



mellerware®

makes life easier

TEMPURA 2100W 3L Deep fryer



complies with
INTERNATIONAL
IEC60335
SAFETY SPECIFICATIONS

m
2100W

2 YEAR
WARRANTY

Model:
27103B

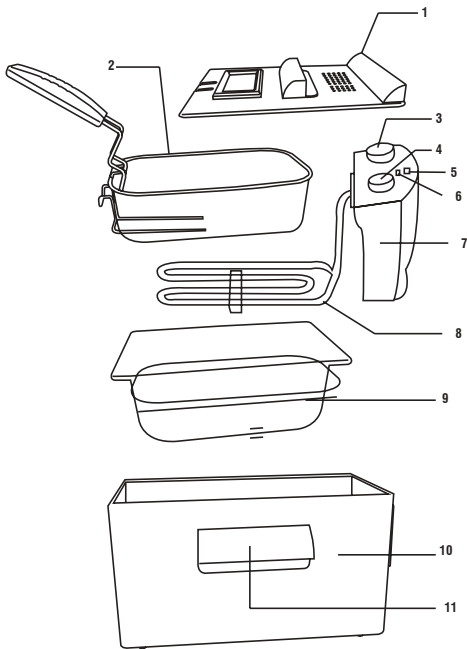
2YEAR
WARRANTY
**1YEAR RETAIL &
1YEAR EXTENDED**
Register online: www.mellerware.co.za





Dear customer,

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



1. Parts Description

1. Lid with viewing window
2. Removable frying basket
3. Timer knob
4. Temperature knob
5. Power control lamp
6. Heating control lamp
7. Control unit
8. Heating element
9. Removable enamel pot
10. Deep fryer outer body
11. Handle

2. Safety advice and warnings!

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

section, before use.

2.1. Use or working environment:

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





signs of damage, and if the cord is damaged, the appliance must not be used.

2.1.23. Do not touch the plug with wet hands.

2.2. Personal safety:

2.2.1. CAUTION: Do not leave the appliance unattended during use as there is a risk of an accident.

2.2.2. Do not touch the heated parts of the appliance, as it may cause serious burns.

2.2.3. This appliance is only for domestic use, not for industrial or professional use. It is not intended to be used by guests in hospitality environments such as bed and breakfast, hotels, motels, and other types of residential environments, even in farm houses, areas of the kitchen staff in shops, offices and other work environments.

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

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

2.3. Use and care:

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

2.3.2. Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.

2.3.3. Do not use the appliance when empty.

2.3.4. Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains power supply.

2.3.5. Do not cover the cooking surface or food with aluminium foil and other similar materials.

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

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

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

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

2.3.10. If, for some reason, the appliance were to catch fire, disconnect the appliance from the mains power supply and DO NOT USE WATER TO PUT THE FIRE OUT.

2.4. Service:

2.4.1. Make sure that the appliance is serviced only by suitably qualified technician, and that only original spare parts or accessories are used to replace existing parts/accessories.

2.4.2. If the power cord is damaged, the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person must replace it in order to avoid a hazard.

2.4.3. Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

3. Instructions for use

3.1. Before use:

3.1.1. Remove the appliance's protective film (if applicable).

3.1.2. Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.

3.2. Use and care:

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

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

3.3 Use:

3.3.1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off (The control lamps are off.).

3.3.2. Take the lid off the deep fryer.

3.3.3. Remove the frying basket and fill the enamel pot with oil or grease (maximum). The filling level must be located between the minimum and the maximum level. Put the lid back on. (When food is placed into the oil, the oil must not exceed the maximum level). If you use fat, divide it up into small pieces and place it on the floor of the deep frying vessel. Under no circumstances should you place the fat in the deep frying basket.

3.3.4. Insert the plug into a 230V, 50Hz power socket. The power control lamp lights up. Set the desired temperature by turning the temperature control.

3.3.5. The heat control lamp lights up. Once the set temperature has been reached the heat control lamp goes off. Take the lid off and put the frying basket with the food to be fried carefully into the hot oil. Should you wish to use the timer, turn the times to the desired setting. (the frying time is specified on the package of the food or in a recipe)

3.3.6. The heat control lamp switches on and off several times during frying. This is normal and it indicates





that the temperature is controlled by the thermostat and is being maintained.

3.3.7. At the end of the frying time if the timer was used the buzzer will sound and the power will switch off.

3.3.8. Open the lid carefully (Warning!) Hot steam may be released!).

3.3.9. Remove the frying basket by hooking the basket onto the enamel pot. Let the oil drip from the food being fried.

3.3.10. In order to switch off the machine, please turn the temperature regulator to OFF and remove the plug from the socket. Wind the mains lead up in the form of a spiral in the cable compartment.

3.4 Once you have finished using the appliance:

3.4.1. Allow appliance to cool down.

3.5.2. Unplug the appliance from the mains power supply.

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

4. Cleaning

4.1. Make sure that the plug is pulled out.

4.2. Wait until the deep fryer is completely cool before cleaning.

4.3. Unlock the frying fat vessel by pulling out the control element upwards. Pour out the oil.

4.4. Clean the control element in the housing with a damp cloth and household detergent if necessary. Do not immerse in water.

4.5. The lid, frying basket and frying fat vessel can be cleaned in the usual manner in soapy water.

4.6. Avoid using abrasive materials or sharp objects. These may damage the deep fryer.

5. Anomalies and repair

5.1. Take the appliance to an authorised support centre if product is damaged or other problems arise.

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

6. Recommended frying tips:

6.1. Use a maximum quantity of 200 grams of French fries per litre of oil.

6.2. With frozen products, use a maximum quantity of 100 grams as the heat defrosts the food in a short

period of time. With frozen food, remove as much ice/frost as possible before submerging it into the hot oil.

6.3. When using fries made from fresh potatoes: dry the fries thoroughly to remove as much water content as possible before submerging into the hot oil.

6.4. For frozen fries, deep-fry the fries in 2 stages. First stage (pre-frying): 5 to 10 minutes at 170°C. Second stage (final frying) 2 to 4 minutes at 190°C. Drain well.





TYPE OF FOOD	RECOMMENDED FRYING TEMPERATURE (°C)
Pre-frying of fries	170
Final frying of pre-fried/normal fries	190
Fondue parmesan	170
Cheese croquettes	170
Meat/fish/potato croquettes	190
Fish	150
Fish sticks	180
Cheese fritters	180
Doughnuts	190
Meat croquettes	190
Chicken	160
Scampi fritters	180

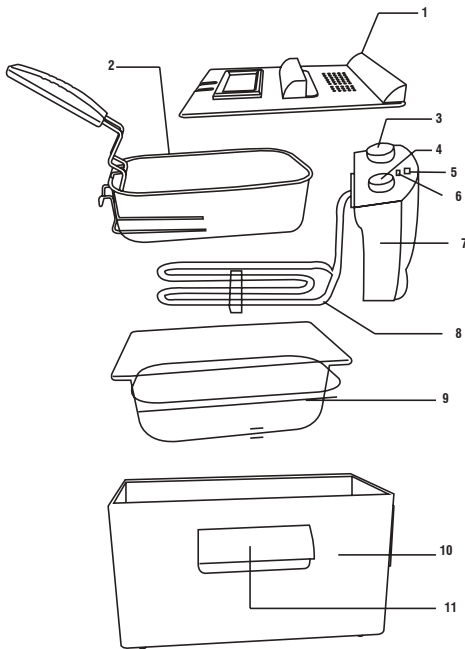




Geagte Klient

Baie dankie vir u keuse om 'n Mellerware handelsmerk produk te koop

Danksy die tegnologie, ontwerp en werking en die feit dat dit voldoen aan die strengste gehalte standaard, is u verseker van 'n volle bevredigende gebruik en lang produklewe



1. Parte beskrywing

1. Deksel met kykvenster
2. Verwyderbare draadbak
3. Tydknop
4. Temperatuur knop
5. Krag kontrolle lamp
6. Hitte kontrolle lamp
7. Beheereenheid
8. Verhittings element
9. Verwyderbare emalje
10. Diep braaier buitenste houer
11. Handvat

2. Belangrike veiligheids voorsorg:

Voor die toestel vir die eerste keer gebruik word maak alle parte skoon wat met kos in aanraking kom soos voorgeskryf in skoonmaak artikel. Lees die instruksies deeglik en bewaar

2.1. Gebruik en werksomgewing:

- 2.1.1. Hou die werk oppervlakte skoon en helder. Ongelukke Gebeur in donker areas
- 2.1.2. Gebruik die produk in n goed geventileerde area
- 2.1.3. Moenie die toestel naby 'n gas of elektriese brander of warm oond plaas nie
- 2.1.4. Streng toesig is nodig as die toestel naby of deur kinders gebruik word.
- 2.1.5. Plaas die toestel op 'n horisontale, plat, stabiele plek Oppervlak geskik vir die weerstaan van hoë temperature En weg van ander hitte bronne en kontak met water
- 2.1.6. Hou die toestel weg van vlambare materiaal, soos tekstiele, gordyne, karton of papier, ens.
- 2.1.7. Moet nie vlambare materiaal naby die toestel plaas nie.
- 2.1.8. Moenie die toestel in kombinasie met 'n programmeerder, tydhouer of ander toestel gebruik wat dit outomaties aanskakel nie.
- 2.1.9. Moenie die toestel gebruik as die koord of muurprop beskadig is nie.
- 2.1.10. Maak seker dat die spanning aangedui op die Graderingsetiket pas die kragtoevoer spanning aan voordat u die toestel aanskakel.
 - 2.2.11. Heg die toestel aan op die netspanning met 'n oortekking wat ten minste 10 ampère behels.
- 2.1.12. Die toestel se muurprop moet goed in die prop van die hoof kragtoevoer pas. Moenie die prop verander nie.
- 2.1.13. Indien 'n multi prop gebruik word maak seker die toestel se strome oorskry nie die gradering van die multi prop
- 2.1.14. As enige van die parte breek, skakel die toestel onmiddellik af van die kragtoevoer om die moontlikheid van 'n elektriese skok te voorkom.
- 2.1.15. Moenie die toestel gebruik as dit op die vloer geval het en daar is sigbare skade is nie.
- 2.1.16. Moenie die koord gebruik om die toestel te dra, op te tel of van diemuurprop te ontkoppel nie.





- 2.1.17. Die koord mag nooit om die toestel gedraai word nie.
- 2.1.18. Moenie die koord plooi nie
- 2.1.19. Die koord Moenie oor die kant van die tafel of toonbank hang of aan warm oppervlaktes raak nie
- 2.1.20. Maak seker die koord is nie beskadig of verstrengel nie.
- 2.1.21. Die toestel moet nie buite gebruik word nie
- 2.1.22 Kragkoord moet gereeld ondersoek word Vir tekens van skade, en as die tou beskadig is, moet die apparaat nie gebruik word nie.
- 2.1.23. Moenie die prop met nat hande aanraak nie..

2.2. Persoonlike veiligheid

- 2.2.1. **LET WEL:** Moenie die toestel sonder toesig laat nie
- 2.2.2. Moenie warm oppervlaktes aanraak nie gebruik handvatsels of knoppe want dit kan lei tot ernstige brandwonde
- 2.2.3 Die toestel is nie geskik vir industriële gebruik soos kantore, hotelle motelle en gastehuise
- 2.2.4. Die toestel is nie geskik vir gebruik deur verminderd fisiese verstandelike vermoens of gebrek aan ervaring of kennis tensy hulle opleiding gehad het
- 2.2.5. Die toestel is nie 'n speelgoed and kinders moet altyd toesig he om te verhoed dat hulle met die toestel speel

2.3. Gebruik en sorg:

- 2.3.1. Die kabel moet ten volle afgewikkel word voor gebruik
- 2.3.2. Die toestel moet nie gebruik word as die parte of bykomstighede nie behoorlik pas
- 2.3.3 Die toestel moet nooit leeg gebruik word nie.
- 2.3.4 Die Toestel moet nooit gedraai word terwyl dit in werking is of in die muurprop gekoppel is
- 2.3.6. Ontkoppel die toestel van die hooftoevoer as dit nie in gebruik is nie en laat dit heeltemal afkoel voordat dit skoongemaak word. As dele afgehaal word of toegevoeg word, moet die toestel nie in werking wees nie.
- 2.3.7. Die toestel moet buite bereik van kinders gestoor word
- 2.3.8. Die toestel moet heeltemal afkoel voor dit gestoor word
- 2.3.9 Die toestel moet altyd onder toesig wees wanneer in gebruik en moet buite bereik van kinders gehou word

2.4. Diens:

- 2.4.1. Die toestel moet deur 'n gekwalifiseerde tegnikus gediens word
- 2.4.2 As die koord beskadig word moet dit deur die diensagent of 'n gekwalifiseerde persoon vervang word om brandgevaar te verhoed
- 2.4.3. Enige misbruik en mislukking om instruksies te volg lewer die waarborg nul en van gener waarde

3. Instruksies vir gebruik

3.1. Voor gebruik:

- 3.1.1. Verwyder alle verpakking materiaal voor gebruik
- 3.1.2. Voor die toestel vir die eerste keer gebruik word maak alle parte skoon wat met kos in aanraking kom soos voorgeskryf in skoonmaak artikel

3.2. Gebruik en sorg:

- 3.2.1. Die kabel moet ten volle afgewikkel word voor gebruik
- 3.2.2. Plaas toestel op 'n stabiele area en weg van water

3.3 Gebruik:

- 3.3.1. Maak seker dat die toestel is afgeskakel en (die beheer lampe is af.).
- 3.3.2. Haal die deksel van die diep braaier af
- 3.3.3. Verwyder die braai mandjie en vul die emalje pot met olie (maksimum). Die vulvlak moet tussen die minimum en die maksimum vlak wees. Sit die deksel weer op. (Wanneer voedsel in die olie geplaas word, moet die olie nie die maksimum vlak oorskry nie). As jy vet gebruik, verdeel dit in klein stukkes en plaas dit op die vloer van die diepbraai pot. Onder geen omstandighede moet jy die vet in die diep braai pot plaas nie.
- 3.3.4. Sit die prop in 'n 230V, 50Hz krag prop Die kragbeheer lampjie lig op. Stel die gewenste temperatuur in deur die temperatuurbeheer te draai.
- 3.3.5. Die hitte beheer lamp gaan aan. Sodra die ingestelde temperatuur bereik is, gaan die hitte beheer lamp af. Lig die deksel af en sit die braai mandjie met die kos in en wees versigtig die olie is warm. As jy die tydhouer wil gebruik, draai die tyd na Die verlangde tyd. (Die braaityd is op die pakkie of in 'n resepspesifiseer)
- 3.3.6. Die hitte kontrole lamp sal verskeie kere aan en af skakel tydens die braai. Dit is normaal en dit dui





- daarop dat die temperatuur deur die termostaat beheer word en in stand gehou word.
- 3.3.7. Aan die einde van die braaistyd as die tydhouer gebruik word, sal die toestel 'n geluid maak en die krag sal afskakel.
 - 3.3.8. Maak die deksel versigtig oop (Waarskuwing!) Warm stoom kan vrygestel word!).
 - 3.3.9. Verwyder die braai mandjie deur die mandjie op die emaljepot te haak. Laat die olie drup uit die kos wat gebraai was.
 - 3.3.10. Om die masjien af te skakel, Draai die temperatuur reguleerder na AF en verwyder die muurprop. Draai die kabel in 'n spiraal in die kabel kompartement.

3.4 Na gebruik:

- 3.4.1. Laat toestel toe om af te koel.
- 3.5.2. Skakel die toestel uit die kragtoevoer.
- 3.6.3. Maak die apparaat skoon soos beskryf in die skoonmaakafdeling.

4. Skoonmaak

- 4.1. Ontkoppel van muurprop.
- 4.2. Die diepbraaer moet heeltemal afgekoel wees before cleaning.
- 4.3. Unlock the frying fat vessel by pulling out the control element upwards. Pour out the oil.
- 4.4. Clean the control element in the housing with a damp cloth and household detergent if necessary. Do not immerse in water.
- 4.5. Die deksel, braaimandjie en die braai pot kan op die gewone manier in seepwater skoongemaak word.
- 4.6. Vermyn die gebruik van skuurmiddels en skerp voorwerpe. Dit kan die diepbraaier beskadig.

5. Anomalieë en herstel

- 5.1. Neem die toestel na 'n gemagtigde ondersteuningsentrum as die produk beskadig is of ander probleme ervaar.
- 5.2. As koneksie na die muurprop beskadig is moet die toestel vervang word volgens waarborg

6. Aanbevole braaiwenke.:

- 6.1. Gebruik 'n maksimum hoeveelheid van 200 gram-Franse skyfies per liter olie.
- 6.2. Gebruik gevriesde produkte met 'n maksimum

- hoeveelheidVan 100 gram, aangesien die hitte die kos in 'n kort tydperk ontdooi. Met gevriesde voedsel, verwyder soveel ys as moontlik voordat dit in die Warm olie geplaas word.
- 6.3. Wanneer skyfies gemaak word van vars aartappels: droog die skyfies deeglik af om soveel moontlik water te verwyder voordat dit in die warm olie gedompel word.
- 6.4. Vir bevrore skyfies, braai die skyfies in 2 fases. Eerste fase (voorbraai): 5 tot 10 minute by 170 ° C. Tweede fase (finale braai) 2 tot 4 minute by 190 ° C. Dreineer goed





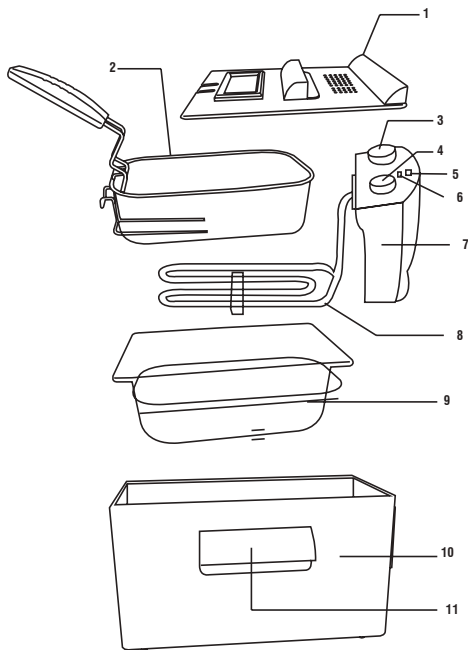
TYPE OF FOOD	RECOMMENDED FRYING TEMPERATURE (°C)
Pre-frying of fries	170
Final frying of pre-fried/normal fries	190
Fondue parmesan	170
Cheese croquettes	170
Meat/fish/potato croquettes	190
Fish	150
Fish sticks	180
Cheese fritters	180
Doughnuts	190
Meat croquettes	190
Chicken	160
Scampi fritters	180





Estimado cliente,

Gracias por elegir comprar un producto de marca Mellerware. Gracias a su tecnología, diseño y funcionamiento y al hecho de que supera los más estrictos estándares de calidad, se puede garantizar un uso totalmente satisfactorio y una larga vida del producto.



1. Descripción de piezas

1. Tapa con ventana de visualización
2. Bandeja de fritura extraíble
3. Botón del temporizador
4. Botón de temperatura
5. Lámpara de control de potencia
6. Lámpara de control de calefacción
7. Unidad de control
8. Elemento calefactor
9. Maceta desmontable de esmalte
10. Cuerpo exterior de la freidora
11. Mango

2. Consejos y advertencias de seguridad!

Lea atentamente estas instrucciones antes de encender el aparato y guárdelas para futuras consultas. El incumplimiento de estas instrucciones podría dar lugar a un accidente. Limpie todas las partes del producto que estarán en contacto con los alimentos, como se indica en la sección de limpieza, antes de usarlas.

2.1. Uso o ambiente de trabajo:

2.1.1. Mantenga el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras invitan a accidentes.

2.1.2. Utilice el aparato en un lugar bien ventilado.

2.1.3. No coloque el aparato sobre superficies calientes, tales como placas de cocción, quemadores de gas, hornos o artículos similares.

2.1.4. Mantenga alejados a los niños y transeúntes cuando utilice este aparato.

2.1.5. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable, adecuada para soportar altas temperaturas y lejos de otras fuentes de calor y en contacto con el agua.

2.1.6. Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables tales como textiles, cortinas, cartón o papel, etc.

2.1.7. No coloque material inflamable cerca del aparato.

2.1.8. No utilice el aparato en combinación con un programador, temporizador u otro dispositivo que lo encienda automáticamente.

2.1.9. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados.

2.1.10. Asegúrese de que la tensión indicada en la etiqueta de características coincide con la tensión de red antes de enchufar el aparato.

2.1.11. Conecte el aparato a la red de alimentación con una toma de tierra soportando un mínimo de 10 amperios.

2.1.12. El enchufe del aparato debe encajar correctamente en la toma de corriente. No altere el enchufe.

2.1.13. Si se utiliza un multi enchufe comprobar las calificaciones con cuidado como la corriente utilizada por varios aparatos podría fácilmente superar la clasificación de la multi-enchufe.

2.1.14. Si se rompe alguna de las cubiertas del aparato, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

2.1.15. No utilice el aparato si ha caído en el suelo o si hay signos visibles de daños.

2.1.16. No fuerce el cable de alimentación. Nunca utilice el cable de alimentación para levantar, transportar o desenchufar el aparato.

2.1.17. No envuelva el cable de alimentación alrededor del aparato.

2.1.18. No sujete ni doble el cable de alimentación.

2.1.19. No permita que el cable de alimentación cuelgue o entre en contacto con las superficies calientes del aparato.

2.1.20. Compruebe el estado del cable de aliment-





ación. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de descarga eléctrica.

2.1.21. El aparato no es adecuado para uso en exteriores.

2.1.22. El cable de alimentación debe ser examinado regularmente para detectar signos de daño, y si el cable está dañado, el aparato no debe usarse.

2.1.23. No toque el enchufe con las manos mojadas.

2.2. Seguridad personal:

2.2.1. **PRECAUCIÓN:** No deje el aparato desatendido durante el uso ya que existe el riesgo de un accidente.

2.2.2. No toque las partes calientes del aparato, ya que puede causar quemaduras graves.

2.2.3. Este aparato es sólo para uso doméstico, no para uso industrial o profesional. No está destinada a ser utilizada por los huéspedes en ambientes de hospitalidad como bed and breakfast, hoteles, moteles y otros tipos de ambientes residenciales, incluso en casas de granja, áreas del personal de cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo.

2.2.4. Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

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

2.3. Uso y cuidado:

2.3.1. Desenrolle completamente el cable de alimentación del aparato antes de cada uso.

2.3.2. No utilice el aparato si las piezas o accesorios no están correctamente instalados.

2.3.3. No utilice el aparato cuando esté vacío.

2.3.4. No encienda el aparato mientras esté en uso o conectado a la red eléctrica.

2.3.4. No cubra la superficie o los alimentos con papel de aluminio y otros materiales similares.

2.3.6. Desconecte el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso y antes de realizar cualquier tarea de limpieza.

2.3.7. Este aparato debe guardarse fuera del alcance de los niños.

2.3.8. No guarde el aparato si todavía está caliente.

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

2.3.10. Si, por alguna razón, el aparato se incendia, desconecte el aparato de la red eléctrica y **NO USE AGUA PARA DESCONECTAR EL FUEGO.**

2.4. Servicio:

2.4.1. Asegúrese de que el aparato sea reparado únicamente por un técnico cualificado y que sólo se utilicen piezas de repuesto o accesorios originales para sustituir las piezas / accesorios existentes.

2.4.2. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o su agente de servicio o una persona cualificada debe reemplazarlo para evitar un peligro.

2.4.3. Cualquier mal uso o incumplimiento de las instrucciones de uso hace nula la garantía y la responsabilidad del fabricante.

3. Instrucciones de uso

3.1. Antes de usar:

3.1.1. Retire la película protectora del aparato (si corresponde).

3.1.2. Antes de utilizar el producto por primera vez, limpie las piezas que entrarán en contacto con los alimentos de la manera descrita en la sección de limpieza.

3.2. Uso y cuidado:

3.2.1. Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de enchufarlo.

3.2.2. Coloque el aparato sobre una superficie plana, seca, estable y resistente al calor.

3.3. Uso:

3.3.1. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado y apagado (las luces de control están apagadas).

3.3.2. Retire la tapa de la freidora.

3.3.3. Retire la cesta de freír y llene la olla de esmalte con aceite o grasa (máximo). El nivel de llenado debe estar situado entre el nivel mínimo y el nivel máximo. Vuelva a colocar la tapa. (Cuando el alimento se coloca en el aceite, el aceite no debe exceder el nivel máximo). Si usa grasa, divídala en pedazos pequeños y colóquela en el suelo de la vasija de fritura. Bajo ninguna circunstancia debe colocar la grasa en la cesta de fritura.

3.3.4. Inserte el enchufe en una toma de corriente de 230V, 50Hz. La lámpara de control de potencia se enciende. Ajuste la temperatura deseada girando el control de temperatura.





3.3.5. La lámpara de control de calor se enciende. Una vez que se ha alcanzado la temperatura ajustada, la lámpara de control de calor se apaga. Quite la tapa y coloque la cesta de fritura con el alimento que se va a freír cuidadosamente en el aceite caliente. Si desea utilizar el temporizador, gire los tiempos a la configuración deseada (el tiempo de fritura se especifica en el paquete del alimento o en una receta)

3.3.6. La lámpara de control de calor se enciende y apaga varias veces durante la freidura. Esto es normal e indica que la temperatura es controlada por el termostato y se está manteniendo.

3.3.7. Al final del tiempo de fritura si se utilizó el temporizador, sonará el zumbador y la alimentación se apagará.

3.3.8. Abra la tapa cuidadosamente (Advertencia!) Puede liberarse vapor caliente!).

3.3.9. Retire la cesta de fritura enganchando la canasta sobre la olla de esmalte. Deje que el aceite gotee de los alimentos fritos.

3.3.10. Para apagar la máquina, gire el regulador de temperatura a OFF y retire el enchufe de la toma de corriente. Enrolle el cable de alimentación en forma de espiral en el compartimiento del cable.

3.4 Una vez que haya terminado de usar el aparato:

3.4.1. Permita que el aparato se enfríe.

3.5.2. Desconecte el aparato de la red eléctrica.

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

4. Limpieza

4.1. Asegúrese de que el enchufe se ha retirado.

4.2. Espere hasta que la freidora se enfríe completamente antes de limpiarla.

4.3. Desbloquee el recipiente de grasa para freír retirando el elemento de control hacia arriba. Vierta el aceite.

4.4. Limpie el elemento de control en la carcasa con un paño húmedo y detergente doméstico si es necesario. No sumergir en agua.

4.5. La tapa, la cesta de fritura y el recipiente de grasa para freír se pueden limpiar de la manera habitual en agua jabonosa.

4.6. Evite el uso de materiales abrasivos o objetos afilados. Estos pueden dañar la freidora.

5. Anomalías y reparación

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

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

6. Consejos de fritura recomendados:

6.1. Utilice una cantidad máxima de 200 gramos de papas fritas por litro de aceite.

6.2. Con productos congelados, utilice una cantidad máxima de 100 gramos mientras el calor descongela los alimentos en un corto período de tiempo. Con los alimentos congelados, retire la mayor cantidad de hielo / helada posible antes de sumergirla en el aceite caliente.

6.3. Cuando se utilizan patatas fritas de patatas frescas: seque las patatas a fondo para eliminar el mayor contenido de agua posible antes de sumergirse en el aceite caliente.

6.4. Para papas fritas congeladas, freír las patatas fritas en 2 etapas. Primera etapa (pre-freír): 5 a 10 minutos a 170 ° C. Segunda etapa (freidura final) 2 a 4 minutos a 190 ° C. Escurrir bien





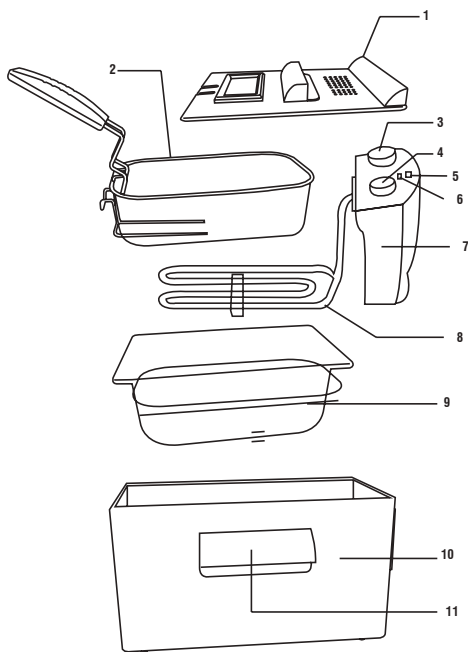
TIPO DE COMIDA	TEMPERATURA DE FRICCIÓN RECOMENDADA (oC)
Pre frito de papas fritas	170
Fritura final de patatas fritas pre-fritas / normales	190
Parmesano de fondue	170
Croquetas de queso	170
Croquetas de carne / pescado / patata	190
Pescado	150
Palitos de pescado	180
Buñuelos de queso	180
Donuts	190
Croquetas de carne	190
Pollo	160
Buñuelos de scampi	180





Cher client,

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



1. Parts Description

1. Couvercle avec vitre
2. Panier à frire amovible
3. Bouton de minuterie
4. Bouton de température
5. Lampe de contrôle de puissance
6. Lampe témoin de chauffage
7. Unité de contrôle
8. Élément chauffant
9. Pot d'émail amovible
10. Corps extérieur de la friteuse
11. Poignée

2. Conseils et avertissements de sécurité!

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

2.1. Environnement d'utilisation ou de travail:

2.1.1. Gardez la zone de travail propre et bien éclairée. Les zones obsolètes et obscures invitent des accidents.

2.1.2. Utilisez l'appareil dans un endroit bien ventilé.

2.1.3. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes, telles que des plaques de cuisson, des brûleurs à gaz, des fours ou des articles similaires.

2.1.4. Gardez à l'écart les enfants et les personnes présentes lorsque vous utilisez cet appareil.

2.1.5. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plate et stable, apte à supporter des températures élevées et à l'écart des autres sources de chaleur et au contact de l'eau.

2.1.6. Gardez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables tels que les textiles, les rideaux, le carton ou le papier, etc.

2.1.7. Ne placez pas de matière inflammable près de l'appareil.

2.1.8. N'utilisez pas l'appareil en association avec un programmeur, une minuterie ou un autre appareil qui l'allume automatiquement.

2.1.9. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé.

2.1.10. Assurez-vous que la tension indiquée sur l'étiquette d'évaluation correspond à la tension d'alimentation secteur avant de brancher l'appareil.

2.2.11. Connectez l'appareil à l'alimentation secteur avec une prise de terre résistant à un minimum de 10 ampères.

2.1.12. La fiche de l'appareil doit s'adapter correctement à la prise secteur. Ne modifiez pas la fiche.

2.1.13. Si vous utilisez une vérification multiple, vérifiez bien les notes car le courant utilisé par plusieurs appareils pourrait facilement dépasser la note de la prise multiple.

2.1.14. Si l'une des enveloppes de l'appareil est en panne, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique afin d'éviter tout risque de choc électrique.

2.1.15. N'utilisez pas l'appareil s'il tombe sur le sol ou s'il y a des signes visibles de dégâts.

2.1.16. Ne forcez pas le cordon d'alimentation.

N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.

2.1.17. Ne pas enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil.

2.1.18. Ne pas couper ni plier le cordon d'alimentation.

2.1.19. Ne laissez pas le cordon d'alimentation s'accrocher ou entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.





2.1.20. Vérifiez l'état du cordon d'alimentation. Les câbles endommagés ou enchevotés augmentent le risque de choc électrique.

2.1.21. L'appareil ne convient pas à l'extérieur.

2.1.22. Le cordon d'alimentation doit être régulièrement examiné pour détecter les signes de dommages et si le cordon est endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.

2.1.23. Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.

2.2. Sécurité personnelle:

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

2.2.2. Ne pas toucher les parties chauffantes de l'appareil, car cela pourrait provoquer des brûlures graves.

2.2.3. Cet appareil n'est utilisé qu'à usage domestique et non à usage industriel ou professionnel. Il n'est pas destiné à être utilisé par des invités dans des environnements d'hôtellerie tels que des chambres d'hôtes, des hôtels, des motels et d'autres types d'environnements résidentiels, même dans les maisons de ferme, les domaines du personnel de cuisine dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail.

2.2.4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

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

2.3. Utilisation et soin:

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

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

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

2.3.4. Ne tournez pas l'appareil lorsqu'il est utilisé ou connecté à l'alimentation secteur.

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

2.3.6. Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et avant toute tâche de net-

toyage.

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

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

2.3.9. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez et gardez-vous hors de portée des enfants.

2.3.10. Si, pour une raison ou pour une autre, l'appareil devait prendre feu, débrancher l'appareil de l'alimentation secteur et NE PAS UTILISER D'EAU POUR ÉTEINDRE LE FEU.

2.4. Entretien:

2.4.1. Assurez-vous que l'appareil n'est entretenu que par un technicien qualifié et que seules les pièces de rechange d'origine ou les accessoires sont utilisés pour remplacer les pièces / accessoires existants.

2.4.2. Si le cordon d'alimentation est endommagé, le fabricant ou son agent d'entretien ou une personne qualifiée doit le remplacer afin d'éviter tout danger.

2.4.3. Toute utilisation abusive ou le non-respect des instructions d'utilisation rend la garantie et la responsabilité du fabricant nulle et non avenue.

3. Instructions d'utilisation

3.1. Avant utilisation:

3.1.1. Retirez le film de protection de l'appareil (le cas échéant).

3.1.2. Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez les pièces qui entreront en contact avec les aliments de la manière décrite dans la section de nettoyage.

3.2. Utilisation et soin:

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

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

3.3 Utilisation:

3.3.1. Assurez-vous que l'appareil est débranché et éteint (les voyants de contrôle sont éteints).

3.3.2. Retirez le couvercle de la friteuse.

3.3.3. Retirez le panier de friture et remplir le pot d'émail avec de l'huile ou de la graisse (maximum). Le niveau de remplissage doit être situé entre le minimum et le niveau maximum. Remettez le couvercle en place. (Lorsque les aliments sont placés dans l'huile, l'huile





ne doit pas dépasser le niveau maximum). Si vous utilisez de la graisse, divisez-la en petits morceaux et placez-la sur le plancher de la friteuse. En aucun cas, vous devez placer la graisse dans le panier de friture.

3.3.4. Insérez la fiche dans une prise de courant 230V, 50Hz. Le voyant de contrôle de l'alimentation s'allume. Régler la température souhaitée en faisant tourner la commande de température.

3.3.5. Le témoin de contrôle de la chaleur s'allume. Une fois que la température réglée a été atteinte, la lampe de contrôle de la chaleur s'éteint. Retirez le couvercle et placez le panier à frire avec la nourriture à frire soigneusement dans l'huile chaude. Si vous souhaitez utiliser la minuterie, tournez les heures au réglage souhaité (le temps de friture est spécifié sur l'emballage de la nourriture ou dans une recette)

3.3.6. Le témoin de contrôle de la chaleur s'allume et s'éteint plusieurs fois pendant la friture. Ceci est normal et indique que la température est contrôlée par le thermostat et qu'elle est maintenue.

3.3.7. À la fin du temps de friture, si la minuterie a été utilisée, le buzzer sonne et l'alimentation s'éteint.

3.3.8. Ouvrez soigneusement le couvercle (Attention!) La vapeur chaude peut être relâchée!)

3.3.9. Retirez le panier de friture en accrochant le panier sur le pot d'émail. Laissez l'huile égoutter les aliments en frites.

3.3.10. Pour éteindre la machine, tournez le régulateur de température sur OFF et retirez la fiche de la prise. Enrouler le réseau électrique sous la forme d'une spirale dans le compartiment des câbles.

3.4 Une fois que vous avez terminé l'utilisation de l'appareil:

3.4.1. Laisser refroidir l'appareil.

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

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

4. Nettoyage

4.1. Assurez-vous que la fiche est retirée.

4.2. Attendez que la friteuse soit complètement froide avant de nettoyer.

4.3. Débloquez le récipient à la friteuse en retirant l'élément de commande vers le haut. Verser l'huile.

4.4. Nettoyez l'élément de commande dans le boîtier avec un chiffon humide et un détergent ménager si nécessaire. Ne pas plonger dans l'eau.

4.5. Le couvercle, le panier de friture et le récipient à frire peuvent être nettoyés de la manière habituelle dans de l'eau savonneuse.

4.6. Évitez d'utiliser des matériaux abrasifs ou des objets tranchants. Cela pourrait endommager la friteuse.

5. Anomalies et réparation

5.1. Prenez l'appareil dans un centre de support autorisé si le produit est endommagé ou d'autres problèmes apparaissent.

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

6. Conseils de friture recommandés:

6.1. Utilisez une quantité maximale de 200 grammes de frites par litre d'huile.

6.2. Avec les produits congelés, utilisez une quantité maximale de 100 grammes lorsque la chaleur dégivre les aliments dans un court laps de temps. Avec les aliments surgelés, enlever autant de glace / gelée que possible avant de l'immerger dans l'huile chaude.

6.3. Lorsque vous utilisez des frites faites à partir de pommes de terre fraîches: séchez bien les frites pour enlever autant de la teneur en eau que possible avant de l'immerger dans l'huile chaude.

6.4. Pour les frites surgelées, frire les frites en 2 étapes. Première étape (pré-friture): 5 à 10 minutes à 170 ° C. Deuxième étape (friture finale) 2 à 4 minutes à 190 ° C. Égoutter bien





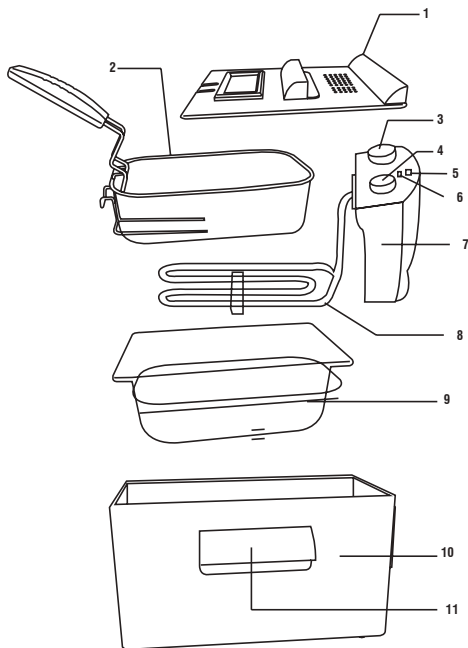
TYPE DE NOURRITURE	TEMPÉRATURE DE FRAIS RECOM- MANDÉE (oC)
Pré-friture des frites	170
friture finale de / frites normales prérites	190
Fondue Parmesan	170
Croquettes au fromage	170
Croquettes de viande / poisson / pomme de terre	190
Poisson	150
Bâtonnet de poisson	180
Beignets de fromage	180
Beignets	190
Croquettes à la viande	190
Poulet	160
Beignets Scampi	180





Caro cliente,

Obrigado por escolher comprar um produto da marca Mellerware. Graças à sua tecnologia, design e operação e ao facto de exceder os mais rigorosos padrões de qualidade, um uso totalmente satisfatório e uma longa vida útil do produto podem ser assegurados.



1. Descrição das Peças

1. Tampa com janela de visualização
2. Cesto de fritura removível
3. Botão do temporizador
4. Botão de temperatura
5. Lâmpada de controle de energia
6. Lâmpada de controlo do aquecimento
7. Unidade de controlo
8. Elemento de aquecimento
9. Pote de esmalte removível
10. Corpo externo da fritadeira
11. Alça

2. Conselhos e avisos de segurança!

Leia atentamente estas instruções antes de ligar o aparelho e guarde - as para referência futura. A não observância destas instruções pode levar a um acidente. Limpe todas as peças do produto que estarão em contacto com os alimentos, conforme indicado na seção de limpeza, antes de usar.

2.1. Utilização ou ambiente de trabalho:

2.1.1. Mantenha a área de trabalho limpa e bem iluminada. Áreas desorganizadas e escuras convidam acidentes.

2.1.2. Utilize o aparelho numa área bem ventilada.

2.1.3. Não coloque o aparelho sobre superfícies quentes, tais como placas de cozinhar, queimadores a gás, fornos ou artigos semelhantes.

2.1.4. Mantenha as crianças e os espectadores afastados quando utilizar este aparelho.

2.1.5. Coloque o aparelho numa superfície horizontal, plana e estável, adequada para suportar altas temperaturas e longe de outras fontes de calor e contacto com a água.

2.1.6. Mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis, como têxteis, cortinas, papelão ou papel, etc.

2.1.7. Não coloque material inflamável perto do aparelho.

2.1.8. Não utilize o aparelho em associação com um programador, temporizador ou outro dispositivo que o ligue automaticamente.

2.1.9. Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados.

2.1.10. Certifique-se de que a tensão indicada na etiqueta de identificação corresponde à tensão da rede antes de ligar o aparelho.

2.2.11. Ligue o aparelho à rede eléctrica com uma tomada de terra com um mínimo de 10 amperes.

2.1.12. A ficha do aparelho deve encaixar-se correctamente na tomada de alimentação. Não altere a ficha.

2.1.13. Se estiver usando um multi plug verificar avaliações cuidadosamente como a corrente utilizada por vários aparelhos poderia facilmente exceder a classificação do multi plug.

2.1.14. Se qualquer um dos invólucros do aparelho quebrar, desligue imediatamente o aparelho da rede eléctrica para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

2.1.15. Não utilize o aparelho se cair no chão ou se houver sinais visíveis de danos.

2.1.16. Não force o cabo de alimentação. Nunca utilize o cabo de alimentação para levantar, transportar ou desligar o aparelho.

2.1.17. Não enrole o cabo de alimentação ao redor do aparelho.

2.1.18. Não prenda nem dobre o cabo de alimentação.

2.1.19. Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado ou entre em contacto com as superfícies quentes do aparelho.

2.1.20. Verifique o estado do cabo de alimentação.





Cabos danificados ou emaranhados aumentam o risco de choque elétrico.

2.1.21. O aparelho não é adequado para utilização no exterior.

2.1.22. O cabo de alimentação deve ser examinado regularmente para detectar sinais de danos e, se o cabo estiver danificado, o aparelho não deve ser utilizado.

2.1.23. Não toque na ficha com as mãos molhadas.

2.2. Segurança pessoal:

2.2.1. **CUIDADO:** Não deixe o aparelho sem vigilância durante o uso, pois existe o risco de acidente.

2.2.2. Não toque nas partes aquecidas do aparelho, pois pode provocar queimaduras graves.

2.2.3. Este aparelho é apenas para uso doméstico, não para uso industrial ou profissional. Não se destina a ser utilizado por hóspedes em ambientes de hospitalidade, tais como bed and breakfast, hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais, mesmo em casas de fazenda, áreas do pessoal de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.

2.2.4. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham sido supervisionados ou instruídos sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

2.2.5. Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

2.3. Uso e cuidados:

2.3.1. Desenrolar completamente o cabo de alimentação do aparelho antes de cada utilização.

2.3.2. Não utilize o aparelho se as peças ou acessórios não estiverem adequadamente montados.

2.3.3. Não utilize o aparelho quando estiver vazio.

2.3.4. Não ligue o aparelho enquanto estiver a ser utilizado ou ligado à rede elétrica.

2.3.5. Não cubra a superfície de cozedura ou alimentos com folha de alumínio e outros materiais semelhantes.

2.3.6. Desconecte o aparelho da rede de alimentação quando não estiver em uso e antes de realizar qualquer tarefa de limpeza.

2.3.7. Este aparelho deve ser guardado fora do alcance das crianças.

2.3.8. Não guarde o aparelho se ainda estiver quente.

2.3.9. Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver a ser utilizado e mantenha-os fora do alcance

das crianças.

2.3.10. Se, por algum motivo, o aparelho se incendiar, desligue o aparelho da rede e NÃO USE ÁGUA PARA DESLIGAR.

2.4. Serviço:

2.4.1. Certifique-se de que o aparelho é reparado apenas por um técnico devidamente qualificado e que apenas peças sobresselentes ou acessórios originais são utilizados para substituir peças / acessórios existentes.

2.4.2. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o fabricante ou o seu agente de assistência ou uma pessoa com qualificações semelhantes devem substituí-lo para evitar um perigo.

2.4.3. Qualquer mau uso ou falha em seguir as instruções de uso torna a garantia e a responsabilidade do fabricante nula e sem efeito.

3. Instruções de utilização

3.1. Antes de usar:

3.1. Remova a película protetora do aparelho (se aplicável).

3.1.2. Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as peças que entrarão em contacto com os alimentos da forma descrita na secção de limpeza.

3.2. Uso e cuidados:

3.2.1. Desenrole completamente o cabo de alimentação antes de ligá-lo.

3.2.2. Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, seca, estável e resistente ao calor.

3.3 Utilização:

3.3.1. Certifique-se de que o aparelho está desligado e desligado (as lâmpadas de controlo estão desligadas).

3.3.2. Retire a tampa da fritadeira.

3.3.3. Retire a cesta de fritura e encha a panela de esmalte com óleo ou graxa (máximo). O nível de enchimento deve estar localizado entre o nível mínimo e o nível máximo. Volte a colocar a tampa. (Quando o alimento é colocado no óleo, o óleo não deve exceder o nível máximo). Se você usar gordura, dividi-lo em pedaços pequenos e colocá-lo no chão da vasilha de fritura. Sob nenhuma circunstância você deve colocar a gordura na cesta de fritura.

3.3.4. Insira o plugue em uma tomada de 230V, 50Hz. A lâmpada de controle de energia acende-se. Ajuste a temperatura desejada girando o controle de temperatura.





3.3.5. A lâmpada de controle de calor acende. Uma vez atingida a temperatura ajustada, a lâmpada de controle de calor apaga-se. Tire a tampa e coloque a cesta de fritura com o alimento a ser frito cuidadosamente no óleo quente. Se desejar usar o temporizador, gire as horas para a configuração desejada (o tempo de fritura é especificado na embalagem do alimento ou em uma receita)

3.3.6. A lâmpada de controle de calor liga e desliga várias vezes durante a fritura. Isto é normal e indica que a temperatura é controlada pelo termóstato e está a ser mantida.

3.3.7. No final do tempo de fritura, se o temporizador for utilizado, a campainha emitirá um sinal sonoro e a alimentação desligar-se-á.

3.3.8. Abra cuidadosamente a tampa (Aviso!) Pode libertar vapor quente!).

3.3.9. Retire a cesta de fritura, enganchando o cesto sobre o pote de esmalte. Deixe o óleo escorrer dos alimentos fritos.

3.3.10. Para desligar a máquina, desligue o regulador de temperatura para OFF e retire a ficha da tomada. Enrolar o cabo de alimentação na forma de uma espiral no compartimento do cabo.

3.4 Depois de terminar de usar o aparelho:

3.4.1. Deixe o aparelho arrefecer.

3.5.2. Desligue o aparelho da rede eléctrica.

3.6.3. Limpe o aparelho conforme descrito na secção de limpeza.

4. Limpeza

4.1. Certifique-se de que a ficha está puxada para fora.

4.2. Aguarde até que a fritadeira fique completamente fria antes de limpar.

4.3. Desbloquear o recipiente de gordura de fritura puxando o elemento de controle para cima. Despeje o óleo.

4.4. Limpe o elemento de controle na caixa com um pano húmido e detergente doméstico, se necessário. Não mergulhar em água.

4.5. A tampa, o cesto de fritura e o recipiente de gordura de fritura podem ser limpos da maneira habitual com água e sabão.

4.6. Evite usar materiais abrasivos ou objetos afiados. Estes podem danificar a fritadeira.

5. Anomalias e reparos

5.1. Leve o aparelho a um centro de assistência autorizado caso o produto esteja danificado ou surjam outros problemas.

5.2. Se a conexão à rede eléctrica tiver sido danificada, ela deve ser substituída e você deve proceder como faria em caso de danos.

6. Dicas de fritura recomendadas:

6.1. Use uma quantidade máxima de 200 gramas de batatas fritas por litro de óleo.

6.2. Com produtos congelados, use uma quantidade máxima de 100 gramas como o calor descongela o alimento em um curto período de tempo. Com alimentos congelados, retire o máximo de gelo / geada possível antes de submergir no óleo quente.

6.3. Ao usar batatas fritas feitas de batatas frescas: secar as batatas fritas cuidadosamente para remover o máximo de conteúdo de água possível antes de submergir no óleo quente.

6.4. Para batatas fritas congeladas, frite as batatas fritas em 2 etapas. Primeira fase (pré-fritura): 5 a 10 minutos a 170 ° C. Segunda fase (fritura final) 2 a 4 minutos a 190 ° C. Esvaziar bem





TIPO DE COMIDA	TEMPERATURA DE FRITURA RECOMENDADA (oC)
Pre frito de papas fritas	170
Frigideira final de frituras pré-fritas / normais	190
Parmesão de Fondue	170
Croquetes de queijo	170
Croquetes de carne / peixe / batata	190
Peixe	150
Varas de peixe	180
Bolinhos de queijo	180
Rosquinhas	190
Croquetes de carne	190
Frango	160
Scampi fritters	180



mellerware

makes life easier



Thank you for purchasing a Mellerware product. Mellerware guarantees that your product has been thoroughly inspected and tested before being dispatched and is free from mechanical and electrical defects and complies with the applicable safety standards. With every Mellerware product purchased you get a 2 year warranty as detailed in the terms and conditions below.

First Year – 1 Year Retail Warranty:

Should defects due to faulty parts or workmanship develop, under normal use, within 12 months from the original purchase date, please return the product to the store from where it was purchased for repair free of charge. However, for the customer's convenience we will replace products where the purchase price is equal to or less than R750 incl. VAT

Second Year – 1 Year Extended Warranty

Mellerware takes pride in their product quality and therefore offer an extended 12 month warranty over and above the 1 Year Retail Warranty. Should defects due to faulty material or workmanship develop, under normal domestic use, after the 12 month period and within 24 months from the original date of purchase, please return the product postage pre-paid to Mellerware for repair. Mellerware will repair the product free of charge and return it to you directly. Mellerware will replace a product with a similar product in the same or better condition, if the repair cannot be conducted for whatever reason.

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

Before returning your product, check the following:

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

The following conditions apply:

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

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

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

Repairs Out of the Warranty Period

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

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

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

ONLINE WARRANTY REGISTRATION

Why register your warranty?

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

Added Benefits

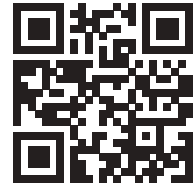
In addition to providing you with an online profile of your registered products we will also provide a host of value added benefits:

- Incentives and Competitions for registered users
- New recipes or ideas for your products
- New product developments – be the first to get the latest appliances
- Special offers on promotional items

How to Register your Online Warranty?

STEP1 Create your user profile:

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



STEP2 Pick a registration method:



DESKTOP/ LAPTOP

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



SMART PHONE/ TABLET

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



FAX

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

Notes:

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

inside your profile.

5. Please note that you must check that your receipt has been uploaded correctly. Creative Housewares cannot be held responsible for faxes or files not received.

6. For assistance with registration please email: marketing@chwsa.co.za

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

creative housewares

National Service Centre: 086 111 5006

e-mail: help@chwsa.co.za

www.creativehousewares.co.za

Cape Town

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

Durban

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

Johannesburg

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



mellerware®

makes life easier



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

Erste Jaar - 1 Jaar Kleinhandelswaarborg:

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

Tweede Jaar - 1 Jaar Uitgebreide Waarborg

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

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

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

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

Die volgende voorwaardes geld:

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

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

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

Herstelwerk buite die waarborg tydperk

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

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

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





AANLYN WAARBORG REGISTRASIE

Hoekom moet u die waarborg moet registreer?

Ons by Mellerware is trots om premium gehalte toestelle op die mark te bring, en as 'n verbintenis tot die vlak van gehalte bied ons 'n 2 jaar waarborg (1 Jaar Kleinhandel + 1 Jaar Uitgebreide) op al ons produkte. Ons hoor dikwels dat ons kliënte hul kwitansies verloor en kan dus nie meer eis as hulle 'n probleem het nie. Om voordeel te trek van die 1 Jaar Uitgebreide waarborg sal u nodig hê om u waarborg aanlyn te registreer binne die eerste jaar van aankoop om 'n geldige eis te maak. Nou kan u die produk aanlyn registreer, laai u waarborg en hoef u nooit te bekommer dat u die kwitansie sal verloor nie en die voordeel van u 2-jaar waarborg geniet.

Bygevoegde Voordele

Bykomend tot die verskaffing van 'n aanlyn profiel van u geregistreerde produkte bied ons ook vele ander toegevoegde waarde voordele:

- aansporings en kompetisies vir geregistreerde gebruikers
- nuwe resepte of idees vir u produkte
- nuwe produk ontwikkelings - die eerste wees om die nuutste toestelle te kry
- spesiale aanbiedings op promosie-items

Hoe om u Aanlyn Waarborg te Registreer?

STAP 1 Skep u gebruikersprofiel:

As u dit nie reeds gedoen het nie, besoek www.mellerware.co.za, klik op die "Product Registration" skakel en volg die maklike instruksies. U sal 'n gebruikersnaam en wagwoord ontvang sodra u geregistreer het. Dit sal u toegang tot u profiel gee.



STAP 2 Kies 'n registrasie metode:



REKENAAR/ SKOOTREK- ENAAR

- Maak u internet snuffelgids oop en besoek www.mellerware.co.za
- Klik op die "Registrasie" skakel en teken in met u gebruikersnaam en wagwoord.
- Klik op "Register your products" en laai kwitansies en volg die maklike instruksies.
- Skandeer en laai u strokie



SMART- FOON / TABLET

- Skandeer die QR-kode bo of besoek www.mellerware.co.za
- Klik op die "Registration" skakel en teken aan met u verbruikersnaam en wagwoord.
- Klik op "Register your products" en laai u kwitansie en volg die maklike instruksies.
- Skandeer of neem 'n foto en laai u strokie.



FAKS

- Faks die volgende na 021 931 4058
- Naam en Van
- Kontak telefoon en faksnummer.
- Produk model nommer en tipe.
- Traceability Code (wat op die Waarborgkaart of op 'n etiket op die produk gevind kan word)
- 'n Duidelike en leesbare afskrif van u ontvangs.

Notas:

1. Die aanlyn waarborg stelsel is 'n veilige stoor fasiliteit vir u strokies.
2. U sal gevra word om op die Mellerware webtuiste te registreer. U sal 'n gebruikersnaam en wagwoord ontvang. Dit sal u toegang gee tot u profiel.
3. Van u profiel u sal in staat wees om produkte te laai wat u gekoop het. Om u waarborg suksesvol te registreer sal u nodig hê om of te skandeer en oplaai, of faks u strokie deur na ons.
4. Alle instruksies oor hoe om u produkte te laai is beskikbaar binne in u profiel.
5. Let daarop dat u moet seker maak dat u kwitansie korrek op-

gelaai is. Creative Housewares kan nie verantwoordelik gehou word vir faksse of lêers nie ontvang nie.
6. Vir hulp met registrasie e-pos asseblief: marketing@chwsa.co.za

NB: U 1 jaar verlengde waarborg is slegs geldig indien u produk aanlyn geregistreer is binne die eerste jaar na die aankoop van u Mellerware produk. Indien u produk nie aanlyn geregistreer word binne die eerste jaar nie sal dit die verlengde waarborg nietig maak.

creative housewares

National Service Centre: 086 111 5006

e-mail: help@chwsa.co.za www.creativehousewares.co.za

Cape Town

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

Durban

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

Johannesburg

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





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

creative housewares
20 Tekstiel St, Parow. cape Town. 7493, RSA
P.O. Box 6156 Parow East, 7501, RSA
+27 21 931 8117 / Helpline: 086 111 5006
+27 63 014 0457 ☎ +27 21 931 4058
www.creativehousewares.co.za

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

