

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 fail 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](http://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 36 months 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 fail 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](http://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 a 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?



- Open your internet browser and visit [www.mellerware.co.za](http://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](http://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:

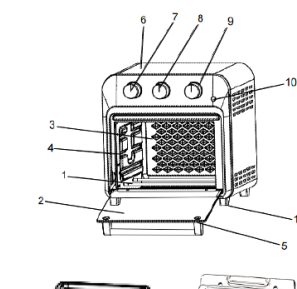
1. The online warranty system is a safe storage facility for your receipt.
2. You will be required to register on the Mellerware or Creative Housewares website. You will receive a username and password once registered. This will give you access to your profile.
3. From your profile you will be able to 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](mailto:help@chwsa.co.za)

National Service Centre: 086 111 5006  
e-mail: [help@chwsa.co.za](mailto:help@chwsa.co.za)  
[www.creativehousewares.co.za](http://www.creativehousewares.co.za)

creative housewares  
20 Theatrefoot, Parow, Cape Town, 7493, RSA  
PO Box 6156, Parow East, 7501, RSA  
☎ +27 21 931 8117 | ☎ +27 79 890 6867  
✉ +27 86 111 5006 | 📠 chousewares  
🌐 [www.creativehousewares.co.za](http://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 service and long product life can be assured.



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 proof of purchase, so please keep this in a safe place. (NB: Your original receipt can be scanned onto the Mellerware website ([www.mellerware.co.za](http://www.mellerware.co.za)) or Creative Housewares (Pty) Ltd ([www.creativehousewares.co.za](http://www.creativehousewares.co.za)) for safe storage.)
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. Any refund or exchange remains at the brands discretion beyond the implied warranty granted by the CPA.
3. 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 (eg. not removing inedible waste deposits; insect infestation, and/or burnt products).
4. Any alteration made to the appliance purchased will void the warranty.
5. 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 a damaged product.
6. Any alteration made to the appliance purchased will void the warranty.
7. 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.
8. NB: The warranty on replaced products will be from the original date of purchase and not from when the date replacement was made.
9. All repairs carry a 3 month warranty even if this falls outside of the warranty period.
10. Mellerware will attempt to conduct repairs within reasonable time, this is in line with industry standards but cannot be held responsible or liable for any circumstances not under the brand's control.
11. This warranty does not apply to glass components, filters, consumables, and other parts subject to fair wear and tear.

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 carry a warranty of 3 months from the date of the repair.

For any service, enquiries and complaints, please contact our Customer Care on 086 111 5006, e-mail [help@chwsa.co.za](mailto:help@chwsa.co.za) or WhatsApp on +27 79 890 6867 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 to one of the listed service centres.

- 1. Parts description**
1. Heating Element
  2. Glass Door
  3. Inner Case
  4. Rack Support
  5. Door handle
  6. Outer Case
  7. Temperature knob
  8. Function Selection knob
  9. Timer Knob
  10. Indicator light
  11. Foot
  12. Baking tray
  13. Crumb tray
  14. Frying basket

**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 parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.

|  |                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Always use the food fork when inserting or removing the tray. Touching these will cause severe burns.                                                                                                                 |
|  | When hot, do not apply water to the glass window. It may cause the glass to break                                                                                                                                     |
|  | When unplugging the cord, always take hold of the plug itself. Never pull on the cord. Doing so will break the wires inside the cord.                                                                                 |
|  | Do not position the unit close to a gas burner or other source of high temperature or do not close to an electric fan, doing so could prevent correct temperature control.                                            |
|  | Do not wet the power cord nor handle the unit with wet hands. Always unplug the cord after use, or whenever the unit is left unattended. A malfunction while the plug is inserted into the outlet could cause a fire. |

When cooking oil-splashing dishes such as roast chicken, it is recommended to put 2 sheets of aluminium foil on a tray in order to diminish oil splashing. Put one on a tray. Then oil will drip to a gap between foils.

- 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 (only pre-heat operation).
  - 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 appliance 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. To keep the non-slip treatment in good condition, do not use metal or sharp utensils on it.
  - 2.3.8. This appliance should be kept out of reach of children.
  - 2.3.9. Do not store the appliance if it is still hot.
  - 2.3.10. Never leave the appliance unattended when in use and keep out of the reach of children.
  - 2.3.11. 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.

SPECIAL WARNING:

- Recycling symbol, don't dispose of the product with household refuse.
- Caution: The temperature of the accessible surface may be high when the appliance is operating.

- 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 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, 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.
- NOTE:** The appliance is equipped with a timer, when the timer has counted down to "OFF", the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to "OFF".
- 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 farmhouses, areas of the kitchen staff in shops, offices, and other work environments.

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.

- 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 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. Accessory functions:**

| Accessories                         | Food (For Ref. only)                                                                 |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Bake Tray                           | Roast Chicken Wings, burger, steak, Gratin, Cake, almost all other oven-cooked foods |
| Recommended to use it as crumb tray |                                                                                      |
| Wen Basket                          | Baked potatoes, Dry food                                                             |

The trays are not perfectly square.

**Note:** Be careful when removing pudding and other hot liquids.

3.3.2. Rack Support

You can adjust the Tray at 3 different positions according to the dishes you want to cook.

For instance, when making macaroni gratin and you want to have the top part cooked the most, use the top or the second rack support. For roasting a chicken, use the bottom rack support.

3.4. FUNCTION CONTROL

3.4.1. Set the "Temperature Control" by turning clockwise to select the suitable temperature according to the dishes you are going to cook.

Temperature Control ranging from "Low" to 230°C.



When using oil-splashing greasy foods, roasted chicken, word it advisable to use 2 sheets of aluminium foil on a tray in order to diminish oil splashing. Place one on the top of the basket. Do not use the top of the basket as a support for the food.

- 2.3.4. Use and care:**
- 2.3.4.1. Fully unroll the appliance's power cable before each use.
  - 2.3.4.2. Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.
  - 2.3.4.3. Do not use the appliance when empty (only pre-heat operation).
  - 2.3.4.4. Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains power supply.
  - 2.3.4.5. Do not cover the appliance with aluminium foil and other similar materials.
  - 2.3.4.6. Unplug the appliance from the mains power supply when not in use and before undertaking any cleaning task.
  - 2.3.4.7. To keep the non-slip treatment in good condition, do not use metal or sharp utensils on it.
  - 2.3.4.8. This appliance should be kept out of reach of children.
  - 2.3.4.9. Do not store the appliance if it is still hot.
  - 2.3.4.10. Never leave the appliance unattended when in use and keep out of the reach of children.
  - 2.3.4.11. 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 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. Accessory functions:**

SPECIALE WAARSCHUWING:

- Herwingsinsimbool: Moet die produk nie met huishoudelike afval weggooi nie.
- Waarskuwing: Die temperatuur van die toeganklike oppervlak kan hoog wees wanneer die toestel in gebruik is.

- 2.1. Gebruiks- en werkingsewings:**
- 2.1.1. Hou die werksaam skoon en goed verlig. Donker en donker areas is gevaarlike.
  - 2.1.2. Gebruik die toestel in 'n goedventileerde area.
  - 2.1.3. Do nie die toestel op warm oppervlakke plaas nie, soos kookplate, gasbranders, oonde, of soortgelyke items.
  - 2.1.4. Hou kinders en omstanders weg wanneer jy die toestel gebruik.
  - 2.1.5. Plaas die toestel op 'n horisontale, vlak, stabiele oppervlak wat geskik is om hoë temperatuur te weerstaan en weg van ander hittebronne en kontak met water.
  - 2.1.6. Hou die toestel weg van brandbare materiale soos tekstiele, papier, karton, of papier, ens.
  - 2.1.7. Moet nie brandbare materiale naby die toestel plaas nie.
  - 2.1.8. Moet nie die toestel gebruik in samewerking met 'n programmeerder, tydskof, of ander toestel wat outomaties aan- of afskakel nie.
  - 2.1.9. Moet nie die toestel gebruik as die kabel of prop beskadig is.
  - 2.1.10. Maak seker dat die spanning aangehoor op die waarmak ooreenstem met die hoofkrag verspanning voorstel jy die toestel koppel.
  - 2.1.11. Verbind die toestel met die hoofkragvoevoer met 'n afdrop wat 'n minimum van 10 ampere kan weerstaan.
  - 2.1.12. Die prop van die toestel moet korrek in die hoofkragvoevoersokke pas. Verander nie die prop nie.
  - 2.1.13. As jy 'n multi prop gebruik, kyk sorgvuldig na die graderings, aangesien die huidige gebruik deur verskeie toestelle maak die gradering van die multi prop kan oorskry.
  - 2.1.14. As enige van die toestel se kaste breuk, ontkoppel onmiddellik die toestel van die hoofkragvoevoer om die moontlikheid van 'n elektriese skok te voorkom.
  - 2.1.15. Moet nie die toestel gebruik as dit op die vloer val of as daar saggare tereks van skade is.
  - 2.1.16. Moet nie die kraakpoot fouteer nie. Gebruik nooit die kraakpoot om die toestel op te sit, te dra, of uit te trek nie.
  - 2.1.17. Moet nie die kraakpoot om die toestel wikkeld nie.
  - 2.1.18. Moet nie die kraakpoot klem of vou nie.
  - 2.1.19. Moet nie toets dat die kraakpoot hang of met die warm oppervlakke van die toestel in kontak kom nie.
  - 2.1.20. Kyk na die toestand van die kraakpoot. Beskadigde of verwarde kables verhoog die risiko van 'n elektriese skok.
  - 2.1.21. Die toestel is nie geskik vir buitengebruik nie.
  - 2.1.22. Die kraakpoot moet gereeld ondersoek word vir tekens van skade, en as die koord beskadig is, mag die toestel nie gebruik word nie.
  - 2.1.23. Moet nie die prop met net hande aanraak nie.
- LETWEL:** Die toestel is toegesluit met 'n tydskof, wanneer die tydskof afgetel het na "OFF", maak die toestel 'n klokke-gehoor en skakel outomaties af. Om die toestel handmatig af te skakel, draai die toeknop teen die klokkegehoor na "OFF".
- 2.2. Persoonlike veiligheid:**
- 2.2.1. **WAARSCHUWING:** Laat die toestel nie onbeheerd agter tydens gebruik nie, omdat daar 'n risiko van 'n ongeluk is.
  - 2.2.2. Moet nie die verhitte dele van die toestel aanraak nie, aangesien dit ernstige brandwonde kan veroorsaak.
  - 2.2.3. Hierdie toestel is slegs vir huishoudelike gebruik, nie vir industriële of professionele gebruik nie. Dit is nie bedoel vir gebruik deur gaste in gastehuise, soos bed en ontbyt, hotels, motels, en ander resiesiensie omgewings nie, selfs nie in plattelandse huise, areas van die kombuis-sonder in winkels, kantore, en ander werksomgewings nie.

- 3.4.2. Set the "Timer" to the number which indicates the cooking time (minutes). Now, the appliance is Working.
- Beware of the HOT surface, and DO NOT open the glass door during cooking!**
- When setting the Timer to less than 5mins, turn it to 5mins, and then turn back to the selected time.

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
|  | Off position                    |
|  | Upper Heating                   |
|  | Lower Heating                   |
|  | Upper heating and lower heating |
|  | Air Fryer                       |
|  | Air Fryer Function              |

- 3.5. Method of cleaning**
- 3.5.1. Take off the plug and cool down before cleaning.
  - 3.5.2. When cleaning, wash the interior and exterior surface, tray, grid, and oil-collector fork with soft cotton (or sponge) with neutral cleaner. Then wash with clean water. Do not use hard brushes to wash, so it doesn't scratch the interior surface of the appliance, and do not damage the tray, wire rack and the oil-collector.
  - 3.5.3. Clean the outer parts of the appliance with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
  - 3.5.4. Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
  - 3.5.5. Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
  - 3.5.6. Always use accessories to dry completely before inserting back into the appliance.
  - 3.5.7. **Note:** If the inside of the appliance is dirty, cooking may take slightly longer than usual.
- 3.6. Baking Reference of common food**

| Type of food | Number or thickness | Temperature(°C) | Timer(min). |
|--------------|---------------------|-----------------|-------------|
| Sandwich     | 2-3 pcs             | 200             | 2-3         |
| Toast        | 2-4 pcs             | 230             | 2-5         |
| Hamburger    | 2-3 pcs             | 200             | 3-5         |
| Fish         | /                   | 200             | 7-10        |
| Ham          | 2 cm                | 200             | 7-12        |
| Sausage      | 3-4 pcs             | 200-230         | 8-10        |
| Cake         | /                   | 15              | 20-30       |
| Steak        | 1-2 cm              | 230             | 10-15       |
| Chicken      | Half chicken        | 175-200         | 30-40       |

**3.7. Before using the unit for the first time:**

3.7.1. Insert the plug into the wall socket. Ensure that the voltage supply of the wall socket is the same as the voltage on the rating label.

3.7.2. Heat the empty unit: Insert the tray and wire rack and Set the heater operating switch to "Upper & Lower" Mode, set the temperature control knob to "230°C" and heat for about 10 minutes.

**Note:** There may be some smoke and a burning smell at first use, but this is not a malfunction.

**3.8. Using the appliance:**

- 3.8.1. Set the Temperature Control knob for the dishes you are going to cook.
- 3.8.2. Set the function mode according to the dishes you are going to cook.
- 3.8.3. Set the timer knob to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook. Set the Timer by turning it clockwise. The appliance will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring.
- 3.8.4. The appliance can be turned off manually during cooking by turning the Timer counter clockwise to the "OFF" position.
- 3.8.5. **Note:** In case of "Stay On" mode, you have to disable the timer manually, as the latter cannot be adjusted automatically.

**3.9. Once you have finished using the appliance:**

- 3.9.1. Allow appliance to cool down.
- 3.9.2. Unplug the appliance from the mains power supply.
- 3.9.3. Clean the appliance as described in the cleaning section.

**4. Cleaning:**

- 4.1. Disconnect the appliance from the mains power supply and allow it to cool completely before undertaking any cleaning task.
- 4.2. When cleaning, wash the interior and exterior surface, tray, grid, and oil-collector fork with soft cotton (or sponge) with neutral cleaner. Then wash with clean water. Do not use hard brushes to wash, so it doesn't scratch the interior surface of the appliance, and do not damage the tray, wire rack and the oil-collector.
- 4.3. Clean the outer parts of the appliance with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- 4.4. Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- 4.5. Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- 4.6. Always use accessories to dry completely before inserting back into the appliance.
- 4.7. **Note:** If the inside of the appliance is dirty, cooking may take slightly longer than usual.

**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. Recycling**

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

**2. Veiligheidsinligting en waarskuwings!**  
 Lees hierdie instruksies sorgvuldig voordat jy die toestel inskakel, en hou dit by toekomstege verwysing. Verskum om hierdie instruksies te volg en na te kom kan die tot 'n ongeluk. Skoornmaak van alle dele van die produk wat in kontak met kos sal kom, soos aangehoor in die skoornmaakprosedure, moet gedoen word voordat die toestel gebruik.

**3.7. Vooraf jy die toestel vir die eerste keer gebruik:**

- 3.7.1. Stels die prop in die muurprop. Maak seker dat die spanning van die muurprop dieselfde is as die spanning op die waarmakingsmerk.
- 3.7.2. Verhit die leë toestel: Plaas die bakke en draad in in die toestel bytendrykfunksie op "Bo en Onder" modus, stel die temperatuurkontroleknop op "230°C" en verhit vir 10 minute.
- 3.7.3. Oop die deur na "n bietjie rook en 'n brandreuk wees by die eerste gebruik, maar dit is nie 'n fout nie.

|  |                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Getruik altyd die voedselnetwerk wanneer jy die bakke in- of uithaal. Kontak met heet dele kan ernstige brandwonde veroorsaak.                                                                                                                     |
|  | Wanneer warm, moenie water op die glasvenster toesp. Dit mag veroorsaak dat die glas breek.                                                                                                                                                        |
|  | Wanneer jy die koord uitrol, vat altyd die prop self vas. Trek nooit aan die koord nie, omdat dit die draad binne-in die koord kan breek.                                                                                                          |
|  | Moenie die eenheid naby 'n gasbrander of ander bron van hoë temperatuur plaas nie. Moenie die eenheid naby 'n elektriese wissel nie. Hierdie aksies kan konsekwente toevallige brand veroorsaak.                                                   |
|  | Moet nie die kraakpoot met net maak nie en moenie die eenheid met net hande hanter nie. Ontkoppel altyd die koord na gebruik, of wanneer die eenheid onbeheerd gesluit word. 'n Funksionele treyng prop in die kragtoets, kan 'n brand veroorsaak. |

3.4.2. Stel die "Tidsmeter" in op die nommer wat die kooktyd (minuut) aandui. Nou werk die toestel.

**Wees lewens van die WAARNOMMER, en MAAK NIE die glasdeur op tydens die kook nie!**

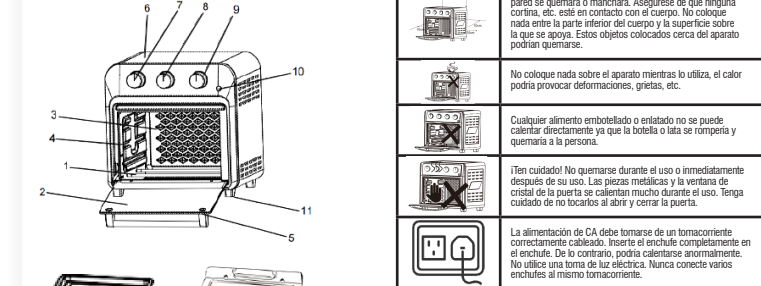
Wanneer jy die Tidsmeter op minder as 5 minute instel, draai dit na meer as 5 minute en draai dan terug na die gekose tyd.

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
|  | Afskakelposisie                    |
|  | Buiterkant Verfittig               |
|  | Binnelkant Verfittig               |
|  | Buiterkant en Binnelkant Verfittig |
|  | LUG FRYER                          |
|  | Lugbraai Funksie                   |

Die borde is nie perfek reguit vierkantig nie.

**Let wel:** Wees versigtig wanneer jy pooding en ander warm vloeistowwe verwys.

**Spanish**  
**Estimado cliente,**  
Gracias por elegir comprar un producto de la marca Mellerware. Gracias a su tecnología, diseño y funcionamiento y al hecho de que supera los más estrictos estándares de calidad, se puede asegurar un uso plenamente satisfactorio y una larga vida útil del producto.



**1. Descripción de las piezas:**  
1. Elemento calefactor  
2. Puerta de vidrio  
3. Carcasa interior  
4. Soporte de rejilla  
5. Manija de la puerta  
6. Carcasa exterior  
7. Perilla de temperatura  
8. Perilla de selección de funciones  
9. Perilla del temporizador  
10. Luz indicadora  
11. Pie  
12. Bandeja para hornear  
13. Bandeja para migas  
14. Cesta para freír

**2. Cíneos y advertencias de seguridad!**  
La atención estas instrucciones antes de encender el aparato y consérvelas para consultarlo en futuro. No seguir y observar estas instrucciones podría provocar un accidente. Limpiar todas las partes del producto que estarán en contacto con los alimentos, tal y como se indica en el apartado de limpieza, antes de su uso.

#### PRECAUCIONES

Utilice siempre el tenedor para alimentos al insertar o retirar la bandeja. Tócalos provocará quemaduras graves.

Cuando este caliente, no aplique agua a la ventana de vidrio. Puede hacer que el cristal se rompa.

Al desconectar el cable, agarre siempre el propio enchufe. Nunca tire del cable. Hacerlo podría romper los cables dentro del cable.

No coloque la unidad cerca de un quemador de gas u otra fuente de alta temperatura ni cerca de un ventilador eléctrico. Un fallo de funcionamiento mientras el enchufe está insertado en el tomacorriente podría provocar un incendio.

#### 3.4. CONTROLÉ DOS FUNCIONES

3.4.1. Regle el « Controlé de la temperatura » en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température adéquate en fonction des plats que vous préparez vais cuisiner.

Contrôle de température allant de «baja » a 230°C.

3.4.2. Regle el « Timer » sur le numero qui indique le temps de cuisson (minutes). Maintenez l'appareil est fonctionnement.

Mettez-vous de la surface CHAUDE et NE PAS ouvrir la porte avant pendant la cuisson!

Lorsque vous régler la minuterie sur moins de 5 minutes, tournez-la sur pendant encore 5 minutes, puis revenez à l'heure sélectionnée.

Hors position

Chauffage supérieur

Chauffage inférieur

Chauffage supérieur et chauffage inférieur

Friteuse à air

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

3.5.1. Laissez l'appareil refroidir.

3.5.2. Débranchez l'appareil du secteur.

3.5.3. Nettoyez l'appareil comme décrit dans la section nettoyage.

4. Nettoyage :

4.1. Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir complètement avant d'entreprendre toute tâche de nettoyage.

4.2. Lors du nettoyage, lavez la surface intérieure et extérieure, le plateau, la grille et la fourchette du bouchon avec un coton doux (ou une éponge) et un nettoyant neutre. Lavez ensuite à l'eau claire. N'utilisez pas de brosses dures pour laver, afin de ne pas rayer la surface intérieure de l'appareil ou de ne pas endommager le plateau, la grille et la fourchette du bouchon.

4.3. Nettoyez les parties extérieures de l'appareil avec un chiffon humide avec quelques gouttes de liquide vaisselle puis séchez.

**PRUDENCE!** Ne plongez pas les parties électriques de l'appareil dans un liquide.

4.4. 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.

4.5. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide et ne le placez jamais sous l'eau courante.

4.6. Laissez tous les accessoires sécher complètement avant de les réinsérer dans l'appareil.

**Remarque : Si l'intérieur de l'appareil est sale, la cuisson peut prendre un peu plus de temps que d'habitude.**

#### 3.5. Methode de nettoyage

Retirez la prise et laissez refroidir avant de nettoyer.

Lors du nettoyage, lavez la surface intérieure et extérieure, le plateau et la grille avec du coton doux (ou une éponge) et un nettoyant neutre. Lavez ensuite à l'eau claire. N'utilisez pas de brosses dures pour le lavage, afin de ne pas rayer la surface intérieure du four et de protéger le plateau et la grille.

N'utilisez pas de nettoyants toxiques et abrasifs tels que l'essence, la poudre à piler, les solvants.

#### 3.6. Cuisson Référence des aliments courants

| Type de nourriture | Nombre ou épaisseur | Température (°C) | Minuterie (min). |
|--------------------|---------------------|------------------|------------------|
| Sandwich           | 2-3 pièces          | 200              | 2-3              |
| Toast              | 2-4 pièces          | 230              | 2-5              |
| Hamburger          | 2-3 pièces          | 200              | 3-5              |
| Poisson            | /                   | 200              | 7-10             |
| Jambon             | 2 cm                | 200              | 7-12             |

Si el aparato se coloca demasiado cerca de una pared, la pared se calentará demasiado. Asegúrese de que ninguna cornisa, etc., esté en contacto con el cuerpo. No coloque nada entre la parte inferior del cuerpo y la superficie sobre la que se apoya. Estos objetos calentarán el cuerpo del aparato y podrían quemarse.

No coloque nada sobre el aparato mientras lo utiliza, el calor podría provocar deformaciones, grietas, etc.

Cualquier alimento embaldado o enlatado no se puede calentar directamente ya que la botella o lata se romperá y quemará a la persona.

¡Ten cuidado! No quemarse durante el uso o inmediatamente después de su uso. Las piezas metálicas y la ventana de cristal de la puerta se calentarán mucho durante el uso. Tenga cuidado de no tocarlos al abrir y cerrar la puerta.

La alimentación de CA debe tornarse de un tomacorriente correctamente cableado. Inserte el enchufe completamente en el enchufe. De lo contrario, podría calentarse anormalmente. No utilice una toma de red eléctrica. Nunca conecte varios enchufes al mismo tomacorriente.

**ADVERTENCIA ESPECIAL:**  
Símbolo de reciclaje, no deseché el producto con basura doméstica.

Precaución: La temperatura de la superficie accesible puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.

**2.1. Uso y entorno de trabajo.**  
2.1.1. Mantenga el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las zonas oscuras y desordenadas invitan a los accidentes.  
2.1.2. Utilice el aparato en un área bien ventilada.  
2.1.3. No coloque el aparato sobre superficies calientes, como placas de cocina, quemadores de gas, hornos o elementos similares.  
2.1.4. Mantenga las manos y los pies y a otras personas cuando utilice este aparato.  
2.1.5. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana, estable, apta para soportar altas temperaturas y alejada de otras fuentes de calor y contacto con el agua.  
2.1.6. Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables como telas, cortinas, cartón o papel, etc.  
2.1.7. No coloque material inflamable cerca del aparato.  
2.1.8. No utilice el aparato junto 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 el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación coincida con el voltaje de la red eléctrica antes de enchufar el aparato.  
2.1.11. Conecte el aparato a la red eléctrica con una toma de tierra que soporte un mínimo de 10 amperios.  
2.1.12. Enchufe el aparato debe encajar correctamente en la toma de corriente. No altere el enchufe.  
2.1.13. Si utiliza un enchufe múltiple, verifique las clasificaciones cuidadosamente ya que la corriente utilizada por varios aparatos podría exceder fácilmente la clasificación del enchufe múltiple.  
2.1.14. Si alguna de las carcasas del aparato se rompe, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.  
2.1.15. No utilice el aparato si se ha caído al suelo o si hay signos visibles de daños.  
2.1.16. No force el cable de alimentación. Nunca utilice el cable de alimentación para levantar, transportar o desenchufar el aparato.  
2.1.17. No enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato.  
2.1.18. No recorte ni doble el cable de alimentación.  
2.1.19. No permita que el cable de alimentación cualquier o entre en contacto con las superficies calientes del aparato.  
2.1.20. Verifique el estado del cable de alimentación. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de descarga eléctrica.  
2.1.21. El aparato no es apto para uso en exteriores.  
2.1.22. El cable de alimentación debe examinarse periódicamente para detectar signos de desgaste. Si está dañado, no se debe utilizar el aparato.  
2.1.23. No toque el enchufe con las manos mojadas.

**NOTA:** El aparato está equipado con un temporizador, cuando el temporizador llega a "OFF", el aparato produce un sonido de campana y se apaga automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, gire el mando del temporizador en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta "OFF".

**2.2. Seguridad personal:**  
2.2.1. **PRECAUCIÓN:** No deje el aparato desatendido durante su uso, ya que existe riesgo de accidente.  
2.2.2. No toque las partes calientes del aparato, ya que puede provocar quemaduras graves.  
2.2.3. Este aparato es apto para uso doméstico, no para uso industrial o profesional. No está diseñado a ser utilizado por hospitalistas como bed and breakfast, hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales, incluso en granjas, áreas del personal de cocina en tiendas, oficinas o otros entornos de trabajo.

|         |             |         |       |
|---------|-------------|---------|-------|
| Sausage | 3-4 pièces  | 200-230 | 8-10  |
| Gâteau  | /           | 15      | 20-30 |
| Steak   | 1-2 cm      | 230     | 10-15 |
| Poulet  | Demi-poulet | 175-200 | 30-40 |

**3.7. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois :**  
3.7.1. Insérez la fiche dans la prise murale. Assurez-vous que la tension d'alimentation de la prise murale est la même que la tension indiquée sur l'étiquette signalétique.  
3.7.2. Chauffez l'unité vide : insérez le plateau et la grille et réglez l'interrupteur de fonctionnement du chauffage sur le mode "Supérieur et inférieur", réglez le bouton de contrôle de la température sur "230°C" et chauffez pendant environ 10 minutes.  
**Remarque : Il peut y avoir un peu de fumée et une odeur de brûlé lors de la première utilisation. Ce n'est que le premier démarrage et ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.**

**3.8. Utilisation de l'appareil :**  
3.8.1. Réglez le bouton de contrôle de la température pour les plats que vous allez cuisiner.  
3.8.2. Réglez le mode de fonction en fonction des plats que vous allez cuisiner.  
3.8.3. Réglez le bouton du minuteur sur le chiffre qui indique le temps de cuisson (minutes) en fonction des plats que vous allez cuisiner. Réglez la minuterie en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. L'appareil s'éteindra automatiquement à la fin du temps sélectionné et une cloche sonnera.  
**Remarque :** Lorsque vous réglez la minuterie sur moins de 5 minutes, réglez-la sur plus de 6 minutes, puis revenez à l'heure sélectionnée.  
3.8.4. L'appareil peut être éteint manuellement pendant la cuisson en tournant la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "OFF".  
**Remarque :** En cas de mode « Stay On », vous devez désactiver la minuterie manuellement, car celle-ci ne peut pas être réglée automatiquement.

**3.9. Une fois que vous avez fini d'utiliser l'appareil :**  
3.9.1. Laissez l'appareil refroidir.  
3.9.2. Débranchez l'appareil du secteur.  
3.9.3. Nettoyez l'appareil comme décrit dans la section nettoyage.

**4. Nettoyage :**  
4.1. Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir complètement avant d'entreprendre toute tâche de nettoyage.  
4.2. Lors du nettoyage, lavez la surface intérieure et extérieure, le plateau, la grille et la fourchette du bouchon avec un coton doux (ou une éponge) et un nettoyant neutre. Lavez ensuite à l'eau claire. N'utilisez pas de brosses dures pour laver, afin de ne pas rayer la surface intérieure de l'appareil ou de ne pas endommager le plateau, la grille et la fourchette du bouchon.  
4.3. Nettoyez les parties extérieures de l'appareil avec un chiffon humide avec quelques gouttes de liquide vaisselle puis séchez.  
**PRUDENCE!** Ne plongez pas les parties électriques de l'appareil dans un liquide.  
4.4. 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.  
4.5. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide et ne le placez jamais sous l'eau courante.  
4.6. Laissez tous les accessoires sécher complètement avant de les réinsérer dans l'appareil.  
**Remarque : Si l'intérieur de l'appareil est sale, la cuisson peut prendre un peu plus de temps que d'habitude.**

**5. Anomalies et réparation :**  
5.1. Apportez l'appareil à un centre d'assistance agréé si le produit est endommagé ou si d'autres problèmes surviennent.  
5.2. Si le raccordement au secteur a été endommagé, il doit être remplacé et vous devez procéder comme vous le feriez en cas de dommage.

**6. Recyclage**  
6.1. Ces produits électriques, câbles, batteries, emballages et manuels, ne doivent pas être mélangés avec les ordures ménagères.  
Pour un recyclage approprié, veuillez apporter ces produits à votre bureau Creative Housewares, près de la plus proche ou si sont acceptés pour le recyclage pratiquement.  
6.2. Vous pouvez également contacter votre autorité locale ou votre service d'élimination des déchets ménagers pour plus de détails sur le point de collecte désigné le plus proche. Élimination correcte du produit.  
Économisez les ressources et évitez les effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement.

**2.2.2. Sécurité personnelle:**  
2.2.2.1. **CAUTION:** Ne touchez pas le produit pendant l'utilisation, car il peut être chaud.

2.2.2. Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con 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.  
2.2.3. Este aparato no es un juguete. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.  
2.2.3.1. **Uso y cuidado:**  
2.2.3.1.1. Desconecte completamente el cable de alimentación del aparato antes de cada uso.  
2.2.3.1.2. No utilice el aparato si el cable o los enchufes están completamente dañados.  
2.2.3.1.3. No utilice el aparato vacío (solo en funcionamiento de precalentamiento).  
2.2.3.1.4. No toque la parte superior del aparato cuando esté en uso o conectado a la red eléctrica.  
2.2.3.1.5. No coloque el aparato con papel de aluminio u otros materiales similares.  
2.2.3.1.6. Desenchufe el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso y antes de realizar cualquier tarea de limpieza.  
2.2.3.1.7. Para mantener el tratamiento antideander en buenas condiciones, no utilice utensilios metálicos ni afilados.  
2.2.3.1.8. Este aparato debe almacenarse fuera del alcance de los niños.  
2.2.3.1.9. No guarde el aparato si todavía está caliente.  
2.2.3.1.10. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso y manténgalo fuera del alcance de los niños.  
2.2.3.1.11. Si por algún motivo el aparato se incendia, desconecte el aparato de la red eléctrica y NO UTILICE AGUA PARA APAGAR EL FUEGO.

**2.4. Servicio:**  
2.4.1. Asegúrese de que el mantenimiento del electrodoméstico sea realizado únicamente por un técnico debidamente calificado y que solo se utilicen repuestos o accesorios originales para reemplazar las piezas/accesorios existentes.  
2.4.2. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o su agente de servicio o una persona igualmente calificada deben reemplazarlo para evitar riesgos.  
2.4.3. Cualquier mal uso o incumplimiento de las instrucciones o 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 corresponde).  
3.1.2. Antes de utilizar el producto por primera vez, limpie de la manera descrita en la sección de limpieza.

**3.2. Uso y cuidado:**  
3.2.1. Desconecte completamente el cable de alimentación antes de enchufarlo.  
3.2.2. Coloque su aparato sobre una superficie plana, seca, estable y resistente al calor.

| Accesorios                        | Comida (solo para referencia)                                                                                                |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bandeja para hornear              | Alitas de pollo asadas, hamburguesas, filetes, gratinados, deshechos y casi todos los demás alimentos cocinados en el horno. |
| Recomendado para uso como bandeja | Recomendado para uso como bandeja                                                                                            |
| Cesta de alambre                  | Patatas al horno, Pavo                                                                                                       |

Las bandejas no son perfectamente cuadradas.

**Nota:**  
Tenga cuidado al retirar pudines y otros líquidos calientes.

**3.3. Soporte de bandeja:**  
Puedes ajustar la bandeja en 3 posiciones diferentes, según los platos que quieras cocinar. Para ajustar la bandeja, levante la bandeja y ajuste la posición de la bandeja en la posición deseada. La bandeja se ajustará automáticamente a la posición deseada.

**3.4. CONTROL DE FUNCIONES**  
3.4.1. Configure el "Control de temperatura" girando en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar la temperatura adecuada según los platos que vayas a cocinar.  
3.4.2. Control de temperatura que oscila entre "80°C" y "230°C".

3.7. Antes de utilizar la unidad por primera vez:

3.7.1. Inserte el enchufe en la toma de pared. Asegúrese de que el suministro de voltaje del enchufe de pared sea el mismo que el voltaje de la etiqueta de clasificación.

3.7.2. Caliente la unidad vacía: inserte la bandeja y la rejilla y coloque el interruptor de funcionamiento del calentador en el modo "superior e inferior", ajuste la perilla de control de temperatura en "230°C" y caliente durante unos 10 minutos.

**Portuguese**  
**Estimado cliente,**  
Obrigado por adquirir um produto da marca Mellerware. Graças à sua tecnologia, design e operação e ao facto de que excede os mais rígidos padrões de qualidade, um uso totalmente satisfatório e uma longa vida útil do produto podem ser assegurados.

3.7. Antes de utilizar l'appareil pour la première fois :

3.7.1. Insérez la fiche dans la prise murale. Assurez-vous que la tension d'alimentation de la prise murale est la même que la tension indiquée sur l'étiquette signalétique.

3.7.2. Chauffez l'unité vide : insérez le plateau et la grille et réglez l'interrupteur de fonctionnement du chauffage sur le mode "Supérieur et inférieur", réglez le bouton de contrôle de la température sur "230°C" et chauffez pendant environ 10 minutes.

**Remarque : Il peut y avoir un peu de fumée et une odeur de brûlé lors de la première utilisation. Ce n'est que le premier démarrage et ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.**

3.8. Utilisation de l'appareil :

3.8.1. Réglez le bouton de contrôle de la température pour les plats que vous allez cuisiner.

3.8.2. Réglez le mode de fonction en fonction des plats que vous allez cuisiner.

3.8.3. Réglez le bouton du minuteur sur le chiffre qui indique le temps de cuisson (minutes) en fonction des plats que vous allez cuisiner. Réglez la minuterie en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. L'appareil s'éteindra automatiquement à la fin du temps sélectionné et une cloche sonnera.

**Remarque :** Lorsque vous réglez la minuterie sur moins de 5 minutes, réglez-la sur plus de 6 minutes, puis revenez à l'heure sélectionnée.

3.8.4. L'appareil peut être éteint manuellement pendant la cuisson en tournant la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "OFF".

**Remarque :** En cas de mode « Stay On », vous devez désactiver la minuterie manuellement, car celle-ci ne peut pas être réglée automatiquement.

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

3.9.1. Laissez l'appareil refroidir.

3.9.2. Débranchez l'appareil du secteur.

3.9.3. Nettoyez l'appareil comme décrit dans la section nettoyage.

4. Nettoyage :

4.1. Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir complètement avant d'entreprendre toute tâche de nettoyage.

4.2. Lors du nettoyage, lavez la surface intérieure et extérieure, le plateau, la grille et la fourchette du bouchon avec un coton doux (ou une éponge) et un nettoyant neutre. Lavez ensuite à l'eau claire. N'utilisez pas de brosses dures pour laver, afin de ne pas rayer la surface intérieure de l'appareil ou de ne pas endommager le plateau, la grille et la fourchette du bouchon.

4.3. Nettoyez les parties extérieures de l'appareil avec un chiffon humide avec quelques gouttes de liquide vaisselle puis séchez.

**PRUDENCE!** Ne plongez pas les parties électriques de l'appareil dans un liquide.

4.4. 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.

4.5. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide et ne le placez jamais sous l'eau courante.

4.6. Laissez tous les accessoires sécher complètement avant de les réinsérer dans l'appareil.

**Remarque : Si l'intérieur de l'appareil est sale, la cuisson peut prendre un peu plus de temps que d'habitude.**

**1. Descrição das peças**  
1. Elemento calefactor  
2. Porta vidro  
3. Carcasa interior  
4. Suporte de grelha  
5. Manípulo da porta  
6. Carcasa exterior  
7. Botão de temperatura  
8. Botão de seleção de funções  
9. Botão do temporizador  
10. Luz indicadora  
11. Pé  
12. Prateleira para assar  
13. Prateleira para migas  
14. Cesta para fritar

**2. Conselhos e advertências de segurança!**  
Leia estas instruções cuidadosamente antes de ligar o aparelho e guardê-as para referência futura. O não cumprimento e observação destas instruções pode causar um acidente. Limpe todas as partes do produto que entrarem em contacto com os alimentos, conforme indicado na secção de limpeza, antes do uso.

#### CUIDADOS/CUIDADOS

Utilize sempre o garfo para alimentos ao inserir ou retirar a bandeja. Toca-los causará queimaduras graves.

Quando estiver quente, não aplique água na janela de vidro. Isso pode quebrar o vidro.

Ap desconectar o cabo, segure sempre pelo próprio plugue. Nunca puxe o cabo. Isso pode quebrar os fios dentro do cabo.

Não posicione a unidade perto de um queimador de gás ou outra fonte de alta temperatura ou não perto de um ventilador elétrico, pois isso pode impedir o correto controle da temperatura.

3.4.2. Configure el "Temporizador" en el número que indica el tiempo de cocción (minutos). Abra el aparato. **Tenga cuidado con la superficie CALIENTE y NO abra la puerta de cristal durante la cocción!**

**Cuando configure el temporizador en menos de 5 minutos, gírelo a 5 minutos más y luego regrese al tiempo seleccionado.**

3.5. Método de limpieza

Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.

Para la limpieza, lave la superficie interior y exterior, la bandeja y la rejilla con un algodón suave (o una esponja) con un limpiador neutro. Luego, lave con agua limpia. No utilice cepillos duros para lavar, para no rayar la superficie interior del aparato y no dañar la bandeja, la rejilla y el tenedor del asador.

No utilice limpiadores tóxicos y abrasivos como gasolina, polvo de pulido o disolventes.

**3.6. Horneado Referencia de alimentos comunes**

| Tipo de comida | Número o grosor | Temperatura (°C) | Temporizador (min). |
|----------------|-----------------|------------------|---------------------|
| Sándwich       | 2-3 piezas      | 200              | 2-3                 |
| Tostada        | 2-4 piezas      | 230              | 2-5                 |
| Hamburguesa    | 2-3 piezas      | 200              | 3-5                 |
| Pescado        | /               | 200              | 7-10                |
| Jamón          | 2 cm            | 200              | 7-12                |
| Salchicha      | 3-4 piezas      | 200-230          | 8-10                |
| Pastel         | /               | 15               | 20-30               |
| Bistec         | 1-2 cm          | 230              | 10-15               |
| Pollo          | Medio pollo     | 175-200          | 30-40               |

Las bandejas no son perfectamente cuadradas.

**Nota:**  
Tenga cuidado al retirar pudines y otros líquidos calientes.

**3.3. Soporte de bandeja:**  
Puedes ajustar la bandeja en 3 posiciones diferentes, según los platos que quieras cocinar. Para ajustar la bandeja, levante la bandeja y ajuste la posición de la bandeja en la posición deseada. La bandeja se ajustará automáticamente a la posición deseada.

**3.4. CONTROL DE FUNCIONES**  
3.4.1. Configure el "Control de temperatura" girando en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar la temperatura adecuada según los platos que vayas a cocinar.  
3.4.2. Control de temperatura que oscila entre "80°C" y "230°C".

3.7. Antes de utilizar la unidad por primera vez:

3.7.1. Inserte el enchufe en la toma de pared. Asegúrese de que el suministro de voltaje del enchufe de pared sea el mismo que el voltaje de la etiqueta de clasificación.

3.7.2. Caliente la unidad vacía: inserte la bandeja y la rejilla y coloque el interruptor de funcionamiento del calentador en el modo "superior e inferior", ajuste la perilla de control de temperatura en "230°C" y caliente durante unos 10 minutos.

**Portuguese**  
**Estimado cliente,**  
Obrigado por adquirir um produto da marca Mellerware. Graças à sua tecnologia, design e operação e ao facto de que excede os mais rígidos padrões de qualidade, um uso totalmente satisfatório e uma longa vida útil do produto podem ser assegurados.

3.7. Antes de utilizar l'appareil pour la première fois :

3.7.1. Insérez la fiche dans la prise murale. Assurez-vous que la tension d'alimentation de la prise murale est la même que la tension indiquée sur l'étiquette signalétique.

3.7.2. Chauffez l'unité vide : insérez le plateau et la grille et réglez l'interrupteur de fonctionnement du chauffage sur le mode "Supérieur et inférieur", réglez le bouton de contrôle de la température sur "230°C" et chauffez pendant environ 10 minutes.

**Remarque : Il peut y avoir un peu de fumée et une odeur de brûlé lors de la première utilisation. Ce n'est que le premier démarrage et ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.**

3.8. Utilisation de l'appareil :

3.8.1. Réglez le bouton de contrôle de la température pour les plats que vous allez cuisiner.

3.8.2. Réglez le mode de fonction en fonction des plats que vous allez cuisiner.

3.8.3. Réglez le bouton du minuteur sur le chiffre qui indique le temps de cuisson (minutes) en fonction des plats que vous allez cuisiner. Réglez la minuterie en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. L'appareil s'éteindra automatiquement à la fin du temps sélectionné et une cloche sonnera.

**Remarque :** Lorsque vous réglez la minuterie sur moins de 5 minutes, réglez-la sur plus de 6 minutes, puis revenez à l'heure sélectionnée.

3.8.4. L'appareil peut être éteint manuellement pendant la cuisson en tournant la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "OFF".

**Remarque :** En cas de mode « Stay On », vous devez désactiver la minuterie manuellement, car celle-ci ne peut pas être réglée automatiquement.

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

3.9.1. Laissez l'appareil refroidir.

3.9.2. Débranchez l'appareil du secteur.

3.9.3. Nettoyez l'appareil comme décrit dans la section nettoyage.

4. Nettoyage :

4.1. Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir complètement avant d'entreprendre toute tâche de nettoyage.

4.2. Lors du nettoyage, lavez la surface intérieure et extérieure, le plateau, la grille et la fourchette du bouchon avec un coton doux (ou une éponge) et un nettoyant neutre. Lavez ensuite à l'eau claire. N'utilisez pas de brosses dures pour laver, afin de ne pas rayer la surface intérieure de l'appareil ou de ne pas endommager le plateau, la grille et la fourchette du bouchon.

4.3. Nettoyez les parties extérieures de l'appareil avec un chiffon humide avec quelques gouttes de liquide vaisselle puis séchez.

**PRUDENCE!** Ne plongez pas les parties électriques de l'appareil dans un liquide.

4.4. 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.

4.5. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide et ne le placez jamais sous l'eau courante.

4.6. Laissez tous les accessoires sécher complètement avant de les réinsérer dans l'appareil.

**Remarque : Si l'intérieur de l'appareil est sale, la cuisson peut prendre un peu plus de temps que d'habitude.**

**AVISO ESPECIAL:**  
Símbolo de reciclaje, no desarte el producto junto con el lixo doméstico.

Cuidado: A temperatura da superfície acessível pode ser alta quando o aparelho está funcionando.

**2.1. Uso y ambiente de trabajo.**  
2.1.1. Mantenga el área de trabajo limpia y bien iluminada. Áreas desordenadas y oscuras no invitan a los accidentes.  
2.1.2. Use el aparato en un área bien ventilada.  
2.1.3. No coloque el aparato sobre superficies calientes, como placas de cocina, quemadores a gas, hornos o items semelhantes.  
2.1.4. Mantenha as mãos e os pés e outras pessoas afastadas ao usar este aparelho.  
2.1.5. Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana e estável, adequada para suportar altas temperaturas e longe de outras fontes de calor e do contato com água.  
2.1.6. Mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis, como telas, 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 o voltagem indicado na etiqueta de classificação corresponde ao voltagem da rede de alimentação antes de conectar o aparelho.  
2.1.11. Ligue o aparelho a rede elétrica com uma tomada de terra que suporte um mínimo de 10 amperes.  
2.1.12. A ficha do aparelho deve encaixar corretamente na tomada de alimentação. Não altere o plugue.  
2.1.13. Se estiver usando um plugue múltiplo, verifique as classificações com cuidado, pois a corrente usada por vários aparelhos pode facilmente exceder a classificação do plugue múltiplo.  
2.1.14. Se alguma das carcaças do aparelho quebrar, desligue imediatamente o aparelho da rede elétrica para evitar a possibilidade de choque elétrico.  
2.1.15. Não utilize o aparelho se este tiver caído 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 enrolle o cabo de alimentação dentro ou entre em contato com as superfícies quentes do aparelho.  
2.1.18. Não toque nem amasse o cabo de alimentação.  
2.1.19. Não deixe o cabo de alimentação pendurado ou entre em contato 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.

**2.2. Conselhos e advertências de segurança!**  
Leia estas instruções cuidadosamente antes de ligar o aparelho e guardê-as para referência futura. O não cumprimento e observação destas instruções pode causar um acidente. Limpe todas as partes do produto que entrarem em contacto com os alimentos, conforme indicado na secção de limpeza, antes do uso.

**2.2.2. Segurança**