

mellerware®

makes life easier

VITALITY 1400W Air Fryer



complies with
INTERNATIONAL
IEC60335
SAFETY SPECIFICATIONS

m
1400W

2 YEAR
WARRANTY

Model:
27102A

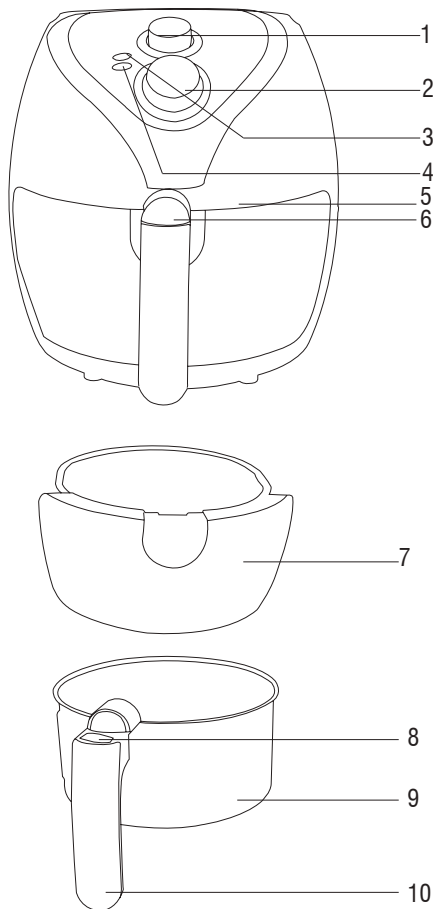
2 YEAR
WARRANTY
1 YEAR RETAIL &
1 YEAR EXTENDED



Register online: www.mellerware.co.za

Dear customer,

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



1. Parts Description

1. Temperature control dial
2. Timer dial
3. Heating light
4. Power light
5. Air fryer unit
6. Basket release button cover
7. Basket holder
8. Basket release button
9. Basket
10. Basket handle

2. Safety advice and warnings!

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

2.1. Use or working environment:

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

- 2.1.17. Do not wrap the power cord around the appliance.
- 2.1.18. Do not clip or crease the power cord.
- 2.1.19. Do not allow the power cord to hang or to come into contact with the hot surfaces of the appliance.
- 2.1.20. Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- 2.1.21. The appliance is not suitable for outdoor use.
- 2.1.22. Power cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the appliance must not be used.
- 2.1.23. Do not touch the plug with wet hands.

2.2. Personal safety:

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

2.3. Use and care:

- 2.3.1. Fully unroll the appliance's power cable before each use.
- 2.3.2. Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.
- 2.3.3. Do not use the appliance when empty.
- 2.3.4. Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains power supply.
- 2.3.5. Do not cover the cooking surface or food with aluminium foil and other similar materials.
- 2.3.6. Unplug the appliance from the mains power supply when not in use and before undertaking any cleaning task.

- 2.3.7. This appliance should be stored out of reach of children.
- 2.3.8. Do not store the appliance if it is still hot.
- 2.3.9. Never leave the appliance unattended when in use and keep out of the reach of children.
- 2.3.10. If, for some reason, the appliance were to catch fire, disconnect the appliance from the mains power supply and **DO NOT USE WATER TO PUT THE FIRE OUT.**

2.4. Service:

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

3. Instructions for use

3.1. Before use:

- 3.1.1. Remove the appliance's protective film (if applicable).
- 3.1.2. Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.

3.2. Use and care:

- 3.2.1. Unroll the power cord completely before plugging it in.
- 3.2.2. Place your appliance on a flat, dry, stable and heat resistant surface.

3.3 Use:

- 3.3.1. Place the air fryer on a heat resistant surface.
- 3.3.2. Remove the basket from the basket holder by placing one hand on top of the air fryer. Grip the handle with your other hand and gently pull the basket holder out.
- 3.3.3. Place the basket holder on a flat, heat resistant surface.
- 3.3.4. To remove the basket from the basket holder,

push the basket release button cover forward and hold the basket release button in. Lift the basket out of the basket holder.

3.3.5. Add food to the basket (keep the MAX mark in mind)

3.3.6. Leave enough spaces between food for hot air to circulate.

3.3.7. Put the basket back inside the basket holder by slotting the handle into the receiver until you hear it click into place.

3.3.8. Insert the basket holder back into the air fryer unit.

3.3.9. Insert the plug into the wall socket and turn the power socket on.

3.3.10. Set the temperature and time to your desired level. (It is a good idea to set an additional 3-5 minutes so that the air fryer can pre-heat).

3.3.11. The power light will illuminate, indicating that the air fryer is on.

3.3.12. The heating light will illuminate, indicating that the air fryer is heating up. The heating light will periodically go on and off. This is normal and indicates the temperature is being regulated to maintain the correct temperature.

3.3.13. Once the set time has elapsed, the air fryer will automatically switch off.

3.3.14. Remove the basket from the air fryer by placing one hand on top of the air fryer. Grip the handle with your other hand and gently pull the basket holder out.

3.3.15. Place the basket holder on a flat, heat resistant surface.

3.3.16. To remove the basket from the basket holder, push the basket release button cover forward and hold the basket release button in. Lift the basket out of the basket holder.

3.3.17. Empty food into your desired serving dish.

3.3.18. If at any time you wish to stop the cooking process, you can manually turn the timer to the "0" position.

3.3.19. Turn off the power socket and remove the plug from the wall socket.

3.4 Once you have finished using the appliance:

3.4.1. Allow appliance to cool down.

3.4.2. Unplug the appliance from the mains power supply.

3.4.3. 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. Remove the fryer basket as described above, and use hot soapy water to clean it.

4.3. Clean the outer parts of 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 appliance in any liquid.

4.4. Clean the basket holder with a damp cloth, do not submerge it in water.

4.5. Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.

4.6. Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.

4.6.7. Allow all parts to dry completely before re-assembling the air fryer.

5. Anomalies and repair

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

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

PLEASE NOTE ALL COOKING TIMES ARE A GUIDELINE ONLY.
COOKING TIMES MAY VARY DEPENDING ON THE SIZE OF THE FOOD.

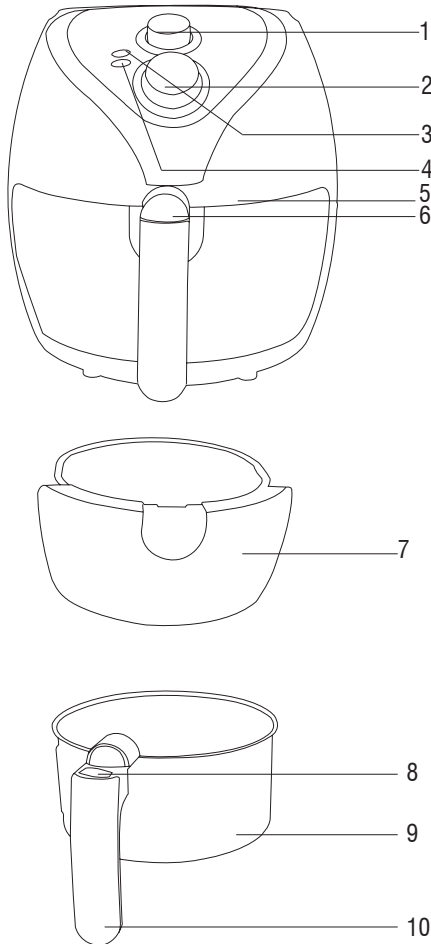
Recommended cooking times:

| Food | °C | Time (min) | Tips |
|----------------------------|-----|------------|---|
| Frozen chips/potato wedges | 200 | 12-20 | A single layer of chips -12 minutes basket half full. 15 minutes basket full (loosely packed) |
| Fresh chips | 200 | 20 | Peel, cut, rinse, towel dry, toss in salt, pepper and 1 tsp oil |
| Fresh potato wedges | 200 | 20 | For a crispy jacket, rub with oil |
| Jacket potatoes | 180 | 30-40 | Peel, cut, rinse, towel dry, toss in salt, pepper, crushed rosemary (optional) and 1 tsp oil |
| Roast potatoes | 180 | 25-35 | |
| Frozen onion rings | 180 | 15 | |
| Frozen fishcakes large | 180 | 20-25 | |
| Frozen fishcakes small | 180 | 15-20 | |
| Fresh fishcakes large | 180 | 15-20 | |
| Fresh fishcakes small | 180 | 10 | |
| Frozen scampi (in crumbs) | 180 | 10-15 | |
| Fish goujons | 180 | 10 | Cut fish in strips, roll in egg, then season in crumbs |
| Frozen samosas | 180 | 20 | |
| Fresh samosas | 180 | 10-15 | |
| Frozen duck rolls | 180 | 15 | |
| Fresh duck rolls | 180 | 10-15 | |
| Boneless preformed | 180 | 15 | |
| Fresh chicken goujons | 180 | 10-15 | Cut chicken in strips, roll in egg, then season in crumbs |
| Schnitzel | 180 | 15 | Hammer chicken flat, coat in egg and then season |
| Chicken thighs | 180 | 25-30 | Cooking time depends on size |
| Tortillas | 200 | 5-10 | For a crispy finish, rub with oil |
| Scotch eggs | 170 | 15-20 | Cooking time depends on size |
| Stir fry | 180 | 25-30 | Toss in salt, pepper and 1 tsp oil. Add a little (of your choosing) sauce 5 minutes before it is complete |
| Sausages | 180 | 10 | The fat drips into the bowl, away from the sausages |

Afrikaans Handeling.

Geagte Klient

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



1. Parte beskrywing

1. Temperatuur kontrole
2. Krag lig
3. Tyd kontrole
4. Verwarmign lig
5. Lug braai eenheid
6. mandjie vrylaat knoppie
7. mandjie houer

8. Mandjie vrylaat knoppie

9. mandjie

2. Belangrike veiligheids voorsorg:

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

2.1. Gebruik en werksomgewing:

- 2.1.1. Hou die werk oppervlak skoon en helder verlig. Ongelukke gebeur in donker areas
- 2.1.2. Gebruik die produk in 'n goed geventileerde area
- 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.
- 2.1.8. Die toestel is nie geskik om op aan 'n tydsbeheer 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
- 2.2.11. Prop in elektriese uitlaat
- 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 oorskry nie die gradering van die multi prop
- 2.1.14. Moenie die toestel gebruik as die prop of koord beskadig is nie of enige sigbare skade aan die omhulsel is nie
- 2.1.15. Moenie die toestel gebruik as dit op die vloer geval het en daar is sigbare skade.
- 2.1.16. Moenie die koord gebruik om die toestel te dra, op te tel of van diemuurprop te ontkoppel nie
- 2.1.17. Die koord mag nooit om die toestel gedraai word nie.
- 2.1.18. moenie die koord plooi nie

2.1.19. Die koord Moenie oor die kant van die tafel of toonbank hang of aan warm oppervlaktes raak nie.

2.1.20. Maak seker die koord is nie beskadig of verstrengel nie.

2.1.21. Die toestel moet nie buite gebruik word nie

2.1.22. 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 handvatsels of knoppe want dit kan lei tot ernstige brandwonde

2.2.3. Die toestel is nie geskik vir industriële gebruik soos kantore, hotelle, motelle en gastehuise

2.2.4. Die toestel is nie geskik vir gebruik deur verminderde fisiese verstandelike vermoens of gebrek aan ervaring of kennis tensy hulle opleiding gehad het

2.2.5. Die toestel is nie 'n speelding and kinders moet altyd toesig he om te verhoed dat hulle met die toestel speel

2.3. Gebruik en sorg:

2.3.1. Die kabel moet ten volle afgewikkel word voor gebruik

2.3.2. Die toestel moet nie gebruik word as die parte of bykomstighede nie behoorlik pas

2.3.3. Die toestel moet nooit leeg gebruik word nie.

2.3.4. Die Toestel moet nooit gedraai word terwyl dit in werking is of in die muurprop gekoppel is

2.3.6. Ontkoppel die toestel van die hooftoevoer as dit nie in gebruik is nie en laat dit heeltemal afkoel voordat dit skoongemaak word. As dele afgehaal word of toegevoeg word, moet die toestel nie in werking wees nie.

2.3.7. Die toestel moet buite bereik van kinders gestoor word

2.3.8. Die toestel moet heeltemal afkoel voor dit gestoor word

2.3.9. Die toestel moet altyd onder toesig wees wanneer in gebruik en moet buite bereik van kinders gehou word.

2.4. Diens:

2.4.1. Die toestel moet deur 'n gekwalifiseerde tegnikus 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. Gebruik en sorg:

3.2.1. Die kabel moet ten volle afgewikkel word voor gebruik

3.2.2. Plaas toestel op 'n stabiele area en weg van water

3.3 Gebruik:

3.3.1. Plaas die lug braaier op 'n hittie bestande oppervlakte.

3.3.2. Verwyder die mandjie van die houër deur jou hand op die toestel te plaas. Vat die handvat van die mandjie en trek die houër uit.

3.3.3. Plaas die mandjie houër op 'n plat stabiele oppervlakte wat hittebestand is.

3.3.4. Om die mandjie uit die houër te haal druk die knoppie vorentoe en hou die knoppie in. Lig die mandjie uit

3.3.5. Plaas voedsel in mandjie maar onthou die MAX merk.

3.3.6. Los genoeg spasie vir sirkulasie

3.3.7. Sit die mandjie terug in die houër en die handvat moet in plek "click"

3.3.8. Sit die houër terug in die lug braaier

3.3.9. Druk die muurprop in en skakel aan.

3.3.10. Stel die temperatuur en tyd na gelang. (Ons stel voor jy laat 'n extra 3 – 5 min sodat die toestel kan opwarm).

3.3.11. Die krag lig sal aangaan, die toestel is aan

3.3.12. Die opwarming lig sal aangaan, wat 'n indikasie dat die toestel besig is om op te warm. Die opwarming lig sal aan en af gaan, dit is normal want dit reguleer die temperatuur.

3.3.13. Wanneer die gestelde tyd klaar is sal die toestel automaties afdraai.

3.3.14. Verwyder die mandjie van die houer deur een hand op die toestel te plaas en liggies te trek. Hou die handvat vas en trek mandjie uit.

3.3.15. Plaas die mandjie houer op 'n plat hitte bestande oppervlakte

3.3.16. Om die mandjie te verwyder, druk die vrylatings knop vorentoe en hou in. Lig die mandjie uit die houer.

3.3.17. Sit kos in gewenste opdienbak.

3.3.18. Die kook proses kan enige tyd gestop word deur die tydhouer na "0" te draai

3.3.19. Skakel toestel af en ontkoppel van muurprop

3.4 Na gebruik:

3.4.1. Laat toe om af tekoel.

3.5.2. Ontkoppel van muurprop.

3.6.3. Maak skoon soos in die skoonmaak seksie

4. Skoonmaak

4.1. Ontkoppel van muurprop en laat toe om heeltemal af tekoel

4.2. Verwyder die mandjie en was met warm seep water

4.3. maak die buitekant van toestel skoon met 'n sagte klam lap en maak droog. NEEM KENNIS: Die toestel mag nie in water gedruk word nie

4.4. Die mandjie houer moet met 'n sagte klam lap skoongemaak word..

4.5. . Geen skuur produkte of bleikmiddels mag gebruik word om skoon te maak nie..

4.6. Die toestel mag nie onder lopende water gehou word nie.

4.6.7. Alle parte moet heeltemal droog wees voor volgende gebruik.

5. Anomlies en herstel

5.1. Neem die toestel na 'n gemagtigde tegniese diens sentrum as die toestel beskadig is of probleme ontstaan

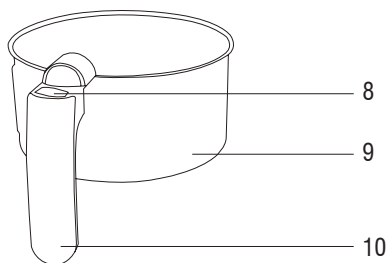
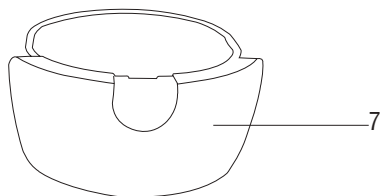
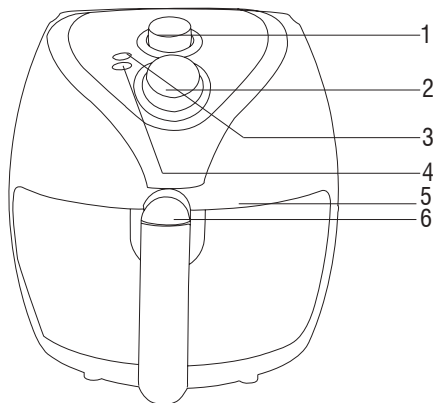
5.2. As konneksie na die muurprop beskadig is, moet die toestel vervang of herstel word volgens waarborg

NEEM KENNIS KOOKTYE IS GIDSLYNE ALLEENLIK
KOOKTYE KAN VERSKIL NA GELANG VAN GROOTE
VAN KOS

| Voedsel | °C | Tyd(min) | Wenke |
|-------------------------------|-----|----------|---|
| Gevriesde skyfies of wedges | 200 | 12-20 | n enkel laag skyfies -12 minutes mandjie half vol 15 mimutes mandjie vol (los gepak) |
| Vars skyfies | 200 | 20 | Skil,sny,spoel, maak droog en gooi in ou, peper en 1 teelepel olie |
| aartappel wedges | 200 | 20 | Vir a brose skil, smeer met olie |
| Aartappel met skil | 180 | 30-40 | Skil,sny,spoel, maak droog en gooi in ou, peper, crushed roosmaryn en 1 teelepel olie |
| Gebraaide aartappels | 180 | 25-35 | |
| Gevriesde uie ringe | 180 | 15 | |
| Gevriesde viskoekies groot | 180 | 20-25 | |
| Gevriesde viskoekies klein | 180 | 15-20 | |
| Vars viskoekies groot | 180 | 15-20 | |
| Vars viskoekies klein | 180 | 10 | |
| Gevriesde scampi in krummels) | 180 | 10-15 | |
| Vis goujons | 180 | 10 | Sny vis in repe rol in eier en krummels |
| Gevriesde samoosas | 180 | 20 | |
| Vars samoosas | 180 | 10-15 | |
| Gevriesde een rol | 180 | 15 | |
| Vars eend rol | 180 | 10-15 | |
| Beenloos | 180 | 15 | |
| Vars honder goujons | 180 | 10-15 | Sny hoender in repe rol in eier en krummels |
| Schnitzel | 180 | 15 | Slaan hoender met vleishammer en roll in eier en krummels |
| Hoender dye | 180 | 25-30 | Kook tyd is volgens groote |
| Tortillas | 200 | 5-10 | Vir n brose buitkant vryf met olie |
| Skotse eiers | 170 | 15-20 | Kook tyd is volgens groote |
| Roer braai | 180 | 25-30 | Voeg sout, peper en olie en sous 5 minute voor kooktyd klaar is complete |
| Worsies | 180 | 10 | Die vet sal in die bak drip, weg van die worsies |

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 totalmente satisfactorio y una larga vida del producto.



1. Descripción de piezas

1. Dial de control de temperatura
2. Dial del temporizador
3. Luz de calefacción
4. Luz de encendido
5. Unidad de freidora de aire
6. Tapa del botón de liberación de la cesta

7. Soporte de cesta
8. Botón de desbloqueo de la cesta
9. Cesta
10. Manija de la cesta

2. Consejos y advertencias de seguridad!

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

2.1. Uso o ambiente de trabajo:

- 2.1.1. Mantenga el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas obstruidas y oscuras invitan a accidentes.
- 2.1.2. Utilice el aparato en un lugar bien ventilado.
- 2.1.3. No coloque el aparato sobre superficies calientes, tales como placas de cocción, quemadores de gas, hornos o artículos similares.
- 2.1.4. Mantenga alejados a los niños y transeúntes cuando utilice este aparato.
- 2.1.5. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable, adecuada para soportar altas temperaturas y lejos de otras fuentes de calor y en contacto con el agua.
- 2.1.6. Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables tales como textiles, cortinas, cartón o papel, etc.
- 2.1.7. No coloque material inflamable cerca del aparato.
- 2.1.8. No utilice el aparato en combinación con un programador, temporizador u otro dispositivo que lo encienda automáticamente.
- 2.1.9. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados.
- 2.1.10. Asegúrese de que la tensión indicada en la etiqueta de características coincide con la tensión de red antes de enchufar el aparato.
- 2.2.11. Conecte el aparato a la red de alimentación con una toma de tierra soportando un mínimo de 10 amperios.
- 2.1.12. El enchufe del aparato debe encajar correctamente en la toma de corriente. No altere el enchufe.
- 2.1.13. Si el uso de un enchufe múltiple revisa las clasificaciones con cuidado, ya que la corriente uti-

lizada por varios aparatos podría fácilmente superar la clasificación del enchufe múltiple.

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

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

2.1.16. No fuerce el cable de alimentación. Nunca utilice el cable de alimentación para levantar, transportar o desenchufar el aparato. 2.1.17. No envuelva el cable de alimentación alrededor del aparato.

2.1.18. No sujete ni doble el cable de alimentación.

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

2.1.20. Compruebe el estado del cable de alimentación. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de descarga eléctrica.

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

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

2.1.23. No toque el enchufe con las manos mojadas.

2.2. Seguridad personal:

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

2.2.2. No toque las partes calientes de la aplicación, ya que puede causar quemaduras graves.

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

2.2.4. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimientos, a menos que se les haya proporcionado una super- visión o instrucción sobre el uso del aparato por una persona responsable de su uso la seguridad.

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

2.3. Uso y cuidado:

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

2.3.2. No utilice el aparato si las piezas o los accesorios no están bien colocados.

2.3.3. No utilice el aparato cuando esté vacío.

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

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

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

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

2.3.8. No guarde el aparato si todavía está caliente.

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

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

2.4. Servicio:

2.4.1. Asegúrese de que el aparato sea reparado únicamente por un técnico cualificado y que sólo se utilicen piezas de recambio 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 Reemplazarlo para evitar un peligro.

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

3. Instrucciones de uso

3.1. Antes de usar:

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

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

3.2. Uso y cuidado:

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

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

3.3 Uso:

3.3.1. Coloque la freidora sobre una superficie resistente al calor.

3.3.2. Retire la cesta del soporte de la cesta colocando una mano encima de la freidora. Sujete el mango con la otra mano y tire suavemente del soporte de la cesta.

3.3.3. Coloque el soporte de la cesta sobre una superficie plana y resistente al calor.

3.3.4. Para retirar la cesta del soporte de la cesta, empuje la cubierta del botón de liberación de la cesta hacia adelante y sostenga el botón de liberación de la cesta. Levante la cesta del soporte de la cesta.

3.3.5. Añada el alimento a la cesta (tenga en cuenta la marca MAX)

3.3.6. Deje suficientes espacios entre los alimentos para que el aire caliente circule.

3.3.7. Vuelva a colocar la cesta en el interior del soporte de la cesta colocando el mango en el receptor hasta que oiga el clic en su lugar.

3.3.8. Vuelva a colocar el soporte de la canasta en la unidad de la freidora de aire.

3.3.9. Inserte el enchufe en la toma de corriente y encienda la toma de corriente.

3.3.10. Ajuste la temperatura y la hora al nivel deseado. (Es una buena idea para establecer un adicional de 3-5 minutos para que la freidora de aire puede precalentar).

3.3.11. La luz de encendido se iluminará, indicando que la freidora está encendida.

3.3.12. La luz de calentamiento se encenderá, indicando que la freidora se calienta. La luz de calefacción se encenderá y apagará periódicamente. Esto es normal e indica que la temperatura está siendo regulada para mantener la temperatura correcta.

3.3.13. Una vez transcurrido el tiempo establecido, la freidora se apagará automáticamente.

3.3.14. Retire la cesta del soporte de la cesta colocando una mano encima de la freidora. Sujete el mango con la otra mano y tire suavemente del soporte de la cesta.

3.3.15. Coloque el soporte de la cesta sobre una

superficie plana y resistente al calor.

3.3.16. Para retirar la cesta del soporte de la cesta, empuje la cubierta del botón de liberación de la cesta hacia adelante y sostenga el botón de liberación de la cesta. Levante la cesta del soporte de la cesta.

3.3.17. Vaciar los alimentos en el plato de servir.

3.3.18. Si en cualquier momento desea detener el proceso de cocción, puede activar manualmente el temporizador a la posición "0".

3.3.19. Apague la toma de corriente y retire el enchufe de la toma de corriente.

3.4 Una vez que haya terminado de usar el aparato:

3.4.1. Permita que el aparato se enfríe.

3.5.2. Desconecte el aparato de la red eléctrica.

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

4. Limpieza

4.1. Desconecte el aparato de la red eléctrica y deje que se enfríe completamente antes de realizar cualquier tarea de limpieza.

4.2. Retire la cesta de la freidora como se describió anteriormente y utilice agua caliente y jabón para limpiarla.

4.3. Limpie las partes exteriores del aparato con un paño húmedo con unas gotas de detergente y luego seque. **¡PRECAUCIÓN!** No sumerja las partes eléctricas del aparato en ningún líquido.

4.4. Limpie el soporte de la cesta con un paño húmedo, no lo sumerja en agua.

4.5. No utilice disolventes, ni productos con un pH ácido o base, tales como lejía, o productos abrasivos, para limpiar el aparato.

4.6. Nunca sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido o colóquelo bajo agua corriente.

4.6.7. Deje que todas las piezas se sequen completamente antes de volver a montar la freidora.

5. Anomalías y reparación

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

5.2. Si la conexión a la red ha sido dañada, debe ser reemplazada y debe proceder como lo haría en caso de daños.

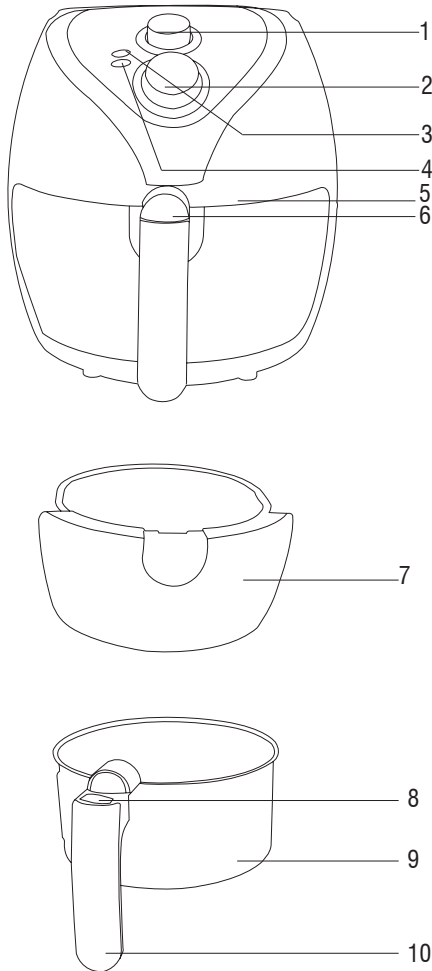
POR FAVOR TENGA EN CUENTA QUE TODOS LOS TIEMPOS DE COCCIÓN SON UNA LÍNEA DE GUÍA ÚNICAMENTE.

LOS TIEMPOS DE COCCIÓN PUEDEN VARIAR DEPENDIENDO DEL TAMAÑO DE LA COMIDA

| Alimentos | b°C | Tiempo (min) | Consejos |
|--|-----|--------------|---|
| patatas fritas congeladas / cuñas de la patata | 200 | 12-20 | Una sola capa de fichas -12 minutos de canasta medio llena. 15 minutos cesta llena (suelto embalado) |
| Patatas fritas frescas | 200 | 20 | Pelar, cortar, enjuagar, secar con una toalla, mezclar con sal, pimienta y 1 cucharadita |
| Cuñas frescas de papa | 200 | 20 | Para una chaqueta crujiente, frote con aceite |
| Patatas en chaqueta | 180 | 30-40 | Pelar, cortar, enjuagar, secar con una toalla, mezclar sal, pimienta, romero triturado (opcional) y 1 cucharadita de aceite |
| Patatas asadas | 180 | 25-35 | |
| Anillos de cebolla congelados | 180 | 15 | |
| Tortas de pescado congeladas grandes | 180 | 20-25 | |
| Tarta de pescado congelada pequeña | 180 | 15-20 | |
| Pescado fresco grande | 180 | 15-20 | |
| Pescado fresco pequeño | 180 | 10 | |
| Scampi congelados (en migas) | 180 | 10-15 | |
| Goujons de pescado | 180 | 10 | Cortar el pescado en tiras, rodar en el huevo, luego la estación en migas |
| Samosas congeladas | 180 | 20 | |
| Samosas frescas | 180 | 10-15 | |
| Rollos de pato congelados | 180 | 15 | |
| Rollos de pato fresco | 180 | 10-15 | |
| Deshuesado preformado | 180 | 15 | |
| Goujons de pollo fresco | 180 | 10-15 | Cortar el pollo en tiras, rodar en el huevo, luego la estación en migas |
| Schnitzel | 180 | 15 | Bater el pollo plano, abrigo en el huevo y luego la temporada |
| Muslos de pollo | 180 | 25-30 | El tiempo de cocción depende del tamaño |
| Tortillas | 180 | 5-10 | Para un acabado crujiente, frotar con aceite |
| Huevos escocés | 170 | 15-20 | El tiempo de cocción depende del tamaño |
| Sofrito | 180 | 25-30 | Mezcle el sal, pimienta y 1 cucharadita de aceite. Añadir un poco (de su elección) salsa 5 minutos antes de que esté completo |
| Chorizo | 180 | 10 | La grasa gotea en el tazón, lejos de las salchichas |

Cher client,

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



1. Description des pièces

1. Cadran de contrôle de la température
2. Compteur de minuterie
3. Lumière de chauffage
4. Voyant d'alimentation
5. Unité de friteuse
6. Couvercle du bouton de déverrouillage

7. Porte-panier
8. Bouton de déverrouillage du panier
9. Panier
10. Poignée de panier

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 l'observation de ces instructions peuvent entraîner un accident. Nettoyez toutes les parties du produit qui seront en contact avec les aliments, comme indiqué dans la section de nettoyage, avant utilisation.

2.1. Environnement d'utilisation ou de travail:

- 2.1.1. Gardez la zone de travail propre et bien éclairée. Les zones obsolètes et obscures invitent des accidents.
- 2.1.2. Utilisez l'appareil dans un endroit bien ventilé.
- 2.1.3. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes, telles que des plaques de cuisson, des brûleurs à gaz, des fours ou des articles similaires.
- 2.1.4. Gardez les enfants et les personnes présentes à l'écart lorsque vous utilisez cet appareil.
- 2.1.5. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plate et stable, apte à supporter des températures élevées et à l'écart des autres sources de chaleur et au contact de l'eau.
- 2.1.6. Gardez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables tels que les textiles, les rideaux, le carton ou le papier, etc.
- 2.1.7. Ne placez pas de matière inflammable près de l'appareil.
- 2.1.8. N'utilisez pas l'appareil en association avec un programmeur, une minuterie ou un autre appareil qui l'allume automatiquement.
- 2.1.9. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé.
- 2.1.10. Assurez-vous que la tension indiquée sur l'étiquette d'évaluation correspond à la tension d'alimentation secteur avant de brancher l'appareil.
- 2.2.11. Branchez l'appareil sur l'alimentation électrique du réseau avec une prise de terre résistant à un minimum de 10 ampères.
- 2.1.12. La fiche de l'appareil doit s'adapter correctement à la prise secteur. Ne modifiez pas la fiche.
- 2.1.13. Si vous utilisez une vérification multiple, vérifiez bien les notes car le courant utilisé par plusieurs appareils pourrait facilement dépasser la note de la

prise multiple.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.2. Sécurité personnelle:

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

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

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

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

une personne responsable de leur sécurité.

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

2.3. Utilisation et soin:

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

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

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

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

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

2.3.6. Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'entreprendre une tâche de nettoyage.

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

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

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

2.3.10. Si, pour une raison ou pour une autre, l'appareil devait prendre feu, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et **NE PAS UTILISER D'EAU POUR ARRÊTER L'INCENDIE.**

2.4. Un service:

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

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

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

3. Instructions d'utilisation

3.1. Avant utilisation:

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

3.1.2. Avant d'utiliser le produit pour la première fois,

nettoyez les pièces qui entreront en contact avec les aliments de la manière décrite dans la section de nettoyage.

3.2. Utilisation et soin:

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

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

3.3 Utilisation:

3.3.1. Placez la friteuse sur une surface résistant à la chaleur.

3.3.2. Retirez le panier du support du panier en plaçant une main sur la friteuse. Serrez la poignée avec votre autre main et tirez doucement le porte-gobelet.

3.3.3. Placez le support du panier sur une surface plane et résistante à la chaleur.

3.3.4. Pour retirer le panier du support du panier, enfoncez le couvercle du bouton de déverrouillage du dossier vers l'avant et maintenez le bouton de déverrouillage du panier. Soulevez le panier hors du porte-panier.

3.3.5. Ajouter de la nourriture au panier (conservez la note MAX en tête)

3.3.6. Laissez suffisamment d'espace entre les aliments pour faire circuler de l'air chaud.

3.3.7. Remettez le panier à l'intérieur du porte-panier en plaçant la poignée dans le récepteur jusqu'à ce que vous entendiez le mettre en place.

3.3.8. Insérez le porte-panier dans l'unité de la friteuse.

3.3.9. Insérez la fiche dans la prise murale et allumez la prise d'alimentation.

3.3.10. Réglez la température et l'heure à votre niveau souhaité. (C'est une bonne idée de régler 3 à 5 minutes supplémentaires afin que la friteuse puisse préchauffer).

3.3.11. Le voyant d'alimentation s'allume, ce qui indique que la friteuse est allumée.

3.3.12. La lampe de chauffage s'allume, indiquant que la friteuse chauffe. La lampe de chauffage s'allume et s'éteint périodiquement. Ceci est normal et indique que la température est réglée pour maintenir la température correcte.

3.3.13. Une fois que le temps réglé s'est écoulé, la friteuse s'éteindra automatiquement.

3.3.14. Retirez le panier du support du panier en plaçant une main sur la friteuse. Serrez la poignée avec

votre autre main et retirez doucement le porte-panier.

3.3.15. Placez le support du panier sur une surface plane et résistante à la chaleur.

3.3.16. Pour retirer le panier du support du panier, enfoncez le couvercle du bouton de déverrouillage du dossier vers l'avant et maintenez le bouton de déverrouillage du panier. Soulevez le panier hors du porte-panier.

3.3.17. Vider les aliments dans votre plat de service désiré.

3.3.18. Si, à tout moment, vous souhaitez arrêter le processus de cuisson, vous pouvez activer manuellement la minuterie sur la position "0".

3.3.19. Éteignez la prise de courant et retirez la bougie de la prise murale.

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

3.4.1. Laisser refroidir l'appareil.

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

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

4. Nettoyage

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

4.2. Retirez le panier de la friteuse comme décrit ci-dessus, et utilisez de l'eau chaude savonneuse pour le nettoyer.

4.3. Nettoyez les parties extérieures de l'appareil avec un chiffon humide avec quelques gouttes de liquide vaisselle puis séchez. MISE EN GARDE! Ne pas immerger les pièces électriques de l'appareil dans un liquide quelconque.

4.4. Nettoyez le porte-panier avec un chiffon humide, ne le submergez pas dans l'eau.

4.5. N'utilisez pas de solvants ou de produits à base d'acide pH tel que l'eau de javel ou des produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

4.6. Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide ou le placer sous l'eau courante.

4.6.7. Laissez toutes les pièces sécher complètement avant de remonter la friteuse.

5. Anomalies et réparation

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

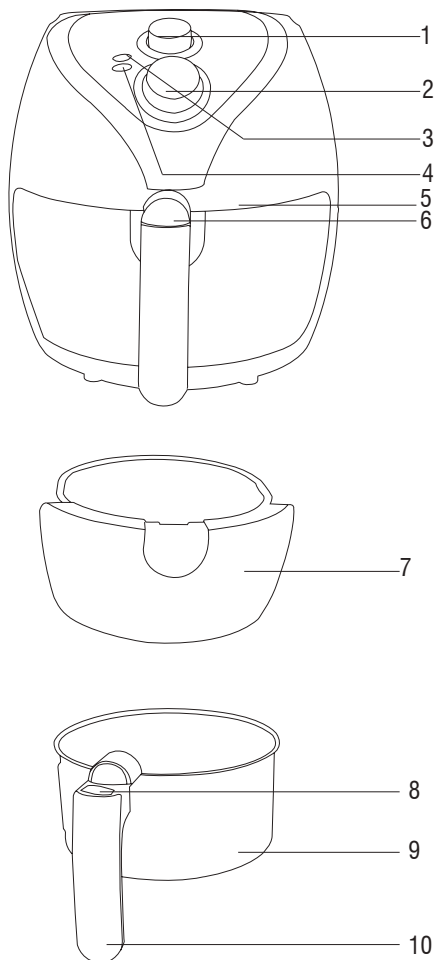
5.2. Si la connexion au secteur a été endommagée, elle doit être remplacée et vous devez procéder comme vous le feriez en cas de dommage.

VEUILLEZ NOTER QUE TOUTES LES TEMPS DE CUISINE SONT UNE ORIENTATION SEULEMENT. LES TEMPS DE CUISINE PEUVENT VARIER DEPEN- DANT DE LA TAILLE DE L'ALIMENTATION

| Aliments | D°C | Temps (min) | Conseils |
|---|-----|-------------|---|
| Frites congelés / morceaux de pommes de terre | 200 | 12-20 | Une seule couche de frites - 12 minutes de panier à moitié plein. 15 minutes de panier complet (lâchement emballé) |
| frites fraîches | 200 | 20 | Éplucher, couper, rincer, sécher les serviettes, mélanger du sel, du poivre et 1 c. à thé d'huile |
| Cales de pommes de terre fraîches | 200 | 20 | Pour une veste croustillante, frotter avec de l'huile |
| pomme de terre en robe des champs | 180 | 30-40 | Éplucher, couper, rincer, sécher les serviettes, mélanger du sel, du poivre, du romarin concassé (facultatif) et 1 c. À thé d'huile |
| Pommes de terre rôties | 180 | 25-35 | |
| Anneaux d'oignons surgelés | 180 | 15 | |
| Grosses croquettes de poisson | 180 | 20-25 | |
| Petits croquette de poisson congelés | 180 | 15-20 | |
| Grosses croquettes de poisson fraîches | 180 | 15-20 | |
| Petites croquettes de poisson fraîches | 180 | 10 | |
| langoustines congelée (en miettes) | 180 | 10-15 | |
| Goujons de poisson | 180 | 10 | Couper les poissons dans les bandes, rouler dans les œufs, puis assaisonner en miettes |
| Samosas congelées | 180 | 20 | |
| Samosas frais | 180 | 10-15 | |
| rouleaux de canard congelé | 180 | 15 | |
| Rouleaux de canard Frais. | 180 | 10-15 | |
| Désossé préformé | 180 | 15 | |
| Goujons de poulet frais | 180 | 10-15 | Couper le poulet dans les bandes, rouler dans les œufs, puis assaisonner les miettes |
| escalope viennoise | 180 | 15 | Marteler le poulet à plat, couvrir dans l'oeuf et ensuite assaisonner |
| Cuisses de poulet | 180 | 25-30 | Le temps de cuisson dépend de la mesure. |
| Tortillas | 180 | 5-10 | Pour une finition croustillante, frotter avec de l'huile |
| Oeufs écossais | 170 | 15-20 | Le temps de cuisson dépend de la mesure. |
| Les Sautés | 180 | 25-30 | Mélanger du sel, du poivre et 1 c. À thé d'huile. Ajouter un peu (de votre choix) sauce 5 minutes avant son achèvement. |
| Saucisses | 180 | 10 | La graisse goutte dans le bol, loin des saucisses. |

Estimado cliente,

Obrigado por comprar um produto da marca Mellerware. Graças à sua tecnologia, design e operação e ao fato de que ele excede os mais rigorosos padrões de qualidade, um uso totalmente satisfatório e longa vida do produto pode ser assegurada.



1. Descrição das Peças

1. Controle de temperatura
2. Timer dial
3. Luz de aquecimento
4. Luz de alimentação
5. Unidade de fritadeira de ar
6. Tampa do botão de liberação do cesto
7. Suporte de cesto

8. Botão de liberação do cesto

9. Cesta

10. Pega do cesto

2. Conselhos e avisos de segurança!

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

2.1. Utilização ou ambiente de trabalho:

2.1.1. Mantenha a área de trabalho limpa e bem iluminada. As áreas obstruídas e escuras convidam acidentes.

2.1.2. Utilize o aparelho numa área bem ventilada.

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

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

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

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

2.1.7. Não coloque material inflamável perto do aparelho.

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

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

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

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

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

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

2.1.14. Se qualquer um dos invólucros do aparelho

se quebrar, desligue imediatamente o aparelho da corrente eléctrica para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

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

2.1.16. Não force o cabo de alimentação. Nunca utilize o cabo de alimentação para levantar, transportar ou desligar o aparelho. 2.1.17. Não enrole o cabo de alimentação ao redor do aparelho.

2.1.18. Não prenda nem dobre o cabo de alimentação.

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

2.1.20. Verifique o estado do cabo de alimentação. Cabos danificados ou emaranhados aumentam o risco de choque eléctrico.

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

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

2.1.23. Não toque na ficha com as mãos molhadas.

2.2. Segurança pessoal:

2.2.1. **CUIDADO:** Não deixe o aparelho desatento durante o uso, pois existe o risco de 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 utilizado por hóspedes em ambientes de hospitalidade, tais como bed and breakfast, hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais, mesmo em casas de fazenda, áreas do pessoal de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.

2.2.4. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por falta de experiência e conhecimento, a não ser que tenham recebido supervisão ou instrução 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. Uso e cuidados:

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

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

2.3.3. Não utilize o aparelho quando estiver vazio.

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

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

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

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

2.3.8. Não guarde o aparelho se ainda estiver quente.

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

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

2.4. Serviço:

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

2.4.2. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o fabricante ou o seu agente de assistência ou uma pessoa

Substitua-o para evitar um perigo.

2.4.3. Qualquer mau uso ou não seguimento das instruções de utilização torna nula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

3. Instruções de utilização

3.1. Antes de usar:

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

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

3.2. Uso e cuidados:

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

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

3.3 Utilização:

3.3.1. Coloque a fritadeira sobre uma superfície resistente ao calor.

3.3.2. Remova o cesto do suporte de cesta colocando uma mão sobre a fritadeira de ar. Segure a alça com a outra mão e puxe suavemente o suporte da cesta para fora.

3.3.3. Coloque o suporte do cesto numa superfície plana e resistente ao calor.

3.3.4. Para remover o cesto do suporte do cesto, empurre a tampa do botão de libertação do cesto para a frente e segure o botão de libertação do cesto para dentro. Levante o cesto para fora do suporte do cesto.

3.3.5. Adicione o alimento ao cesto (mantenha a marca MAX em mente)

3.3.6. Deixe espaço suficiente entre os alimentos para que o ar quente circule.

3.3.7. Coloque o cesto de volta dentro do suporte da cesta, colocando o identificador no receptor até ouvir o clique no lugar.

3.3.8. Volte a colocar o suporte do cesto na unidade de fritadeira.

3.3.9. Insira o plugue na tomada e ligue a tomada.

3.3.10. Ajuste a temperatura ea hora para o nível desejado. (É uma boa idéia para definir um adicional de 3-5 minutos para que a fritadeira pode pré-calor).

3.3.11. A luz de alimentação acenderá, indicando que a fritadeira está ligada.

3.3.12. A luz de aquecimento acende-se, indicando que a fritadeira está a aquecer. A luz de aquecimento irá periodicamente acender e desligar. Isso é normal e indica que a temperatura está sendo regulada para manter a temperatura correta.

3.3.13. Depois de decorrido o tempo ajustado, a fritadeira desliga-se automaticamente.

3.3.14. Remova o cesto do suporte de cesta colocando uma mão sobre a fritadeira de ar. Segure a alça com a outra mão e puxe suavemente o suporte da cesta para fora.

3.3.15. Coloque o suporte do cesto numa superfície plana e resistente ao calor.

3.3.16. Para remover o cesto do suporte do cesto,

empurre a tampa do botão de libertação do cesto para a frente e segure o botão de libertação do cesto para dentro. Levante o cesto para fora do suporte do cesto.

3.3.17. Esvazie o alimento em seu prato de servir desejado.

3.3.18. Se, a qualquer momento, quiser interromper o processo de cozedura, pode ligar manualmente o temporizador para a posição "0".

3.3.19. Desligue a tomada e retire a ficha da tomada.

3.4 Depois de terminar de usar o aparelho:

3.4.1. Deixe o aparelho arrefecer.

3.5.2. Desligue o aparelho da rede eléctrica.

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

4. Limpeza

4.1. Desligue o aparelho da rede eléctrica e deixe-o arrefecer completamente antes de executar qualquer tarefa de limpeza.

4.2. Remova o cesto da fritadeira conforme descrito acima e use água quente e sabão para limpá-lo.

4.3. Limpe as partes exteriores do aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e depois seque. **CUIDADO!** Não mergulhe as partes eléctricas do aparelho em qualquer líquido.

4.4. Limpe o suporte do cesto com um pano húmido, não submergir em água.

4.5. Não utilize solventes, nem produtos com pH ácido ou básico, tais como lixívia ou produtos abrasivos, para a limpeza do aparelho.

4.6. Nunca submergir o aparelho em água ou qualquer outro líquido ou colocá - lo sob água corrente.

4.6.7. Deixe todas as peças secar completamente antes de voltar a montar a

5. Anomalias e reparos

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

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

POR FAVOR NOTE TODOS OS TEMPOS DE COZEDURA SÃO UMA GUIA- LINHA SOMENTE. TEMPO DE COZINHA PODE VARIAR DEPENDENDO DO TAMANHO DA ALIMENTAÇÃO

| Alimentos | b°C | Tempo (min) | Conselho |
|--|-----|-------------|--|
| batatas fritas congeladas / fatias de batata | 200 | 12-20 | Uma única camada de chips - 12 minutos de cesta meio cheio. 15 minutos cesta cheia (vagamente embalado) |
| Batatas fritas frescas | 200 | 20 | Descasque, corte, enxágüe, toalha seca, misture sal, pimenta e 1 colher de chá. óleo |
| Fatias de batata frescas | 200 | 20 | Para um revestimento crocante, esfregue com óleo |
| Batatas em casaco | 180 | 30-40 | Descasque, corte, enxágüe, secar com toalha, misture sal, pimenta, alecrim esmagado (opcional) e 1 colher de chá. óleo |
| Batatas assadas | 180 | 25-35 | |
| Anéis de cebola congelados | 180 | 15 | |
| Congelados bolos de peixe grande | 180 | 20-25 | |
| Congelados bolos de peixe pequeno | 180 | 15-20 | |
| Bolos de peixe fresco grande | 180 | 15-20 | |
| Bolos de peixe fresco pequeno | 180 | 10 | |
| Scampi congelados (em migalhas) | 180 | 10-15 | |
| filetes de peixe | 180 | 10 | Cortar o peixe em tiras, rolar no ovo, em seguida, tempere em migalhas |
| Samosas congeladas | 180 | 20 | |
| Samosas frescas | 180 | 10-15 | |
| Rolos de pato congelados | 180 | 15 | |
| Rolos de pato fresco | 180 | 10-15 | |
| Desossado pré-formado | 180 | 15 | |
| Filetes de frango frescos | 180 | 10-15 | Corte o frango em tiras, rolo no ovo, em seguida, tempere em migalhas |
| Schnitzel | 180 | 15 | Pregar o frango plano, casaco em ovo e, em seguida, temporada |
| Coxas de frango | 180 | 25-30 | Tempo de cozimento depende do tamanho |
| Tortilhas | 180 | 5-10 | Para um acabamento crocante, esfregue com óleo |
| Ovos escocês | 170 | 15-20 | Tempo de cozimento depende do tamanho |
| Stir fry | 180 | 25-30 | Misture sal, pimenta e 1 colher de chá. óleo. Adicione um pouco (de sua escolha) molho 5 minutos antes de estar completo |
| Salsichas | 180 | 10 | A gordura goteja na tigela, longe das salsichas |

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

First Year – 1 Year Retail Warranty:

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

Second Year – 1 Year Extended Warranty

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

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

Before returning your product, check the following:

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

The following conditions apply:

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

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

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

Repairs Out of the Warranty Period

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

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

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

ONLINE WARRANTY REGISTRATION

Why register your warranty?

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

Added Benefits

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

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

How to Register your Online Warranty?

STEP1 Create your user profile:

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



STEP2 Pick a registration method:



DESKTOP/ LAPTOP

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



SMART PHONE/ TABLET

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



FAX

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

Notes:

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

inside your profile.

5. Please note that you must check that your receipt has been uploaded correctly. Creative Housewares cannot be held responsible for faxes or files not received.
6. For assistance with registration please email: marketing@chwsa.co.za

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

creative housewares

National Service Centre: 086 111 5006

e-mail: help@chwsa.co.za

www.creativehousewares.co.za

Cape Town

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

Durban

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

Johannesburg

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

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

Eerste Jaar - 1 Jaar Kleinhandelswaarborg:

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

Tweede Jaar - 1 Jaar Uitgebreide Waarborg

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

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

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

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

Die volgende voorwaardes geld:

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

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

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

Herstelwerk buite die waarborg tydperk

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

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

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

AANLYN WAARBORG REGISTRASIE

Hoekom moet u die waarborg moet registreer?

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

Bygevoegde Voordele

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

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

Hoe om u Aanlyn Waarborg te Registreer?

STAP 1 Skep u gebruikersprofiel:

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

STAP 2 Kies 'n registrasie metode:



REKENAAR/ SKOOTREK- ENAAR

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



SMART- FOON / TABLET

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



FAKS

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



Notas:

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

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

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

creative housewares

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

Cape Town

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

Durban

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

Johannesburg

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

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

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

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

