

Ref.: 400065005

## Dosari

### Manual de instrucciones

Instructions Manual  
Notice d'Utilisation  
Manual de instruções

### Sandwichera grill

Sandwich maker  
Appareil à sandwich  
Sandwichera grill



## Introducción / Introduction / Introduction / Introdução

**ES.** Gracias por la compra nuestro producto de calidad. Utilizar cuidadosamente y de acuerdo con las instrucciones que figuran a continuación. Por favor leer y guardar estas instrucciones para futura referencia.

**EN.** Thank you for the purchase of our quality product. Used carefully and in accordance with the instructions set out below. Please read and keep these instructions for future reference.

**FR.** Je vous remercie pour l'achat de notre produit de qualité. Utilisez avec précaution et conformément aux instructions énoncées ci-après. Lisez et conservez ces instructions pour référence future.

**PT.** Obrigado por ter adquirido o nosso produto de qualidade. Use com cuidado e em conformidade as instruções listadas abaixo. Leia e guarde estas instruções para referências futuras.

## Datos técnicos / Technical data / Données techniques / Dados técnicos

### Potencia

Power / Pouvoir / Poder

**2000W**

### Dimensión

Dimension / Dimension / Dimensão

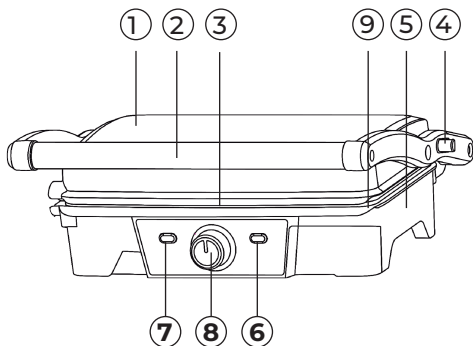
**405x417x385mm**

### Alimentación

Supply / Alimentation / Alimentacao da corrente

**220-240V~ 50/60Hz**





# ES

1. Carcasa superior.
2. Mango
3. Placa superior.
4. Palanca de liberación de la bisagra.
5. Carcasa inferior.
6. Luz de preparado (verde).
7. Luz de encendido (Roja).
8. Termostato.
9. Placa

# EN

1. Upper Housing.
2. Handle.
3. Upper Plate.
4. Hinge Release Lever.
5. Bottom Housing.
6. Ready Light (Green).
7. Power Light (Red).
8. Thermostat Knob.
9. Plate

# FR

1. Boîtier supérieur.
2. Poignée.
3. Plaque supérieure.
4. Levier de déverrouillage de la charnière.
5. Boîtier inférieur.
6. Témoin de disponibilité (vert).
7. Voyant d'alimentation (rouge).
8. Bouton du thermostat.
9. Plaque

# PT

1. Caixa superior.
2. Pega.
3. Placa superior.
4. Alavanca de libertação da dobradiça.
5. Caixa inferior.
6. Luz de prontidão (verde).
7. Luz de alimentação (vermelha).
8. Botão do termostato.
9. Placa

## Como usar

### Hacer sándwiches

1. Antes de usar, limpiar la superficie de las placas con un paño húmedo y secar con un paño, pañuelo de papel, etc. Luego, untar la placa con mantequilla, margarina o grasa para cocinar.

2. Insertar el enchufe en la toma de pared.

3. Cerrar la Sandwichera grill y preparar el sándwich mientras la Sandwichera grill se calienta.

4. Cuando la Sandwichera grill esté lista después de unos 5 minutos, se encenderá la luz de listo para cocinar.

5. Abrir completamente la Sandwichera grill. Colocar una rebanada de pan en la mitad inferior con el lado untado con mantequilla encima de la placa inferior.

6. Llenar el sándwich con los ingredientes que más te gusten.

7. Colocar otra rebanada de pan encima del relleno con un lado untado de mantequilla hacia arriba y cerrar con cuidado las dos partes de la Sandwichera grill. No forzar el cierre.

Durante el cocción, la Sandwichera grill expulsará vapor entre las placas. Tener cuidado de no tocar las superficies calientes con los dedos.

8. Bloquear las dos mitades con el clip de sujeción durante el tostado.

**Nota:** durante el tostado, la luz de advertencia se encenderá y apagará mientras el termostato mantiene la Sandwichera grill a la temperatura adecuada.

9. El sándwich se tostará en 2-3 minutos o más dependiendo del gusto del consumidor. Abrir la Sandwichera grill y retirar el sándwich con una espátula de plástico o de madera. No utilizar nunca un cuchillo de metal, ya que podría dañar el revestimiento anti-adherente.

10. Cerrar la tapa para conservar el calor hasta que esté listo para tostar los siguientes sándwiches.

11. Preparar más sándwiches si es necesario mientras se cocina.

12. Después de usar, retirar el enchufe de la corriente.

### Consejos

1. Precalentar siempre antes de usar. Enchufar el cable en la toma de corriente mientras prepara los sándwiches.

2. Para rellenos de sándwich blandos o líquidos, use pan de rebanadas medianas, blanco o marrón. Si tiene pequeñas cantidades de relleno, use pan tostado.

3. También se pueden utilizar mantequillas aromatizadas.

4. Guarniciones sugeridas para sándwiches: Lechuga, perejil, menta, berro, mitades de aceitunas rellenas, cebolla, tomate, etc.

5. Una cucharadita de azúcar espolvoreada por fuera hace que los sándwiches tostados sean más crujientes (especialmente con rellenos de frutas).



### Advertencia

**NO SUMERGIR EN AGUA NI EN NINGÚN LÍQUIDO.**

1. El pan tostado puede estar muy caliente. Sacar con cuidado.

2. Nunca usar utensilios de metal para sacar pan.

**Nota:** Cuando utilice la Sandwichera grill para sándwiches por primera vez, es posible que se emita un ligero olor o humo.

Esto es normal y pronto desaparecerá. Permita suficiente ventilación alrededor de la Sandwichera grill de sándwiches.

## Limpieza

Desenchufar el aparato de la corriente eléctrica y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.

Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y sacarlo después.

No utilizar disolventes, ni productos con un PH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos para la limpieza del aparato. No sumergir el aparato en agua u otro líquido.



## Para usar el aparato como plancha

Colocar la carne o los alimentos que desee cocinar sobre la placa de cocción inferior.- Cerrar la placa superior. La placa superior debe cerrarse completamente para obtener marcas de parrilla en los alimentos.

Ingrediente y tipo	Tiempo de cocción
Solomillo de ternera	3 minutos para medio crudo
Filete	5-6 minutos para que esté bien hecho
Hamburguesas	1-2 minutos
Filete escocés	4-6 minutos
	4-6 minutos
Filetes de cerdo	2-3 minutos
Lomo	2-3 minutos
Tocino	2-3 minutos
Lomo cordero	3 minutos
Chuletas	4 minutos
Filetes	4 minutos
Filetes	6 minutos o hasta que esté bien cocido
Pechuga de pollo	4-5 minutos o hasta que esté bien cocido
Salchichas finas	3-4 minutos
Salchichas gruesas	6-7 minutos
Sándwich o foccacia	3-5 minutos o hasta que estén doradas
Verduras en rodajas berenjena	3-5 minutos
1 cm calabacín	
Mariscos	
Filetes de pescado	3-5 minutos
Pulpo (limpio)	3 minutos
Langostinos	2 minutos
Vieiras	1 minuto

## How to use

### How to make toasted sandwiches.

1. When using for the first time, wipe the surface of the platens with a damp cloth and dry with cloth, tissue etc. Then smear the platen with butter, margarine or cooking fat.
2. Fit the plug into the wall socket.
3. Close the sandwich maker and prepare sandwich while toaster is heating.
4. When the sandwich maker is ready after about 5 mins the ready-to-cook light will come on. (or light will be off if the toaster has only one light)
5. Fully open the sandwich maker. Place a slice of bread in the bottom half with the buttered side against the platen.
6. Fill the sandwich, pressing the bottom half into the platen.
7. Place on the top slice with the buttered side up and carefully close the two parts of the toaster together. Do not force shut. Steam will be ejected from between the platens while doing this and care must be taken to ensure that fingers do not come into contact with same.
8. Lock the two halves with the wire clip while toasting is taking place. Note-During toasting the warning light will cycle on and off while the thermostat keeps the toaster at the right temperature.
9. Your sandwich will be toasted in 2-3 mins, or longer to suit your taste. Open the toaster and remove sandwich using plastic or wooden spatula. Never use metal knife as this may damage the non-stick coating.
10. Close the lid to preserve the heat until ready to toast the next sandwiches.
11. Prepare further sandwiches if required while the one is cooking.
12. After use, remove the plug from the wall socket.

## Hints for best results

1. Always preheat before use. Plug cord into power outlet while preparing the Fillings.
2. For soft or liquid sandwich fillings use medium sliced bread, white or brown. If small amounts of filling use toasting bread.
3. Flavored butters may also be used.
4. Suggested garnishes for sandwiches, lettuce, parsley, mint, cress, stuffed olive halves, onion, tomato etc.
5. A teaspoon of sugar sprinkled on the outside makes toasted sandwiches crisper (especially with fruit fillings).



### Warning

#### DO NOT IMMERSE IN WATER OR ANY LIQUID

1. Toast can be very hot. Remove bread with care. Never use metal utensils to remove bread.

Note: When using the sandwich toaster for the first time, a slight smoke or odour may be emitted.

This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the sandwich toaster.

## Cleaning

Disconnect the appliance from the mains and let it cool before undertaking any cleaning task. Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry. Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach or abrasive products, for cleaning the appliance. Do not submerge the appliance in water or any other liquid, or place it under a running tap.

## To use as a grill

Place the meat or food to be cooked on the bottom cooking plate. Close the top cooking plate. The top plate must be fully lowered to achieve grill marks on the selected foods.

Ingrédient et type	Temps de cuisson
Vache rouge bage Filet Hamburgers Filet écossais	3 minutes pour une cuisson mi-saignante 5 à 6 minutes pour que tout soit parfait 1 à 2 minutes 4 à 6 minutes 4 à 6 minutes
Filets de porc Reviens Lard	2-3 minutes
Agneau éteint Côtes > gigots	3 minutes 4 minutes 4 minutes
Steaks de poulet > poitrine bifes > coxa	6 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit cuit 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit cuit
Salsichas > Fine > grossier	3-4 minutes 6-7 minutes
Sándwich à Foccacia	3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés
Tranches de légumes > aubergines 1 cm de > courgettes > boniato	3 à 5 minutes
Fruits de mer > filets de poisson" > escalopes de poisson > Pulpo (Limpio) > Langostina	2 à 4 minutes 3 à 5 minutes 3 minutes 2 minutes

## Utilisation

### Comment faire des sandwichs grillés

1. Lors de la première utilisation, essuyez la surface des plaques avec un chiffon humide et séchez-les avec un chiffon, un mouchoir en papier, etc. Ensuite, graissez le plat avec du beurre, de la margarine ou de la graisse de cuisson.

2. Insérez le connecteur dans la prise murale.

3. Fermez l'appareil à sandwichs et préparez le sandwich pendant que l'appareil chauffe.

4. Lorsque l'appareil à sandwichs est prêt, après environ 5 minutes, le voyant "prêt à cuire" s'allume. (ou la lumière s'éteindra si le grille-pain n'a qu'une seule lumière).

5. Ouvrez complètement l'appareil à sandwichs. Placez une tranche de pain sur la moitié inférieure, la face beurrée contre le plateau.

6. Remplissez le sandwich en appuyant la moitié inférieure sur le plateau.

7. Placez la tranche supérieure avec le côté beurré vers le haut et fermez soigneusement les deux parties du grille-pain. Ne forcez pas la fermeture. En faisant cela, de la vapeur sera expulsée entre les plaques. Veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes avec vos doigts.

8. Verrouillez les deux moitiés à l'aide de la pince à fil pendant le grillage.

Remarque : Pendant le grillage, le témoin lumineux clignote pendant que le thermostat maintient le grille-pain à la bonne température.

9. Le sandwich sera grillé en 2-3 minutes ou plus selon le goût du consommateur. Ouvrez l'appareil et retirez le sandwich avec une spatule en plastique ou en bois. N'utilisez jamais de couteau en métal, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

10. Fermez le couvercle pour garder la chaleur jusqu'à ce que vous soyez prêt à griller les prochains sandwichs.

11. Préparez d'autres sandwichs si nécessaire pendant la cuisson.

12. Après utilisation, retirez le connecteur de la prise.

## Conseils

1. Toujours préchauffer avant l'utilisation. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant pendant la préparation des sandwichs.

2. Pour les garnitures de sandwichs molles ou liquides, utilisez du pain blanc ou brun, coupé en tranches moyennes. Si vous avez de petites quantités de garniture, utilisez du pain grillé.

3. Des beurres aromatisés peuvent également être utilisés.

4. Suggestions de garnitures pour les sandwichs : laitue, persil, menthe, cresson, moitiés d'olives farcies, oignon, tomate, etc.

5. Une cuillère à café de sucre saupoudrée à l'extérieur rend les sandwichs grillés plus croustillants (surtout avec des garnitures aux fruits).



### Avertissement

**NE PAS IMMERGER DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE**

1. Les toasts peuvent être très chauds. Retirez le pain avec précaution. Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques pour retirer le pain.

Remarque : Lors de la première utilisation de l'appareil à sandwich, une légère odeur ou de la fumée peut se dégager.

Ce phénomène est normal et disparaît rapidement. Prévoyez une ventilation suffisante autour de l'appareil à sandwich.

## Nettoyage

Disconnect the appliance from the mains and let it cool before undertaking any cleaning task. Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry. Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach or abrasive products, for cleaning the appliance. Do not submerge the appliance in water or any other liquid, or place it under a running tap.

## Pour utiliser l'appareil comme grill

Placer la viande ou les aliments à cuisiner sur la plaque de cuisson inférieure. Fermer la plaque supérieure. Veiller à bien fermer la plaque supérieure pour obtenir les marques de grill sur les aliments

Ingrédient et type	Temps de cuisson
Vache rouge bage Filet Hamburgers Filet écossais	3 minutes pour une cuisson mi-saignante 5 à 6 minutes pour que tout soit parfait 1 à 2 minutes 4 à 6 minutes 4 à 6 minutes
Filets de porc Reviens Lard	2-3 minutes
Agneau éteint Côtes > gigots	3 minutes 4 minutes 4 minutes
Steaks de poulet > poitrine bifes > coxa	6 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit cuit 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit cuit
Salsichas > Fine > grossier	3-4 minutes 6-7 minutes
Sándwich à Foccacia	3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés
Tranches de légumes > aubergines 1 cm de > courgettes > boniato	3 à 5 minutes
Fruits de mer > filets de poisson" > escalopes de poisson > Pulpo (Limpio) > Langostina > pétoncles	2 à 4 minutes 3 à 5 minutes 3 minutes 2 minutes 1 minute

## Como usar

### Como fazer tostas

1. Ao utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe a superfície das placas com um pano húmido e seque-os com um pano, papel de cozinha, etc. Em seguida, unte a placa com manteiga, margarina ou gordura para cozinhar.
2. Insira a ficha na tomada da parede.
3. Feche a sanduicheira e prepare a sanduíche enquanto o aparelho aquece.
4. Quando la sanduicheira estiver pronta, após cerca de 5 minutos, acende-se a luz de pronto para cozinhar. (ou a luz desliga-se se a tostadeira tiver apenas uma luz)
5. Abra completamente a sanduicheira. Coloque uma fatia de pão na metade inferior com o lado untado com manteiga contra a placa.
6. Encha a sanduíche, pressionando a metade inferior na placa.
7. Coloque a fatia superior com o lado com a manteiga para cima e feche cuidadosamente as duas partes da tostadeira. Não force o fecho. Ao fazer isto, o vapor será expelido entre as placas. Tenha o cuidado de não tocar nas superfícies quentes com os dedos.
8. Bloqueie as duas metades com o clipe de metal enquanto se tosta. Nota: durante a operação, a luz de aviso acende-se e apaga-se enquanto o termostato mantém a tostadeira à temperatura adequada.
9. A sanduíche ficará tostada em 2-3 minutos ou mais dependendo do gosto do consumidor. Abra a tostadeira e retire a sanduíche com uma espátula de plástico ou de madeira. Nunca utilize uma faca de metal, pois pode danificar o revestimento antiaderente.
10. Feche a tampa para conservar o calor até que esteja pronta a tostar as sanduíches seguintes.
11. Prepare mais sanduíches, se necessário, enquanto se cozinha.
12. Após a sua utilização, retire a ficha da tomada.

### Conselhos

1. Pré-aqueça sempre antes de utilizar. Lique o cabo à tomada enquanto prepara as sanduíches.
2. Para recheios de sanduíches macios ou líquidos, utilize pão de fatias médias, branco ou integral. Se tiver pequenas quantidades de recheio, utilize pão tostado.
3. Também se podem utilizar manteigas aromatizadas.
4. Sugestões de guarnições para sanduíches: Alface, salsa, hortelã, agrião, metades de azeitonas recheadas, cebola, tomate, etc.
5. Uma colher de chá de açúcar polvilhada do lado de fora faz com que as tostas fiquem mais crocantes (especialmente com recheios de frutas).



### Avisos

1. O pão torrado pode estar muito quente. Pegue-o com cuidado.
  2. Nunca utilize utensílios metálicos para libertar o pão
- Nota: Quando utilizar a sanduicheira pela primeira vez, é possível que se liberte um leve odor ou fumo.
- Isto é normal e desaparece rapidamente. Deixe espaço de ventilação suficiente em redor da sanduicheira.

## Limpeza

Desconecte o aparelho da fonte de alimentação e deixe-o esfriar antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

Limpe o aparelho com um pano úmido impregnado com algumas gotas de detergente e depois seque-o.

Não use solventes, produtos com PH ácido ou básico, como alvejantes, ou produtos abrasivos para limpar o aparelho. Não mergulhe o aparelho em água ou outro líquido.

## Para usar o aparelho como chapa

Colocar a carne ou os alimentos que pretende cozinhar sobre a placa de cozedura inferior. Fechar a placa superior. A placa superior deve ser fechada completa-mente para obter marcas de grelha nos alimentos.

Ingrediente e tipo	Tempo de Cozedura
Lombo de vaca	3 minutos para médio-raro
Filete	5-6 minutos para fazer tudo certo
Hambúrgueres	1-2 minutos
Filete escocês	4-6 minutos
	4-6 minutos
Filetes de porco	
Voltar	
Bacon	2-3 minutos
Cordeiro fora	3 minutos
Costeletas	4 minutos
> bifos de perna	4 minutos
Bifos de frango > peito	6 minutos ou até cozer
bifos >coxa	4-5 minutos ou até cozer
Salsichas > Fine	3-4 minutos
> grosso	6-7 minutos
Sândwich em foccacia	3-5 minutos ou até dourar
Legumes fatiados >berinjela	3-5 minutos
1 cm como >abobrinha	
>boniato	
Marisco >filetes de peixe"	2-4 minutos
>costeletas de peixe	3-5 minutos
>Pulpo (Limpo)	3 minutos
>Langostina	2 minutos
> vieiras	1 minuto

## **Precauciones seguridad**

**1.** Leer atentamente estas instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guardarlo para posteriores consultas. La no observación e incumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.

**2.** Antes de conectar el aparato a la fuente de alimentación, comprobar que la corriente y el voltaje de la red eléctrica.

**3.** No utilizar el aparato si se ha caído, está dañado o tiene una fuga.

**4.** No usar este aparato con un programador, temporizador u otro dispositivo que

se conecte automáticamente, ya que existe el riesgo de incendio.

**5.** Si algún componente se rompe, desconectarlo inmediatamente de la red eléctrica para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.

**6.** Nunca intentar abrir ni reparar el aparato uno mismo.

**7.** No forzar el cable eléctrico de conexión; nunca usar el cable eléctrico para levantar o transportar o desenchufar el aparato.

**8.** Después de su uso o durante la limpieza del mismo desconectarlo del suministro eléctrico.

**9.** Comprobar el esta-



do del cable eléctrico. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de descarga eléctrica.

**10.** Asegurarse de que el cable eléctrico no queda enganchado o enredado con otros aparatos.

**11.** Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas de forma similar para evitar un peligro.

**12.** No tocar el enchufe con las manos mojadas.

**13.** Situar el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.

**14.** La toma de pared

debería estar instalada cerca del equipo, en un lugar fácilmente accesible.

**15.** Evitar el contacto del cable con objetos calientes.

**16.** Este aparato está pensado exclusivamente para uso doméstico.

**17.** El aparato debe ser utilizado sólo para el fin para el que ha sido fabricado.

**18.** Mantener fuera del alcance de los niños y/o personas discapacitadas.

**19.** No utilizar ni almacenar el aparato en exteriores.

**20.** Toda la utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar

peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.

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

**22.** Este aparato puede ser utilizado por niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación adecuadas respecto al uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros que implica.

Los niños menores de 3 años deben mantenerse fuera del alcance del aparato a menos que sean continuamente supervisados.

### **Advertencia**

Para evitar sobrecalentamientos, no cubrir el aparato.

Algunas partes de este producto pueden ponerse muy calientes y causar quemaduras. Debe ponerse atención particular cuando los niños y las personas vulnerables estén presentes.

## Safety precautions

- 1.** Read these instructions carefully before starting the device and save it for later reference. Failure to observe and comply with these instructions may result in an accident.
- 2.** Before connecting the device to the power source, check the current and voltage of the mains.
- 3.** Do not use the appliance if it has been dropped, damaged or leaking.
- 4.** Do not use this appliance with a programmer, timer or other device that switches on automatically, as there is a risk of fire if the heating appliance is covered or positioned incorrectly.
- 5.** If any component breaks, immediately disconnect it from the electrical network to avoid the possibility of suffering an electric shock.
- 6.** Never try to open or repair the device yourself.
- 7.** Do not force the electrical connection cable; Never use the power cord to lift or carry or unplug the appliance.
- 8.** After use or during cleaning, disconnect it from the

electrical supply.

**9.** Check the condition of the electrical cable. Damaged or tangled cords increase the risk of electric shock.

**10.** Make sure that the electrical cord does not get caught or tangled with other devices.

**11.** If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons to avoid a hazard.

**12.** Do not touch the plug with wet hands.

**13.** Place the device on a horizontal, flat and stable surface.

**14.** The wall outlet

should be installed near the equipment, in an easily accessible location.

**15.** Avoid contact of the cable with hot objects.

**16.** This appliance is intended for domestic use only.

**17.** The juicer must be used only for the purpose for which it was manufactured.

**18.** Keep out of the reach of children and/or disabled people.

**19.** Do not use or store the device outdoors.

**20.** Any improper use, or use in disagreement with the instructions for use, may lead to danger, voiding the warran-

ty and the manufacturer's liability.

**21.** This device is not a toy. The Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

**22.** This appliance can be used by children aged 8 year-sand over and persons with reduced physical, sensory o mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given appropriate supervision or training regarding the use of the appliance. safely and understand the dangers involved.

Children under 3 years of age should be kept out of reach

of the appliance unless continually supervised.

### **Warning**

To avoid overheating, do not cover appliance.

Some parts of this product may become very hot and cause burns. Particular attention should be paid when children and vulnerable people are present.

## **Précautions de sécurité**

**1.** Lisez attentivement ces instructions avant de démarrer l'appareil et conservez-les pour référence ultérieure. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un accident.

**2.** Avant de connecter l'appareil à la source d'alimentation, vérifiez le courant et la tension du secteur.

**3.** N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé, endommagé ou s'il fuit.

**4.** N'utilisez pas cet appareil avec une minuterie, un programmateur ou tout

autre appareil qui se met en marche automatiquement, car il y a un risque d'incendie.

**5.** Si un composant se brise, débranchez-le immédiatement du secteur pour éviter tout risque de choc électrique.

**6.** N'essayez jamais d'ouvrir ou de réparer l'appareil vous-même.

**7.** Ne forcez pas le câble de connexion électrique ; N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.

**8.** Après utilisation ou pendant le nettoyage, débranchez-le

de l'alimentation électrique.

**9.** Vérifiez l'état du câble électrique. Les cordons endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.

**10.** Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ou emmêlé dans d'autres appareils.

**11.** Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout danger.

**12.** Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées.

**13.** Placez l'appareil

sur une surface horizontale, plane et stable.

**14.** La prise murale doit être installée à proximité de l'équipement, dans un endroit facilement accessible.

**15.** Évitez tout contact du câble avec des objets chauds.

**16.** Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique.

**17.** Le presse-agrumes doit être utilisé uniquement aux fins pour lesquelles il a été fabriqué.

**18.** Tenir hors de portée des enfants et/ou des personnes handicapées.

**19.** N'utilisez pas et ne stockez pas

l'appareil à l'extérieur.

**20.** Toute utilisation inappropriée ou en désaccord avec les instructions d'utilisation peut entraîner un danger, annulant la garantie et la responsabilité du fabricant.

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

**22.** Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connais-

ces, s'ils ont reçu une supervision ou une formation appropriée concernant l'utilisation de l'appareil. comprendre les dangers encourus.

Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus hors de portée de l'appareil, à moins qu'ils ne soient continuellement surveillés.

### **Avertissement**

Pour éviter la surchauffe, ne couvrez pas l'appareil.

Certaines parties de ce produit peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures. Une attention particulière doit être accordée aux enfants et aux personnes vulnérables.



## **Precauções de segurança**

**1.** Leia atentamente estas instruções antes de colocar o dispositivo em operação e guarde-as para referência posterior. A não observância e cumprimento destas instruções pode resultar em acidente.

**2.** Antes de conectar o dispositivo à fonte de alimentação, verifique a corrente e a tensão da rede elétrica.

**3.** Não use o aparelho se ele tiver caído, estiver danificado ou vazando.

**4.** Não utilize este aparelho com programador, temporizador ou outro dispositivo

que ligue automaticamente, pois existe risco de incêndio.

**5.** Se algum componente quebrar, desconecte-o imediatamente da rede elétrica para evitar a possibilidade de sofrer choque elétrico.

**6.** Nunca tente abrir ou reparar o dispositivo sozinho.

**7.** Não force o cabo de ligação elétrica; Nunca use o cabo de alimentação para levantar, transportar ou desconectar o aparelho.

**8.** Após o uso ou durante a limpeza, desconecte-o da rede elétrica.

**9.** Verifique o estado do cabo elétrico. Cabos danificados

ou emaranhados aumentam o risco de choque elétrico.

**10.** Certifique-se de que o cabo de alimentação não esteja preso ou emaranhado em outros dispositivos.

**11.** Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoa qualificada para evitar perigos.

**12.** Não toque na ficha com as mãos molhadas.

**13.** Coloque o dispositivo sobre uma superfície horizontal, plana e estável.

**14.** A tomada deve ser instalada próxima ao equipamento, em

local de fácil acesso.

**15.** Evite o contato do cabo com objetos quentes.

**16.** Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico.

**17.** O espremedor deve ser utilizado apenas para o fim para o qual foi fabricado.

**18.** Manter fora do alcance de crianças e/ou pessoas com deficiência.

**19.** Não use nem guarde o dispositivo ao ar livre.

**20.** Qualquer uso indevido, ou em desacordo com as instruções de uso, pode gerar perigo, anulando a garantia e a responsabilidade do fabri-

cante.

**21.** Este dispositivo não é um brinquedo. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

**22.** Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou formação adequada relativamente à utilização do aparelho. compreender os perigos envolvidos.

Crianças menores

de 3 anos devem ser mantidas fora do alcance do aparelho, a menos que sejam supervisionadas continuamente.



**Atenção:**

Para evitar o sobreaquecimento, não cubra o aparelho.

Algumas peças deste produto podem ficar muito quentes e provocar queimaduras. Deve prestar-se uma atenção especial quando estejam presentes crianças e pessoas vulneráveis.



**ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO.** Esta marca indica que este producto no debe eliminarse junto con otros residuos domésticos en toda la UE.

Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, reciclar correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde se adquirió el producto. Ellos pueden recoger este producto para el reciclaje seguro ambiental. cto de calidad. Utilizar cuidadosamente y de acuerdo con las instrucciones que figuran a continuación. Por favor leer y guardar estas instrucciones para futura referencia.

---

**CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT.** This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU.

To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

**CORRECTE ÉLIMINATION DU PRODUIT.** Esta marca indica que este produto não deve ser removido em conjunto com outros resíduos domésticos em toda a UE.

Le produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers habituels. Afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine pour cause d'élimination incontrôlée des déchets, recycler de façon responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour vous débarrasser de votre appareil, utiliser les systèmes de reprise ou de collecte ou bien prenez contact avec le magasin où le produit a été acheté. Ils peuvent reprendre le produit afin de garantir un recyclage sûr.

---

**REMOÇÃO CORRETA DO PRODUTO** Esta marca indica que este produto não deve ser removido em conjunto com outros resíduos domésticos em toda a UE.

Para evitar possíveis danos a nível ambiental ou de saúde humana que represente a eliminação descontrolada de resíduos, deve reciclar adequadamente para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para ter o seu dispositivo usado, use os sistemas do retorno ou contacte o estabelecimento onde o produto foi adquirido. Eles conseguem por este produto para a reciclagem ambiental segura.



## Garantía / Warranty / Garantie / Garantia

**ES.** Este producto tiene una garantía de 3 años desde la fecha de venta, declinando toda responsabilidad por defectuoso o roturas, originadas por mal uso. Para que esta garantía sea válida, es imprescindible presentar esta tarjeta así como el ticket o la factura de compra.

**EN.** This product has a 3-year warranty from the date of sale, declining all responsibility for defects or breakages caused by misuse. For this guarantee to be valid, it is essential to present this card as well as the purchase receipt or invoice.

**FR.** Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de la date de vente, déclinant toute responsabilité en cas de défauts ou de casse causés par une mauvaise utilisation. Pour que cette garantie soit valable, il est indispensable de présenter cette carte ainsi que le ticket de caisse ou la facture d'achat.

**PT.** Este produto tem garantia de 3 anos a partir da data de venda, declinando qualquer responsabilidade por defeitos ou quebras causadas por uso indevido. Para que esta garantia seja válida é imprescindível a apresentação deste cartão bem como do recibo ou fatura de compra.

### Nombre y dirección del Comprador

Name and address of the purchaser  
Nom et adresse de l'acheteur  
Nome e endereço do comprador

### Nombre y dirección del Vendedor Sello del establecimiento

Name and Postal address. Stamp of establishment  
Nom et adresse postale. Cachet de l'établissement  
Nome e endereço do fornecedor. Selo de estabelecimento

Fabricado en China / Made in China / Fabriqué en Chine / Feito na china



Importado por / Imported by / Importé par / Importado

**Garsaco Import S.L. / [www.valinelife.com](http://www.valinelife.com)**  
C/Corts Valencianes 10. 12549 Betxí (CS) SPAIN. B-12524773