

REGISTER YOUR MELLERWARE WARRANTY

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 or electrical defects and complies with the applicable safety standards. With every Mellerware product purchased you will receive up to a 3 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 domestic use, within 12 months from the original date of purchase please return the product to the store from where it was purchased for a refund or replacement at the discretion of the brand. Mellerware appliances are intended for domestic use only and not for industrial or professional use. The Warranty, if the product is used outside of domestic use or used in a commercial environment, is reduced to 3 months with no extended warranty available, all other terms and conditions applicable.

SECOND YEAR – OPTIONAL 1 YEAR ADDITIONAL EXTENDED ONLINE WARRANTY REGISTRATION

Mellerware takes pride in its 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 initial 12 month period and within 24 months from the original date of purchase, please return the product to Mellerware for repair. Mellerware will assess and repair the product free of charge should it be found to be a valid warranty claim and will 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. Should the product fall outside of the warranty, Mellerware will produce a repair and delivery quotation for your approval.

NB: Registration should be completed at www.creativehousewares.co.za. Should you experience any technical difficulties you are welcome to contact our customer service line on 086 111 5006 and one of our consultants will gladly assist with the online warranty registration. Should you not register the product within the 12 months of purchase, you will automatically forfeit this extended warranty.

THIRD YEAR – OPTIONAL 1 YEAR ADDITIONAL EXTENDED COMMUNICATION OPT-IN WARRANTY

Mellerware takes pride in its product quality and therefore offer an additional 12 month warranty over and above the 1 Year Retail and 1 year online registration warranty. Should defects due to faulty material or workmanship develop, under normal domestic use, after the initial 12 month period, the extended online registration 12 month period and within 36 months from the original date of purchase, please return the product to Mellerware for repair. Mellerware will assess and repair the product free of charge should it be found to be a valid warranty claim and will 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. Should the product fall outside of the warranty, Mellerware will produce a repair and delivery quotation for your approval.

NB: Registration should be completed at www.creativehousewares.co.za. Should you experience any technical difficulties you are welcome to contact our customer service line on 086 111 5006 and one of our consultants will gladly assist with the online warranty registration and opt-in email communication. Should you wish to qualify for the additional third year extended warranty, you would need to have registered your warranty within the first 12 months from date of purchase and subscribed to receive brand communication. The extended warranty is conditional upon these requirements. Please note that you are however free to opt out at any stage in accordance with the POPI act, this will however result in you forfeiting this additional extended "communication opt in" warranty from the recorded opt-out date.

ONLINE WARRANTY REGISTRATION

WHY REGISTER YOUR WARRANTY?

Mellerware pride ourselves on bringing premium quality appliances to market, and as a commitment to this level of quality we offer up to a 3 year warranty (1 Year Retail + 1 Year Extended Online warranty registration + 1 Year Extended opt-in communication warranty) on all of our products. To take advantage of the Free Extended Warranty options 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 and never have to worry about losing your receipt again. Enjoy the benefit of up to 3 year's 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:
- Discount voucher on product warranty registration
 - 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?



DESKTOP/
LAPTOP



SMART PHONE/
TABLET

- Open your internet browser and visit www.mellerware.co.za
- Click on the "Register" link and create your username and password. Or if you have done this already login with your username and password.
- Click on "Register your Warranty" and follow the easy instructions.
- Scan and upload your receipt.
- Open your internet browser and visit www.creativehousewares.co.za
- Click on the "Register" link and create your username and password. Or if you have done this already login with your username and password.
- Click on "Register your Warranty" and follow the easy instructions.
- Scan and upload 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 or Creative Housewares 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 scan and upload 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: help@chwsa.co.za

National Service Centre: 086 111 5006
e-mail: help@chwsa.co.za
www.creativehousewares.co.za

creative housewares

20 Tekstiel Street, Parow, Cape Town, 7493, RSA
P.O. Box 6156, Parow East, 7501, RSA
+27 21 931 8117 | +27 63 014 0457
+27 86 111 5006 | chousewares
www.creativehousewares.co.za

Johannesburg

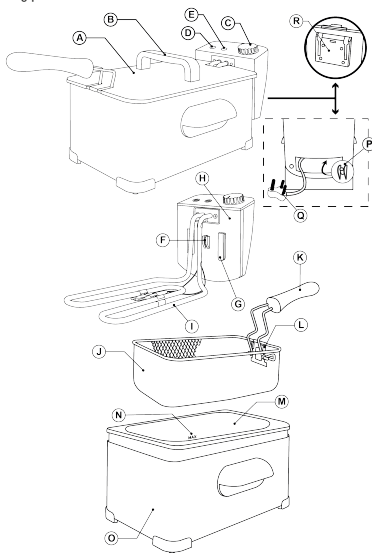
25 & 26 San Croy Office Park
Agora Road, Croydon, 1619, RSA
+27 11 392 5652



English

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
- A. Lid
- B. Lid handle
- C. Temperature regulating thermostat
- D. Pilot light
- E. Ready temperature indicator light
- F. Automatic safety button
- G. Level profiles
- H. Control Unit
- I. Heating element
- J. Basket
- K. Basket handle
- L. Basket support
- M. Tank
- N. Level indicators
- O. Body
- P. Rearm button
- Q. Mains connection
- R. Control unit support

2. Safety advice and warnings!

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

2.1. Use or working environment.

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

2.2. Personal safety:

- 2.2.1. CAUTION: Do not leave the appliance unattended during use as there is a risk of an accident.
- 2.2.2. Do not touch the heated parts of the appliance, as it may cause serious burns.
- 2.2.3. This appliance is only for domestic use, not for industrial or professional use. It is not intended to be used by guests in hospitality environments such as bed and breakfast, hotels, motels, and other types of residential environments, even in farm houses, areas of the kitchen staff in shops, offices and other work environments.
- 2.2.4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 2.2.5. This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

2.3. Use and care:

- 2.3.1. Fully unroll the appliance's power cable before each use.
- 2.3.2. Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.
- 2.3.3. Do not use the appliance when empty.

- 2.3.4. Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains power supply.
- 2.3.5. Do not cover the cooking surface or food with aluminium foil and other similar materials.
- 2.3.6. Unplug the appliance from the mains power supply when not in use and before undertaking any cleaning task.
- 2.3.7. This appliance should be stored out of reach of children.
- 2.3.8. Do not store the appliance if it is still hot.
- 2.3.9. Never leave the appliance unattended when in use and keep out of the reach of children.
- 2.3.10. If, for some reason, the appliance were to catch fire, disconnect the appliance from the mains power supply and DO NOT USE WATER TO PUT THE FIRE OUT.

2.4. Service:

- 2.4.1. Make sure that the appliance is serviced only by suitably qualified technician, and that only original spare parts or accessories are used to replace existing parts/accessories.
- 2.4.2. If the power cord is damaged, the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person must replace it in order to avoid a hazard.
- 2.4.3. Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

3. 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. Fully extend the appliance's power cable before each use.
 - 3.2.2. Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.
 - 3.2.3. Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
 - 3.2.4. Do not use the appliance when empty.
 - 3.2.5. Do not start the appliance without first filling the oil lid.
 - 3.2.6. Do not move the appliance while in use.
 - 3.2.7. Do not move the appliance whilst in operation or if the oil is still hot. Once cooled, transport the appliance using the handles.
 - 3.2.8. Do not use the appliance if it is tipped up and do not turn it over.
 - 3.2.9. Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains.
 - 3.2.10. Do not force the appliance's power capacity.
 - 3.2.11. Respect the MAX and MIN levels.
 - 3.2.12. Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.
 - 3.2.13. Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.
 - 3.2.14. Do not store or transport the appliance if it is still hot.
 - 3.2.15. Never leave the appliance connected and unattended if it is not in use. This saves energy and prolongs the life of the appliance.
 - 3.2.16. Never leave the appliance unattended when in use and keep out of the reach of children, as this is an electrical appliance that heats oil to high temperatures and may cause serious burns.
 - 3.2.17. If, for some reason, the oil was to catch fire, disconnect the appliance from the mains and smother the fire using the lid, a cover or a large kitchen cloth. NEVER WITH WATER.
 - 3.2.18. Turn the thermostat control to the minimum (MIN) setting. This does not mean that the iron is switched off permanently.

2. Belangrike veiligheids voorsorg

- 2.1.1. Hou die werkarea skoon en goed verlig. Deurmekaar en donker areas nou ongelukke uit.
- 2.1.2. Gebruik die toestel in 'n goed geventileerde area.
- 2.1.3. Moenie die toestel op warm oppervlaktes, soos kookplate, gasbranders, oonde of soortgelyke items plaas nie.
- 2.1.4. Hou kinders en omstanders weg wanneer hierdie toestel gebruik word.
- 2.1.5. Plaas die toestel op 'n horisontale, plat, stabiele oppervlak wat geskik is om hoë temperature te weerstaan en weg van ander hittebronne en kontak met water.
- 2.1.6. Hou die toestel weg van vlambare materiaal soos tekstiele, gordyne, karton of papier, ens.
- 2.1.7. Moenie vlambare materiaal naby die toestel plaas nie.
- 2.1.8. Moenie die toestel saam met 'n programmeerder, tydhouer of ander toestel gebruik wat dit outomaties aanskakel nie.
- 2.1.9. Moenie die toestel gebruik as die kabel of prop beskadig is nie.
- 2.1.10. Maak seker dat die spanning wat op die graderingetikel aangedui word, ooreenstem met die kragtoevoerspanning voordat die toestel ingesprop word.
- 2.1.11. Koppel die toestel aan die hoofkragtoevoer met 'n aansok wat 'n minimum van 10 ampère weerstaan.
- 2.1.12. Die toestel se prop moet behoorlik in die kragtoevoersok pas. Moenie die prop verander nie.
- 2.1.13. As 'n multiplug gebruik word, gaan die graderings noukeurig na aangesien die stroom wat deur verskeie toestelle gebruik word maklik die gradering van die multiplug kan oorskry.
- 2.1.14. Indien enige van die toestelmiddels breek, ontkoppel die toestel onmiddellik van die hoofkragtoevoer om die moontlikheid van 'n elektriese skok te voorkom.
- 2.1.15. Moenie die toestel gebruik as dit op die vloer geval het of as daar sigbare tekens van skade is nie.
- 2.1.16. Moenie die kragkoord forseer nie. Moet nooit die kragkoord gebruik om die toestel op te lig, te dra of uit te skakel nie.
- 2.1.17. Moenie die kragkabel om die toestel draai nie.
- 2.1.18. Moenie die kragkabel knip of kreukel nie.
- 2.1.19. Moenie toelaat dat die kragkoord hang of met die warm oppervlaktes van die toestel in aanraking kom nie.
- 2.1.20. Gaan die toestand van die kragkabel na. Beskadigde of verstrengelde kables verhoog die risiko van elektriese skok.
- 2.1.21. Die toestel is nie geskik vir buite gebruik nie.
- 2.1.22. Kragkoord moet gereeld ondersoek word vir tekens van skade, en as die koord beskadig is, moet die toestel nie gebruik word nie.
- 2.1.23. Moenie met nat hande aan die prop raak nie.

2.2. Persoonlike veiligheid:

- 2.2.1. LET WEL: Moenie die toestel sonder toegie 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 kenners fisiese verstandelike vermoens of gebrek aan ervaring of verminderde hulle opleiding gehad het.
- 2.2.5. Die toestel is nie 'n speelding en kinders moet altyd toegie he om te verhoed dat hulle met die toestel speel.

2.3. Gebruik en sorg:

- 2.3.1. Rol die toestel se kragkabel volledig uit voor elke gebruik.
- 2.3.2. Moenie die toestel gebruik as die onderdele of bykomstighede nie behoorlik aangebring is nie.
- 2.3.3. Moenie die toestel gebruik wanneer dit leeg is nie.
- 2.3.4. Moenie die toestel omdraai terwyl dit in gebruik is of aan die hoofkragtoevoer gekoppel is nie.
- 2.3.5. Moenie die kookoppervlak of kos met aluminiumfoelie en ander soortgelyke materiale bedek nie.

4. Use:

4.1. Oil filling:

- 4.1.1. Open the cover
- 4.1.2. Ensure that the electrical equipment is appropriately positioned.
- 4.1.3. Pour oil up to the mark indicating the MAXIMUM level on the bowl
- 4.1.4. The appliance must not be used with less oil than that indicated by the MINIMAL mark.

4.2. Using the deep fryer

- 4.2.1. Extend the cable completely before plugging it in.
- 4.2.2. Connect the appliance to the mains.
- 4.2.3. REMOVE the lid. This fryer is not designed to fry with the lid on.
- 4.2.4. Remove the basket and attach the handle by pivoting until the rods engage in the housing.
- 4.2.5. The pilot light (E) will turn on, indicating that the oil is being heated (close the lid to save energy).
- 4.2.7. Prepare the food to be fried and place it in the basket, making sure that it does not rise above ¾ of its capacity. Allow the food to drain before placing it in the basket.
- 4.2.8. Frozen food must be allowed for thaw beforehand.
- 4.2.9. The placing of frozen food or food with high water content in the basket may cause the oil to suddenly spit after a few seconds.
- 4.2.10. Wait until the pilot light (E) has gone out which will indicate that the appliance has reached an adequate temperature.
- 4.2.11. Slowly place the basket in the bowl to avoid overflowing and splashing.
- 4.2.12. When the food has been fried sufficiently, lift the basket and position it in the support in order to allow the excess oil to drain from the food.
- 4.2.13. Empty the basket.
- 4.2.14. Change the oil approximately every 15 or 20 frying operations, or every 5 – 6 months if not used frequently.
- 4.2.15. In order to minimize the generation of acrylamide during the frying process, avoid to reach dark brown colours on the fried food, remove any burnt leftovers from the oil container, food rich in starch (such as potatoes or corns) should not be fried at temperatures higher to 170°C.

4.3. Oil draining position:

- 4.3.1. When the food has been fried sufficiently, remove the lid, lift the basket and hang it with the hook in the tank in order to allow draining the excess of oil from the food.

4.4. Once you have finished using the appliance:

- 4.4.1. Select the minimum position (MIN) using the thermostat control and allow appliance to cool down.
- 4.4.2. Unplug the appliance from the mains power supply.
- 4.4.3. Clean the appliance as described in the cleaning section.
- 4.4.4. Close the lid.

4.5. Carry handle/s:

- 4.5.1. This appliance has a handle on the upper part of the body, which facilitates comfortable transportation.

4.6. Practical recommendations:

- 4.6.1. Fry a few pieces of bread to remove the smell of used oil.
- 4.6.2. For food with a high-water content, it is better and quicker to fry in two lots with less food than in just one. This will reduce the risk of splashes and spillage.
- 4.6.3. The "two-stage frying method" can be used for an even and crispy coating. This system consists of first frying the food until it is reasonably well done and then frying again using very hot oil

- 2.3.6. Ontkoppel die toestel van die hoofkragtoevoer wanneer dit nie gebruik word nie en voordat enige skoonmaaktaak onderneem word.
- 2.3.7. Hierdie toestel moet buite bereik van kinders gestoor word.
- 2.3.8. Moenie die toestel stoor as dit nog warm is nie.
- 2.3.9. Moet nooit die toestel sonder toegie laat wanneer dit gebruik word nie en hou buite bereik van kinders.
- 2.3.10. Indien die toestel om een of ander rede aan die brand sou raak, ontkoppel die toestel van die hoofkragtoevoer en MOENIE WATER GEBRUIK OM DIE VUUR TE BLUS NIE.

2.4. Diens:

- 2.4.1. Die toestel moet deur 'n gekwalifiseerde tegnikus gedien 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 leemte.

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

4. Gebruik:

4.1. Oliveul:

- 4.1.1. Maak die deksel oop.
- 4.1.2. Verseker dat die elektriese toerusting behoorlik geplaas is.
- 4.1.3. Giet olie tot by die merk wat die MAKSIMUM vlak op die bak aandui.
- 4.1.4. Die toestel moet nie met minder olie as dit wat deur die MINIMALE merk aangedui word, gebruik word nie

4.2. Diepbraaier gebruik:

- 4.2.1. Strek die kabel heeltemal uit voordat jy dit koppel.
- 4.2.2. Sluit die toestel aan op die hoofkrag.
- 4.2.3. VERWYDER die deksel. Hierdie braaier is nie ontwerp om met die deksel op te braai nie.
- 4.2.4. Verwyder die mandjie en heg die handvatstel daaraan vas deur te draai totdat die stange in die behuising ingryp.
- 4.2.5. Die pilotlig (D) skakel aan.
- 4.2.6. Kies die gewenste braaitemperatuur deur die termostaatbeheer te gebruik. Die aanwyslig (E) sal aanskakel en aandui dat die olie verhit word (sluit die deksel om energie te bespaar).
- 4.2.7. Berei die kos voor om gebraai te word en plaas dit in die mandjie, en maak seker dat dit nie meer as ¾ van sy kapasiteit bo uitkom nie. Laat die kos dreineer voordat dit in die mandjie geplaas word.
- 4.2.8. Bevore kos moet vooraf ontdooi word.
- 4.2.9. Die plasing van bevrore kos of kos met 'n hoë waterinhoud in die mandjie kan veroorsaak dat die olie na 'n paar sekondes skielik spat.
- 4.2.10. Wag totdat die pilotlig (E) uitgegaan het, wat aandui dat die toestel 'n geskikte temperatuur bereik het.
- 4.2.11. Plaas stadig die mandjie in die bak om oorloop en spat te voorkom.
- 4.2.12. Wanneer die kos voldoende gebraai is, lig die mandjie op en plaas dit in die ondersteuning om die oortollige olie uit die kos te laat dreineer.
- 4.2.13. Maak die mandjie leeg.
- 4.2.14. Verander die olie ongeveer elke 15 of 20 braaioperasies, of

- to brown the food.
- 4.6.4. Olive oil with a minimum acidity level is recommendable for frying.
- 4.6.5. Do not mix different oils.
- 4.6.6. Wash potatoes before frying to stop them from sticking.

4.7. Safety thermal protector:

In the event of overheating, the thermal safety mechanism will be activated, and the appliance will stop operating. When this occurs, the appliance should be disconnected from the mains and left to cool. Then press the rearming button (P), situated at the back of the electrical circuit, with the tip of a pen or similar in order to reactivate the appliance.

5. Cleaning:

- 5.1. Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- 5.2. Dismantle the appliance as follows:
 - Take off the lid
 - Remove the basket and take out the electrical equipment
 - Remove the tank
 - 5.3. Carefully pour the used oil from the bowl into a container (not the sink), according to the regulations in force for the treatment and disposal of waste.
 - 5.4. Except for the power unit and the mains connection, all the parts can be cleaned with detergent and water or in washing up liquid. Rinse thoroughly to remove all traces of detergent.
 - 5.5. Clean the electrical equipment and the mains connection with a damp cloth and dry. DO NOT IMMERSE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.
 - 5.6. Clean the equipment using a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
 - 5.7. Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
 - 5.8. Do not submerge the appliance in water or any other liquid, or place it under a running tap.
 - 5.9. If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
 - 5.10. The following parts are suitable for cleaning in hot soapy water or in a dishwasher (using a soft cleaning program): Basket, Lid, Tank and Body

6. Anomalies and repair:

- 6.1. Take the appliance to an authorised support centre if product is damaged or other problems arise.
- 6.2. 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.

7. Recycling

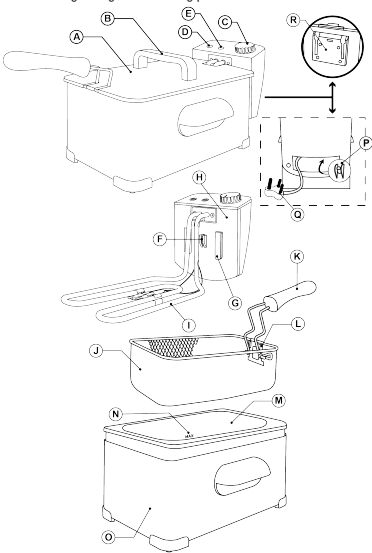
- 7.1. These electrical products, cables, batteries, packaging, and the manual, should not be mixed with general household waste. For proper recycling, please take these products to your nearest Creative Housewares office where they will be accepted for recycling free of charge.
- 7.2. Alternatively, please contact your local authority or household waste disposal service for further details of your nearest designated collection point. Correct product disposal saves resources and prevents negative effects on human health and the environment.



Afrikaans

Geagte klient,

Dankie vir u keuse om 'n Mellerware handelsmerk produk te koop. Dankie die tegnologie, ontwerp en werking en die feit dat dit volde aan die strengste gehalte standaarde, is U verseker van 'n volle bevredigende gebruik en lang produklewe.



1. Parte beskrywing

- A. Deksel
- B. Deksel handvatset
- C. Temperatuur regulerende termostaat
- D. Pilotlig
- E. Gereedheids temperatuur aanwyslig
- F. Outomatiese veiligheidsknoppie
- G. Vlakprofiel
- H. Beheerreinheid
- I. Verwarings element
- J. Mandjie
- K. Mandjie handvatset
- L. Mandjesteun
- M. Tenk
- N. Vlakwysers
- O. Liggaam
- P. Herkoppelknoppie
- Q. Krag aansluiting
- R. Beheerreinheidsteun

2. Veiligheidsadvies en waarskuwings!

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

- pH soos bleikmiddel, of skuurmiddels vir die skoonmaak van die toestel gebruik nie.
- 4.15. Ten einde die produksie van akrielamiedens die braaigrasies te verminder, moet donker bruin kleure op die ge-braaide kos vermy word, verwyder enige verbrande oorskiet van die oliehouer, en kos ryk aan stysel (soos aartappels of mielies) moet nie by temperature hoër as 170°C gebraai word nie.

4.3. Olie dreineerposisie:

Wanneer die kos voldoende gebraai is, verwyder die deksel, lig die mandjie op en hou dit met die haak in die tenk om die oortollige olie uit die kos te laat dreineer.

4.4. Nadat jy klaar is met die gebruik van die toestel:

- 4.4.1. Kies die minimum posisie (MIN) deur die termostaatbeheer te gebruik en laat die toestel afkoel.
- 4.4.2. Ontkoppel die toestel van die hoofkragtoevoer.
- 4.4.3. Maak die toestel skoon soos beskryf in die skoonmaakafdeling.
- 4.4.4. Maak die deksel toe.

5. Drahandvatset/s:

Hierdie toestel het 'n handvatset op die boonste deel van die liggaam, wat gerieflike vervoer moontlik maak.

4.6. Praktiese aanbevelings:

- 4.6.1. Braai 'n paar stukke brood om die reuk van gebruikte olie te verwyder.
- 4.6.2. Vir kos met 'n hoë waterinhoud is dit beter en vinniger om in twee keer met minder kos te braai as om dit alles in een keer te doen. Dit sal die risiko van spat en mors verminder.
- 4.6.3. Die "twee-fase braaimetode" kan gebruik word vir 'n gelykmatige en krokante deklaag. Hierdie stelsel behels eerstens die kos te braai totdat dit redelik gaar is en dit dan weer te braai met baie warm olie om die kos bruin te maak.</

1. Descripción de las partes

A. Tapa
B. Asa de la tapa
C. Termostato regulador de temperatura
D. Luz piloto
E. Luz indicadora de temperatura lista
F. Botón de seguridad automático
G. Perfiles de nivel
H. Unidad de control
I. Elemento calefactor
J. Cesta
K. Asa de la cesta
L. Soporte de cesta
M. Tanque
N. Indicadores de nivel
O. Cuerpo
P. Botón de rearme
R. Conexión a la red eléctrica
R. Soporte centralita

2. Consejos de seguridad y advertencias!

Lea atentamente estas instrucciones antes de encender el aparato y guárdelas para futuras consultas. El in- cumplimiento 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, 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 en una superficie horizontal, plana y estable adecuada para soportar altas temperaturas y lejos de otras fuentes de calor y contacto con agua.
2.1.6. Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables como textiles, cortinas, cartón o papel, etc.
2.1.7. No coloque material inflamable cerca del aparato.
2.1.8 No 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 la red.
2.1.11. No intente enchufar el aparato.
2.2.11. 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 correcta- mente en la toma de corriente. No altere el enchufe.
2.1.13. Si utiliza un enchufe múltiple, compruebe cuidadosamente las clasificaciones, ya que la corriente utilizada por varios dispositivos podría superar fácilmente la clasificación de la multi-enchufe.
2.1.14. Si alguna de las carcassas del aparato se rompe, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de aliment- ación principal 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 uti- lice 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 se cuelgue o

3.2.12. Debranchez l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'entreprendre toute tâche de nettoyage.
3.2.13. Rangez cet appareil hors de portée des enfants et/ou des personnes ayant des problèmes physiques, sensoriels ou mentaux réduits ou manquant d'expérience et de connaissances.
3.2.14. Ne stockez pas et ne transportez pas l'appareil s'il est encore chaud.
3.2.15. Ne laissez jamais l'appareil connecté et sans surveillance s'il n'est pas utilisé. Cela permet d'économiser de l'énergie et de prolonger la durée de vie de l'appareil.
3.2.16. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son utilisation et gardez-le hors de portée des enfants, car il s'agit d'un appareil électrique qui chauffe l'huile à des températures élevées et peut provoquer de graves brûlures.
3.2.17. Si, pour une raison quelconque, l'huile devait prendre feu, débranchez l'appareil du secteur et étouffez le feu à l'aide du couvercle, d'une housse ou d'un grand torchon. JAMAIS AVEC DE L'EAU.
3.2.18. Tournez la commande du thermostat au réglage minimum (MIN). Cela ne signifie pas que le fer est éteint en permanence.

4. Utilisez:

4.1. Remplissage d'huile:

4.1.1. Ouvrez le couvercle
4.1.2. Assurez-vous que l'équipement électrique est correctement positionné.
4.1.3. Versez l'huile jusqu'au repère indiquant le niveau MAXIMUM sur le bol.
4.1.4. L'appareil ne doit pas être rempli avec moins d'huile que celle indiquée par le marquage MINIMAL.

4.2. Utiliser la friteuse

4.2.1. Étendez complètement le câble avant de le brancher.
4.2.2. Branchez l'appareil au secteur.
4.2.3. RETIREZ le couvercle. Cette friteuse n'est pas conçue pour frire avec le couvercle.
4.2.4. Retirez le panier et fixez la poignée en pivotant jusqu'à ce que les liges s'engagent dans le boîtier.
4.2.5. Le voyant (D) s'allume.
4.2.6. Sélectionnez la température de friture souhaitée à l'aide de la commande du thermostat. Le voyant (E) s'allumera, indiquant que l'huile est en train de chauffer (fermez le couvercle pour économiser de l'énergie).
4.2.7. Préparez les aliments à frire et placez-les dans le panier en veillant à ce qu'ils ne dépassent pas le ¾ de leur capacité. Laissez les aliments s'égoutter avant en les plaçant dans le panier.
4.2.8. Les aliments surgelés doivent être préalablement décongelés.
4.2.9. Le fait de placer des aliments surgelés ou à forte teneur en eau dans le panier peut provoquer des projections soudaines d'huile au bout de quelques secondes.
4.2.10. Attendez que l'appareil atteigne une température adéquate.
4.2.11. Placez lentement le panier dans le bol pour éviter les débordements et les éclaboussures.
4.2.12. Lorsque les aliments sont suffisamment frits, soulevez le panier et positionnez-le dans le support afin de permettre à l'excès d'huile de s'écouler des aliments.
4.2.13. Videz la friteuse.
4.2.14. Changez l'huile environ toutes les 15 ou 20 opérations de friture, ou tous les 5 à 6 mois si elle n'est pas utilisée fréquemment.
4.2.15. Afin de minimiser la génération d'acrylamide pendant le processus de friture, évitez d'obtenir des couleurs brun foncé sur les aliments frits, retirez tous les restes brûlés du récipient à huile, les aliments riches en amidon (comme les pommes de terre ou les maïs) ne doivent pas être frits à des températures élevées. supérieure à 170°C.

entre en contact avec les surfaces chaudes du appareil.
4.2.20. Vérifiez l'état du câble de alimentation. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de descarga eléctrica.
4.2.21. El aparato no es adecuado para uso en exteri- ores.
4.2.22. El cable de alimentación debe ser examinado regular- mente para detectar signos de daño, y si el cable está dañado, el aparato no debe usarse.
4.2.23. No toque el enchufe con las manos mojadas.

2.2. Seguridad personal:

2.2.1. **PRECAUCIÓN:** No deje el aparato desatendido durante su 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 destinado a ser utilizado en entornos de hostelería como bed and breakfast, hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales, incluso en granjas, áreas del personal de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos 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 super- visados 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 está vacío.
2.3.4. No encienda el aparato mientras esté en uso o conectado a la red eléctrica.
2.3.5. 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 2.3.10. Asegúrese de que la tensión indicada en la etiqueta de características coincide con la tensión de la red.
2.3.11. No intente enchufar el aparato.
2.3.12. Conecte el aparato a la red de alimentación con una toma de tierra soportando un mínimo de 10 amperios.
2.3.13. El enchufe del aparato debe encajar correcta- mente en la toma de corriente. No altere el enchufe.
2.3.14. Si utiliza un enchufe múltiple, compruebe cuidadosamente las clasificaciones, ya que la corriente utilizada por varios dispositivos podría superar fácilmente la clasificación de la multi-enchufe.
2.3.15. Si alguna de las carcassas del aparato se rompe, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de aliment- ación principal para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
2.3.16. No utilice el aparato si ha caído en el suelo o si hay signos visibles de daños.
2.3.17. No fuerce el cable de alimentación. Nunca uti- lice el cable de alimentación para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
2.3.18. No sujete ni doble el cable de alimentación.
2.3.19. No permita que el cable de alimentación se cuelgue o

2.4. Servicio:

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

3. Instrucciones de uso

3.1. Antes de usar:

3.1.1. Retire la película protectora del aparato (si cor- responde).
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. Limpieza:

4.3.2. Debranchez l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'entreprendre toute tâche de nettoyage.
4.3.2.13. Rangez cet appareil hors de portée des enfants et/ou des personnes ayant des problèmes physiques, sensoriels ou mentaux réduits ou manquant d'expérience et de connaissances.
4.3.2.14. Ne stockez pas et ne transportez pas l'appareil s'il est encore chaud.
4.3.2.15. Ne laissez jamais l'appareil connecté et sans surveillance s'il n'est pas utilisé. Cela permet d'économiser de l'énergie et de prolonger la durée de vie de l'appareil.
4.3.2.16. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son utilisation et gardez-le hors de portée des enfants, car il s'agit d'un appareil électrique qui chauffe l'huile à des températures élevées et peut provoquer de graves brûlures.
4.3.2.17. Si, pour une raison quelconque, l'huile devait prendre feu, débranchez l'appareil du secteur et étouffez le feu à l'aide du couvercle, d'une housse ou d'un grand torchon. JAMAIS AVEC DE L'EAU.
4.3.2.18. Tournez la commande du thermostat au réglage minimum (MIN). Cela ne signifie pas que le fer est éteint en permanence.

4.4. Une fois que vous avez fini d'utiliser l'appareil:

4.4.1. Sélectionnez la position minimale (MIN) à l'aide du contrôle du thermostat et laissez l'appareil refroidir.
4.4.2. Debranchez l'appareil du secteur.
4.4.3. Nettoyez l'appareil comme décrit dans la section nettoyage.
4.4.4. Fermez la couverture.

4.4.5. Poignée(s) de transport:

Cet appareil possède une poignée sur la partie supérieure du corps, ce qui facilite un transport confortable.

4.6. Recommandations pratiques:

4.6.1. Faites frire quelques morceaux de pain pour éliminer l'odeur d'huile usagée.
4.6.2. Pour les aliments à forte teneur en eau, il est préférable et plus rapide de frire en deux fois avec moins d'aliments qu'en une seule. Cela réduira le risque d'éclaboussures et de débversements.

4.6.3. La "méthode de friture en deux étapes" peut être utilisée pour un enrobage uniforme et croustillant. Ce système consiste à frire d'abord les aliments jusqu'à ce qu'ils soient raisonnablement bien cuits, puis à les frire à nouveau en utilisant de l'huile très chaude pour dorer les aliments.
4.6.4. L'huile d'olive avec un niveau d'acidité minimum est recom- mandée pour la friture.
4.6.5. Ne mélangez pas différentes huiles.
4.6.6. Lavez les pommes de terre avant de les faire frire pour éviter qu'elles ne collent.

4.7. Protecteur thermique de sécurité:

En cas de surchauffe, le mécanisme de sécurité thermique s'activera et l'appareil cessera de fonctionner. Lorsque cela se produit, l'appareil doit être débranché du secteur et laissé refroidir. Appuyez ensuite sur le bouton de réarmement (P), situé à l'arrière du circuit électrique, avec la pointe d'un stylo ou similaire afin de réactiver l'appareil.

5. Nettoyage:

5.1. Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir avant d'entreprendre toute tâche de nettoyage.
5.2. Démontez l'appareil comme suit:
- Enlevez le couvercle
- Retirez le panier et sortir le matériel électrique
- Retirez le réservoir
5.3. Versez délicatement l'huile usagée de la cuvette dans un récipient (pas l'évier), selon la réglementation en vigueur pour le traitement et l'élimination des déchets.
5.4. A l'exception du bloc d'alimentation et du branchement sec- teur, toutes les pièces peuvent être nettoyées avec du détergent et de l'eau ou du liquide vaisselle. Rincer abondamment pour éliminer toute trace de détergent.
5.5. Nettoyer l'équipement électrique et le branchement secteur avec un chiffon humide et sécher. NE PAS IMMERGER DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.
5.6. Nettoyer le matériel à l'aide d'un chiffon humide avec quelques gouttes de liquide vaisselle puis sécher.
5.7. N'utilisez pas de solvants, ni de produits à pH acide ou basique comme de l'eau de Javel, ou des produits abrasifs, pour nettoyer l'appareil.
5.8. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, et ne le placez pas sous un robinet ouvert.
5.9. Si l'appareil n'est pas en bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter inoxtorablement la durée de vie utile de l'appareil et pourrait devenir dangereuse à utiliser.

3.2. Uso y cuidado:

3.2.1. Extienda completamente el cable de alimentación del aparato antes de cada uso.
3.2.2. No utilice el aparato si sus accesorios no están correcta- mente instalados.
3.2.3. No utilice el aparato si los accesorios adjuntos están defectuosos. Reemplácelos inmediatamente.
3.2.4. No utilice el aparato cuando esté vacío.
3.2.5. No ponga en marcha el aparato sin antes llenar la tapa de aceite.
3.2.6. No mueva el aparato mientras esté en uso.
3.2.7. No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento o si el aceite aún está caliente. Una vez enfriado, transporte el aparato utilizando las asas.
3.2.8. No utilice el aparato si está volcado y no le dé la vuelta.
3.2.9. No dé la vuelta al aparato mientras esté en uso o conectado a la red eléctrica.
3.2.10. No fuerce la capacidad de trabajo del aparato.
3.2.11. Respete los niveles MAX y MIN.
3.2.12. Desconecte el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso y antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
3.2.13. Guarde este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con discapacidad física, sensorial o mental o falta de experiencia y conocimiento.
3.2.14. No guarde ni transporte el aparato si todavía está caliente.
3.2.15. Nunca deje el aparato conectado y desatendido si no está en uso. Esto ahorra energía y prolonga la vida útil del aparato.
3.2.16. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso y manténgalo fuera del alcance de los niños, ya que es un aparato eléctrico que calienta el aceite a altas temperaturas y puede causar quemaduras graves.

3.2.17. Si por alguna razón el aceite se incendiara, desconecte el aparato de la red eléctrica y sofoque el fuego con la tapa, una funda o un paño grande de cocina. NUNCA CON AGUA.
3.2.18. Gire el control del termostato a la configuración mínima (MIN). Esto no significa que la plancha esté apagada perma- nentemente.
3.2.19. No guarde ni transporte el aparato si todavía está caliente.
3.2.20. Asegúrese de que la tensión indicada en la etiqueta de características coincide con la tensión de la red.
3.2.21. No intente enchufar el aparato.
3.2.22. Conecte el aparato a la red de alimentación con una toma de tierra soportando un mínimo de 10 amperios.
3.2.23. El enchufe del aparato debe encajar correcta- mente en la toma de corriente. No altere el enchufe.
3.2.24. Si utiliza un enchufe múltiple, compruebe cuidadosamente las clasificaciones, ya que la corriente utilizada por varios dispositivos podría superar fácilmente la clasificación de la multi-enchufe.
3.2.25. Si alguna de las carcassas del aparato se rompe, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de aliment- ación principal para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
3.2.26. No utilice el aparato si ha caído en el suelo o si hay signos visibles de daños.
3.2.27. No fuerce el cable de alimentación. Nunca uti- lice el cable de alimentación para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
3.2.28. No sujete ni doble el cable de alimentación.
3.2.29. No permita que el cable de alimentación se cuelgue o

4. Uso:

4.1. Llenado de aceite:

4.1.1. abra la tapa
4.1.2. Asegúrese de que el equipo eléctrico esté correctamente posicionado.
4.1.3. Vierta aceite hasta la marca que indica el nivel MÁXIMO en el recipiente.
4.1.4. El aparato no debe utilizarse con menos aceite del indicado por la marca MINIMO.

4.2. Usando la freidora

4.2.1. Extienda el cable completamente antes de enchufarlo.
4.2.2. Conecte el aparato a la red eléctrica.
4.2.3. QUITAR la tapa. Esta freidora no está diseñada para freír con la tapa puesta.
4.2.4. Retire la cesta y fije el asa girándola hasta que las varillas encajen en la carcasa.
4.2.5. Se enciende la luz piloto (D).
4.2.6. Seleccione la temperatura de friture deseada usando el control del termostato. La luz indicadora (E) se encenderá indicando que el aceite se está calentando (cierre la tapa para ahorrar energía).
4.2.7. Prepára los alimentos a freír y colócalos en el cestillo cuidando que no suban más de ¾ de su capacidad. Deje que la comida se escurrea antes colocándolo en la cesta.
4.2.8. Los alimentos congelados deben descongelarse previa- mente.
4.2.9. La colocación de alimentos congelados o con alto contenido de agua en la cesta puede provocar que el aceite salga repentin- amente después de unos segundos.

5.10. Les pièces suivantes peuvent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en utilisant un programme de nettoyage doux)
: Panier, Couvercle, Réservoir et Corps

6. Anomalías e reparación:

6.1. Prenez l'appareil dans un centre de support autorisé si le produit est endommagé ou d'autres problèmes apparaissent.
6.2. Si la connexion au secteur a été endommagée, elle doit être remplacée et vous devez procéder comme vous le feriez en cas de dommage.

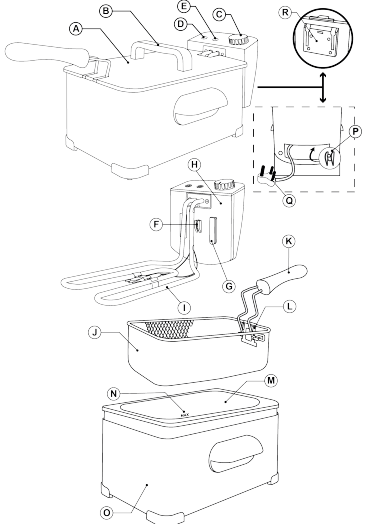
7. Recyclage:

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

Portuguese

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 satis- fatório e uma longa vida útil do produto podem ser assegurados.



1. Descrição das Peças

A. Tampa
B. Alça da tampa
C. Termostato regulador de temperatura
D. Luz piloto

mente después de unos segundos.

4.2.10. Esperar hasta que se apague el piloto (E) que indicará que el aparato ha alcanzado la temperatura adecuada.
4.2.11. Coloque lentamente la canasta en el recipiente para evitar que se desborde y salpique.
4.2.12. Cuando los alimentos estén suficientemente fritos, levante el cestillo y colóquelo en el soporte para permitir que se escurre el exceso de aceite de los alimentos.
4.2.13. Vacíe la cesta.
4.2.14. Cambie el aceite aproximadamente cada 15 o 20 operaciones de fritura, o cada 5 a 6 meses si no se usa con frecuencia.
4.2.15. Para minimizar la generación de acrilamida durante el proceso de fritura, evite alcanzar colores marrón oscuro en los alimentos fritos, retire los restos quemados del recipiente del aceite, los alimentos ricos en almidón (como patatas o maíz) no deben freírse a temperaturas superiores a 170°C.

3.2. Posición de drenaje de aceite:

Cuando los alimentos estén lo suficientemente fritos, retire la tapa, levante el cestillo y cuélguelo con el gancho en el tanque para permitir escurrir el exceso de aceite de los alimentos.

4.4.Una vez que haya terminado de utilizar el aparato:

4.4.1. Seleccione la posición mínima (MIN) usando el control del termostato y deje que el aparato se enfríe.
4.4.2. Desenchufe el aparato de la red eléctrica.
4.4.3. Limpie el aparato como se describe en la sección de limpieza.
4.4.4. Cerrar la tapa.

4.5. Asa/s de transporte:

Este aparato dispone de un asa en la parte superior del cuerpo, lo que facilita un cómodo transporte.

4.6. Recomendaciones prácticas:

4.6.1. Freír unos trozos de pan para quitar el olor a aceite usado.
4.6.2. Para alimentos con un alto contenido de agua, es mejor y más rápido freír en dos lotes con menos comida que en un solo. Esto reducirá el riesgo de salpicaduras y derrames.
4.6.3. Se puede utilizar el "método de fritura en dos etapas" para obtener una capa uniforme y crujiente. Este sistema consiste en freír primero los alimentos hasta que estén razonablemente bien cocidos y luego volver a freír utilizando aceite muy caliente para dorar los alimentos.
4.6.4. Para freír se recomienda aceite de oliva con un nivel mínimo de acidez.
4.6.5. No mezcle diferentes aceites.
4.6.6. Lavar las patatas antes de freírlas para evitar que se peguen.

4.7. Protector térmico de seguridad:

En caso de sobrecalentamiento, se activará el mecanismo de seguridad térmica y el aparato dejará de funcionar. Cuando esto ocurra, se debe desconectar el aparato de la red eléctrica y dejarlo enfriar. Luego presione el botón de rearme (P), situado en la parte trasera del circuito eléctrico, con la punta de un bolígrafo o similar para reactivar el aparato.

5. Limpieza:

5.1. Desconecte el aparato de la red eléctrica y déjelo enfriar antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
5.2. Desmonte el aparato de la siguiente manera:
- Quitar la tapa
- Retirar la cesta y sacar el material eléctrico.
- Retire el tanque
5.3. Verter con cuidado el aceite usado del bol en un recipiente (no en el fregadero), según la normativa vigente para el tratamiento y eliminación de residuos.
5.4. Excepto la unidad de potencia y la conexión a la red eléctrica,

E. Luz indicadora de temperatura pronta

F. Botón de seguridad automático

G. Perfilts de nivel

H. Unidade de controle

I. Elemento de aquecimento

J. Cesta

K. Alça da cesta

L. Suporte para cesto

M. Tanque

N. Indicadores de nível

O. Corpo

P. Botão de rearme

Q. Conexão à rede elétrica

R. Suporte da unidade de controle

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 contato 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 cozinha, 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 elétrica 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 danifica- dos ou emaranhados aumentam o risco de choque eléctrico.

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.
2.2.1. Mantenha a área de trabalho limpa e bem iluminada. Áreas desorganizadas e escuras convidam acidentes.
2.2.1.2. Utilize o aparelho numa área bem ventilada.
2.2.1.3. Não coloque o aparelho sobre superfícies quentes, tais como placas de cozinha, queimadores a gás, fornos ou artigos semelhantes.
2.2.1.4. Mantenha as crianças e os espectadores afastados quando utilizar este aparelho.
2.2.1.5. 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.
2.2.1.6. Mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis, como têxteis, cortinas, papelão ou papel, etc.
2.2.1.7. Não coloque material inflamável perto do aparelho.
2.2.1.8. Não utilize o aparelho em associação com um programador, temporizador ou outro dispositivo que o ligue automaticamente.
2.2.1.9. Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados.

todas las piezas se pueden limpiar con detergente y agua o con lavavajillas. Enjuague bien para eliminar todos los restos de detergente.

5.5. Limpiar el equipo eléctrico y la conexión a la red eléctrica con un paño húmedo y secar. NO SUMERJA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LIQUIDO.
5.6. Limpiar el equipo con un paño húmedo con unas gotas de lavavajillas y luego secar.
5.7. No utilice dispositivos, ni productos con pH ácido o básico como lejías, ni productos abrasivos, para limpiar el aparato.
5.8. No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido, ni lo coloque bajo un grifo abierto.
5.9. Si el aparato no está en buenas condiciones de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar inoxtorablemente la duración de la vida útil del aparato y podría volverse inseguro de usar.
5.10. Las siguientes piezas son aptas para limpiar en agua caliente con jabón o en lavavajillas (usando un programa de limpieza suave): Cesta, Tapa, Tanque y Cuerpo

6. Anomalias y reparación:

6.1. Lleve el aparato a un centro de soporte autorizado si el producto está dañado o surgen otros problemas.
6.2. Si la conexión a la red eléctrica se ha estropeado hay que sustituirlo y se debe proceder como en caso de avería.

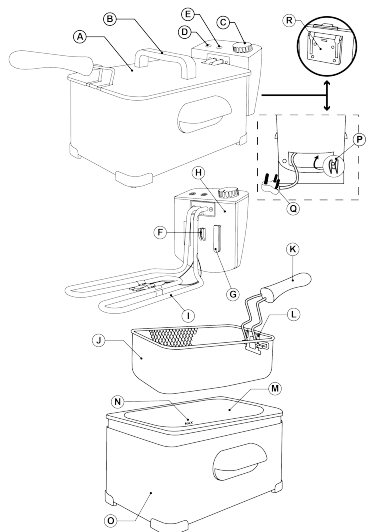
7. Reciclaje

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

French

Cher client,

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



1. Description des pièces

A. Couvercle
B. Poignée du couvercle
C. Thermostat de régulation de température
D. Voyant lumineux
E. Voyant de température prêt
F. Bouton de sécurité automatique
G. Profils de niveau
H. Unité de contrôle
I. Élément chauffant
J. Panier
K. Poignée du panier
L. Support panier
M. Réservoir
N. Indicateurs de niveau
O. Corps
P. Bouton de réarmement
Q. Connexion au secteur
R. Support de l'unité de contrôle