chapitre suivant, puis retirez le tiroir récupérateur de liquides (13) pour le vider et le nettoyer. Débranchez l'appareil du réseau électrique et rangez-le dans un endroit frais et sec si vous ne prévoyez pas de l'utiliser de nouveau dans un court délai.

Comment les plaques se détachent ?

Une pression ferme sur les boutons (11) et (12) provoque le détachement des plaques, opération pour laquelle il convient de respecter les précautions suivantes :

- Pour éviter des détachements accidentels, les boutons doivent être pressés avec une certaine vigueur : veillez à ne pas déplacer l'appareil, ce qui pourrait entraîner des situations dangereuses
- Après utilisation, les plaques sont incandescentes : il est donc impératif d'attendre leur refroidissement complet avant de les déverrouiller et de les retirer

Une fois déverrouillées, les plaques peuvent être retirées en les tirant dans la direction opposée par rapport à la charnière centrale ; il est toujours conseillé d'utiliser un gant de cuisine. Pour repositionner les plaques, reportez-vous aux instructions données au début de ce chapitre.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le produit ne nécessite pas d'entretien, entendu comme remplacement des pièces consommables ou comme révisions programmées ; en règle générale, il suffit de nettoyer régulièrement les plaques et le tiroir de récupération des liquides avec du liquide vaisselle commun appliqué à l'aide d'une éponge et de rincer adéquatement. Il faut absolument éviter de :

- 3) Place the food on the bottom plate.
- 4) Select the desired cooking mode:
 - For press cooking: lower the top plate until it rests on the food.
 - For contact cooking: move the lever (3) upwards (positions 2 to 6) depending on how much space you want between the plates, then lower the top plate until it locks.
 - For open cooking: press the hinge release (4) and completely open the plate. Then place additional food on the top plate, which is now aligned with the bottom plate.
- 5) Select the desired power using the control (5), keeping in mind that higher power does not necessarily mean faster cooking, as other factors must also be taken into account such as the thickness of the food, its original moisture content and the personal taste of the user, as well as their nutritional requirements. Cooking at low power, although slower, is preferable as it alters the organoleptic properties of the food to a lesser extent, while cooking at high power is more effective in the bactericidal action inherent in any cooking process.
- 6) Select the cooking time on the timer (6). The appliance will switch off automatically at the end of the cooking time.

Meaning of the indicator lights:

Green indicator light (7): Ready to cook – This indicator light remains off while the heating elements are on and the appliance is heating up: when the indicator light switches on, the appliance has reached a sufficient temperature to place food on the plates. Any subsequent cyclic switching on and off indicates that the appliance is maintaining the temperature of the plates.

Orange indicator light (8): Appliance on – When lit, this indicates that the appliance is in operation. It switches off automatically when the timer has finished counting down or when the power plug is removed from the socket.

Timer:

The timer (6) acts as a general timer switch: it must be turned to the right to start cooking until the knob index is aligned with the desired cooking time (maximum 60 minutes). If necessary, a longer period of time must be added to the normal cooking time if the appliance is used when cold: for this reason, it is always advisable to cook "empty" for a few minutes, in order to place the food on already hot plates and have greater control over cooking times. The timer knob must not be turned to the left: if

it has been turned too far to the right, wait for the remaining time to elapse, removing the food from the plates if necessary.

At the end of cooking:

Remove food from the plates using a kitchen utensil, keeping in mind that the plates are extremely hot: do not use sharp or pointed utensils, as this could damage the plates and cause the coating to crack and get into the food. Wait for the timer to run out and the appliance to switch off, then let the plates cool for about thirty minutes. Remove the plates and wash them as indicated in the next chapter, then remove the drip tray (13) and empty and wash it. Unplug the appliance from the mains and store it in a cool, dry place if you do not intend to use it again in the near future.

How do you detach the plates?

Pressing buttons (11) and (12) firmly will detach the plates. When doing so, pay attention to the following:

- To avoid accidental detachment, the buttons must be pressed firmly: make sure that the appliance does not move, as this could cause dangerous situations.
- The plates are very hot after use: for this reason, it is essential to wait for them to cool completely before unlocking and removing them.

Once unlocked, the plates can be removed by pulling them in the opposite direction to the central hinge. The use of oven gloves is always recommended. To replace the plates, refer to the instructions at the beginning of this chapter.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

The appliance does not require maintenance, or rather the replacement of consumable parts or scheduled overhaul. As a rule, it is sufficient to clean the plates and the liquid collection tray thoroughly using common dish soap applied with a sponge and adequate rinsing. Absolutely do not:

- Treat the plates with abrasive sponges, scouring pads or metal brushes, sharp objects, rigid spatulas or anything else that could remove or damage the non-stick coating
- Try to clean the heating elements or other structural or functional parts of the appliance; for internal cleaning, use a brush with very long bristles when completely cold; for external parts, use a simple damp cloth

- Pour la cuisson à contact : déplacer le levier (3) vers le haut (positions de 2 à 6) selon l'espace désiré entre les plaques, puis abaisser la plaque supérieure jusqu'au blocage
 - Pour la cuisson ouverte : appuyer sur le déverrouillage de la charnière (4) et ouvrir complètement la plaque supérieure ; disposer alors d'autres aliments sur la plaque supérieure, désormais en continuité avec la plaque inférieure
- 5) Sélectionner la puissance désirée en agissant sur la commande (5), en gardant à l'esprit que plus de puissance ne signifie pas nécessairement une cuisson plus rapide, car d'autres facteurs doivent être pris en compte, tels que l'épaisseur de l'aliment, son taux d'hydratation initial, le goût personnel de l'utilisateur ainsi que ses besoins nutritionnels. En effet, les cuissons à basse puissance, bien que plus lentes, sont préférables car elles altèrent moins les propriétés organoleptiques des aliments, tandis que les cuissons à haute puissance sont plus efficaces pour l'action bactéricide inhérente à tout processus de cuisson
- 6) Sélectionner sur le minuteur (6) la durée de cuisson, à l'issue de laquelle l'appareil s'arrêtera automatiquement

Signification des voyants :

Voyant vert (7) : Prêt à cuire – Le voyant reste éteint tant que les résistances sont allumées et que l'appareil est en phase de chauffe : l'allumage du voyant indique que l'appareil a atteint une température suffisante pour disposer les aliments sur les plaques. D'éventuels allumages et extinctions cycliques ultérieurs indiquent que l'appareil maintient la température des plaques.

Voyant orange (8) : Appareil allumé – Le voyant allumé indique que l'appareil est en marche. Il s'éteint automatiquement lorsque le minuteur arrive à zéro ou si la prise électrique est débranchée.

Minuteur :

Le minuteur (6) fait office d'interrupteur général temporisé : il doit être tourné vers la droite pour démarrer la cuisson jusqu'à ce que l'indicateur du bouton soit aligné avec la durée de cuisson souhaitée (maximum 60 minutes). Au temps de cuisson normal, il faut ajouter une période supplémentaire, parfois conséquente, si l'appareil est utilisé à froid : c'est pourquoi il est toujours conseillé d'effectuer une cuisson "à vide" de quelques minutes afin de disposer les aliments sur des plaques déjà chaudes et mieux contrôler les temps de cuisson. Le bouton du minuteur ne doit pas être tourné vers la gauche : si cela a été fait par erreur après un réglage trop élevé vers la

Idéal pour la cuisson de fines tranches de poulet ou de dinde, de sandwiches, de hamburgers aplatis, de viande hachée pressée, ou de quesadillas garnies de viande.

Cuisson ouverte (Open grill) : Les plaques sont disposées à plat, toutes deux reposant sur le plan de travail : cela double la surface de cuisson et permet de retourner facilement les aliments.

Convient pour la cuisson de steaks tels que le contre-filet ou l'entrecôte, côtes de porc, cuisses de poulet désossées, filets de bœuf ou de porc plus épais, brochettes mixtes, viande marinée à griller lentement.

Le levier de sélection d'ouverture (3) permet de régler la hauteur de l'espace intermédiaire entre les plaques, selon six positions : du bas (OPEN) vers le haut (HIGH), elles remplissent les fonctions suivantes :

Position	Indication	Cuisson
1	Ouvert	Presse
2	Verrouillage en position basse	Presse
3	Entre verrouillage en position basse et haute	Contact
4	Entre verrouillage en position basse et haute	Contact
5	Entre verrouillage en position basse et haute	Contact
6	Verrouillage en position haute	Par contact et ouverte

Pour le positionnement des aliments, la plaque supérieure doit être ouverte jusqu'à son point de blocage naturel, formant un angle droit ou légèrement supérieur. Les aliments doivent être disposés de manière à couvrir la plus grande surface possible, sans chevauchement entre eux, dans la mesure du possible. Il est utile de noter que la zone la plus chaude des plaques correspond à l'emplacement des résistances, emplacement visible lorsque les plaques sont démontées. Avant de lancer la cuisson, il est recommandé de vérifier que le tiroir récupérateur de liquides (13) est correctement positionné et poussé entièrement à l'intérieur.

Pour la cuisson :

- 1) Positionner le levier (3) sur OPEN (position 1)
- 2) Ouvrir la plaque supérieure à l'aide de la poignée jusqu'au blocage, un peu au-delà de 90°
- 3) Disposer les aliments sur la plaque inférieure
- 4) Choisir le type de cuisson souhaité :
 - Pour la cuisson à pression : abaisser la plaque supérieure jusqu'à ce qu'elle repose sur les aliments

- Immerse the plates: they must be washed and rinsed under running water

All cleaning must absolutely be carried out with the power cord disconnected and, before reconnecting, ensure that all parts are completely dry.

7. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Corrective action
The grill does not turn on	Plug not inserted correctly, switch not activated, faulty power outlet	Check the connection to the power outlet, activate the switch, try a different power outlet
The plates do not heat up	Timer not set, thermostat faulty	Set the timer correctly, contact technical support
Uneven cooking	Uneven thickness of food, top plate not fully lowered	Use foods of similar thickness, lower the top plate completely
Excessive smoke	Food residue or burnt oil on the plates	Clean the plates thoroughly after each use
Food sticks to the plates	Not enough oil, damaged non-stick coating	Lightly grease the plates before cooking, avoid metal utensils
Grease does not drain properly	Incorrect angle of the grill, drain spout blocked	Position the grill correctly, clean the drain spout

Should any malfunctions other than those listed above occur, a self-sufficient solution is not feasible and the product must be inspected by a qualified technician.

8. TECHNICAL DATA

Power supply voltage : 220 – 240 V AC 50 – 60 Hz
Maximum power : 1.800 W

External dimensions (L x H x D) : 40.2x15.5x33.5cm
Weight : 4.6 Kg

9. PRODUCT COMPLIANCE

The producer Melchioni Spa declares that the product Electric grill with removable plates Mod. BURGERONE 34 (Cod. 118330014) is in compliance with Directive 2014/30/EU of the European Parliament and of the Council, of 26 february 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility.

The producer Melchioni Spa declares that the product Electric grill with removable plates Mod. BURGERONE 34 (Cod. 118330014) is in compliance with Directive 2014/35/EU of the European Parliament and of the Council, of 26 february 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to the making available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

The producer Melchioni Spa declares that the product Electric grill with removable plates Mod. BURGERONE 34 (Cod. 118330014) is in compliance with Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council, of 21 october 2009, establishing a framework for the setting of ecodesign requirements for energy-related products.

The producer Melchioni Spa declares that the product Electric grill with removable plates Mod. BURGERONE 34 (Cod. 118330014) is in compliance with Directive 2011/65/EU of the European Parliament and of the Council, of 8 june 2011 and subsequent Commission Delegated Directive 2015/863, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

According to Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council, of 4 july 2012, on waste electrical and electronic equipment (WEEE), the presence of the crossed-out bin symbol indicates that this appliance is not to be considered as urban waste: its disposal must therefore be carried out by separate

collection. Disposal in a non-separate manner may constitute a potential harm to the environment and health. This product can be returned to the distributor when purchasing a new device. Improper

- Se référer au chapitre 2 pour plus de détails et d'autres instructions sur le positionnement et l'installation de l'appareil.
 - Laver les plaques à l'eau tiède avec un liquide vaisselle classique, en veillant à ne pas utiliser d'éponges ou de chiffons abrasifs ; bien rincer et attendre le séchage complet avant de poursuivre
 - Mettre le levier de sélection d'ouverture (3), situé à droite, sur « OPEN »
 - Insérer les plaques dans leur logement en les positionnant près du centre de l'appareil, en alignant les dents de l'appareil avec les fentes des plaques, puis en poussant les extrémités opposées jusqu'à entendre un clic
 - Appuyer sur le bouton situé sur la charnière droite (4) et ouvrir complètement les plaques
 - Veiller à ce que le câble n'entre pas en contact avec des pièces chaudes et qu'il ne soit pas soumis à des pliures excessives ou à des étranglements.
 - Brancher la fiche électrique dans une prise murale dotée d'un disjoncteur différentiel conforme en amont.
 - Vérifier l'allumage du voyant lumineux « appareil allumé » (8)
 - Tourner le sélecteur de puissance (5) (bouton de gauche) complètement vers la droite
 - Régler le minuteur sur 10 minutes
 - Attendre un peu moins de 10 minutes
 - S'assurer que les résistances ont bien chauffé les plaques en versant une goutte d'eau au centre de chacune et en vérifiant sa vaporisation immédiate
- L'appareil peut maintenant être utilisé normalement.

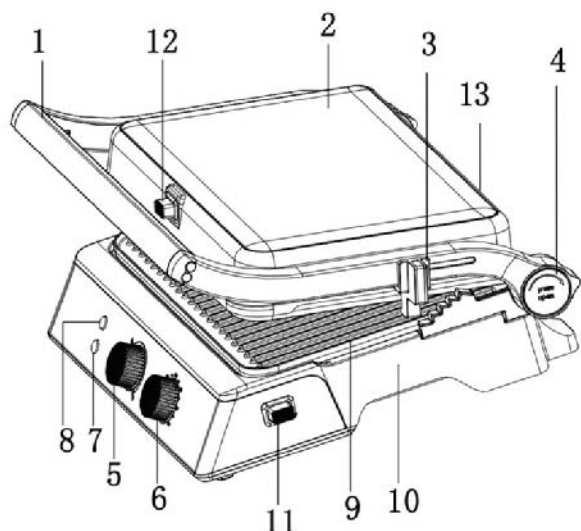
5. UTILISATION DE L'APPAREIL

L'appareil est conçu pour la cuisson à la plaque de différents types d'aliments, principalement de la viande, mais il convient également pour griller du pain ou cuire du poisson et des légumes. Trois modes de cuisson différents sont disponibles :
Cuisson par contact (Contact grill) : Les plaques sont refermées de manière à rester parallèles, créant ainsi un espace intermédiaire dans lequel les aliments sont placés pendant la cuisson.

Convient pour la cuisson de hamburgers, blancs de poulet désossés, escalopes de bœuf ou de veau, filets de porc, saucisses fines, brochettes de viande, viandes marinées.

Cuisson par presse (Press grill) : Les plaques sont refermées et le poids de la plaque supérieure exerce une pression sur les aliments en cours de cuisson, ce qui permet de maximiser l'effet de grillade.

3. IDENTIFICATION DES PIÈCES



1. Poignée
2. Structure supérieure
3. Levier sélection ouverture
4. Bouton déverrouillage charnière
5. Sélecteur de puissance
6. Minuteur
7. Voyant « prêt à cuire »
8. Voyant appareil allumé
9. Plaque inférieure
10. Structure inférieure
11. Déverrouillage plaque inférieure
12. Déverrouillage plaque supérieure
13. Tiroir de récupération des liquides

4. MISE EN SERVICE ET PREMIER ALLUMAGE

Avant de procéder à la première utilisation, certaines opérations préliminaires sont nécessaires. Suivre ces étapes :

- Déballer l'appareil et vérifier le bon état et l'intégralité de l'équipement, comme indiqué au chapitre précédent.
- Conserver l'emballage pendant 15 jours, afin de le remballer en cas de restitution au revendeur ; après cette période, l'emballage doit être éliminé conformément aux instructions de tri sélectif des matériaux imprimées dessus.
- Lire ce manuel dans son intégralité, en prêtant une attention particulière aux instructions pour une utilisation en toute sécurité.
- Retirer soigneusement le matériel de fixation éventuel des pièces, y compris les pièces internes.
- Retirer complètement tous les adhésifs éventuellement présents à la surface de l'appareil.
- Positionner l'appareil sur une surface plane et stable, en veillant à réserver un espace de 10 cm de chaque côté, à l'arrière et au-dessus de l'appareil afin de faciliter la circulation de l'air.



disposal of the appliance constitutes misconduct and is subject to sanctions by the Public Security Authority. For further information, contact the local administration responsible for environmental matters.

10. PRODUCT WARRANTY

Melchioni Spa, based in Milan (Italy), via Colletta 37, recognizes a conventional guarantee on the product for a period of two years from the date of the first purchase by the consumer. This guarantee does not affect the validity of the legislation in force concerning consumer goods (Legislative Decree 6 September 2005 n. 206 art. 128 and following), of which the consumer remains the owner. This guarantee applies to the entire territory of the European Union.

The components or parts that are found to be defective for ascertained manufacturing causes will be repaired or replaced free of charge through the dealer, during the above warranty period. Melchioni Spa reserves the right to make a complete replacement of the device, if repairability is impossible or excessively expensive, with another device of similar characteristics (Legislative Decree 6 September 2005 no. 206 art. 130) during the warranty period. In this case, the validity of the warranty remains that of the original purchase: the service provided under warranty does not extend the warranty period.

In any case, this appliance will not be considered defective in terms of materials or manufacture should it be adapted, changed or adjusted, in order to comply with national or local safety and / or technical standards, in force in a country other than that for which it was originally designed and manufactured. This appliance has been designed and built for domestic use only: any other use will invalidate the benefits of the guarantee.

The warranty does not cover:

- parts subject to wear or tear, nor those parts that require periodic replacement and / or maintenance
- professional use of the product
- malfunctions or any defects due to incorrect installation, configuration, software / BIOS / firmware update not performed by authorized Melchioni Spa
- repairs or interventions carried out by persons not authorized by Melchioni Spa
- manipulation of assembly components or, where applicable, of the software

- defects caused by fall or transport, lightning, voltage fluctuations, liquid infiltration, opening of the appliance, bad weather, fire, public disturbances, inadequate ventilation or incorrect power supply
- any accessories, for example: boxes, bags, batteries, etc. used with this product
- home interventions for convenience checks or presumed defects

The recognition of the guarantee by Melchioni Spa is subject to the presentation of a tax document that proves the actual date of purchase. The same must not show any tampering or deletions, in the presence of which Melchioni Spa reserves the right to refuse the provision of treatment under warranty.

The warranty will not be recognized if the serial number or model of the appliance is non-existent, abraded or modified.

This warranty does not include any right to compensation for direct or indirect damage, of any nature, to people or things, caused by any inefficiency of the appliance. Any extensions, promises or services in this regard, insured by the retailer, will be borne by the latter.

- Avant de débrancher l'appareil, vérifier qu'il soit éteint, à moins que le débranchement ait lieu dans une situation d'urgence due à un comportement anormal tel que décrit dans ce chapitre.
- L'appareil doit être tenu hors de portée des enfants de moins de 8 ans ; dans tous les cas, veiller à ce qu'il ne soit pas utilisé pour jouer.
- Si l'appareil est utilisé par des enfants de plus de 8 ans ou par des personnes dont les capacités cognitives, sensorielles ou motrices sont réduites, il est nécessaire d'informer ces personnes sur les dangers découlant d'une utilisation incorrecte de l'appareil et de s'assurer que les informations aient été correctement et entièrement comprises ; une surveillance adéquate doit être toutefois garantie.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'accumulations ou de sources de liquides, telles que réservoirs, baignoires, douches, éviers, autres installations sanitaires, robinets, tuyaux, arroseurs, bouteilles, vases d'accumulation, vases d'expansion, cours d'eau, pots de fleurs et autres ; ne pas placer de récipients contenant des liquides au-dessus de l'appareil ; veiller à ce que le câble d'alimentation ou la fiche électrique ne soient jamais immergés.
- Ne pas mettre l'appareil en marche sans que les plaques soient correctement installées : un tel comportement empêche le contrôle thermique automatique des résistances et peut entraîner un dysfonctionnement
- Il n'y a aucune raison de démonter l'appareil, même après sa mise hors service ; celui-ci est constitué de pièces qui pourraient être avalées par des enfants ou des personnes ayant des capacités cognitives réduites.
- Ne pas effectuer de réparation soi-même ; en cas de panne, faire contrôler l'appareil par du personnel technique qualifié.
- L'appareil ne doit en aucun cas être modifié dans l'une ou l'autre de ses parties : un tel comportement constitue généralement une atteinte grave à l'exigence de sécurité, une condition d'annulation immédiate de la garantie et n'entraîne aucune augmentation des performances.
- Ne pas soumettre le câble d'alimentation à des pliures excessives ou à des étranglements : toute fissure interne du câble non détectable constitue un grave danger pour la sécurité.
- Placer l'appareil à une certaine distance d'éléments mobiles tels que les rideaux, les battants de portes et de fenêtres, les trappes ou autres, afin d'éviter tout contact accidentel.
- Placer l'appareil sur une surface plane et stable et vérifier que l'appareil ne puisse pas bouger de manière autonome sous l'effet de la gravité ou de forces extérieures.
- Conserver le présent manuel pour toute référence future.

- Ne pas introduire dans l'appareil en marche des objets en plastique ou autre matériau qui pourraient se déformer, fondre ou dégager des substances sous l'effet de la chaleur.
- Éviter de toucher les parties structurales, même externes, pendant le fonctionnement, car certaines d'entre elles peuvent atteindre des températures élevées : la poignée est en revanche soumise à une température modérée et doit être la seule partie à être touchée.
- Ne pas recouvrir l'appareil d'un matériau réfléchissant la chaleur (par ex. l'aluminium) ; cela provoquerait une surchauffe de l'appareil, pouvant créer des défaillances et un danger pour l'opérateur ou les personnes présentes autour.
- Avant de le ranger, contrôler que toutes les parties de l'appareil soient suffisamment refroidies : pour faciliter cette opération, laisser l'appareil ouvert pendant quelques minutes après l'utilisation
- Ne pas utiliser l'appareil si une ou plusieurs des pièces énumérées dans le chapitre suivant sont manquantes ou endommagées : contacter le revendeur pour les réparer.
- Vérifier périodiquement l'intégrité des pièces qui composent l'appareil, en particulier le câble d'alimentation : en cas d'anomalie, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel technique qualifié.
- Pour les opérations de nettoyage, ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de détergents agressifs : se référer au chapitre suivant pour des instructions complètes.
- Les opérations de nettoyage doivent être effectuées en prenant soin de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique : se référer au chapitre suivant pour les instructions correspondantes.
- L'appareil doit être raccordé à un système électrique conforme. Le système électrique doit avoir une puissance nominale égale ou supérieure à celle de l'appareil et doit être doté d'une mise à la terre.
- Avant de brancher la fiche du cordon d'alimentation à la prise de courant, s'assurer que la tension du système domestique correspond à la tension indiquée sur l'appareil.
- Ne pas brancher l'appareil sur des rallonges, des multiprises, des blocs multiprises, des minuteries, des prises commandées ou d'autres dispositifs qui peuvent le démarrer de manière autonome.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, il est conseillé de débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant : cela prolongera la durée de vie de l'appareil et contribuera à réduire la consommation d'énergie.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le câble : saisir fermement la fiche d'une main, placer l'autre main sur le cadre de la prise électrique et la débrancher d'un geste vif et rapide.

1. NOTA INTRODUCTORIA

Melchioni S.p.a., titular de la marca Melchioni Family, le agradece la compra de este aparato. El mismo constituye el resultado de una atenta selección de las características y de una meticulosa obra de perfeccionamiento de los detalles, con el objetivo de ofrecer una solución completa, versátil, confiable y de rendimiento tanto al usuario ocasional como al más exigente.

Este manual contiene información importante, tanto en relación con el uso correcto del aparato, como con su uso seguro. Es fundamental leer y comprender su contenido antes de realizar cualquier operación, para que sea posible obtener los mejores rendimientos del aparato. Conserve este manual incluso después de su lectura, ya que podría necesitar consultarlo en el futuro.

El equipo Melchioni Family está a su disposición para eventuales consejos, indicaciones y sugerencias.

2. INFORMACIÓN IMPORTANTE A EFECTOS DEL USO CORRECTO Y SEGURO DEL APARATO

Las siguientes indicaciones deben ser leídas, comprendidas y respetadas obligatoriamente antes de la puesta en servicio del aparato. Estas son útiles en particular para proteger el bienestar, la integridad física y la seguridad del operador y de las personas circundantes, además de que proporcionan indicaciones útiles para la prevención de averías y fallos, para prolongar la vida operativa y para reducir el consumo energético para favorecer el cuidado del medioambiente.

- El aparato está diseñado para un uso doméstico y no intensivo. Cualquier uso de tipo profesional compromete el requisito de seguridad y es condición para la inaplicabilidad de la garantía
- El aparato está previsto para ser utilizado protegido de la intemperie: el uso en un ambiente expuesto compromete el requisito de seguridad y constituye un peligro potencial para la seguridad del operador y de las personas circundantes
- El aparato no debe ser utilizado en caso de que estén presentes deformaciones, protuberancias, grietas en la carcasa, partes faltantes y otras anomalías estructurales. Al verificarse dichas condiciones, desconecte la alimentación eléctrica y diríjase a personal técnico cualificado

- El aparato no debe ser utilizado en caso de que emita ruidos inusuales, malos olores, humo, vapores o cualquier otro tipo de emanación no atribuibles a la cocción en curso. Al verificarse dichas condiciones, desconecte la alimentación eléctrica y diríjase a personal técnico cualificado
- Un poco de humo y un ligero olor a quemado pueden verificarse con motivo del primer uso del aparato: esta situación es normal y no constituye ninguna condición de avería o peligro, a menos que perdure más allá de los primeros minutos de uso
- El aparato no debe ser depositado o utilizado en ambientes excesivamente húmedos o polvorientos, en presencia de atmósferas saturadas de gas, humos, temperaturas excesivas o demasiado bajas o bajo radiación solar directa
- El aparato no debe ser utilizado en atmósferas explosivas, cerca de material explosivo, combustible, detonante o inflamable (p. ej., bombas de gasolina, bombonas de gas, etc.); este uso constituye un perjuicio grave para la seguridad del operador y de las personas circundantes y puede ser causa de incendios o deflagraciones
- Verifique que cada una de las partes del aparato, en especial, el cable, estén conectadas a una distancia oportuna de fuentes de calor (p. ej., quemadores encendidos eléctricos o de gas), tanto durante el uso como en los momentos de no uso
- Durante el uso, el aparato debe estar constantemente vigilado: no lo utilice en ausencia de operadores o personas que puedan verificar con constancia el funcionamiento correcto
- Durante el uso, el aparato debe ser colocado a una distancia mínima de 20 cm de los objetos circundantes en cada lado: esta precaución evita sobrecalentamientos de las partes y mejora los rendimientos
- No introduzca ningún material que no sea alimento y en todo caso, evite estrictamente la puesta en marcha del aparato siempre que se haya introducido material no específicamente alimentario
- Utilice solo los accesorios originales suministrados; el uso de accesorios no originales podría constituir peligro de daño del aparato, además de potencial perjuicio para la salud
- Asegúrese un periodo de inutilización de por lo menos 30 minutos después de 60 minutos de uso del aparato
- Preste atención a las fugas repentinas de vapor incandescente al abrir el aparato
- No lave las partes en el lavavajillas
- No introduzca en el aparato en funcionamiento ningún objeto de plástico u otro material que pueda deformarse, derretirse o ceder sustancias en caso de calentamiento

structurelles. Si ces conditions se présentent, débrancher l'alimentation électrique et contacter du personnel technique qualifié.

- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il émet des bruits inhabituels, de mauvaises odeurs, de la fumée, des vapeurs ou tout autre type d'exhalaison non liée à la cuisson en cours. Si ces conditions se présentent, débrancher l'alimentation électrique et contacter du personnel technique qualifié.
- Une légère fumée et une légère odeur de brûlé peuvent se dégager lors de la première utilisation de l'appareil : cette situation est normale et ne constitue pas une condition de panne ou de danger, sauf si elle persiste au-delà des premières minutes d'utilisation.
- L'appareil ne doit pas être rangé ou utilisé dans des environnements excessivement humides ou poussiéreux, en présence d'atmosphères saturées de gaz, de fumées, de températures excessives ou trop basses ou sous rayonnement solaire direct.
- L'appareil ne doit pas être utilisé dans des atmosphères explosives, à proximité de matériaux explosifs, combustibles, détonants ou inflammables (par ex. pompes à essence, bouteilles de gaz, etc.) ; une telle utilisation nuit gravement à la sécurité de l'opérateur et des personnes autour et peut provoquer des incendies ou des explosions.
- Veiller à ce que chaque partie de l'appareil, en particulier le câble, soit placée à une certaine distance des sources de chaleur (par ex. des cuisinières électriques ou à gaz), aussi bien pendant l'utilisation que lors des moments d'inutilisation.
- Pendant l'utilisation, l'appareil doit être surveillé en permanence : ne pas utiliser l'appareil en l'absence d'opérateurs ou de personnes pouvant vérifier en permanence son bon fonctionnement.
- Pendant l'utilisation, l'appareil doit être placé à une distance minimale de 20 cm de chaque côté des objets environnants : cette précaution permet d'éviter la surchauffe des pièces et d'améliorer les performances.
- Ne pas introduire de matériel non alimentaire et, dans tous les cas, éviter à tout prix de mettre l'appareil en marche si du matériel non strictement alimentaire a été introduit.
- Utiliser uniquement les accessoires originaux fournis ; l'utilisation d'accessoires non originaux peut constituer un risque d'endommagement de l'appareil, ainsi qu'un danger potentiel pour la santé.
- Assurer une période d'arrêt d'au moins 30 minutes après 60 minutes d'utilisation de l'appareil.
- Faire attention aux sorties soudaines de vapeur incandescente au moment de l'ouverture de l'appareil
- Ne pas laver les pièces au lave-vaisselle.

1. NOTE D'INTRODUCTION

Melchioni S.p.a., propriétaire de la marque Melchioni Family, vous remercie pour l'achat de cet appareil. Il représente le résultat d'une sélection attentive des caractéristiques et d'un travail méticuleux de perfectionnement des détails, dans le but d'offrir une solution complète, polyvalente, fiable et performante tant pour l'utilisateur occasionnel que pour celui plus exigeant.

Ce manuel contient des informations importantes pour l'utilisation correcte et en toute sécurité de l'appareil. Il est essentiel de lire et de comprendre son contenu avant d'effectuer toute opération, afin d'obtenir les meilleures performances de l'appareil. Conserver ce manuel même après l'avoir lu, il pourrait vous être utile pour vous y référer à l'avenir.

L'équipe de Melchioni Family est à votre disposition pour tout conseil, indication et suggestion.

2. INFORMATIONS IMPORTANTES POUR UNE UTILISATION CORRECTE ET EN TOUTE SÉCURITÉ DE L'APPAREIL

Les instructions suivantes doivent être lues, comprises et respectées avant la mise en marche de l'appareil. Elles sont particulièrement utiles pour la sûreté, l'intégrité physique et la sécurité de l'opérateur et des personnes environnantes, et fournissent des informations précieuses pour prévenir les pannes et les dysfonctionnements, pour prolonger la durée de vie utile, pour réduire la consommation d'énergie et pour favoriser la protection de l'environnement.

- L'appareil est conçu pour un usage domestique et non intensif. Toute utilisation professionnelle compromet l'exigence de sécurité et entraîne l'inapplicabilité de la garantie.
- L'appareil est destiné à être utilisé à l'abri des intempéries : son utilisation dans un environnement exposé compromet l'exigence de sécurité et constitue un danger potentiel pour l'intégrité de l'opérateur et des personnes environnantes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il présente des déformations, des renflements, des fissures dans le boîtier, des pièces manquantes et d'autres anomalies

- Evite tocar partes estructurales externas durante el funcionamiento, ya que algunas de ellas podrían alcanzar altas temperaturas: el tirador, en cambio, está sujeto a un calentamiento modesto y debe ser la única parte que se toque
- No revista el aparato con ningún material reflectante (p. ej., aluminio); esta conducta implica el sobrecalentamiento del aparato, con posibilidad de averías y peligro para el operador o las personas circundantes
- Antes de guardarlo, asegúrese de que cada parte del aparato se haya enfriado adecuadamente: para facilitar la operación, deje el aparato abierto varios minutos después de su uso
- No utilice el aparato en caso de que una o varias partes enumeradas en el siguiente capítulo falten o estén dañadas: diríjase al propio distribuidor para el restablecimiento
- Verifique periódicamente la integridad de las partes que componen el aparato, en particular el cable de alimentación: siempre que se encuentren anomalías, absténgase del uso y diríjase a personal técnico cualificado
- Para las operaciones de limpieza, no utilice esponjas abrasivas o detergentes agresivos: consulte el siguiente capítulo para las indicaciones completas
- Las operaciones de limpieza deben ser realizadas teniendo cuidado de desconectar el aparato de la alimentación: consulte el siguiente capítulo para las correspondientes indicaciones
- El aparato debe estar conectado a un sistema eléctrico que cumpla con las normativas. El sistema eléctrico debe poseer una potencia nominal igual o superior a la del aparato, y debe estar equipado con toma de tierra
- Antes de conectar el enchufe del cable de alimentación a la toma de corriente, asegúrese de que el voltaje del propio sistema doméstico se corresponda con el indicado en el aparato
- No conecte el aparato con prolongaciones, regletas eléctricas, tomas múltiples, temporizadores, tomas controladas u otros dispositivos que puedan ponerlo en marcha de forma autónoma
- Siempre que el aparato no sea utilizado por un periodo de tiempo prolongado, es necesario desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente: esta precaución prolonga su vida útil y contribuye a reducir su consumo energético
- No desconecte la alimentación tirando del cable: sujete firmemente el enchufe con una mano, apoye la otra mano al marco de la toma eléctrica y desconecte con un movimiento rápido y seco
- Antes de desconectar el aparato, compruebe que esté apagado, a menos que la desconexión se produzca en una situación de emergencia por comportamientos anómalos como se indica en este capítulo

- El aparato debe mantenerse fuera del alcance de los niños de edad inferior a los 8 años: asegúrese en todo caso de que no se utilice para jugar
- Siempre que el aparato sea utilizado por niños, incluso de edad superior a los 8 años, o personas con reducidas capacidades cognitivas, sensoriales o motrices, estas deben ser instruidas apropiadamente sobre los peligros derivados del uso incorrecto del aparato y se debe asegurar de que la información se haya recibido y comprendido correcta y completamente; de todos modos, se debe garantizar una supervisión adecuada
- No utilice el aparato cerca de acumulaciones o fuentes de líquidos, como tanques, bandejas, duchas, lavabos, otros sanitarios, grifos, tuberías, irrigadores, botellas, vasos de acumulación, vasos de expansión, cursos de agua, macetas de flores y similares; no coloque recipientes que contengan líquidos sobre el aparato; verifique que también el cable de alimentación o el enchufe eléctrico nunca estén sumergidos
- No ponga en marcha el aparato sin que las placas estén correctamente instaladas: este comportamiento impide el control térmico espontáneo de las resistencias, lo que puede provocar una avería
- No hay razón para desarmar el aparato, ni siquiera después de su cesión; este está compuesto por partes que podrían ser ingeridas por niños o personas con reducidas capacidades cognitivas
- No proceda de manera independiente con ningún tipo de eventual reparación; en caso de avería, haga revisar el aparato a personal técnico cualificado
- El aparato no debe ser modificado en ningún caso en ninguna de sus partes: esta conducta constituye como norma una grave alteración del requisito de seguridad, condición para la inmediata anulación de la garantía y no implica ningún incremento de rendimiento
- No someta el cable de alimentación a pliegues excesivos o estrangulamientos: si hubiera daños internos en el cable que no se adviertan constituirían un grave peligro para la seguridad
- Coloque el aparato a una distancia adecuada de partes que podrían moverse autónomamente como cortinas, puertas batientes y ventanas, escotillas o similares, con el fin de evitar el contacto fortuito
- Coloque el aparato en una superficie plana y estable y verifique que el aparato no pueda moverse autónomamente por gravedad o fuerzas externas
- Conserve el presente manual para eventuales referencias futuras

- reparaciones o intervenciones realizadas por personas no autorizadas por Melchioni Spa manipulación de componentes de ensamblaje o, en su caso, del software
- defectos causados por caída o transporte, rayos, fluctuaciones de voltaje, infiltración de líquido, apertura del aparato, mal tiempo, incendio, disturbios públicos, ventilación inadecuada o suministro eléctrico incorrecto
- cualquier accesorio, por ejemplo: cajas, bolsas, baterías, etc. utilizados con este producto
- intervenciones domiciliarias para controles de conveniencia o presuntos defectos

El reconocimiento de la garantía por parte de Melchioni Spa está sujeto a la presentación de un documento fiscal que acredite la fecha real de compra. El mismo no debe mostrar alteraciones o eliminaciones, en presencia de las cuales Melchioni Spa se reserva el derecho a rechazar la prestación del tratamiento en garantía. La garantía no será reconocida si el número de serie o modelo del aparato es inexistente, desgastado o modificado.

Esta garantía no incluye ningún derecho a compensación por daños directos o indirectos, de cualquier naturaleza, a personas o cosas, causados por cualquier ineficiencia del aparato. Las ampliaciones, promesas o servicios en este sentido, asegurados por el minorista, correrán a cargo de este último.



realizarse por recolección separada. La eliminación de forma no separada puede constituir un daño potencial para el medio ambiente y la salud. Este producto se puede devolver al distribuidor al comprar un nuevo dispositivo. La eliminación inadecuada del aparato constituye una conducta indebida y está sujeta a sanciones por parte de la Autoridad de Seguridad Pública. Para más información, contactar con la administración local responsable de asuntos ambientales.

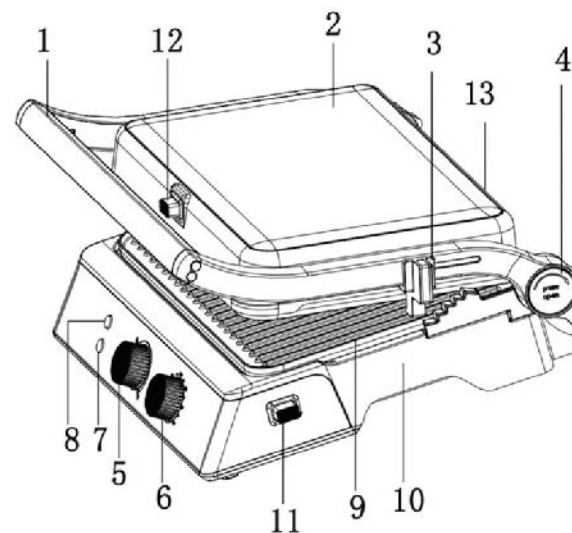
10. LA GARANTÍA DEL PRODUCTO

Melchioni Spa, con sede en Milán (Italia), a través de Colletta 37, reconoce una garantía convencional sobre el producto por un período de dos años a partir de la fecha de la primera compra por parte del consumidor. Esta garantía no afecta la validez de la legislación vigente sobre bienes de consumo (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 n. 206 art. 128 y siguientes), de los cuales el consumidor sigue siendo el propietario. Esta garantía se aplica a todo el territorio de la Unión Europea. Los componentes o piezas que se encuentren defectuosos por causas determinadas de fabricación serán reparados o reemplazados sin cargo a través del distribuidor, durante el período de garantía anterior. Melchioni Spa se reserva el derecho a realizar un reemplazo completo del dispositivo, si la reparación es imposible o excesivamente costosa, por otro dispositivo de características similares (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 no. 206 art. 130) durante el período de garantía. En este caso, la validez de la garantía sigue siendo la de la compra original: el servicio proporcionado bajo garantía no extiende el período de garantía. En cualquier caso, este aparato no se considerará defectuoso en cuanto a materiales o fabricación en caso de ser adaptado, cambiado o ajustado, con el fin de cumplir con las normas técnicas y / o de seguridad nacionales o locales, vigentes en un país distinto al cuál fue originalmente diseñado y fabricado. Este aparato ha sido diseñado y fabricado únicamente para uso doméstico: cualquier otro uso invalidará los beneficios de la garantía.

La garantía no cubre:

- piezas sujetas a desgaste o roturas, ni aquellas piezas que requieran reemplazo y / o mantenimiento periódicos
- uso profesional del producto
- mal funcionamiento o cualquier defecto debido a una instalación, configuración, software / BIOS / actualización de firmware incorrectos no realizados por Melchioni Spa autorizado.

3. IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



1. Asa
2. Estructura superior
3. Palanca selección apertura
4. Botón de desbloqueo bisagra
5. Selector de potencia
6. Temporizador
7. Indicador «listo para cocinar»
8. Indicador aparato encendido
9. Placa inferior
10. Estructura inferior
11. Desbloqueo placa inferior
12. Desbloqueo placa superior
13. Cajón recoge-líquidos

4. PUESTA EN SERVICIO Y PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Antes de proceder con el primer uso, se requieren algunas operaciones preliminares. Proceda de la siguiente manera:

- Desembale el aparato y verifique la integridad y exhaustividad del suministro, como se indica en el presente capítulo
- Conserve el embalaje durante 15 días, con el fin de poder volver a colocarlo en el mismo en caso de necesidad de devolución al distribuidor; al transcurrir este período, elimínelo respetando las prescripciones sobre la separación de los materiales que figuran en el mismo
- Lea íntegramente el presente manual, con especial atención a las prescripciones para su uso seguro
- Retire con atención todos los eventuales materiales de fijación de las partes, incluidos aquellos internos
- Remueva completamente eventuales pegatinas presentes en las superficies del aparato

- Posicione el aparato en una superficie plana y estable, teniendo cuidado de reservar 10 cm de espacio en todos los lados, en la parte trasera y sobre el aparato, para favorecer la circulación necesaria del aire
 - Consulte el cap. 2 para más detalles y prescripciones sobre el posicionamiento e instalación del aparato
 - Lave las placas en agua tibia con detergente normal para la vajilla, teniendo cuidado de no tratarlas con esponjas abrasivas o trapos abrasivos; enjuague adecuadamente y espere el secado completo antes de seguir adelante
 - Mueva la palanca de selección de apertura (3), situada a la derecha, a "OPEN"
 - Inserte las placas en su lugar, apuntándolas cerca del centro del aparato haciendo coincidir los dientes en el aparato con las ranuras en las placas, luego empujando los extremos opuestos hasta que sienta el clic
 - Presione el botón situado en la bisagra derecha (4) y abrir completamente las placas
 - Verifique que el cable no entre en contacto con partes calientes y que no esté sometido a excesivos pliegues o estrangulamientos
 - Conecte el enchufe eléctrico a una toma de pared provista con interruptor regular diferencial aguas arriba
 - Compruebe el encendido del indicador luminoso del aparato encendido (8)
 - Gire el selector de potencia (5) (perilla izquierda) completamente a la derecha
 - Gire el temporizador a 10 minutos
 - Espere algo menos de 10 minutos
 - Asegúrese de que las resistencias hayan calentado las placas derramando una gota de agua en el centro de cada una de ellas y verificando su vaporización inmediata
- En este momento, es posible utilizar normalmente el aparato.

5. USO DEL APARATO

El aparato está diseñado para ser utilizado para la cocción a la plancha de diferentes tipos de alimentos, principalmente carne, pero también se presta para tostar pan o para cocinar pescado y verduras. Hay tres modos de cocción diferentes:

Cocción por contacto (Contact grill): Las placas se cierran de modo que, dispuestas en paralelo, garanticen un espacio intermedio en el interior en el que se colocan los alimentos durante la cocción – para cocinar hamburguesas, pechuga de pollo sin hueso, rodajas de res o ternera, filetes de cerdo, salchichas finas, brochetas de carne, carne marinada.

Cocción prensada (Press grill): Las placas se cierran y el peso de la superior crea una presión sobre los alimentos en cocción, capaz de maximizar los efectos de la parrilla –

8. DATOS TÉCNICOS

Tensión de alimentación	: 220 – 240 V AC 50 – 60 Hz
Potencia máxima	: 1.800 W
Dimensiones externas (L x A x P)	: 40.2x15.5x33.5cm
Peso	: 4.6 Kg

9. CONFORMIDAD DEL PRODUCTO

El productor Melchioni Spa declara que el producto Parrilla eléctrica con placas extraíbles Mod. BURGERONE 34 (Cod. 118330014) cumple con la Directiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Parrilla eléctrica con placas extraíbles Mod. BURGERONE 34 (Cod. 118330014) cumple con la Directiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Parrilla eléctrica con placas extraíbles Mod. BURGERONE 34 (Cod. 118330014) cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se insta un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Parrilla eléctrica con placas extraíbles Mod. BURGERONE 34 (Cod. 118330014) cumple con la Directiva 2011/65/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2011 y posterior Directiva Delegada de la Comisión 2015/863, sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

De conformidad con la Directiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 4 de julio de 2012, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE), la presencia del símbolo del contenedor tachado indica que este aparato no debe considerarse un residuo urbano: por lo tanto, su eliminación debe

Cada operación de limpieza debe ser obligatoriamente realizada con cable de alimentación desconectado y, antes de proceder con la reconexión, es necesario asegurarse de que todas las partes estén completamente secas.

7. PROBLEMAS Y POSIBLES SOLUCIONES

Problema	Posible causa	Acción correctiva
El grill no se enciende	Enchufe no insertado correctamente, interruptor no activado, toma de corriente defectuosa	Verificar la conexión a la toma, activar el interruptor, probar una toma diferente
Las placas no se calientan	Temporizador no configurado, termostato averiado	Configure correctamente el temporizador, póngase en contacto con la asistencia técnica
Cocción no uniforme	Espesor irregular de los alimentos, la placa superior no está completamente bajada	Utilice alimentos de espesor similar, baje completamente la placa superior
Presencia de humo excesivo	Residuos de alimentos o aceite quemado en las placas	Limpie a fondo las placas después de cada uso
El alimento se pega a las placas	Falta de aceite, revestimiento antiadherente dañado	Engrase ligeramente las placas antes de la cocción, evite los utensilios metálicos
La grasa no drena correctamente	Inclinación incorrecta del grill, boquilla de descarga obstruida	Coloque correctamente el grill, limpie la boquilla de descarga

Si se producen anomalías de funcionamiento distintas de las enumeradas anteriormente, no es factible una solución autónoma y el producto debe ser inspeccionado por personal técnico cualificado.

Para la cocción de rodajas finas de pollo o pavo, sándwiches, hamburguesas aplastadas, carne picada prensada, quesadillas con carne.

Cocción abierta (Open grill): Las placas se colocan abiertas, ambas apoyadas en la superficie: esto duplica la superficie de cocción y permite un fácil volteo de los alimentos – para cocinar filetes como solomillo o entrecot, costillas de cerdo, muslos de pollo deshuesados, filetes de res o cerdo más gruesos, brochetas mixtas, carne marinada para asar lentamente.

La palanca de selección de apertura (3) permite regular la altura del espacio intermedio entre las placas, pudiendo operar en seis posiciones: de abajo (OPEN) hacia arriba (HIGH), estas ejercen las siguientes funciones:

Posición	Indicación	Cocción
1	Open	Prensada
2	Low lock	Prensada
3	Entre low lock y high	Por contacto
4	Entre low lock y high	Por contacto
5	Entre low lock y high	Por contacto
6	High	Por contacto y abierta

Para la colocación de los alimentos, la placa superior debe abrirse hasta el bloqueo natural, con una apertura en ángulo recto o ligeramente superior: estos deben estar dispuestos tratando de cubrir la mayor superficie posible, siempre que no se superpongan, cuando sea posible, alimentos con otros alimentos. Es útil considerar que la zona más cálida de las placas será la de las resistencias, cuya colocación es visible con las placas desmontadas. Antes de poner en marcha la cocción, es conveniente comprobar que el cajón recoge líquidos (13) esté correctamente colocado y empujado hacia el interior hasta el fondo.

Para realizar una cocción:

- 1) Coloque la palanca (3) en OPEN (posición 1)
- 2) Abra, a través del mango, la placa superior hasta el bloqueo un poco más allá de los 90°
- 3) Colocar los alimentos en la placa inferior
- 4) Seleccione el tipo de cocción deseado:
 - Para cocción a presión: baje la placa superior hasta apoyarla en los alimentos
 - Para cocinar por contacto: mueva la palanca (3) hacia arriba (posiciones de 2 a 6) generando todo el espacio que desee entre las placas, luego baje la placa superior hasta el bloqueo

- Para cocción abierta: presione el desbloqueo de la bisagra (4) y abra completamente la placa; luego coloque los alimentos adicionales en la placa superior, ahora colocada en continuidad con la inferior
- 5) Seleccione la potencia deseada actuando sobre el mando (5), teniendo en cuenta que una mayor potencia no significa necesariamente una cocción más rápida, ya que también deben considerarse otros factores como el espesor del alimento, su hidratación original y el gusto personal del usuario, así como su necesidad nutricional. Cocciones de baja potencia, de hecho, aunque más lentas, son preferibles, ya que alteran en menor medida las propiedades organolépticas de los alimentos, mientras que las cocciones de alta potencia son más eficaces en la acción bactericida propia de cada proceso de cocción
- 6) Seleccione en el temporizador (6) la duración de la cocción, al final de la cual el aparato se detendrá espontáneamente

Significado de los indicadores:

Indicador verde (7): Listo para cocinar – El indicador permanece apagado mientras las resistencias permanecen encendidas y el aparato está en fase de calentamiento: el encendido del indicador indica que el aparato ha alcanzado un calentamiento suficiente para colocar los alimentos en las placas. Los eventuales encendidos y apagados cíclicos posteriores indican que el aparato está procediendo a mantener las placas en temperatura.

Indicador naranja (8): Aparato encendido – Indica, si está encendido, que el aparato está en funcionamiento. Se apaga espontáneamente si el temporizador agota el conteo o si el enchufe eléctrico está desconectado de la toma.

El temporizador:

El temporizador (6) actúa como interruptor general temporizado: debe girarse hacia la derecha para iniciar la cocción hasta que el índice de la perilla esté alineado con los minutos de cocción deseados (máximo 60). Al tiempo normal de cocción deberá añadirse un período, en su caso también importante, en caso de que el aparato se utilice en frío: por esta razón, siempre es aconsejable realizar una cocción "al vacío" de unos minutos, con el fin de colocar los alimentos en placas ya calientes y tener un mayor control de los tiempos de cocción. La perilla del temporizador no debe girarse hacia la izquierda: en caso de que se haya girado demasiado hacia la derecha, espere a que se agote espontáneamente el tiempo restante, posiblemente habiendo eliminado los alimentos de las placas.

Al final de la cocción:

Retire los alimentos de las placas con un utensilio de cocina, teniendo en cuenta que las placas están extremadamente calientes: no utilice herramientas con puntas o afiladas, para evitar que las placas se dañen y que su revestimiento pueda fracturarse y añadirse a los alimentos. A continuación, espere a que se agote el temporizador y se apague el aparato, luego deje enfriar las placas durante unos treinta minutos. Desmontar las placas y proceder a su lavado como se indica en el siguiente capítulo, luego extraer el cajón de recogida de líquidos (13) y proceder a su vaciado y lavado. Desconecte el aparato de la red eléctrica y guárdelo en un lugar fresco y seco si no desea utilizarlo de nuevo a corto plazo.

¿Cómo se desprenden las placas?

Una presión decidida de los botones (11) y (12) provoca el desprendimiento de las placas, operación para la cual se debe prestar atención a las siguientes circunstancias:

- Para evitar desprendimientos accidentales, los botones deben pulsarse con cierto vigor: asegúrese de no provocar el desplazamiento del aparato, que podría comportar situaciones de peligro
- Las placas, después de su uso, son incandescentes: por esta razón es imperativo esperar a que se enfríen por completo antes de desbloquearlas y retirarlas

Una vez desbloqueadas, las placas se pueden quitar tirando de ellas en la dirección opuesta a la bisagra central; el uso de un guante de cocina siempre es recomendable. Para volver a colocar las placas, consulte las instrucciones al principio de este capítulo.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El aparato no necesita mantenimiento, entendido como sustitución de partes consumibles o revisiones programadas, como norma es suficiente proceder con la limpieza puntual de las placas y del cajón recoge líquidos mediante jabón común para vajillas aplicado con una esponja y adecuado enjuague. Evite estrictamente:

- Tratar las placas con esponjas abrasivas, lana de hierro o cepillos metálicos, objetos afilados, espátulas rígidas y otros que puedan eliminar o dañar el revestimiento antiadherente
- Tratar de limpiar las resistencias u otras partes estructurales o funcionales del aparato; para la limpieza interna utilice un cepillo de cerdas muy largas cuando esté completamente frío; para las partes externas utilice un simple paño humidificado
- Sumergir las placas: deben lavarse y enjuagarse debajo del chorro de agua corriente