

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.

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 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. 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?



DESKTOP/
LAPTOP

- 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.



SMART PHONE/
TABLET

- 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

Durban
243 Percy Osborn Road
Morningside, Durban, 4001, RSA
+27 31 303 3465

Johannesburg

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

complies with

IEC60335
SAFETY SPECIFICATIONS

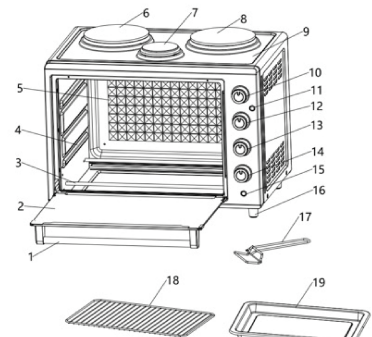
m
3350W

Model:
27346L



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

1. Door Handle
2. Glass Door
3. Heating Element
4. Rack Support
5. Inner Case
6. Left Hot Plate
8. Right hot plate
9. Outer Case
10. Temperature selection knob
11. Hotplate power light indicator
12. Hot plate selection knob
13. Oven Function Knob
14. Timer Knob
15. Oven power light indicator
16. Tray Handle
17. Wire Rack
18. Baking Tray

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, 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 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 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. Only use the appliance with the specific temperature control unit provided.
- 2.1.15. If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
- 2.1.16. Do not use the appliance if it has fallen on the floor or if there are visible signs of damage.
- 2.1.17. Do not force the power cord. Never use the power cord to lift up, carry or unplug the appliance.
- 2.1.18. Do not wrap the power cord around the appliance.
- 2.1.19. Do not clip or crease the power cord.
- 2.1.20. Do not allow the power cord to hang or to come into contact with the hot surfaces of the appliance.
- 2.1.21. Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- 2.1.22. The appliance is not suitable for outdoor use.
- 2.1.23. Supply cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the appliance must not be used.
- 2.1.24. 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. Use the appliance handle/s, to carry it or move it.
- 2.3.5. Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains.
- 2.3.6. Do not cover the cooking surface or food with aluminium foil and other similar materials.
- 2.3.7. To keep the non-stick treatment in good condition, do not use metal or sharp utensils on it.
- 2.3.8. Boiling liquids could overflow from the receptacle if it is over filled.
- 2.3.9. Unplug the appliance from the mains when not in use and

before undertaking any cleaning task.

- 2.3.10. This appliance should be stored out of reach of children.
- 2.3.11. Do not store the appliance if it is still hot.
- 2.3.12. Never leave the appliance unattended when in use and keep out of the reach of children, as this is an electrical appliance that reaches high temperatures and may cause serious burns.
- 2.3.13. Take care when handling recipients containing liquids heated in this appliance as they may boil fiercely.
- 2.3.14. If, for some reason, the oil were 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.
- 2.3.15. Turn the thermostat control to the minimum (MIN) setting. This does not mean that the pan is switched off permanently.

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 supply 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:

Using the Oven:

- 3.2.1. 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.
- 3.2.2. When using the oven for the first time, preheat the oven to 230°C for 10 minutes without any contents inside the oven. If a slight odor or smoke appears, do not be alarmed as this is normal.

3.2.3. Rack Support:

- To achieve optimal cooking results, the Tray can be adjusted to three different positions based on the dishes you intend to cook. The following guidelines will help you select the appropriate position:

1. Top or Second Rack Support:

- This position is ideal for dishes like macaroni gratin, where you prefer the top part to be cooked more thoroughly.
- Place the Tray on the top or second rack support to achieve the desired cooking outcome.

2. Bottom Rack Support:

- When roasting a chicken or similar items, the bottom rack support is recommended.
 - Position the Tray on the bottom rack support for even heat distribution and consistent cooking results.
- By adjusting the Tray to the appropriate position, you can customize the cooking process to suit your specific dish. Experiment with different positions to find the best setting for each recipe. Please refer to the accompanying illustrations for visual guidance on adjusting the Tray.

Note: Ensure the Tray is securely placed on the selected rack support to prevent any accidents or mishaps during the cooking process.

toestel te koppel nie.

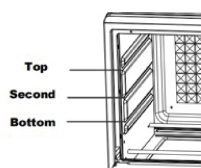
- 2.1.9. Moenie die toestel gebruik as die koord of prop beskadig is.
- 2.1.10. Maak seker die spanning soos aangedui op die gradering etiket kom ooreen met die hoofspanning.
- 2.1.11. Koppel die toestel aan die hoofkragtoevoer met 'n aardsoek wat 'n minimum van 10 ampere weerstaan.
- 2.1.12. Die toestel prop moet in die hoof prop pas en moenie die prop verander.
- 2.1.13. Indien 'n multi prop gebruik word maak seker die toestel se strome oorsky nie die gradering van die multi prop.
- 2.1.14. Gebruik die toestel slegs met die spesifieke temperatuurbeheerseenheid wat voorsien word.
- 2.1.15. Moenie die toestel gebruik as die prop of koord beskadig is nie of enige sigbare skade aan die omhulsel is nie.
- 2.1.16. Moenie die toestel gebruik as dit op die vloer geval het en daar is sigbare skade.
- 2.1.17. Moenie die koord gebruik om die toestel te dra, op te tel of van diemuurprop te ontkoppel nie.
- 2.1.18. Die koord mag nooit om die toestel gedraai word nie.
- 2.1.19. Moenie die koord plooi nie.
- 2.1.20. Die koord Moenie oor die kant van die tafel of toonbank hang of aan warm oppervlaktes raak nie.
- 2.1.21. Maak seker die koord is nie beskadig of verstrengel nie.
- 2.1.22. Die toestel moet nie buite gebruik word nie.
- 2.1.23. Toevoerkkoord moet gereeld vir tekens van skade ondersoek word, en as die koord beskadig is, moet die toestel nie gebruik word nie.
- 2.1.24. Moenie die prop met nat hande hanteer nie.

2.2. Persoonlike veiligheid:

- 2.2.1. LET WEL: Moenie die toestel sonder toesig laat nie
- 2.2.2. Moenie warm oppervlaktes aanraak nie gebruik.
- 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 verminderde fisiese verstandelike vermoëns of gebrek aan ervaring of kennis tensy hulle opleiding gehad het.
- 2.2.5. Die toestel is nie 'n speelgoed en kinders moet altyd toesig hê om te verhoed dat hulle met die toestel speel.

2.3. Gebruik en sorg:

- 2.3.1. Die kabel moet ten volle afgewikkel word voor gebruik.
- 2.3.2. Die toestel moet nie gebruik word as die parte of bykomstighede nie behoorlik pas.
- 2.3.3. Die toestel moet nooit leeg gebruik word nie.
- 2.3.4. Moenie stoom skuif tydens gebruik.
- 2.3.5. Die Toestel moet nooit gedraai word terwyl dit in werking is of in die muurprop gekoppel is nie.
- 2.3.6. Die kook oppervlakte moet nooit toegemaak word me foelle of soortgelyke materiaal.
- 2.3.7. Om die kleefvry basis van die pan wat in die oond is in goeie toestand te hou, moenie metaal of skerp gereedskap daarop gebruik nie.
- 2.3.8. Wees versigtig want oond word baie warm.
- 2.3.9. Ontkoppel die toestel van die kragtoevoer wanneer dit nie is nie In gebruik is nie en voordat u enige skoonmaaktaak onderneem.
- 2.3.10. Stoor buite bereik van kinders.
- 2.3.11. Moenie stoor as dit nog warm is nie.
- 2.3.12. Moet nooit die toestel sonder toesig laat wanneer dit gebruik word en hou buite bereik van kinders, aangesien dit 'n elektriese toestel is wat hoë temperature bereik en ernstige brandwonde kan veroorsaak.
- 2.3.13. Wees versigtig met die hantering van hoers wat vloeistowwe bevat wat in hierdie apparaat verhit word, aangesien dit kan kook.
- 2.3.14. As die toestel aan die brand slaan , ontkoppel



3.2.4. Temperature Control:

- 3.2.4.1. Adjust knob for desired temperature.
- 3.2.4.2. Select suitable temperature for cooking.
- 3.2.4.3. Range: Low to 230°C.
- 3.2.4.4. Follow recipe for recommended temperature.
- 3.2.4.5. Set Temperature Control before cooking.



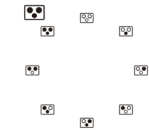
3.2.5. Functional Selector:

- 3.2.5.1. Rotate Function Selector clockwise for heating options.
- 3.2.5.2. Select desired heating function.
- 3.2.5.3. □ signifies no function



	Off
	Upper heating
	Lower heating
	Upper and lower heating together

3.2.6. Hotplate Function Control



	Three Hot plates OFF
	Middle Hot plate works

onmiddellik van die hoofprop en gebruik die deksel om vuur te smoor of gooi toe met 'n groot doek. MOET NOOIT WATER GEBRUIK NIE.

2.3.15. Draai die termostaatbeheer na die minimum (MIN) instelling. Dit beteken nie dat die pan permanent afgeskakel is 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 van gener waarde.

3. Instruksies vir gebruik

3.1. Voor gebruik:

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

3.2. Use and care:

- Die gebruik van die oond:
- 3.2.1. Steek die prop in die muurstopkontak. Maak seker dat die spanning van die muurstopkontak dieselfde is as die spanning op die waarderings-etiket.
- 3.2.2. Wanneer u die oond vir die eerste keer gebruik, verhit die oond tot 230°C vir 10 minute sonder enige inhoud binne-in die oond. As 'n ligte reuk of rook verskyn, moet u nie bekommerd wees nie, dit is normaal.

3.2.3. Raksteun:

- Om optimale kookresultate te behaal, kan die bakkie na drie verskillende posisies verstel word, afhankende van die geregte wat u van plan is om te kook. Die volgende riglyne sal u help om die geskikte posisie te kies:

Bokant of tweede raksteun:

- Hierdie posisie is ideaal vir geregte soos macaroni-gratin, waar u verkies dat die bokant van die gereg meer diepelig gaar is.
- Plaas die bakkie op die bokant of tweede raksteun om die gewenste kookresultaat te behaal.

Onderste raksteun:

- Wanneer u 'n hoender of soortgelyke items rooster, word die onderste raksteun aanbeveel.
 - Plaas die bakkie op die onderste raksteun vir eweredige hitteverspreiding en konsekwente kookresultate.
- Deur die bakkie na die geskikte posisie aan te pas, kan u die kookproses aanpas om aan u spesifieke gereg te voldoen. Ekspertise met verskillende posisies om die beste instelling vir elke resep te vind. Raadpleeg asseblief die vergesellende illustrasies vir visuele leiding oor die aanpassing van die bakkie.

Note: Maak seker dat die bakkie stewig op die gekose raksteun geplaas is om enige ongelukke of voorvalle tydens die kookproses te voorkom.

	Right Hot plate works
	Left Hot plate works
	Right and Middle Hot plates work together
	Left and Middle Hot plates work together
	Left and Right Hot plates work together
	Three Hot plates work together

Note: The 3 hot plates and oven can be used simultaneously.

3.2.7. Timer Selector
Turn the knob clockwise to set the time to the required amount of minutes.



Caution: The temperature of the accessible surface may be high when the appliance is operating.

3.3. Once you have finished using the appliance:

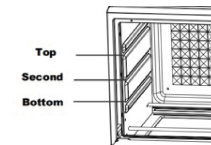
- 3.3.1. Ensure all the temperature controls are turned "off".
- 3.3.2. Unplug the appliance from the mains.
- 3.3.3. Clean the appliance as described in the cleaning section.

4. Cleaning

- 4.1. Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool completely before undertaking any cleaning task.
- 4.2. Clean the appliance with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry. CAUTION! Do not immerse electrical parts of the pan in any liquid.
- 4.3. Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- 4.4. Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.

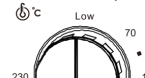
5. Anomalies and repair

- 5.1. Take the appliance to an authorised technical support service 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.



3.2.4. Temperatuurbeheer:

- 3.2.4.1. Pas die knop aan vir die gewenste temperatuur.
- 3.2.4.2. Kies die geskikte temperatuur vir kook.
- 3.2.4.3. Reeks: Laag tot 230°C.
- 3.2.4.4. Volg die resep vir die aanbevole temperatuur.
- 3.2.4.5. Stel die temperatuurbeheer voor die kook van die gereg.



3.2.5. Funksionele keurder:

- 3.2.5.1. Draai funksiekieser kloksgewys vir verhittingsopsies.
- 3.2.5.2. Kies die gewenste verwarmingsfunksie.
- 3.2.5.3. □ dui op geen funksie nie



	Af
	Boonste verwarming
	laer verwarming
	Boonste en onderste verwarming saam

3.2.6. Warmplaatfunksiebeheer

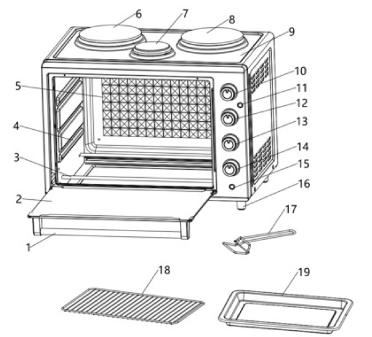


	Drie warmplate AF
	Middelste warmplaat werk



Afrikaans

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



1. Parte beskrywing

1. Deurhandvat
2. Glasdeur
3. Verhittingselement
4. Rakondersteuning
5. Binnekas
6. Linker warmplaat
7. Middelste warmplaat
8. Regter warmplaat
9. Buitekas
10. Temperatuurkeuseknop
11. Warmplaat-kraglig-aanwyser
12. Warmplaat-keuseknop
13. Oondfunksie knop
14. Timer knop
15. Oond-kraglig-aanwyser
16. Bakhandvat
17. Draadrak
18. Bakplaat

2. Belangrike veiligheids voorsorg!

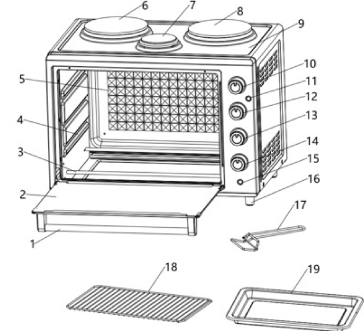
Voor die toestel vir die eerste keer gebruik word maak alle parte skoon wat met kos in aanraking kom soos voorgeskryf in skoonmaak artikel. Lees die instruksies deeglik en bewaar vir verwagte gebruik.

2.1. Gebruik en werksomgewing:

- 2.1.1. Hou die werk oppervlak skoon en helder verlig. Ongelukke gebeur in donker areas.
- 2.1.2. Gebruik die produk in 'n goed geventileerde area.
- 2.1.3. Moenie die toestel naby 'n warm gas of elektriese brander of 'n warm oond plaas nie.
- 2.1.4. Streng toesig is nodig as die toestel naby of deur kinders gebruik word.
- 2.1.5. Plaas toestel op 'n stabiele area en weg van water.
- 2.1.6. 'n Brand mag ontstaan as die rooster bedek is of aan vlambare materiaal raak, insluitende gordyne as dit in werking is.
- 2.1.7. Moenie vlambare materiaal naby die toestel plaas nie.
- 2.1.8. Die toestel is nie geskik om op 'n tydsbeheer

</

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 piezas

- Manija de la puerta
- Puerta de cristal
- Resistencia
- Soporte de la rejilla
- Carcasa inferior
- Placa calefactora izquierda
- Placa calefactora central
- Placa calefactora derecha
- Carcasa exterior
- Selector de temperatura
- Indicador luminoso de encendido de la placa calefactora
- Selector de la placa calefactora
- Perilla de funciones del horno
- Perilla del temporizador
- Indicador luminoso de encendido del horno
- Asa de la bandeja
- Rejilla metálica
- Bandeja para hornear

2. Consejos y advertencias de seguridad!

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

2.1. Uso o ambiente de trabajo:

- Mantenga el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras invitan a accidentes.
- Utilice el aparato en un lugar bien ventilado.
- No coloque el aparato sobre superficies calientes, como placas de cocción, quemadores de gas, hornos o artículos similares.
- Mantengalos niños y transeúntes alejados cuando esté utilizando este aparato.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable, adecuada para soportar altas temperaturas y lejos de otras fuentes de calor y en contacto con el agua.

décrite dans la section de nettoyage.

3.2. Utilisation et entretien :

Utilisation du four:

- Insérez la fiche dans la prise murale. Assurez-vous que la tension de la prise murale est la même que celle indiquée sur l'étiquette de classement.
- Lors de la première utilisation du four, préchauffez-le à 230 °C pendant 10 minutes à vide. Si une légère odeur ou de la fumée se dégage, ne vous inquiétez pas, c'est normal.

3.2.3. Support de grille:

Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, le plateau peut être réglé sur trois positions différentes en fonction des plats que vous avez l'intention de cuisiner. Les directives suivantes vous aideront à sélectionner la position appropriée:

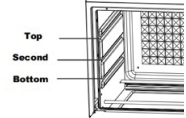
Support supérieur ou deuxième support:

- Cette position est idéale pour des plats comme le gratin de macaronis, où vous préférez que la partie supérieure soit cuite plus intensément.
- Placez le plateau sur le support supérieur ou le deuxième support pour obtenir le résultat de cuisson souhaité.

Support inférieur:

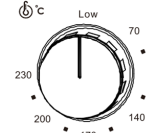
- Lorsque vous faites rôtir un poulet ou des articles similaires, le support inférieur est recommandé.
- Placez le plateau sur le support inférieur pour une distribution uniforme de la chaleur et des résultats de cuisson cohérents. En ajustant le plateau à la position appropriée, vous pouvez personnaliser le processus de cuisson pour convenir à votre plat spécifique. Expérimentez avec différentes positions pour trouver le meilleur réglage pour chaque recette.
- Veuillez vous référer aux illustrations accompagnantes pour un guide visuel sur l'ajustement du plateau.

Note : Assurez-vous que le plateau est solidement placé sur le support sélectionné pour éviter tout accident ou problème pendant le processus de cuisson.



3.2.4. Contrôle de la température :

- Ajustez le bouton pour la température souhaitée.
- Sélectionnez la température appropriée pour la cuisson.
- Plage : De bas à 230°C.
- Suivez la recette pour la température recommandée.
- Réglez le contrôle de la température avant la cuisson.



3.2.5. Sélecteur fonctionnel :

1. Tournez le sélecteur de fonction dans le sens des aiguilles d'une montre pour les options de chauffage.
2. Sélectionnez la fonction de chauffage souhaitée.
3. Signifie pas de fonction.

2.3.3. No utilice el aparato cuando esté vacío.

2.3.4. Utilice el mango / s del aparato para llevarlo o moverlo.

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

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

2.3.7. Para mantener el tratamiento antiadherente en buenas condiciones, no utilice utensilios de metal o afilados.

2.3.8. Los líquidos hirviendo podrían desbordarse del receptáculo si está lleno.

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

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

2.3.11. No lo almacene si todavía está caliente.

2.3.12. Nunca lo deje desatendido cuando esté en uso y manténgalo fuera del alcance de los niños, ya que este es un aparato eléctrico que alcanza altas temperaturas y puede causar quemaduras graves.

2.3.13. Tenga cuidado al usar recipientes que contengan líquidos calentados en este aparato ya que pueden hervir con fuerza.

2.3.14. Si, por alguna razón, el aceite se incendia, desconecte el aparato de la red y sofoca el fuego con la tapa, o con un paño de cocina grande. NUNCA LO APAGUE CON AGUA.

2.3.15. Gire el control del termostato a la posición mínima (MIN). Esto no significa que la cacerola esté apagada permanentemente.

2.4. Servicio:

1. Asegúrese de que el aparato sea reparado únicamente por un técnico debidamente cualificado y de que sólo se utilicen piezas de repuesto o accesorios originales para reemplazar las piezas / accesorios existentes.
2. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o su agente de servicio o una persona cualificada debe reemplazarlo para evitar un peligro.
3. Cualquier uso indebido o incumplimiento de las instrucciones de uso invalida la garantía y la responsabilidad del fabricante.

3. Instrucciones de uso

3.1. Antes de usar:

1. Retire la película protectora del aparato (si este corresponde).
2. No toque las partes calientes del aparato, ya que puede causar quemaduras graves.
3. Este aparato es sólo para uso doméstico, no para uso industrial o profesional. No está destinado a ser utilizado por huéspedes en ambientes de hospitalidad como bed and breakfast, hoteles, moteles y otros tipos de ambientes residenciales, incluso en casas de granja, áreas del personal de cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo.
4. Este aparato no está diseñado para ser utilizado 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.
5. Este aparato no es un juguete. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

3.2. Uso y cuidado:

Uso del horno:
3.2.1. Inserte el enchufe en el tomacorriente de la pared. Asegúrese de que el suministro de voltaje del tomacorriente sea el mismo que el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación.
3.2.2. Al usar el horno por primera vez, precalientelo a 230 °C durante 10 minutos sin ningún alimento en su interior. Si aparece un ligero olor o humo, no se preocupe, es normal.

3.2.3. Soporte de la parrilla:
Para obtener resultados óptimos al cocinar, la Bandeja se puede ajustar en tres posiciones diferentes según los platos que tenga la intención de cocinar. Las siguientes pautas lo ayudarán a seleccionar la posición adecuada:

Soporte superior o segundo soporte:

- Esta posición es ideal para platos como gratinado de macarrones, donde prefiere que la parte superior se cocine más a fondo.
- Coloque la Bandeja en el soporte superior o segundo soporte

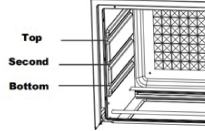
para lograr el resultado de cocción deseado.

Soporte inferior:

- 1. Cuando ase un pollo u objetos similares, se recomienda el soporte inferior.
- 2. Coloque la Bandeja en el soporte inferior para una distribución uniforme del calor y resultados de cocción consistentes.
- 3. Ajustando la Bandeja a la posición adecuada, puede personalizar el proceso de cocción según su plato específico. Experimente con diferentes posiciones para encontrar la mejor configuración para cada receta.
- 4. Consulte las ilustraciones que acompañan para obtener una guía visual sobre cómo ajustar la Bandeja.

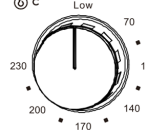
Note: Asegúrese de que la Bandeja esté colocada de forma segura en el soporte seleccionado para evitar accidentes o contratiempos durante el proceso de cocción.

Nota: Asegúrese de que la bandeja esté bien colocada en el soporte de rejilla seleccionado para evitar accidentes o percances durante el proceso de cocción.



3.2.4. Control de temperatura:

1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
3. Rango: Baja a 230°C.
4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.



3.2.5. Selector Funcional:

1. Gire el selector de funciones en el sentido de las agujas del reloj para ver las opciones de calefacción.
2. Seleccione la función de calefacción deseada.
3. Significa que no tiene función.



	Apagado
	Calefacción superior

2. Porta de vidro

3. Elemento de aquecimento

4. Suporte da grelha

5. Revestimento interno

6. Placa de aquecimento esquerda

7. Placa de aquecimento central

8. Chapa quente direita

9. Revestimento externo

10. Botão seletor de temperatura

11. Indicador luminoso de alimentação da placa de aquecimento

12. Botão seletor da placa de aquecimento

13. Botão de função do forno

14. Botão do temporizador

15. Indicador luminoso de alimentação do forno

16. Alça da bandeja

17. Grelha de arame

18. Assadeira

2. Conselhos de segurança e avisos!

Leia atentamente estas instruções antes de ligar o aparelho e mantenha-as para referência futura. A falta em seguir e observar estas instruções pode levar a um acidente. Limpe todas as partes do produto que estejam em contato com alimentos, conforme indicado na seção de limpeza, antes de usar.

2.1. Ambiente de uso ou de trabalho:

1. Mantenha a área de trabalho limpa e bem iluminada. As áreas desordenadas e escuras convidam acidentes.
2. Use o aparelho em uma área bem ventilada.
3. Não coloque o aparelho em superfícies quentes, como pratos de cozinha, queimadores de gás, fornos ou itens similares.
4. Mantenha as crianças e os transeuntes afastados ao usar este aparelho.
5. Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana e estável, adequado para suportar altas temperaturas e longe de outras fontes de calor e contato com água.
6. Mantenha o aparelho longe de material inflamável, como têxteis, papelão ou papel, etc.
7. Não coloque material inflamável perto do aparelho.
8. Não use o aparelho em associação com um programador, temporizador ou outro dispositivo que o liga automaticamente.
9. Não use o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados.
10. Certifique-se de que a tensão indicada na etiqueta de classificação corresponda à tensão de rede antes de conectar o aparelho.
11. Não guarde o aparelho se ainda estiver quente.
12. Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em uso e mantenha-se fora do alcance das crianças, pois este é um aparelho elétrico que atinge altas temperaturas e pode causar queimaduras graves.
13. Tenha cuidado ao manusear recipientes com líquidos aquecidos neste aparelho, pois podem ferver fortemente.
14. Se, por algum motivo, o óleo pegar fogo, desconecte o aparelho da rede elétrica e sufra o fogo usando a tampa ou um grande pano de cozinha. NUNCA UTILIZA AGUA.
15. Gire o controle do termostato para a configuração mínima (MIN). Isso não significa que a bandeja esteja desligada permanentemente.

2.1.16. Não use o aparelho se cair no chão ou se houver sinais visíveis de danos.

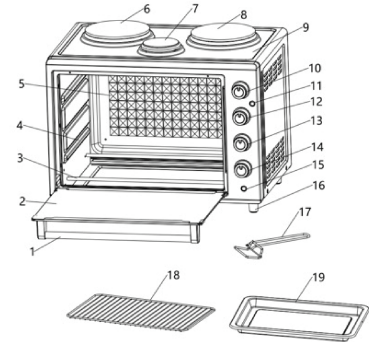
2.1.17. Não force o cabo de alimentação. Nunca use o cabo de alimentação para levantar, transportar ou desconectar o aparelho.

2.1.18. Não enrole o cabo de alimentação em volta do aparelho.

2.1.19. Não prenda nem dobre o cabo de alimentação.

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

2.1.21. Verifique o estado do cabo de alimentação. Cabos danificados ou emaranhados aumentam o risco de choque elétrico.

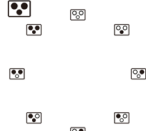


1. Descrição das peças

1. Puxador da porta

	Calentamiento inferior
	Calentamiento superior e inferior juntos

3.2.6. Control de la función de las placas calefactoras



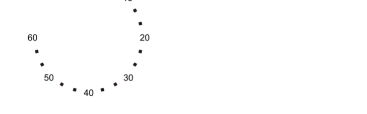
	Tres placas calefactoras apagadas
	La placa calefactora central funciona
	La placa calefactora derecha funciona
	La placa calefactora izquierda funciona
	Las placas calefactoras derecha y central funcionan juntas
	Las placas calefactoras izquierda y central funcionan juntas
	Las placas calefactoras izquierda y derecha funcionan juntas
	Las tres placas calefactoras funcionan juntas

Nota: Las 3 placas de cocción y el horno se pueden usar simultáneamente.

3.2.7. Selector de temporizador

Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj para ajustar el tiempo a la cantidad de minutos deseada.

3.2.8. Selector de temperatura



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

3.3 Una vez haya terminado de utilizar el aparato:

- 3.3.1. Asegúrese de que todos los controles de temperatura estén apagados.
- 3.3.2. Desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- 3.3.3. Limpie el aparato como se describe en la sección de

2.1.22. O aparelho não é adequado para uso externo.

2.1.23. O cabo de alimentação deve ser examinado regularmente quanto a sinais de danos, e se o cabo estiver danificado, o aparelho não deve ser utilizado.

2.1.24. Não toque na ficha com as mãos molhadas.

2.2. Segurança pessoal:

- 2.2.1. CUIDADO: Não deixe o aparelho sem vigilância durante o uso, pois existe o risco de um acidente.
- 2.2.2. Não toque nas partes aquecidas do aparelho, pois pode causar queimaduras graves.
- 2.2.3. Este aparelho é apenas para uso doméstico, não para uso industrial ou profissional. Não se destina a ser usado por convidados em ambientes de hospitalidade, como cama e pequeno almoço, hotéis, moteis e outros tipos de ambientes residenciales, mesmo em casas de fazenda, áreas do pessoal de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- 2.2.4. Este aparelho não se destina a uso de pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham sido supervisionados ou instruídos sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- 2.2.5. Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincom com o aparelho.

2.3. Use e cuidado

- 2.3.1. Desligue completamente o cabo de alimentação do aparelho antes de cada uso.
- 2.3.2. Não use o aparelho se as peças ou acessórios não estiverem adequadamente instalados.
- 2.3.3. Não use o aparelho quando estiver vazio.
- 2.3.4. Use a (s) peça (s) do aparelho, para transportá-lo ou movê-lo.
- 2.3.5. Não ligue o aparelho enquanto estiver em uso o conectado a rede elétrica.
- 2.3.6. Não cubra a superfície de cozedura ou alimentos com papel de alumínio e outros materiais similares.
- 2.3.7. Para manter o tratamento antiaderente em boas condições, não use utensílios metálicos ou afilados.
- 2.3.8. Os líquidos a ferver podem transbordar do receptáculo se estiverem sobrecarregados.
- 2.3.9. Desconecte o aparelho da rede elétrica quando não estiver em uso e antes de realizar qualquer tarefa de limpeza.
- 2.3.10. Este aparelho deve ser armazenado fora do alcance das crianças.
- 2.3.11. Não guarde o aparelho se ainda estiver quente.
- 2.3.12. Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em uso e mantenha-se fora do alcance das crianças, pois este é um aparelho elétrico que atinge altas temperaturas e pode causar queimaduras graves.
- 2.3.13. Tenha cuidado ao manusear recipientes com líquidos aquecidos neste aparelho, pois podem ferver fortemente.
- 2.3.14. Se, por algum motivo, o óleo pegar fogo, desconecte o aparelho da rede elétrica e sufra o fogo usando a tampa ou um grande pano de cozinha. NUNCA UTILIZA AGUA.
- 2.3.15. Gire o controle do termostato para a configuração mínima (MIN). Isso não significa que a bandeja esteja desligada permanentemente.

2.4. Serviço:

- 2.4.1. Certifique-se de que o aparelho é servido apenas por um técnico devidamente qualificado e que apenas peças sobressalentes originais ou acessórios são usados para substituir peças / acessórios existentes.
- 2.4.2. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o fabricante ou o seu agente de serviço ou uma pessoa igualmente qualificada deve substituí-lo para evitar um perigo.
- 2.4.3. Qualquer uso indevido ou falha em seguir as instruções

limpeza.

4. Limpeza

- 4.1. Desconecte el aparato de la red y deje que se enfríe completamente antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
- 4.2. Limpie el aparato con un paño húmedo con unas gotas de detergente y luego seque. ¡PRECAUCIÓN! No sumerja las partes eléctricas del horno sartén en ningún líquido.
- 4.3. No utilice disolventes, ni productos con un pH ácido o base, tales como lejía, o productos abrasivos, para limpiar el aparato.
- 4.4. Nunca sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido o colóquelo bajo agua corriente.

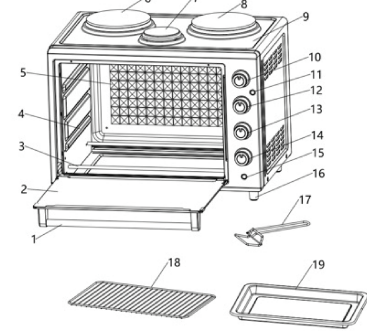
5. Anomalías y reparación

- 5.1. Lleve el aparato a un centro de asistencia autorizado si el producto está dañado o si surgen otros problemas.
- 5.2. Si la conexión a la red ha sido dañada, debe ser reemplazada y debe proceder como lo haría en caso de daños.

French

Cher client,

Merci d'avoir choisi d'acheter un produit de la 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 pleinement satisfaisante et une longue durée de vie du produit peuvent être assurées.



1. Descriptif des pièces

- Poignée de porte
- Porte vitrée
- Élément chauffant
- Support de grille
- Boîtier intérieur
- Plaque chauffante gauche
- Plaque chauffante centrale
- Plaque chauffante droite
- Boîtier extérieur
- Sélecteur de température
- Voyant d'alimentation de la plaque chauffante
- Sélecteur de la plaque chauffante
- Sélecteur de fonction du four
- Minuterie
- Voyant d'alimentation du four
- Poignée du plateau

de uso torna a garantia e a responsabilidade do fabricante nula e sem efeito.

3. Instruções de uso

3.1. Antes de usar:

- 3.1.1. Remova o filme protetor do aparelho (se é aplicável).
- 3.1.2. Antes de usar pela primeira vez, limpe as peças que entrarão em contato com os alimentos da maneira descrita na seção de limpeza.

3.2. Utilização e cuidado:

Utilizando o Forno:

- 3.2.1. Insira a ficha na tomada elétrica. Certifique-se de que a voltagem da tomada elétrica é a mesma indicada na etiqueta de classificação.
- 3.2.2. Ao utilizar o forno pela primeira vez, pré-aqueça-o a 230 °C durante 10 minutos, sem qualquer conteúdo no interior. Se surgir um ligeiro odor ou fumo, não se preocupe, pois é normal.

3.2.3. Suporte da Grade:

Para obter resultados de cozimento ideais, a Bandeja pode ser ajustada em três posições diferentes, com base nos pratos que pretende cozinhar. As seguintes orientações o ajudarão a selecionar a posição apropriada:

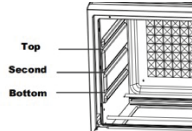
Suporte Superior ou Segundo Suporte:

- Essa posição é ideal para pratos como macarrão gratinado, onde você prefere que a parte superior seja cozida de forma mais completa.
- Coloque a Bandeja no suporte superior ou segundo suporte para obter o resultado de cozimento desejado.

Suporte inferior:

- Ao assar um frango ou itens similares, o suporte inferior é recomendado.
- Posicione a Bandeja no suporte inferior para distribuição uniforme de calor e resultados de cozimento consistentes.
- Ajustando a Bandeja para a posição apropriada, você pode personalizar o processo de cozimento de acordo com o prato específico. Experimente posições diferentes para encontrar a melhor configuração para cada receita.
- Consulte as ilustrações que acompanham para orientações visuais sobre o ajuste da Bandeja.

Note: Certifique-se de que a Bandeja esteja firmemente colocada no suporte selecionado para evitar acidentes ou incidentes durante o processo de cozimento.



3.2.4. Controle de temperatura:

- 3.2.4.1. Ajuste o botão para a temperatura desejada.
- 3.2.4.2. Selecione a temperatura adequada para cozinhar.
- 3.2.4.3. Faixa: Baixo para 230°C.
- 3.2.4.4. Siga a receita para a temperatura recomendada.
- 3.2.4.5. Defina o controle de temperatura antes de cozinhar.

17. Grille

18. Plaque de cuisson

2. Conseils et avertissements de sécurité!

- Lisez attentivement ces instructions avant d'allumer l'appareil et conservez-les pour référence ultérieure. Le non-respect et observation de ces instructions peuvent entraîner un accident. Nettoyez toutes les parties du produit qui sont en contact avec les aliments, comme indiqué dans la section de nettoyage, avant utilisation.
- 2.1. Environnement d'utilisation ou de travail:
 1. Gardez la zone de travail propre et bien éclairée. Les zones obsolètes et obscures invitent des accidents.
 2. Utilisez l'appareil dans un endroit bien ventilé.
 3. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes, telles que des plaques de cuisson, des brûleurs à gaz, des fours ou des articles similaires.
 4. Tenez à l'écart des enfants et des personnes présentes lors de l'utilisation de cet appareil.
 5. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plate et stable, adapté pour résister à des températures élevées et à l'écart des autres sources de chaleur et au contact de l'eau.
 6. Gardez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables tels que les textiles, le carton ou le papier, etc.
 7. Ne placez pas de matière inflammable près de l'appareil.
 8. N'utilisez pas l'appareil en association avec un programmeur, une minuterie ou un autre appareil qui l'allume automatiquement.
 9. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé.
 10. Assurez-vous que la tension indiquée sur l'étiquette d'évaluation correspond à la tension secteur avant de brancher l'appareil.
 11. Connectez l'appareil à l'alimentation secteur avec une prise de terre résistant à un minimum de 10 ampères.
 12. La fiche de l'appareil doit s'adapter correct ment à la prise secteur. Ne modifiez pas la fiche.
 13. Si vous utilisez une prise multiple, vérifiez attentivement les notes car le courant utilisé par plusieurs appareils pourrait facilement dépasser la note de la prise multiple.
 14. Utilisez uniquement l'appareil avec l'unité de contrôle de température spécifique fournie.
 15. Si l'un des boîtiers de l'appareil se brise, débranchez immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout risque de choc électrique.
 16. N'utilisez pas l'appareil s'il tombe sur le sol ou s'il y a des signes visibles de dégâts.
 17. Ne forcez pas le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.
 18. Ne pas enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil.
 19. Ne pas couper ou plier le cordon d'alimentation.
 20. Ne laissez pas le cordon d'alimentation se bloquer ou entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
 21. Vérifiez l'état du cordon d'alimentation. Les câbles endommagés ou enchevêtrés augmentent le risque de choc électrique.
 22. L'appareil ne convient pas pour une utilisation à l'extérieur.
 23. Le cordon d'alimentation doit être examiné régulièrement pour détecter les signes de dommages, et si le cordon est endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.
 24. Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.

2.3. Utilisation et soin:

- 2.3.1. Déroulez entièrement le câble d'alimentation de l'appareil avant chaque utilisation.
- 2.3.2. N'utilisez pas l'appareil si les pièces ou les accessoires ne sont pas correctement installés.
- 2.3.3. N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il est vide.
- 2.3.4. Utilisez la ou les poignées de l'appareil, pour le transporter ou le déplacer.
- 2.3.5. Ne pas tourner cet appareil lorsqu'il est utilisé ou connecté au secteur.
- 2.3.6. Ne couvrez pas la surface de cuisson ou les aliments avec du papier d'aluminium et d'autres matériaux similaires.
- 2.3.7. Pour garder le traitement antiadhésif en bon état, n'utilisez pas de ustensiles métalliques ou tranchants.
- 2.3.8. Liquides bouillants pourraient déborder du récipient si elle est plus remplie.
- 2.3.9. Débranchez l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et avant toute tâche de nettoyage.
- 2.3.10. Cet appareil doit être stocké hors de portée des enfants.
- 2.3.11. Ne rangez pas l'appareil s'il est encore chaud.
- 2.3.12. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez et gardez-le hors de portée des enfants, car il s'agit d'un appareil électrique qui atteint des températures élevées et peut causer des brûlures graves.
- 2.3.13. Prenez soin, lors de la manipulation des récipients contenant des liquides chauffés dans cet appareil car ils peuvent bouillir furieusement.
- 2.3.14. Si, pour une raison quelconque, l'huile devait prendre feu, débranchez l'appareil du secteur et étouffez l'incendie à l'aide du couvercle d'un couvercle ou d'un grand chiffon de cuisine JAMAIS AVEC L'EAU.
- 2.3.15. Tournez la commande du thermostat au minimum (MIN). Cela ne signifie pas que la casserole est éteinte en permanence.

2.4. Service: