

mellerware®

Crunchy

Air fryer

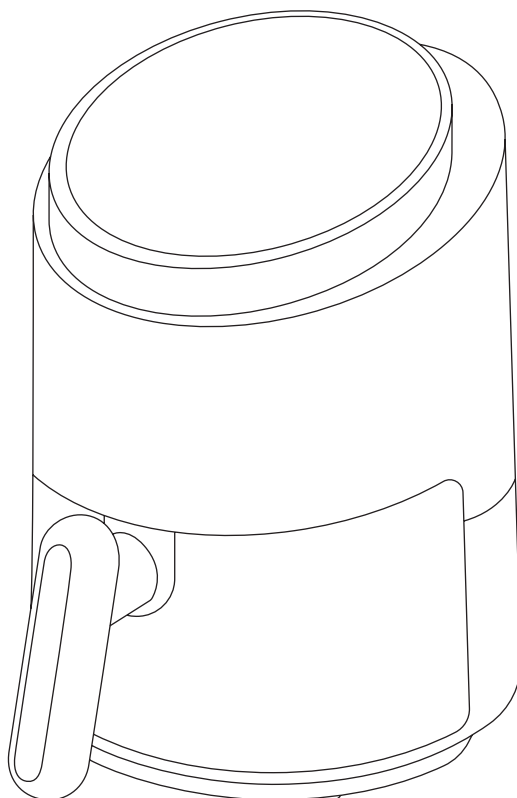
Freidora de aire

Friteuse sans huile

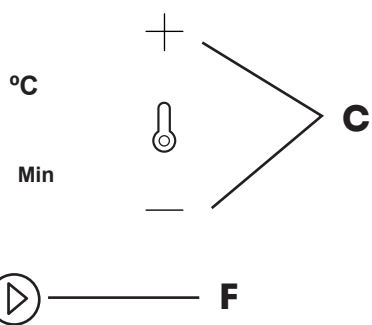
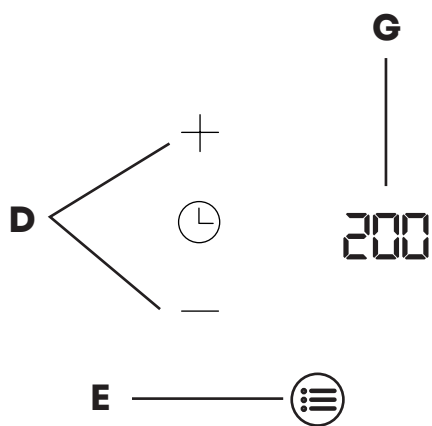
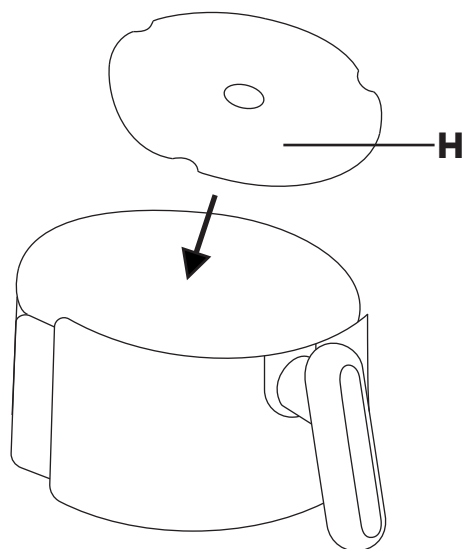
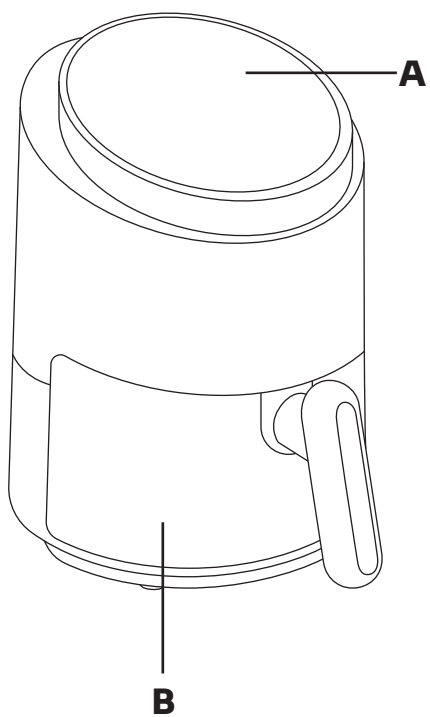
Fritadeira de ar quente

Heissluftfritteuse

Friggitrice ad aria







Dear customer,

Many thanks 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.

**Safety advice
and warnings**

- 1.** 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.
- 2.** Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.
- 3.** This appliance can be used by people unused to its handling, disabled people or children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 4.** Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- 5.** Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- 6.** This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 7.** Do not use the appliance in association with a programmer, timer or other device that automatically switches it on.
- 8.** If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified person in order to avoid a hazard.
- 9.** This appliance is for household use only, not professional, industrial use.

- Do not force the power cord. Never use the power cord to lift up, carry or unplug the appliance.
- Do not clip or crease the power cord.
- Do not allow the power cord to hang or to come into contact with the hot surfaces of the appliance.
- Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- Do not touch the plug with wet hands.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged. If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak
- Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.
- Use the appliance in a well-ventilated area.
- Do not place the appliance on hot surfaces, such as cooking plates, gas burners, ovens or similar.
- Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface, suitable for withstanding high temperatures and away from other heat sources and contact with water.

CAUTION: In order to prevent

overheating do not cover the appliance.

- Do not use or store the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance out in the rain or exposed to moisture. If water gets into the appliance, this will increase the risk of electric shock.
- Do not use the appliance in the case of persons insensitive to heat (the appliance has heated surfaces).
- Do not touch the heated parts of the appliance, as it may cause serious burns.

USE AND CARE:

- Fully extend the appliance's power cable before each use.
- Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not use the appliance when empty.
- Do not use the appliance if the timer switch does not work properly.
- Do not move the appliance while in use.
- To keep the non-stick treatment in good condition, do not use metal or pointed utensils on it.
- Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.

- Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.
- Turn the thermostat control to the minimum (MIN) setting. This does not mean that the iron is switched off permanently.

Service

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

Description

- A - Control panel
- B - Frying basket
- C - Temperature buttons
- D - Timer buttons
- E - Menu
- F - Start / Stop
- G - Screen
- H - Grill

If the model of your appliance does not have the accessories described above, they can also be bought separately from the Technical Assistance Service.

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USE:

- Make sure that the entire product's packaging has been removed.
- 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.

USE:

- Unroll the cable completely before plugging it in.
- Connect the appliance to the mains.
- Take the basket (B) out of the fryer.

Note: put the grill (H) inside the frying basket.

- Put the ingredients you want to fry inside the basket (B).
Introduce the basket inside the fryer.
- The device is in standby mode. The start/stop button (F) is on.
- Press the start/stop button (F) and it will start flashing. 200°C and 12min will appear on the screen by default.
- The temperature and time appear on the screen alternating in 5 second intervals.

TEMPERATURE AND TIME

- Press the +/- button (C) to modify the temperature.
- The temperature increases or decreases in intervals of 5°C and in a range of 80 to 200°C.
- Press the +/- button (D) to modify the time.
- Time increases or decreases in 1 minute intervals and in a range of 1 to 60 minutes.

DEFAULT PROGRAMS

- This device has 7 predefined menus:

- Potato chips
 - Sweet potato
 - Vegetables
 - Cake
 - Chicken wings
 - Fish
 - Meat
 - To select each program, press the menu button (E) repeatedly until the desired program is selected.
 - If you wish, you can also modify the temperature and time parameters of the predefined programs.
 - Once you have selected the program and have adapted the temperature and time to your liking, press the start / stop button (F) to start heating.
 - The display will show the temperature the appliance is reaching until it reaches the desired temperature.
 - The start / stop button (F) will stop flashing.
- Note:** During the heating state, neither the temperature nor the time can be changed.
- The fryer makes a sound at the end of heating. The previously selected temperature and time will appear on the display again.
 - If you want to shake food halfway through cooking, you can simply remove the tray from inside the appliance and shake it. The screen will turn off.
 - Put the basket back (do not press any button). The process will continue its course.

- Once the cooking time reaches its end, pull out the basket outside the appliance.

CAUTION: The frying basket and the food will be very HOT.

Place the basket over a plain surface able to work with high temperatures.

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE:

- Unplug the appliance from the mains.
- Clean the appliance as it is explained on the cleaning section.

SAFETY THERMAL PROTECTOR:

- The appliance has a safety device, which protects the appliance from overheating.
- If the appliance turns itself off and does not switch itself on again, disconnect it from the mains supply, and wait for approximately 15 minutes before reconnecting.
- If the machine does not start again seek authorised technical assistance.

Cleaning

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as

bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.

- Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- The frying basket can be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program).

Anomalies and repair

Take the appliance to an authorised technical support service if product is damaged or other problems arise. Do not attempt to disassemble or repair the appliance yourself as this may be dangerous.

For EU products versions and/or in case that it is requested in your

country: ECOLOGY AND RECYCLABILITY OF THE PRODUCT

- The materials of which the packaging of this appliance consists are included in a collection, classification and recycling system. Should you

wish to dispose of them, use the appropriate public recycling bins for each type of material.

- The product does not contain concentrations of substances that could be considered harmful to the environment.



- This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended; take it to an authorised waste agent for the selective collection of Waste from Electric and Electronic Equipment (WEEE).

This appliance complies with Directive 2014/35/EU on Low Voltage, Directive 2014/30/EU on Electromagnetic Compatibility, Directive 2011/65/EU on the restrictions of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on the ecodesign requirements for energy-related products.

Warranty and technical assistance

This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests you must go to any of our official technical assistance services.

You can find the closest one by accessing the following web link:

www.mellerware.com

You can also request related information by contacting us.

You can download this instruction manual and its updates at www.mellerware.com

Recommendation table

The table below contains common configuration parameters that may be useful to you.

NOTE: Please note that these parameters are merely indicative.

Food can be of different origin, size, shape and brand, so we cannot guarantee the best parameters for specific foods.

	MIN./MAX. AMOUNT	TIME (min)	TEMP. (°C)	SHAKE YES/NO	EXTRA INFOR- MATION
POTATOES & FRIES					
Thin frozen fries	200-300	12-15	200	YES	
Thick frozen fries	200-300	15-18	200	YES	
Home made fries	200-300	20-25	180	YES	Add spoon of oil
VEGETA- BLES					
Scalived peppers, aubergine	100-250	10	160	YES	Add spoon of oil
MEAT & POULTRY					
Hamburger	100-300	10-13	180		
Drumsticks	100-300	12-15	180		
Chicken breast	100-300	20-25	180		
SNAKS					
Spring rolls	100-250	8-10	200	YES	
Frozen chicken nuggets	100-300	8-10	200	YES	
Frozen fish fingers	100-250	8-10	200	YES	
BAKING					
Cake	250	20-25	160		Use silicone cups / liners
Quiche	300	20-22	180		Use silicone cups / liners
Muffins	250	15-18	200		Use silicone cups / liners

Distinguido cliente:

Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un producto de la marca Mellerware. Su tecnología, diseño y funcionalidad, junto con el hecho de superar las más estrictas normas de calidad le comportarán total satisfacción durante mucho tiempo.

Consejos y advertencias de seguridad

- 1.** Leer atentamente este folleto de instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guardarlo para posteriores consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.
- 2.** Antes del primer uso, limpiar todas las partes del producto que puedan estar en contacto con alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.
- 3.** Este aparato puede ser utilizado por personas no familiarizadas con su uso, personas discapacitadas o niños mayores de 8 años siempre que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido formación sobre el uso seguro del aparato y entiendan los peligros que comporta.
- 4.** Mantener el aparato y su conexión red fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- 5.** Los niños no deben realizar operaciones de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que sean mayores de 8 años y tengan la supervisión de un adulto.
- 6.** Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.
- 7.** No usar el aparato asociado a un programador, temporizador u otro dispositivo que conecte el aparato automáticamente.
- 8.** Si el cable de alimentación está

dañado, debe ser substituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

9. Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial.

- Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red.
- Conectar el aparato a una base de toma de corriente que soporte como mínimo 10 amperios.
- La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija.
- No forzar el cable eléctrico de conexión. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- No dejar que el cable eléctrico de conexión quede atrapado o arrugado.
- No dejar que el cable eléctrico de conexión quede en contacto con las superficies calientes del aparato.
- Verificar el estado del cable eléctrico de conexión. Los cables

dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.

- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.
 - No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.
 - Si alguna de las envolventes del aparato se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.
 - No utilizar el aparato si ha caído, si hay señales visibles de daños, o si existe fuga.
 - Use el aparato en una zona ventilada.
 - No colocar el aparato sobre superficies calientes tales como placas de cocción, quemadores de gas, hornos o similares.
 - Situar el aparato sobre una superficie horizontal, plana, estable y apta para soportar altas temperaturas, alejada de otras fuentes de calor y de posibles salpicaduras de agua.
- ADVERTENCIA:** A fin de evitar un sobrecalentamiento, no cubrir el aparato.
- Este aparato no es adecuado para uso en exteriores.
 - No exponer el aparato a la lluvia o condiciones de humedad. El agua que entre en el aparato aumentará el riesgo de choque eléctrico.
 - No usar el aparato, en el caso de personas insensibles al calor (ya que el aparato tiene superficies calefactadas).

- No tocar las partes calefactadas del aparato, ya que pueden provocar quemaduras.

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS:

- Antes de cada uso, extender completamente el cable de alimentación del aparato.
- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No usar el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
- No utilizar el aparato vacío.
- No usar el aparato si el temporizador no funciona correctamente.
- No mover o desplazar el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Para conservar el tratamiento antiadherente en buen estado, no utilizar sobre el utensilios metálicos o punzantes.
- Desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento
- Colocar el mando termostato a la posición de mínimo (MIN), no garantiza la desconexión permanente del aparato.

Servicio

Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.

Descripción

A - Panel de control
 B - Cubeta de freír
 C - Botones temperatura
 D - Botones tiempo
 E - Menú
 F - Start / Stop
 G - Pantalla
 H - Rejilla

En caso de que su modelo de aparato no disponga de los accesorios descritos anteriormente, éstos también pueden adquirirse por separado en los Servicios de Asistencia Técnica.

Modo de empleo

NOTAS PREVIAS AL USO:

- Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.
- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.

USO:

- Desenrolle completamente el cable antes de enchufar.

- Enchufe el aparato a la red eléctrica.
- Saque la cubeta (B) de la freidora.

Nota: insertar la rejilla (H) dentro de la cubeta.

- Ponga los ingredientes que desea freír, asar o cocinar en la cubeta (B).
- Vuelva a introducir la cubeta en el aparato.
- El aparato se encuentra en modo espera. La luz del botón on/off está encendida.
- Pulsar el botón on/off (F) y empezará a parpadear. En la pantalla aparecerá 200°C/12min por defecto.
- La temperatura y el tiempo aparecen en la pantalla alternándose en intervalos de 5 segundos.

TEMPERATURA Y TIEMPO

- Pulsar el botón +/- (C) para modificar la temperatura.
- La temperatura aumenta o disminuye en intervalos de 5°C y en un rango de 80 a 200°C.
- Pulsar el botón +/- (D) para modificar el tiempo.
- El tiempo aumenta o disminuye en intervalos de 1 minuto y en un rango de 1 a 60 minutos.

PROGRAMAS PREDEFINIDOS

- Este aparato dispone de 7 menús predefinidos:
 - Patatas fritas
 - Boniato
 - Verduras

- Pastel
- Alitas de pollo
- Pescado
- Carne

- Para seleccionar cada programa, pulsar el botón menú (E) repetidamente hasta seleccionar el programa deseado.
- Si lo desea también se pueden modificar los parámetros de temperatura y tiempo de los programas predefinidos.
- Una vez seleccionado el programa y haya adaptado la temperatura y tiempo a su gusto, pulsar el botón start/stop (F) para empezar a calentar.
- En la pantalla aparecerá la temperatura que va alcanzando el aparato hasta llegar a la temperatura deseada.
- El botón start/stop (F) dejará de parpadear.

Nota: Durante el estado de calentamiento no se puede modificar ni la temperatura ni el tiempo.

- La freidora emite un sonido al finalizar el calentamiento.
- En la pantalla aparecerá otra vez la temperatura y el tiempo seleccionados anteriormente.
- Si desea sacudir los alimentos a media cocción, puede simplemente retirar la cubeta del interior del aparato y sacudirlos. La pantalla se apagará.
- Volver a poner el cestillo (no pulsar ningún botón). El proceso seguirá su curso.

- Una vez termine el tiempo de cocción, saque la cubeta fuera del aparato.

ATENCIÓN: la cubeta y los alimentos estarán MUY calientes. Apoye la cubeta en una superficie apta para soportar altas temperaturas.

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO:

- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Limpiar el aparato.

PROTECTOR TÉRMICO DE SEGURIDAD:

- El aparato dispone de un dispositivo térmico de seguridad que protege el aparato de cualquier sobrecalentamiento.
- Si el aparato se desconecta por sí mismo y no vuelve a conectarse, proceder a desenchufarlo de la red, esperar unos 15 minutos antes de volver a conectarlo. Si sigue sin funcionar, acudir a uno de los servicios de asistencia técnica autorizados.

Limpieza

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.

- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.
- Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.
- La cubeta de freír es apta para su limpieza en el lavavajillas.

Anomalías y reparación

En caso de avería llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.

Para las versiones EU del producto y/o en caso de que en su país aplique:

ECOLOGÍA Y RECICLABILIDAD DEL PRODUCTO

- Los materiales que constituyen el envase de este aparato, están integrados en un sistema de recogida, clasificación y reciclado de los mismos. Si desea deshacerse de ellos, puede utilizar los contenedores públicos

apropiados para cada tipo de material.

- El producto está exento de concentraciones de sustancias que se puedan considerar dañinas para el medio ambiente.



- Este símbolo significa que si desea deshacerse del producto, una vez

transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Este aparato cumple con la Directiva 2014/35/EU de Baja Tensión, con la Directiva 2014/30/EU de Compatibilidad Electromagnética, con la Directiva 2011/65/EU sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y con la Directiva 2009/125/EC sobre los requisitos de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía.

Garantía y asistencia técnica

Este producto goza del reconocimiento y protección de la garantía legal de conformidad con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses debe acudir a cualquiera de

nuestros servicios de asistencia técnica oficiales. Podrá encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web:

www.mellerware.com

También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros por el teléfono que aparece al final de este manual. Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en www.mellerware.com

Tabla de recomendaciones

La tabla que aparece a continuación contiene parámetros comunes de configuración que pueden serle útiles.

NOTA: Tenga en cuenta que estos parámetros son meramente indicativos. Los alimentos pueden ser de origen, tamaño, forma y marcas diferentes, por lo que no podemos garantizar los mejores parámetros para alimentos específicos.

	CANTIDAD MÍN./MÁX.	TIEMPO (min)	TEMP. (°C)	AGITAR SI/NO	INFO ADICIONAL
PATATAS FRITAS					
Patatas fritas conge- ladas	200-300	12-15	200	SI	
Patatas fritas gruesas con- geladas	200-300	15-18	200	SI	
Patatas fri- tas caseras	200-300	20-25	180	SI	Añadir una cucharada de aceite
VERDURAS					
Berenjenas y pimientos escalivados	100-250	10	160	SI	Añadir una cucharada de aceite
CARNES Y AVES					
Hambur- guesa	100-300	10-13	180		
Muslos	100-300	12-15	180		
Pechuga de pollo	100-300	20-25	180		
APERITIVOS					
Rollitos de primavera	100-250	8-10	200	SI	
Nuggets de pollo congelado	100-300	8-10	200	SI	
Varitas de pescado congelado	100-250	8-10	200	SI	
REPOSTERÍA					
Tarta	250	20-25	160		Utilizar moldes de silicona
Quiche	300	20-22	180		Utilizar moldes de silicona
Magdalena	250	15-18	200		Utilizar moldes de silicona

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit Mellerware. Sa technologie, son design et sa fonctionnalité, outre sa parfaite conformité aux normes de qualité les plus strictes, vous permettront d'en tirer une longue et durable satisfaction.

Conseils et avertissements de sécurité

- 1.** Lire attentivement cette notice d'instructions avant de mettre l'appareil en marche, et la conserver pour la consulter ultérieurement. Le non-respect de ces instructions peut être source d'accident.
- 2.** Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme indiqué à la section nettoyage.
- 3.** Cet appareil peut être utilisé par des personnes non familiarisées avec son fonctionnement, des personnes handicapées ou des enfants âgés de plus de 8 ans, et ce, sous la surveillance d'une personne responsable ou après avoir reçu la formation nécessaire sur le fonctionnement sûr de l'appareil et en comprenant les dangers qu'il comporte.
- 4.** Laisser l'appareil hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- 5.** Les enfants ne devront pas réaliser le nettoyage ou la maintenance de l'appareil à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et sous la supervision d'un adulte.
- 6.** Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 7.** Ne pas utiliser l'appareil associé à un programmateur, à une minuterie ou autre dispositif connectant automatiquement l'appareil.
- 8.** Si le cordon d'alimentation est endommagé, il devra

être remplacé par le fabricant, par un service après-vente ou par tout professionnel agréé afin d'écartier tout danger.

9. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non à un usage professionnel ou industriel.

- Avant de brancher l'appareil au secteur, s'assurer que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du secteur.
 - Raccorder l'appareil à une prise pourvue d'une fiche de terre et supportant au moins 10 ampères.
 - La prise de courant de l'appareil doit coïncider avec la base de la prise de courant. Ne jamais modifier la prise de courant. Ne pas utiliser d'adaptateur de prise de courant.
 - Ne pas forcer le câble électrique de connexion. Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
 - Éviter que le câble électrique de connexion ne se coince ou ne s'emmêle.
 - Ne pas laisser le cordon de connexion entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
 - Vérifier l'état du câble électrique de connexion. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.
 - Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.
 - Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise est endommagé.
 - Si une des enveloppes protectrices de l'appareil se rompt, débrancher immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout choc électrique.
 - Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il y a des signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
 - Utiliser l'appareil dans une zone bien ventilée.
 - Ne pas placer l'appareil sur des surfaces chaudes, plaques de cuisson, cuisinières à gaz, fours ou similaires.
 - Placer l'appareil sur une surface plane, stable et pouvant supporter des températures élevées, éloignée d'autres sources de chaleur et des possibles éclaboussures d'eau.
- AVERTISSEMENT:** Afin d'éviter une surchauffe, ne pas couvrir l'appareil.
- Cet appareil n'est pas adéquat pour un usage à l'extérieur.
 - Ne pas exposer l'appareil à la pluie ou à un environnement humide.
 - L'eau qui entre dans l'appareil augmente le risque de choc électrique.
 - Les personnes insensibles à la chaleur doivent éviter d'utiliser cet

appareil (puisque celui-ci présente des surfaces chauffantes).

- Éviter de toucher les parties chauffantes de l'appareil, vous pourriez gravement vous brûler.

UTILISATION ET ENTRETIEN:

- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble électrique de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas dûment fixés.
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires présentent des défauts. Le cas échéant, les remplacer immédiatement.
- Ne pas utiliser l'appareil à vide.
- Ne pas utiliser l'appareil si la minuterie ne fonctionne pas correctement.
- Ne pas faire bouger l'appareil en cours de fonctionnement.
- Pour conserver le traitement antiadhésif en bon état, ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou pointus.
- Débrancher l'appareil du secteur quand il n'est pas utilisé et avant de procéder à toute opération de nettoyage.
- Conserver cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances.
- Mettre le thermostat sur la position minimum (MIN) ne garantit pas l'arrêt complet de l'appareil.

Entretien

Toute utilisation inappropriée ou non conforme aux instructions d'utilisation annule la garantie et la responsabilité du fabricant.

Description

- A - Panneau de commande
- B - Panier à frire
- C - Bouton température
- D - Bouton heure
- E - Menu
- F - Marche / arrêt
- G - Écran
- H - Grille

Si votre modèle ne dispose pas des accessoires précédemment décrits, ceux-ci peuvent être achetés séparément auprès des services d'assistance technique.

Mode d'emploi

REMARQUES AVANT UTILISATION:

- Veiller à retirer tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant la première utilisation, laver le panier et la cuve à l'eau et au détergent, bien rincer afin d'éliminer les restes de détergent et ensuite, sécher.

UTILISATION:

- Dérouler complètement le câble avant de le brancher.
- Brancher l'appareil à une prise de terre.
- Sortez le panier à frire (B) de la friteuse.

Remarque: placez la grille (H) dans le panier à friture.

- Mettez les ingrédients que vous souhaitez faire frire, griller ou cuire dans la cuvette (B).
- Remettez la cuvette dans l'appareil.
- L'appareil est en mode veille. Le voyant du bouton marche/arrêt (F) est allumé.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt (F) et il commencera à clignoter. 200C et 12min apparaîtront à l'écran par défaut.
- La température et le temps apparaissent sur l'écran en alternance par intervalles de 5 secondes.

TEMPERATURE ET TEMPS

- Appuyez sur le bouton +/- (C) pour modifier la température.
- La température augmente ou diminue à des intervalles de 5°C et dans une plage de 80 à 200°C.
- Appuyez sur le bouton +/- (D) pour modifier l'heure.
- Le temps augmente ou diminue par intervalles de 1 minute et dans une plage de 1 à 60 minutes.

PROGRAMMES PAR DÉFAUT

Cet appareil dispose de 7 menus prédéfinis :

- Croustilles
- Patate douce
- Légumes
- Gâteau
- Ailes de poulet
- Poisson

- Viande
- Pour sélectionner chaque programme, appuyez plusieurs fois sur le bouton de menu (E) jusqu'à ce que le programme souhaité soit sélectionné.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez également modifier les paramètres de température et de temps des programmes prédéfinis.
- Une fois que vous avez sélectionné le programme et adapté la température et l'heure à votre convenance, appuyez sur le bouton marche / arrêt (F) pour démarrer le chauffage.
- L'écran affichera la température que l'appareil atteint jusqu'à ce qu'il atteigne la température souhaitée.
- Le bouton marche / arrêt (F) cesse de clignoter.

Remarque: Pendant l'état de chauffage, ni la température ni l'heure ne peuvent être modifiées.

- La friteuse émet un son à la fin du chauffage. La température et l'heure précédemment sélectionnées réapparaissent sur l'affichage.
- Si vous souhaitez secouer les aliments à mi-cuisson, vous pouvez simplement retirer le plateau de l'intérieur de l'appareil et le secouer. L'écran s'éteindra.
- Remettez le panier (n'appuyez sur aucun bouton). Le processus continuera son cours.

- Une fois le temps de cuisson écoulé, sortez le plateau de l'appareil.

ATTENTION: le plateau et les aliments seront TRÈS chauds. Soutenir le plateau sur une surface adaptée à des températures élevées.

APRÈS UTILISATION DE L'APPAREIL:

Débrancher l'appareil du secteur. Nettoyer l'appareil.

PROTECTEUR DE SÉCURITÉ THERMIQUE:

- L'appareil dispose d'un dispositif thermique de sûreté qui protège l'appareil de toute surchauffe.
- Si l'appareil se déconnecte tout seul et que vous ne parvenez pas à le reconnecter, débranchez-le et attendez environ 15 minutes avant de le rebrancher. S'il ne fonctionne toujours pas, faites appel à l'un des services d'assistance technique agréés.

Nettoyage

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre son refroidissement complet avant de le nettoyer.
- Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels que l'eau de Javel, ni de

produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le passer sous un robinet. Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.
- La poêle est lavable au lave-vaisselle.

Anomalies et réparation

En cas de panne, remettre l'appareil à un service d'assistance technique agréé. Ne pas tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil ; cela implique des risques.

Pour les versions UE de produit et/ou en fonction de la législation de pays d'installation:
ÉCOLOGIE ET RECYCLAGE DU PRODUIT

- Les matériaux constituant l'emballage de cet appareil font partie d'un programme de collecte, de tri et de recyclage. Si vous souhaitez vous défaire du produit, merci de bien vouloir utiliser les conteneurs publics appropriés à chaque type de matériau.
- Le produit ne contient pas de substances concentrées susceptibles d'être considérées comme nuisibles à l'environnement.



- Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous débarrasser de l'appareil, en fin de vie utile, celui-ci devra être consigné, en prenant les mesures adaptées, à un centre agréé de collecte sélective des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Cet appareil est certifié conforme à la Directive 2014/35/CE de Basse Tension, de même qu'à la Directive 2014/30/CE en matière de Compatibilité Électromagnétique, à la Directive 2011/65/CE relative à la limitation d'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à la Directive 2009/125/CE sur les conditions de conception écologique

applicables aux produits faisant usage d'énergie.

Garantie et assistance technique

Ce produit est reconnu et protégé par la garantie établie conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devrez vous adresser à l'un de nos services d'assistance technique agréés. Pour savoir lequel est le plus proche, vous pouvez accéder au lien suivant:

www.mellerware.com

Vous pouvez également demander des informations connexes en nous contactant au numéro de téléphone figurant à la fin de ce manuel. Vous pouvez télécharger cette notice d'instructions et ses mises à jour sur www.mellerware.com

Tableau de conseil

Le tableau ci-dessous contient des paramètres de configuration courants pouvant être utiles.

Note: noter que ces paramètres sont purement indicatifs. Les aliments peuvent être d'origine, de taille, de forme et de marques différentes, par conséquent, nous ne pouvons donc pas garantir les meilleurs paramètres pour chaque aliment spécifique.

	QUANTITÉ MÍN./MÁX.	TEMPS (min)	TEMP. (°C)	AGITER OUI/NON	INFO EXTRA
FRITES					
Frites allumettes surgelées	200-300	12-15	200	OUI	
Grosses frites surgelées	200-300	15-18	200	OUI	
Frites maison	200-300	20-25	180	OUI	Ajoutez une cuillère d'huile
LÉGUMES					
Aubergines et poivrons grillés	100-250	10	160	OUI	Ajoutez une cuillère d'huile
VIANDE ET VOLAILLE					
Steak haché	100-300	10-13	180		
Cuisses de poulet	100-300	12-15	180		
Blanc de poulet	100-300	20-25	180		
SNACKS					
Rouleaux de printemps	100-250	8-10	200	OUI	
Nuggets de poulet surgelés	100-300	8-10	200	OUI	
Bâtonnets de poisson pané surgelés	100-250	8-10	200	OUI	
CUISSON AU FOUR					
Tarte	250	20-25	160		Utiliser un support em silicone
Quiche	300	20-22	180		Utiliser un support em silicone
Madeleine	250	15-18	200		Utiliser un support em silicone

Prezado cliente:

Obrigado por ter adquirido um eletrodoméstico da marca Mellerware.

A sua tecnologia, design e funcionalidade, aliados às mais rigorosas normas de qualidade, garantir-lhe-ão uma total satisfação durante muito tempo.

Conselhos e advertências de segurança

- 1.** Leia atentamente este manual de instruções antes de ligar o aparelho e guarde-o para consultas futuras. A não observância e cumprimento destas instruções pode resultar em acidente.
- 2.** Antes da primeira utilização, limpe todas as partes do aparelho que possam estar em contacto com os alimentos, procedendo como se indica no capítulo de limpeza.
- 3.** Este aparelho pode ser utilizado por pessoas não familiarizadas com a sua utilização, pessoas incapacitadas ou crianças a partir dos 8 anos, desde que o façam sob supervisão ou tenham recebido formação sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos que este comporta.
- 4.** Guardar este aparelho fora do alcance de crianças menor de 8 anos.
- 5.** As crianças não devem realizar operações de limpeza ou manutenção do aparelho, a menos que sejam maiores de 8 anos e se encontrem sob a supervisão de um adulto.
- 6.** Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- 7.** Não usar o aparelho associado a um programador, temporizador ou outro dispositivo que ligue o aparelho automaticamente.
- 8.** Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve

ser substituído pelo fabricante, pelo serviço pós-venda ou por pessoal semelhante qualificado com o fim de evitar riscos.

9. Este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico, não para uso profissional ou industrial.

- Antes de ligar o aparelho à corrente, verifique se a tensão indicada na placa de características corresponde à tensão da rede.
- Ligar o aparelho a uma tomada com ligação à terra e com capacidade mínima de 10 amperes.
- A ficha do aparelho deve coincidir com a tomada de corrente eléctrica. Nunca modifique a ficha.
- Não use adaptadores de ficha.
- Não forçar o cabo eléctrico. Nunca utilize o cabo de alimentação para levantar, transportar ou desligar o aparelho da corrente.
- Não deixar que o cabo eléctrico de ligação fique preso ou dobrado.
- Evitar que o cabo eléctrico de ligação entre em contacto com as superfícies quentes do aparelho.
- Verifique o estado do cabo de alimentação. Os cabos danificados ou entrelaçados

aumentam o risco de choque eléctrico.

- Não toque na ficha de ligação com as mãos molhadas.
- Não utilizar o aparelho se tiver o cabo eléctrico ou a ficha danificada.
- Se algum dos revestimentos do aparelho se partir, desligar imediatamente o aparelho da rede eléctrica para evitar a possibilidade de sofrer um choque eléctrico.
- Não utilizar o aparelho se este caiu e se existirem sinais visíveis de danos ou de fuga.
- Usar o aparelho numa zona bem ventilada.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS:

- Antes de cada utilização, desenrole completa-mente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilize o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.
- Não utilize o aparelho se os acessórios ou consumíveis montados apresentarem defeitos.
- Substitua-os imediatamente.
- Não utilize o aparelho se estiver vazio.
- Não utilize o aparelho se o temporizador não funcionar corretamente.
- Não mova o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Para manter o tratamento antiaderente em bom estado,

não utilize utensílios metálicos ou objetos de corte sobre o mesmo.

- Desligue o aparelho da corrente quando não estiver a ser utilizado e antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Este aparelho não está destinado a pessoas (incluindo crianças) que apresentem capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que tenham falta de experiência e conhecimento
- Colocar o termóstato na posição de mínimo (MIN) não garante que o aparelho fique totalmente desligado.

Serviço

Qualquer utilização inadequada ou em desacordo com as instruções de utilização pode ser perigosa e anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

Descrição

- A - Painel de controlo
- B - Cubra de fritura
- C - Botão temperatura
- D - Botão tempo
- E - Menu
- F - Iniciar / Pausar
- G - Tela
- H - Grade

Caso o seu modelo do aparelho não disponha dos acessórios descritos anteriormente, pode adquiri-los separadamente nos Serviços de Assistência Técnica.

Modo de utilização

NOTAS PARA ANTES DA UTILIZAÇÃO:

- Certifique-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.
- Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de limpeza.

UTILIZAÇÃO:

- Desenrole completamente o cabo antes de o ligar à tomada.
- Ligue a ficha do aparelho a uma tomada elétrica com ligação à terra.
- Retire o recipiente (B) da fritadeira.

Nota: coloque a grade (H) dentro da cesta de fritar.

- Coloque os ingredientes que deseja fritar, assar ou cozinhar na cuba de fritura (B).
- Coloque na cuba de volta no aparelho.
- O dispositivo está no modo de espera. O botão iniciar / parar (F) está ligado.
- Pressione o botão start / stop (F) e ele começará a piscar. 200°C e 12 min serão exibidos na tela por padrão.
- A temperatura e o tempo aparecem na tela alternando em intervalos de 5 segundos.

TEMPERATURA E TEMPO

- Pressione o botão +/- (C) para modificar a temperatura.

- Temperature A temperatura aumenta ou diminui em intervalos de 5°C e na faixa de 80 a 200°C.
- Pressione o botão +/- (D) para modificar a hora.
- O tempo aumenta ou diminui em intervalos de 1 minuto e no intervalo de 1 a 60 minutos.

PROGRAMAS PREDEFINIDOS

- Este dispositivo possui 7 menus predefinidos:
 - Batata frita
 - Batata-doce
 - Legumes
 - Bolo
 - Asas de frango
 - Peixe
 - Carne
- Para selecionar cada programa, pressione o botão de menu (E) repetidamente até que o programa desejado seja selecionado.
- Se desejar, você também pode modificar os parâmetros de temperatura e tempo dos programas predefinidos.
- Depois de selecionar o programa e adaptar a temperatura e o tempo ao seu gosto, pressione o botão
- Iniciar / Parar (F) para iniciar o aquecimento.
- O visor mostra a temperatura que o aparelho está atingindo até atingir a temperatura desejada.
- O botão iniciar / parar (F) irá parar de piscar.

Nota: Durante o estado de aquecimento, nem a temperatura nem o tempo podem ser alterados.

- A fritadeira emite um som no final do aquecimento. A temperatura e o tempo selecionados anteriormente aparecerão novamente no visor.
- Se pretender agitar os alimentos a meio da cozedura, pode simplesmente retirar a bandeja de dentro do aparelho e agitá-la. A tela será desligada.
- Coloque o cesto de volta (não pressione nenhum botão). O processo continuará seu curso.
- Terminado o tempo de cozedura, retire a bandeja do aparelho.

ATENÇÃO: a bandeja e a comida estarão MUITO quentes. Apoie a bandeja em uma superfície adequada para suportar altas temperaturas.

UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO:

- Desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Limpe o aparelho.

PROTETOR TÉRMICO DE SEGURANÇA:

- O aparelho dispõe de um dispositivo térmico de segurança que o protege de qualquer sobreaquecimento.
- Se o aparelho se desligar sozinho e não se voltar a ligar, desligue-o da corrente e aguarde 15 minutos antes de o ligar novamente. Se

continuar sem funcionar, dirija-se a um dos Serviços de Assistência Técnica autorizados.

Limpeza

- Desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Limpe o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e seque-o de seguida.
- Não utilize solventes, produtos com um fator pH ácido ou básico como a lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.
- Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.
- Se o aparelho não for mantido limpo, a sua superfície pode degradar-se e afetar de forma irreversível a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.
- A frigideira pode ser lavada na máquina de lavar louça.

Anomalias e reparação

Em caso de avaria leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não tente desmontar ou reparar o aparelho, já que tal poderá acarretar perigos.

Para as versões EU do roduto e/ou caso aplicável no seu país:

ECOLOGIA E RECICLAGEM E DO PRODUTO

- Os materiais que constituem a embalagem deste aparelho estão integrados num sistema de recolha, classificação e reciclagem. Se desejar eliminá-los, utilize os contentores de reciclagem colocados à disposição para cada tipo de material.
- O produto está isento de concentrações de substâncias que possam ser consideradas nocivas para o ambiente.



- Este símbolo significa que se desejar desfazer-se do produto depois de terminada a sua vida útil, deve entregá-lo através dos meios adequados ao cuidado de um gestor de resíduos autorizado para a recolha selectiva de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).

Este aparelho cumpre a Diretiva 2014/35/CE de Baixa Tensão, a Diretiva 2014/30/UE de Compatibilidade Eletromagnética a Diretiva 2011/65/UE sobre restrições à utilização de determinadas substâncias perigosas em aparelhos elétricos e eletrónicos e a Diretiva 2009/125/CE sobre os requisitos de design

ecológico aplicável aos produtos relacionados com a energia.

Garantia e assistência técnica

Este produto possui reconhecimento e proteção da garantia legal em conformidade com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deve recorrer sempre aos nossos serviços de assistência técnica oficiais. Poderá encontrar o mais próximo de si através do seguinte website:

www.mellerware.com

Pode também solicitar informação relacionada contactandonos para o número de telefone que aparece no final deste manual. Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em www.mellerware.com

Tabela de recomendações

A tabela que aparece em seguida contém parâmetros comuns de configuração que podem ser-lhe úteis.

Nota: tenha em consideração que estes parâmetros são apenas indicativos. Os alimentos podem ser de origem, tamanho, forma e marcas diferentes, pelo que não podemos garantir os melhores parâmetros para alimentos específicos.

	QUANTIDADE MÍN./MÁX.	TEMPO (min)	TEMP. (°C)	AGITAR SIM/NÃO	INFO ADICIONAL
BATATAS FRITAS					
Batatas fritas finas congeladas	200-300	12-15	200	SIM	
Batatas fritas grossas congeladas	200-300	15-18	200	SIM	
Batatas fritas caseiras	200-300	20-25	180	SIM	Adicionar uma colher de azeite
LEGUMES					
Beringelas e pimentos às fatias	100-250	10	160	SIM	Adicionar uma colher de azeite
CARNE E AVES					
Hambúrguer	100-300	10-13	180		
Coxas	100-300	12-15	180		
Peito de frango	100-300	20-25	180		
APERITIVOS					
Crepes chineses	100-250	8-10	200	SIM	
Nuggets de frango congelados	100-300	8-10	200	SIM	
Palitos de peixe congelados	100-250	8-10	200	SIM	
ASSAR					
Bolo	250	20-25	160		Utilizar tapete de silicone
Quiche	300	20-22	180		Utilizar tapete de silicone
Madalena	250	15-18	200		Utilizar tapete de silicone

Sehr geehrte Kunden,

Wir danken Ihnen für Ihre Entscheidung, ein Mellerware Gerät zu kaufen.

Technologie, Design und Funktionalität dieses Gerätes, in Kombination mit der Erfüllung der strengsten Qualitätsnormen, werden Ihnen lange Zeit viel Freude bereiten.

Ratschläge und Sicherheitshinweise

- 1.** Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie das Gerät einschalten und bewahren Sie diese zum Nachschlagen zu einem späteren Zeitpunkt auf. Werden die Hinweise dieser Bedienungsanleitung nicht beachtet und eingehalten, kann es zu Unfällen kommen.
- 2.** Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.
- 3.** Personen, denen es an Wissen im Umgang mit dem Gerät mangelt, geistig behinderte Personen oder Kinder ab 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder Anleitung über den sicheren Gebrauch des Gerätes, so dass sie die Gefahren, die von diesem Gerät ausgehen, verstehen, benutzen.
- 4.** Das Gerät und sein Netzanschluss dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren kommen.
- 5.** Kinder dürfen keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät vornehmen, sofern sie nicht älter als 8 Jahre alt sind und von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden.
- 6.** Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 7.** Dieses Gerät nicht über einen Programmschalter, eine externe Zeitschaltuhr oder eine sonstige Vorrichtung betreiben.
- 8.** Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Kundendienst des

Herstellers oder einem entsprechenden Fachmann ersetzt werden.

9. Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch ausgelegt und ist für professionelle oder gewerbliche Zwecke nicht geeignet.

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie den Apparat an das Stromnetz anschließen.
 - Das Gerät an einen Stromanschluss anschließen, der mindestens 10 Ampere liefert.
 - Der Stecker des Geräts muss mit dem Steckdosentyp des Stromanschlusses übereinstimmen. Der Gerätestecker darf unter keinen Umständen modifiziert werden. Keine Adapter für den Stecker verwenden.
 - Nicht mit Gewalt am elektrischen Anschlusskabel ziehen. Benutzen Sie das elektrische Kabel nicht zum Anheben oder Transportieren des Geräts. Den Stecker nicht am Kabel aus der Dose ziehen.
 - Achten Sie darauf, dass das elektrische Kabel nicht getreten oder zerknittert wird.
 - Achten Sie darauf, dass das elektrische Verbindungskabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Kontakt kommt.
 - Überprüfen Sie das elektrische Verbindungskabel. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko von elektrischen Schlägen.
 - Berühren Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen.
 - Das Gerät darf nicht mit beschädigtem elektrischem Kabel oder Stecker verwendet werden.
 - Sollte ein Teil der Geräteverkleidung strapaziert sein, ist die Stromzufuhr umgehend zu unterbrechen, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
 - Das Gerät nicht benutzen, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.
 - Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch im Außenbereich geeignet.
 - Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen sowie Kochplatten, Gasbrenner, Ofen oder Ähnliches stellen.
 - Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile, für hohe Temperaturen geeignete Oberfläche, außer Reichweite von Hitzequellen und möglichen Wasserspritzern.
- WARNUNG:** Um eine Überhitzung zu vermeiden, nicht das Gerät verdecken.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch im Außenbereich geeignet.
 - Das Gerät niemals Regen oder Feuchtigkeit aussetzen. Wasser, das eventuell in das Gerät gelangt, erhöht die Elektroschockgefahr.

- Wärmeunempfindliche Personen dürfen das Gerät nicht verwenden (da das Gerät mit erhitzbaren Flächen ausgestattet ist).
- Die erhitzten Teile des Gerätes nicht berühren, da sie schwere Verbrennungen verursachen können.

BENUTZUNG UND PFLEGE:

- Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig abwickeln.
- Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
- Gerät nicht benutzen, wenn die Zubehörteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort.
- Das Gerät sollte in leerem Zustand, also ohne Inhalt, nicht benützt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Timer nicht korrekt funktioniert.
- Das Gerät nicht bewegen, während es in Betrieb ist.
- Um die antihaftbehandelte Oberfläche nicht zu beschädigen, keine metallischen oder spitzen Kochutensilien verwenden.
- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse aufbewahren.

- Die vollständige Abschaltung des Geräts wird nicht dadurch garantiert, dass der Temperaturregler auf der niedrigsten Position (MIN) steht.

Service

Unsachgemäße Verwendung bzw. Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisung kann Gefahren zur Folge haben und führt zum Erlöschen der Garantieansprüche sowie der Haftung des Herstellers.

Bezeichnung

- A – Bedienungspaneel
- B – Frittierkorb
- C – Temperaturnöpfe
- D – Zeitschaltflächen
- E – Menü
- F – Start / Stopp
- G – Geräteanzeige
- H – Gestell

Wenn Sie meinen, dass das Gerät nicht mit dem oben angeführten Zubehör ausgestattet ist, können Sie die Teile auch einzeln beim Technischen Dienst erwerben.

Benutzungshinweise

VOR DER BENUTZUNG:

- Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln

in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.

BENUTZUNG:

- Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- Stecken Sie das Gerät in eine geerdete Steckdose ein.
- Nehmen Sie die Schüssel (B) aus der Friteuse.
- Hinweis: Lege das Gestell (H) in den Bratkorb.
- Gib die Zutaten, die du braten, braten oder kochen möchtest, in die Schüssel (B).
- Setzen Sie die Küvette wieder in das Gerät ein.
- Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Die Start-/Stopp-Taste (F) ist eingeschaltet.
- Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste (F) und sie beginnt zu blinken. Auf dem Bildschirm werden standardmäßig 200°C und 12 Minuten angezeigt.
- Temperatur und Zeit werden abwechselnd in 5 Sekunden-Intervallen auf dem Bildschirm angezeigt.

TEMPERATUR UND ZEIT

- Drücken Sie die Taste +/- (C), um die Temperatur zu ändern.
- Die Temperatur steigt oder sinkt in Intervallen von 5°C und in einem Bereich von 80 bis 200°C.
- Drücken Sie die Taste +/- (D), um die Uhrzeit zu ändern.

- Die Zeit nimmt in Intervallen von 1 Minute und in einem Bereich von 1 bis 60 Minuten zu oder ab.

STANDARDPROGRAMME

- Dieses Gerät verfügt über 7 vordefinierte Menüs:
 - Kartoffelchips
 - Süßkartoffel
 - Gemüse
 - Kuchen
 - Hühnerflügel
 - Fisch
 - Fleisch
- Um jedes Programm auszuwählen, drücken Sie wiederholt die Menütaste (E), bis das gewünschte Programm ausgewählt ist.
- Wenn Sie möchten, können Sie auch die Temperatur und Zeitparameter der vordefinierten Programme ändern.
- Wenn Sie das Programm ausgewählt und die Temperatur und Zeit nach Ihren Wünschen angepasst haben, drücken Sie die Start / Stopp-Taste (F), um die Heizung zu starten.
- Das Display zeigt die Temperatur an, die das Gerät erreicht, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Die Start / Stopp-Taste (F) hört auf zu blinken.
- Hinweis: Während des Heizzustands können weder die Temperatur noch die Zeit geändert werden.
- Die Friteuse macht am Ende der Heizung ein Geräusch. Die zuvor ausgewählte Temperatur und

Uhrzeit wird erneut auf dem Display angezeigt.

- Wenn Sie Lebensmittel nach der Hälfte des Garvorgangs schütteln möchten, können Sie das Tablett einfach aus dem Inneren des Geräts entfernen und schütteln. Der Bildschirm wird ausgeschaltet.
- Setzen Sie den Korb zurück (drücken Sie keine Taste). Der Prozess wird seinen Lauf fortsetzen.
- Nehmen Sie nach Ablauf der Garzeit das Tablett aus dem Gerät.

ACHTUNG: Das Tablett und das Essen sind sehr heiß.

- Halten Sie das Tablett auf einer Oberfläche, die für hohe Temperaturen geeignet ist.

NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS:

- Den Stecker aus der Netzdose ziehen.
- Reinigen Sie das Gerät.

WÄRMESCHUTZSCHALTER:

- Das Gerät ist mit einem Wärmeschutzschalter ausgestattet, wodurch es gegen Überhitzung geschützt ist.
- Schaltet sich das Gerät von selbst aus und nicht wieder ein, unterbrechen Sie die Stromzufuhr,
- warten Sie 15 Minuten und schalten es wieder ein.

Reinigung

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen,

bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel, noch Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.B. Lauge.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten. Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen. Halten Sie das Gerät nicht sauber, so könnten sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.

Kein Teil dieses Geräts ist zum

- Reinigen in der Spülmaschine geeignet. Trocknen Sie alle Teile gut ab,
- bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.

Störungen und Reparatur

Bei Schäden und Störungen bringen Sie das Gerät zu einem zugelassenen Technischen Kundendienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst auseinanderzubauen und zu reparieren. Das könnte Gefahren zur Folge haben.

Für die-Ausführungen des Produkts und/oder für Länder, in denen diese Vorschriften An- zuwenden sind:

ÖKOLOGIE UND RECYCLING DES PRODUKTS

Die zur Herstellung des
Verpackungsmaterials dieses

- Geräts verwendeten Materialien
sind im Sammel-, Klassifizierungs-
und Recyclingsystem integriert.
Wenn Sie es entsorgen möchten,
so können Sie die öffentlichen
Container für die betreffenden
Materialarten verwenden.
- Das Produkt ist frei von
umweltschädlichen Konzentrationen
von Substanzen.



- Dieses Symbol weist darauf
hin, dass das Produkt,
wenn Sie es am Ende seiner
Lebensdauer entsorgen
wollen, in geeigneter Weise
bei einer zugelassenen

Entsorgungsstelle abzugeben ist,
um die getrennte Sammlung von
Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall
(WEEE) sicherzustellen.

Dieses Gerät erfüllt die Richtlinie
2014/35/EU über Niederspannung,
die Richtlinie 2014/30/EU über
elektromagnetische Verträglichkeit,

die Richtlinie 2011/65/EU zur

Beschränkung der Verwendung

- bestimmter gefährlicher Stoffe in
Elektro- und Elektronikgeräten
- und die Richtlinie 2009/125/
EG über die Anforderungen an
die umweltgerechte Gestaltung
energiebetriebener Produkte.

Garantie und Technischer Service

Dieses Produkt wird gemäss der
geltenden Gesetzgebung durch
die rechtliche Garantie anerkannt
und geschützt. Um Ihre Rechte und
Interessen geltend zu machen,
müssen Sie eines unserer offiziellen
Servicezentren aufsuchen. Über
folgenden Link finden Sie ein
Servicezentrum in Ihrer Nähe:
www.mellerware.com

Sie können auch Informationen
einholen, indem Sie uns unter der
am Ende dieses Handbuches
angegebenen Telefonnummer
anrufen. Sie können dieses
Benutzerhandbuch und seine
Aktualisierungen unter
www.mellerware.com

Tabelle mit Empfehlungen

Die folgende Tabelle
enthält allgemeine Kon-
figurationsparameter, die nützlich
für Sie sein können.

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass
diese Parameter nur Richtwerte

sind. Lebensmittel können unterschiedlicher Herkunft, Größe, Form und Marke sein. Daher können wir nicht die besten Parameter für alle Lebensmittel angeben.

	MENGE MIN./MAX.	ZEIT (min)	TEMP. (°C)	SCHÜTELN JA/NEIN	EXTRA INFO
POMMES FRITES					
Dünnes gefrorene Pommes	200-300	12-15	200	JA	
Dicke gefro- rene Pommes	200-300	15-18	200	JA	
Hausge- machte Pommes	200-300	20-25	180	JA	Einen Löffel Öl hinzufü- gen
GEMÜSE					
Gegrillte Auberginen und Paprika	100-250	10	160	JA	Einen Löffel Öl hinzufü- gen
FLEISCH UND GEFLÜGEL					
Hamburger	100-300	10-13	180		
Schenkel	100-300	12-15	180		
Hähnchen- brust	100-300	20-25	180		
SNACKS					
Frühlings- rollen	100-250	8-10	200	JA	
Gefrorene Hähnchen- Nuggets	100-300	8-10	200	JA	
Gefrorene Fischstäb- chen	100-250	8-10	200	JA	
BACKEN					
Kuchen	250	20-25	160		Silikonmatte nutzen
Quiche	300	20-22	180		Silikonmatte nutzen
Muffin	250	15-18	200		Silikonmatte nutzen

Gentile Cliente:

Le siamo grati per aver acquistato un elettrodomestico della marca Mellerware.

La sua tecnologia, il suo design e la sua funzionalità, oltre al fatto di aver superato le più rigorose norme di qualità, le assicureranno una totale soddisfazione durante molto tempo.

Consigli e avvertimenti di sicurezza

- 1.** Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni riportate nel presente opuscolo e conservarlo per future consultazioni. La mancata osservanza delle presenti istruzioni può essere causa di incidenti.
- 2.** Prima del primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.
- 3.** Questo apparecchio può essere utilizzato da persone non familiarizzate con il suo uso, da persone disabili o da bambini di età superiore a 8 anni solo nel caso in cui vengano sorvegliati, o siano stati informati su come usare l'apparecchio in sicurezza e abbiano capito i potenziali pericoli.
- 4.** Mantenere l'apparecchio e le parti per il collegamento alla rete elettrica fuori dalla portata di bambini minori di 8 anni.
- 5.** I bambini di età superiore a 8 anni possono eseguire operazioni di pulizia o di manutenzione dell'apparecchio solo se sorvegliati da un adulto.
- 6.** Questo apparecchio non è un giocattolo. Assicurarli che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- 7.** Non collegare l'apparecchio a programmatori, timer o altri dispositivi che ne consentano il funzionamento automatico.
- 8.** Se il cavo di alimentazione è danneggiato

farlo sostituire dal produttore, da un servizio di assistenza post-vendita o da personale qualificato per evitare pericoli.

9. Questo apparecchio è destinato unicamente ad un uso domestico, non professionale o industriale.

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta caratteristiche e il selettore di voltaggio corrispondano al voltaggio della rete.
 - Collegare l'apparecchio a una base dotata di messa a terra in grado di sostenere almeno 10 ampere.
 - Verificare che la presa sia adatta alla spina dell'apparecchio. Non apportare alcuna modifica alla spina. Non usare adattatori.
 - Non tirare il cavo elettrico.
 - Non usarlo mai per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.
 - Non lasciare che il cavo rimanga impigliato o attorcigliato.
 - Non lasciare che il cavo di connessione entri a contatto con le superfici calde dell'apparecchio.
 - Controllare lo stato del cavo di alimentazione: I cavi danneggiati o attorcigliati aumentano il rischio di scariche elettriche.
 - Non toccare mai la spina con le mani bagnate.
 - Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione o la spina siano danneggiati.
 - In caso di rottura di una parte dell'involucro esterno dell'apparecchio, scollegare immediatamente la spina dalla presa di corrente al fine di evitare eventuali scariche elettriche.
 - Non usare l'apparecchio in seguito a cadute, nel caso presenti danni visibili o in presenza di qualsiasi perdita.
 - Utilizzare l'apparecchio in una zona ventilata.
 - Non collocare l'apparecchio su superfici calde come piastre di cottura, bruciatori a gas, forni o simili.
 - Appoggiare l'apparecchio su una superficie orizzontale, stabile e adatta a sopportare temperature elevate, lontano da altre sorgenti di calore e da possibili schizzi d'acqua.
- AVVERTENZA:** Per evitare un surriscaldamento non coprire l'apparecchio.
- Apparato non idoneo all'uso in ambienti esterni.
 - Non lasciare l'apparecchio sotto la pioggia o in luoghi umidi. Le filtrazioni d'acqua aumentano il rischio di scariche elettriche.
 - Si sconsiglia l'uso dell'apparecchio a persone insensibili al calore in quanto l'apparecchio possiede superfici riscaldate.

- Non toccare le parti riscaldate dell'apparecchio perché potrebbero provocare gravi ustioni.

PRECAUZIONI D'USO:

- Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori non sono correttamente montati.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori presentano dei difetti.
- Sostituirli immediatamente.
- Non avviare mai l'apparecchio a vuoto.
- Non utilizzare l'apparecchio se il timer non funziona correttamente.
- Non muovere l'apparecchio durante l'uso.
- Per conservare in buono stato il trattamento antiaderente, non utilizzare utensili metallici o appuntiti.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.
- Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o persone con problemi fisici, mentali o di sensibilità o con mancanza di esperienza e conoscenza
- Regolare il comando termostato sulla posizione di minimo (MIN) non garantisce la sconnessione permanente dell'apparecchio.

Servizio

Il produttore invalida la garanzia e declina ogni responsabilità in caso di uso inappropriato dell'apparecchio o non conforme alle istruzioni d'uso.

Descrizione

- A - Pannello di controllo
- B - Cestello per friggere
- C - Pulsante temperatura
- D - Pulsante tempo
- E - Menu
- F - Inizio / Pausa
- G - Schermo
- H - Griglia

Se il modello del Suo apparecchio non fosse dotato degli accessori anteriormente elencati, può acquistarli separatamente presso i punti di assistenza tecnica autorizzati.

Modalità d'uso

PRIMA DELL'USO:

- Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.
- Previamente al primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.

USO:

- Srotolare completamente il cavo prima di attaccare la spina.

- Inserire la spina dell'apparecchio in una presa di corrente con collegamento a terra.
- Estrarre il cestello (B) dalla friggitrice.

Nota: inserire la griglia (H) all'interno del cestello frittura.

- Metti gli ingredienti che vuoi friggere, cuocere alla griglia o cuocere nella ciotola (B).
- Reinserire la cuvetta nell'apparecchio.
- Il dispositivo è in modalità standby. Il pulsante di avvio/arresto (F) è acceso.
- Premere il pulsante di avvio/arresto (F) e inizierà a lampeggiare. Per impostazione predefinita, sullo schermo appariranno 200°C e 12 min.
- La temperatura e il tempo appaiono sullo schermo alternandosi a intervalli di 5 secondi.

TEMPERATURA E TEMPO

- Premere il tasto +/- (C) per modificare la temperatura.
- La temperatura aumenta o diminuisce a intervalli di 5°C e in un intervallo da 80 a 200°C.
- Premere il tasto +/- (D) per modificare l'ora.
- Il tempo aumenta o diminuisce a intervalli di 1 minuto e in un intervallo da 1 a 60 minuti.

PROGRAMMI DI DEFAULT

- Questo dispositivo ha 7 menu predefiniti:

- Patatine fritte
- Patata dolce
- Verdure
- Torta
- Ali di pollo
- Pesce
- Carne

- Per selezionare ciascun programma, premere ripetutamente il tasto menu (E) fino a selezionare il programma desiderato.
- Se lo si desidera, è anche possibile modificare i parametri di temperatura e tempo dei programmi predefiniti.
- Dopo aver selezionato il programma e aver adattato la temperatura e l'ora a proprio piacimento, premere il pulsante di avvio / arresto (F) per avviare il riscaldamento.
- Il display mostrerà la temperatura che l'apparecchio sta raggiungendo fino a raggiungere la temperatura desiderata.
- Il pulsante di avvio / arresto (F) smetterà di lampeggiare.

Nota: durante lo stato di riscaldamento, non è possibile modificare né la temperatura né il tempo.

- La friggitrice emette un suono al termine del riscaldamento.
- La temperatura e il tempo precedentemente selezionati appariranno nuovamente sul display.
- Se si desidera scuotere il cibo a metà cottura, è sufficiente

rimuovere il vassoio dall'interno dell'apparecchio e scuoterlo.

Lo schermo si spegnerà.

- Riposizionare il cestello (non premere alcun pulsante). Il processo continuerà il suo corso.
- Trascorso il tempo di cottura, estrarre il vassoio dall'apparecchio.

ATTENZIONE: il vassoio e il cibo saranno MOLTO caldi.

- Supportare il vassoio su una superficie adatta a resistere alle alte temperature.

UNA VOLTA CONCLUSO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO:

- Scollegare l'apparecchio dalla rete.
- Pulire l'apparecchio.

PROTETTORE TERMICO DI SICUREZZA:

- L'apparecchio possiede un dispositivo termico di sicurezza che lo protegge da qualsiasi surriscaldamento.
- Se l'apparecchio si sconnette da solo e non si riconnette, scollegarlo dalla presa e attendere circa 15 minuti prima di connetterlo di nuovo. Se ancora non funziona, rivolgersi ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato.

Pulizia

- Scollegare la spina dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchio si raffreddi, prima di eseguirne la pulizia.

- Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, quindi asciugarlo.
- Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico, come la candeggina, né prodotti abrasivi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.
- Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.
- La mancata pulizia periodica dell'apparecchio può provocare il deterioramento delle superfici, compromettendone la durata operativa e la sicurezza.
- La padella è lavabile in lavastoviglie.

Anomalie e riparazioni

In caso di guasto, rivolgersi ad un Centro d'Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o di riparare l'apparecchio: può essere pericoloso.

Per i prodotti dell'Unione Europea e/o nel caso in cui sia previsto dalla legislazione del suo paese di origine: PRODOTTO ECOLOGICO E RICICLABILE

- I materiali che costituiscono l'imballaggio di questo apparecchio sono compresi in un

sistema di raccolta, classificazione e riciclaggio degli stessi. Per lo smaltimento, utilizzare gli appositi contenitori pubblici, adatti per ogni tipo di materiale.

- Il prodotto non contiene concentrazioni di sostanze considerate dannose per l'ambiente.



- Questo simbolo indica che, per smaltire il prodotto al termine della sua durata utile, occorre depositarlo presso un ente di smaltimento autorizzato alla raccolta differenziata di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Questo apparecchio rispetta la Direttiva 2014/35/UE di Bassa Tensione, la Direttiva 2014/30/UE di Compatibilità Elettromagnetica, la Direttiva 2011/65/UE sui limiti d'impiego di determinate sostanze pericolose negli apparecchi elettrici ed elettronici e la Direttiva 2009/125/CE riguardante l'Ecodesign dei prodotti che consumano energia.

Garanzia e assistenza tecnica

Questo prodotto possiede il riconoscimento e la protezione della garanzia legale di conformità con la legislazione vigente. Per far valere i suoi diritti o interessi, dovrà rivolgersi a uno qualsiasi dei nostri

servizi ufficiali di assistenza tecnica.

Può trovare il più vicino cliccando sul seguente link:

www.mellerware.com

Può anche richiedere informazioni a tale riguardo mettendosi in contatto con noi tramite il numero di telefono che appare alla fine di questo manuale. Può scaricare questo manuale di istruzioni e i suoi aggiornamenti da www.mellerware.com

Tabella di raccomandazioni

La tabella mostrata a continuazione contiene dei parametri di configurazione comuni, che possono risultare utili.

Nota: tenere presente che questi parametri sono meramente indicativi. Gli alimenti possono essere di origine, dimensioni, forme e marche diverse, pertanto non possiamo garantire i migliori parametri per alimenti specifici.

	QUANTITÀ MÍN./MÁX.	TEMPO (min)	TEMP. (°C)	AGITARE SI/NO	INFO ADICIONAL
PATATE FRITTE					
Patate fritte fine congelate	200-300	12-15	200	SI	
Patate fritte grosse congelate	200-300	15-18	200	SI	
Patate fritte fatte in casa	200-300	20-25	180	SI	Aggiungere un cucchiaino di olio
VERDURE					
Melanzane e peperoni arrostiti	100-250	10	160	SI	Aggiungere un cucchiaino di olio
CARNI E VOLATILI					
Hamburger	100-300	10-13	180		
Cosce	100-300	12-15	180		
Petto di pollo	100-300	20-25	180		
APERITIVI					
Involtini primavera	100-250	8-10	200	SI	
Nugget di pollo congelati	100-300	8-10	200	SI	
Bastoncini di pesce congelati	100-250	8-10	200	SI	
DA INFOR-					
Torta	250	20-25	160		Utilizzare stampo in silicone
Quiche	300	20-22	180		Utilizzare stampo in silicone
Muffin	250	15-18	200		Utilizzare stampo in silicone



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 11 329 5652
Fax: +27 11 392 1694

creative housewares

20 Tekstiel St, Parrow. Cape Town. 7493, RSA
P.O. Box 6156 Parrow East, 7501, RSA
Tel.: +27 21 931 8117 / Helpline: 086 111 5006
Tel.: +27 63 014 0457
Fax: +27 21 931 4058
www.creativehousewares.co.za

mellerware[®]**Engineering Technology for life, S.L.**

Av. Barcelona, s/n
25790, Oliana - Lleida - Spain
www.mellerware.com