

mellerware®

Crunchy Plus 7

Air fryer

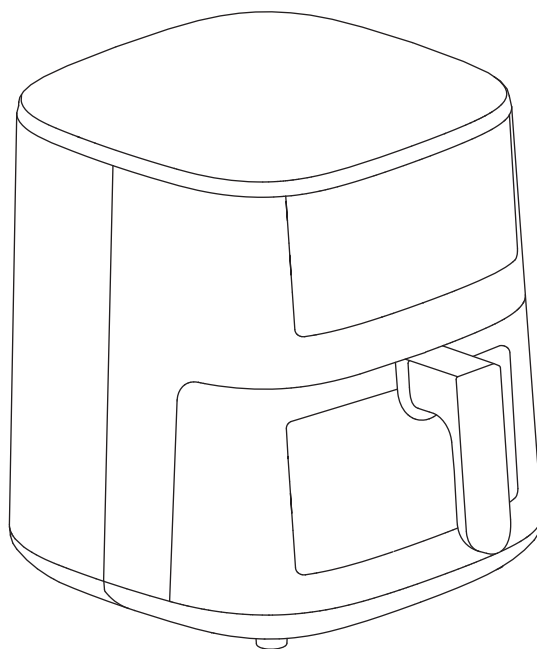
Freidora de aire

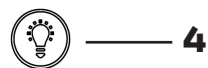
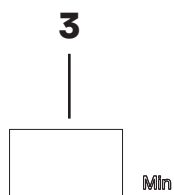
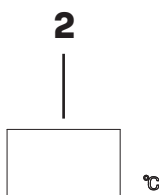
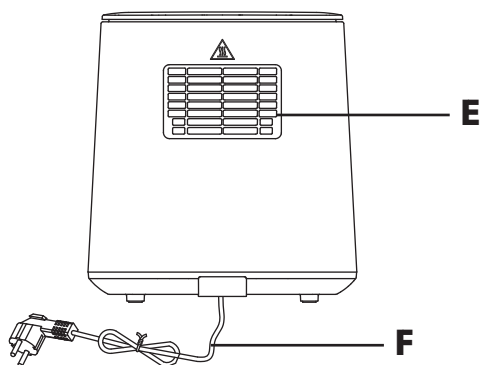
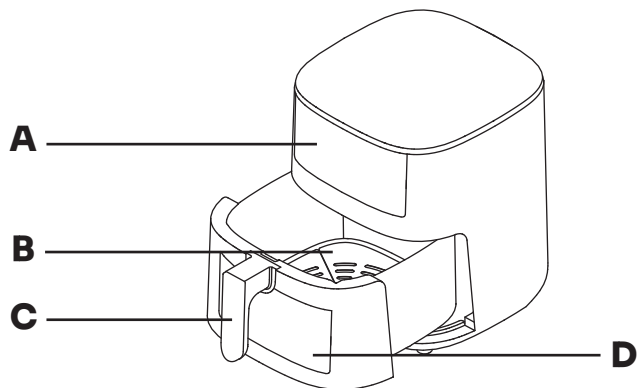
Friteuse sans huile

Fritadeira de ar quente

Heissluftfritteuse

Friggitrice ad aria





13

12

11

10

9

8

7

6

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 posventa 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 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 utilizar el aparato vacío y sin el cestillo.
- La freidora de aire funciona solo con aire caliente. No llenar nunca el cestillo con aceite u otro tipo de grasa.
- No añadir papel, cartón, plásticos o materiales similares dentro de la freidora. Se puede utilizar papel de aluminio o papel vegetal.
- No mover o desplazar el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Para conservar el tratamiento antiadherente en buen estado, no utilizar utensilios metálicos o punzantes.

- Respetar el nivel MAX.
- 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.
- No guardar ni transportar el aparato si todavía está caliente.
- No dejar nunca el aparato conectado y sin vigilancia. Además ahorrará energía y prolongará la vida del aparato.
- Utilizar solamente utensilios apropiados para soportar altas temperaturas.

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 - Pantalla digital
- B - Rejilla interior
- C - Asa
- D - Cestillo con ventana
- E - Salida del aire
- F - Cable

PANEL DE CONTROL

- 1 - Función mantener caliente
- 2 - Indicador temperatura
- 3 - Indicador tiempo
- 4 - Botón luz interior
- 5 - Indicador sacudir
- 6 - Botón on/off
- 7 - Selector menús
- 8 - Botón inicio/pausa
- 9 - Función delay

- 10 - Selector temperatura / tiempo
- 11 - Botón -
- 12 - Botón +
- 13 - Botón precalentamiento
- 14 - Indicador ready
- 15 - Menús (por orden):
 - Patatas
 - Bacon
 - Pollo
 - Bistec
 - Madalenas
 - Verduras
 - Pescado
 - Gambas
 - Muslos de pollo
 - Repostería
 - Alimentos congelados

En caso de que su modelo de aparato no disponga de los accesorios descritos, se pueden adquirir a través de nuestra web www.mellerware.com o contactando con nuestro equipo de atención al cliente.

Modo de empleo

NOTAS PREVIAS AL USO

- Asegurarse de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.
- Antes de usar el producto por primera vez, limpiar las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.
- Durante el primer uso es normal que el aparato desprenda un ligero olor a plástico. Esto no afecta al funcionamiento del aparato.
- Dejar un mínimo de 50 mm de espacio alrededor del aparato cuando se va a utilizar.
- Colocar el aparato sobre una superficie horizontal estable. No colocar el aparato en superficies que no resisten el calor.

USO

- Coger el asa del cestillo y sacarlo con cuidado de la freidora empujando hacia fuera.
- Introducir los alimentos en el interior del cestillo, encima de la rejilla interior.
- Volver a colocar el cestillo con la comida en el interior de la freidora.
- Nota: El aparato no funciona hasta que el cestillo esté totalmente cerrado dentro de la freidora.
- Desenrollar completamente el cable del aparato antes de enchufar.
- Enchufar el aparato a la red eléctrica. Nada más enchufar el aparato, se escucha 1 pitido, que indica que el aparato está encendido y el botón on/off (6) se ilumina en rojo.
- Para activar la pantalla digital, pulsar el botón on/off.
- Al pulsar el botón on/off se escucha un pitido y se enciende la pantalla digital.

MODO MANUAL

- Una vez los ingredientes están dentro del cestillo y la freidora está enchufada, ajustar el tiempo y la temperatura a través del selector de temperatura y tiempo (10).
- Seleccionar la temperatura y tiempo a través de los botones +/-.
- Pulsar el botón de inicio/pausa (8) para empezar la cocción (si en 25 segundos no se pulsa el botón de inicio/pausa o ningún otro botón, el aparato empezará su curso según la temperatura y tiempo que aparezcan en pantalla).
- Durante la cocción se puede modificar el tiempo y la temperatura.
- Si desea pausar la cocción, pulsar el botón de inicio/pausa.

- Si desea parar el aparato completamente pulsar durante 5 segundos el botón on/off. La pantalla se apagará y el aparato entrará en modo de espera.

MODO MENÚS

- Una vez los ingredientes están dentro del cestillo y la freidora está enchufada, ir pulsando el selector de menús (7) para seleccionar el menú deseado.
- Se puede modificar la temperatura y el tiempo de los menús.
- Simplemente seguir los pasos explicados en el modo manual.
- Pulsar el botón de inicio/pausa (8) para empezar la cocción.
- Durante la cocción se puede modificar el tiempo y la temperatura.
- Si desea pausar la cocción, pulsar el botón de inicio/pausa.
- Si desea parar el aparato completamente pulsar durante 5 segundos el botón on/off. La pantalla se apagará y el aparato entrará en modo de espera.

LUZ INTERIOR

- Si desea encender la luz interior del cestillo, pulsar el botón (4).
- Se puede encender la luz en cualquier momento de la cocción o si el aparato está en modo de espera.
- La luz se apaga automáticamente después de 1 minuto encendida.
- Para apagar la luz manualmente, volver a pulsar el botón (4).

NOTAS

- Al finalizar la cocción, el aparato emite 5 pitidos. El aparato entra en modo de espera.
- Cuando la freidora se detiene, sacar el cestillo y los alimentos que hay en su interior. Colocar el cestillo en una superficie resistente al calor.
- Para aumentar/reducir la temperatura o el tiempo rápidamente, mantener presionados los botones +/-.
- Durante el tiempo de cocción aparecerá en la pantalla digital el descuento de los minutos establecidos y la temperatura establecida.
- Para obtener un resultado más crujiente añadir un poco de aceite a la receta.
- **IMPORTANTE:** No dar la vuelta a los cestillos ya que podría caer el aceite restante que ha quedado en el fondo.

FUNCIÓN PRECALENTAR

- Pulsar el botón (13). El aparato empezará a calentarse durante 3 minutos, hasta alcanzar 200°C. En la pantalla aparecerá READY y emitirá 3 pitidos cuando esté listo.

FUNCIÓN DELAY

- La función delay sirve para programar el inicio de la cocción en una hora determinada.
- Una vez tengas los alimentos en el cestillo y hayas seleccionado el modo manual o el modo menús, podrás programar el inicio de la cocción.
- Para hacerlo, pulsar el botón (9). Puedes seleccionar que la cocción empiece en 10 min o hasta en 900 min.
- Pulsar el botón de inicio/ pausa (8). El aparato empezará la cocción una vez transcurridos esos minutos.

- En la pantalla solo estarán encendidos los botones (9) , (8), (6) y (4) y aparecerán los minutos restantes.
- Para cancelar la programación, volver a pulsar el botón (8).

FUNCIÓN MANTENER CALIENTE

- Pulsar el botón (1). Podrás ajustar la temperatura únicamente entre 60 y 70°C. También podrás ajustar el tiempo en un máximo de 60 minutos.
- Una vez configurado, pulsar el botón inicio/pausa.

FUNCIÓN SHAKE

- Se puede sacar el cestillo en medio de la cocción sin problema. La freidora se detiene automáticamente y la pantalla se apaga. Al volver a colocar el cestillo, la freidora se reanuda y sigue su programa.

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO

- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Limpiar el aparato como se describe en el apartado de limpieza.

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.
- No guardar la freidora cuando está caliente o húmeda.
- El cestillo y la rejilla interior son aptos para su limpieza en el lavavajillas.

Anomalías y reparación

En caso de avería, póngase en contacto con nuestro equipo de atención al cliente a través del chat web (de lunes a viernes de 9:00 a 18:00 horas) o enviando un correo electrónico a hi@mellerware.com

Para las versiones EU del producto y/o en el 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

Menú	Gramos	Tiempo	Temperatura	Consejos
Pescado	200 - 300	15 min	180°C	
Patatas	300 - 500	20 min	200°C	Agitar
Bacon	80 - 120	5 min	180°C	
Madalenas	120 - 200	15 min	180°C	
Muslos de pollo	400 - 600	22 min	190°C	
Bistec	150 - 200	12 min	180°C	
Verduras	400 - 550	10 min	150°C	Agitar
Gambas	350 - 500	8 min	185°C	Agitar
Pollo	500 - 550	40 min	180°C	
Pasteles	-	15 min	180°C	
Congelados	200 - 300	20 min	180°C	

NOTA: Añadir 3 minutos en todos los menús si al empezar la cocción el aparato está frío.

Resolución de problemas

Problema	Causa	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está enchufado a la red eléctrica.	Enchufar el aparato.
Los ingredientes no están suficientemente cocinados.	Hay demasiados alimentos en la cesta.	Poner menor cantidad de alimentos en la cesta para que se cocinen más uniformemente.
	La temperatura es demasiado baja.	Ajustar la temperatura.
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajustar el temporizador.
Los ingredientes se fríen de forma desigual.	Ciertos tipos de ingredientes necesitan ser agitados a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran encima o cruzados (ej: patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.
No puedo deslizar la cesta en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llenar la cesta por encima del símbolo MAX.
	La cesta no está bien colocada.	Empujar la cesta hasta oír un clic.
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasos.	Al cocinar ingredientes grasos, una gran cantidad de aceite se filtrará en la cesta. El aceite produce humo blanco pero no afecta al aparato ni al resultado final.
	La cesta contiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco se debe a que la grasa se calienta. Asegúrese de limpiar la cesta correctamente después de cada uso.
Sale humo negro del aparato.	Puede ser que la comida se esté quemando.	Desenchufar la freidora inmediatamente. Esperar a que se enfríe para sacar la cesta y limpiar.
Error E4	El aparato ha alcanzado más de 300°C y ha dejado de funcionar.	El ventilador del aparato seguirá funcionando automáticamente para disminuir la temperatura.

Distinguished customer,

Thank you for deciding to purchase a Mellerware brand product. Its technology, design and functionality, together with the fact that it exceeds the strictest quality standards, will bring you total satisfaction for a long time to come.

Safety tips and warnings

- 1.** Read this instruction booklet carefully before starting up the unit and keep it for future reference. Failure to observe and comply with these instructions may result in an accident.
- 2.** Before using for the first time, clean all parts of the product that may come into contact with foodstuffs. Before first use, clean all parts of the product that may come into contact with food, proceeding as indicated in the cleaning section.
- 3.** This appliance can be used by persons unfamiliar with its use, handicapped persons or children over 8 years of age 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 mains connection out of the reach of children under 8 years of age.
- 5.** Children should not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance unless they are over 8 years of age and are supervised by an adult.
- 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 combination with a timer, timer or other device that automatically switches on the appliance.
- 8.** If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

9. This appliance is intended for household use only and not for professional or industrial use.

- Before connecting the appliance to the mains, check that the voltage indicated on the rating plate matches the mains voltage.
- Connect the appliance to a socket outlet that can withstand at least 10 amperes.
- The plug of the appliance must match the electrical socket base. Never modify the plug. Do not use plug adapters.
- Do not force the electrical connection cable. Never use the power cord to lift, carry or unplug the appliance.
- Do not allow the power cord to become trapped or crumpled.
- Do not allow the power cord to come into contact with hot surfaces of the appliance.
- Check the condition 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 with a damaged power cord or plug.
- If any of the enclosures of the appliance are broken, disconnect the appliance from the mains immediately to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use the appliance if it has been dropped, if there are visible signs of damage, or if there is leakage.
- Use the appliance in a ventilated area.
- Do not place the appliance on hot surfaces such as hotplates, gas burners, ovens or similar.
- Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface suitable for high temperatures, away from other sources of heat and possible splashing water.

- **WARNING:** To avoid overheating, do not cover the appliance.
- This appliance is not suitable for outdoor use.
- Do not expose the apparatus to rain or wet conditions. Water entering the apparatus will increase the risk of electric shock.
- Do not touch the heated parts of the apparatus, as this may cause burns.

USE AND CARE

- Before each use, fully extend the power cord of the appliance.
- Do not use the appliance if its accessories are not properly attached.
- Do not use the appliance empty and without the basket.
- The air fryer operates only with hot air. Never fill the basket with oil or other grease.
- Do not add paper, cardboard, plastic or similar materials inside the fryer. Aluminum foil or vegetable paper may be used.
- Do not move or shift the appliance while it is in operation.
- To keep the non-stick coating in good condition, do not use metallic or sharp utensils.
- Respect the MAX level.
- Unplug the appliance from the mains when not in use and before any cleaning operation.
- Keep this appliance out of the reach of children and/or persons with reduced physical, sensory or mental capacities or lack of experience and knowledge.
- Do not store or transport the appliance if it is still hot.
- Never leave the appliance switched on and unattended. This will also save energy and prolong the life of the appliance.

- Use only utensils suitable for high temperatures.

Service

Any improper use, or use not in accordance with the instructions for use, may cause danger, voiding the warranty and the manufacturer's liability.

Description

- A - Digital display
- B - Inner grille
- C - Handle
- D - Basket with window
- E - Air outlet
- F - Cable

CONTROL PANEL

- 1 - Keep warm function
- 2 - Temperature indicator
- 3 - Time indicator
- 4 - Interior light button
- 5 - Shake indicator
- 6 - On/off button
- 7 - Menu selector
- 8 - Start/pause button
- 9 - Delay function
- 10 - Temperature / time selector
- 11 - Button -
- 12 - + button
- 13 - Preheat button
- 14 - Ready indicator
- 15 - Menus (in order):
 - Potatoes
 - Bacon
 - Chicken
 - Steak
 - Muffins
 - Vegetables
 - Fish
 - Shrimp
 - Chicken thighs
 - Pastries
 - Frozen foods

If your model does not have the accessories described above, they can be purchased through our website www.mellerware.com or by contacting our customer service team.

Instructions for use

NOTES BEFORE USE

- Make sure that you have removed all packaging material from the product.
- Before using the product for the first time, clean the parts in contact with food as described in the Cleaning section.
- During the first use it is normal for the appliance to give off a slight plastic odor. This does not affect the operation of the appliance.
- Leave a minimum of 50 mm of space around the appliance when it is to be used.
- Place the appliance on a stable horizontal surface. Do not place the appliance on surfaces that do not withstand heat.

USE

- Grasp the handle of the basket and carefully pull it out of the fryer by pushing it outwards.
- Place the food inside the basket, on top of the inner grid.
- Replace the basket with the food inside the fryer.
- Note: The appliance will not operate until the basket is completely closed inside the fryer.
- Unwind the appliance cable completely before plugging it in.
- Plug the appliance into the mains. As soon as the appliance is plugged in, 1 beep sounds, indicating that the appliance is switched on and the on/off button (6) lights up red.

- To activate the digital display, press the on/off button.
- When the on/off button is pressed, a beep sounds and the digital display lights up.

MANUAL MODE

- Once the ingredients are in the basket and the fryer is plugged in, set the time and temperature using the temperature and time selector (10).
- Select the temperature and time using the +/- buttons.
- Press the start/pause button (8) to start cooking (if the start/pause button or any other button is not pressed within 25 seconds, the appliance will start cooking according to the displayed temperature and time).
- During cooking you can change the time and temperature.
- If you wish to pause cooking, press the start/pause button.
- If you want to stop the device completely, press the on/off button for 5 seconds. The display will turn off and the device will enter standby mode.

MENU MODE

- Once the ingredients are in the basket and the fryer is plugged in, press the menu selector (7) to select the desired menu.
- You can change the temperature and time of the menus. Simply follow the steps explained in the manual mode.
- Press the start/pause button (8) to start cooking.
- During cooking you can change the time and temperature.
- If you wish to pause cooking, press the start/pause button.
- If you wish to stop the appliance

completely, press the on/off button for 5 seconds. The display will turn off and the appliance will go into standby mode.

INDOOR LIGHTING

- If you wish to switch on the light inside the basket, press the button (4).
- The light can be switched on at any time during cooking or if the appliance is in standby mode.
- The light switches off automatically after 1 minute.
- To switch off the light manually, press the button (4) again.

NOTES

- At the end of cooking, the appliance beeps 5 times. The appliance goes into standby mode.
- When the fryer stops, remove the basket and the food inside. Place the basket on a heat-resistant surface.
- To increase/decrease the temperature or time quickly, press and hold the +/- buttons.
- During the cooking time, the digital display will show the set minutes and the set temperature.
- For a crispier result add a little oil to the recipe.
- IMPORTANT: Do not turn the baskets upside down as the remaining oil on the bottom may fall out.

PREHEATING FUNCTION

- Press the button (13). The appliance will start to heat up for 3 minutes, until it reaches 200°C. READY will appear on the display and it will beep 3 times when ready.

DELAY FUNCTION

The delay function is used to program the start of cooking at a specific time.

- Once the food is in the basket and you have selected manual mode or menu mode, you can program the start of cooking.
- To do this, press the button (9). You can select to start cooking in 10 min or up to 900 min.
- Press the button (8). The appliance will start cooking after these minutes have elapsed.
- Only the buttons (9), (8), (6) and (4) will be lit on the display and the remaining minutes will be shown.
- To cancel the programming, press button (8) again.

KEEP WARM FUNCTION

- Press the button (1). You can set the temperature only between 60 and 70°C. You can also set the time to a maximum of 60 minutes.
- Once set, press the start/pause button.

SHAKE FUNCTION

- The basket can be removed in the middle of cooking without any problem. The fryer stops automatically and the display turns off. When the basket is replaced, the fryer restarts and continues its program.

AFTER USE OF THE DEVICE HAS BEEN COMPLETED

- Unplug the unit from the mains.
- Clean the unit as described in the cleaning section.

Cleaning

- Unplug the unit from the mains and allow it to cool down before cleaning.
- Clean the unit with a damp cloth soaked in a few drops of detergent and then wipe it dry.

- Do not use solvents, or products with an acid or basic pH factor such as bleach, or abrasive products to clean the appliance.
Do not immerse the device in water or any other liquid, nor put it under the tap.
- It is recommended to clean the appliance regularly and remove all food residues.
- If the appliance is not kept in a good state of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the life span of the appliance and lead to a dangerous situation.
- Do not store the fryer when it is hot or wet.
- The basket and inner rack are dishwasher safe.

Anomalies and repair

In case of failure, please contact our customer service team via web chat (Monday to Friday from 9:00 am to 6:00 pm) or by sending an email to hi@mellerware.com.

For EU versions of the product and/or if applicable in your country:

ECOLOGY AND RECYCLABILITY OF THE PRODUCT:

The materials that make up the packaging of this device are integrated into a collection, sorting and recycling system. If you wish to dispose of them, you can use the appropriate public containers for each type of material. The product is free of concentrations of substances that may be considered harmful to the environment.



This symbol means that, if you wish to dispose of the product after its life has elapsed, you must

deposit it by appropriate means with a waste manager authorized for the selective collection of Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

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

Warranty and technical assistance

This product enjoys the recognition and protection of the legal warranty in accordance with current legislation. To assert your rights or interests you should contact any of our official technical assistance services. You can find the nearest one by accessing the following web link: www.mellerware.com

You can also request related information by contacting us at the telephone number listed at the end of this manual. You can download this instruction manual and its updates at www.mellerware.com.

Table of recommendations

Menu	Grams	Time	Temperature	Tips
Fish	200 - 300	15 min	180°C	
Potatoes	300 - 500	20 min	200°C	Shake
Bacon	80 - 120	5 min	180°C	
Muffins	120 - 200	15 min	180°C	
Chicken thighs	400 - 600	22 min	190°C	
Steak	150 - 200	12 min	180°C	
Vegetables	400 - 550	10 min	150°C	Shake
Shrimps	350 - 500	8 min	185°C	Shake
Chicken	500 - 550	40 min	180°C	
Cakes	-	15 min	180°C	
Frozen food	200 - 300	20 min	180°C	

NOTE: Add 3 minutes to all menus if the appliance is cold at the start of cooking.

Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
The device does not work.	The device is not plugged into the mains.	Plug in the device.
The ingredients are not sufficiently cooked.	There is too much food in the basket.	Put less food in the basket so that it cooks more evenly.
	The temperature is too low.	Adjust the temperature.
	The preparation time is too short.	Set the timer.
The ingredients are fried unevenly.	Certain types of ingredients need to be stirred halfway through the preparation time.	Ingredients that are on top or crossed over (e.g. potato chips) should be shaken halfway through the preparation time.
No puedo deslizar la cesta en el aparato correctamente.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket above the MAX symbol.
	The basket is not correctly positioned.	Push the basket until you hear a click.
White smoke comes out of the device.	You are preparing fatty ingredients.	When cooking fatty ingredients, a large amount of oil will seep into the basket. The oil produces white smoke but does not affect the appliance or the final result.
	The basket contains grease residue from previous use.	The white smoke is due to the grease heating up. Be sure to clean the basket properly after each use.
Black smoke comes out of the device.	The food may be burning.	Unplug the fryer immediately. Wait for it to cool before removing the basket and cleaning.
Error E4	The device has reached more than 300°C and has stopped working.	The unit's fan will continue to run automatically to lower the temperature.

Client distingué,

Nous vous remercions d'avoir décidé d'acheter un produit Mellerware. Sa technologie, sa conception et sa fonctionnalité, ainsi que le fait qu'il dépasse les normes de qualité les plus strictes, vous apporteront une satisfaction totale pendant longtemps.

Conseils de sécurité et avertissements

1. Lisez attentivement ce livret d'instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour pouvoir le consulter ultérieurement. La non-observation et le non-respect de ces instructions peuvent entraîner un accident.
2. Avant la première utilisation, nettoyez toutes les parties du produit qui peuvent entrer en contact avec des denrées alimentaires, en procédant comme indiqué dans la section nettoyage.
3. Cet appareil peut être utilisé par des personnes non familiarisées avec son fonctionnement, des personnes handicapées ou des enfants de plus de 8 ans, à condition qu'elles aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
4. Conservez l'appareil et son raccordement au réseau hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Les travaux de nettoyage ou d'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous la surveillance d'un adulte.
6. Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. N'utilisez pas l'appareil en combinaison avec un minuteur, une minuterie ou tout autre dispositif qui met l'appareil en marche automatiquement.

8. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

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

- Avant de brancher l'appareil au réseau, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du réseau.
- Branchez l'appareil sur une prise de courant pouvant supporter au moins 10 ampères.
- La fiche de l'appareil doit correspondre au socle de la prise électrique. Ne modifiez jamais la fiche. N'utilisez pas d'adaptateur de prise.
- Ne forcez pas sur le câble de raccordement électrique. N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation se coincer ou être pincé.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Vérifiez l'état du cordon d'alimentation. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.
- Ne touchez pas la fiche avec des mains mouillées.
- N'utilisez pas l'appareil avec un câble d'alimentation ou une fiche endommagés.

- Si l'un des boîtiers de l'appareil est cassé, débranchez immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout risque d'électrocution.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il y a des fuites.
- Utilisez l'appareil dans un endroit ventilé.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes telles que des plaques de cuisson, des brûleurs à gaz, des fours ou autres.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane, stable et adaptée aux hautes températures, à l'écart des autres sources de chaleur et des éventuelles projections d'eau.
- **AVERTISSEMENT :** pour éviter toute surchauffe, ne couvrez pas l'appareil.
- Cet appareil n'est pas adapté à une utilisation en extérieur.
- N'exposez pas l'appareil à la pluie ou à des conditions humides. L'eau qui pénètre dans l'appareil augmente le risque de choc électrique.
- Ne touchez pas les parties chauffées de l'appareil, vous risqueriez de vous brûler.

UTILISATION ET ENTRETIEN

- Avant chaque utilisation, déployez complètement le cordon d'alimentation de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si ses accessoires ne sont pas correctement fixés.
- N'utilisez pas l'appareil vide et sans le panier.
- La friteuse ne fonctionne qu'avec de l'air chaud. Ne remplissez jamais le panier d'huile ou d'autres graisses.
- N'ajoutez pas de papier, de carton, de plastique ou de matériaux similaires à l'intérieur de la friteuse. Vous pouvez utiliser du papier d'aluminium ou du papier végétal.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.

- Pour conserver le revêtement antiadhésif en bon état, n'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou tranchants.
- Respectez le niveau MAX.
- Débranchez l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et avant toute opération de nettoyage.
- Gardez cet appareil hors de portée des enfants et/ou des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances.
- Ne pas stocker ou transporter l'appareil lorsqu'il est encore chaud.
- Ne laissez jamais l'appareil allumé et sans surveillance. Vous économiserez ainsi de l'énergie et prolongerez la durée de vie de l'appareil.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation à haute température.

Service

Toute utilisation inappropriée, ou non conforme aux instructions d'utilisation, peut entraîner un danger, annulant la garantie et la responsabilité du fabricant.

Description

- A - Affichage numérique
- B - Grille intérieure
- C - Poignée
- D - Panier avec fenêtre
- E - Sortie d'air
- F - Câble

PANNEAU DE CONTRÔLE

- 1 - Fonction de maintien au chaud
- 2 - Indicateur de température
- 3 - Indicateur de temps
- 4 - Bouton d'éclairage intérieur
- 5 - Indicateur de secousses
- 6 - Bouton marche/arrêt

- 7 - Sélecteur de menu
- 8 - Bouton de démarrage/pause
- 9 - Fonction de retardement
- 10 - Sélecteur de température / heure
- 11 - Bouton -
- 12 - Bouton -
- 13 - Bouton de préchauffage
- 14 - Indicateur de disponibilité
- 15 - Menus (dans l'ordre) :
 - Pommes de terre
 - Bacon
 - Poulet
 - Steak
 - Muffins
 - Légumes
 - Poisson
 - Crevettes
 - Cuisses de poulet
 - Pâtisseries
 - Produits surgelés

Si votre modèle d'appareil ne dispose pas des accessoires décrits ci-dessus, vous pouvez les acheter sur notre site web www.mellerware.com ou en contactant notre service clientèle.

Mode d'emploi

NOTES AVANT L'UTILISATION

- Assurez-vous que vous avez retiré tous les matériaux d'emballage du produit.
- Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez les parties en contact avec les aliments comme décrit dans la section Nettoyage.
- Lors de la première utilisation, il est normal que l'appareil dégage une légère odeur de plastique. Cela n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.
- Laissez un espace d'au moins 50 mm autour de l'appareil lorsqu'il est utilisé.

- Placez l'appareil sur une surface horizontale stable. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces qui ne supportent pas la chaleur.

UTILISATION

- Saisissez la poignée du panier et retirez-le délicatement de la friteuse en le poussant vers l'extérieur.
- Placez les aliments dans le panier sur le dessus de la grille intérieure. Remplacez le panier avec les aliments dans la friteuse.
Remarque : l'appareil ne fonctionne pas tant que le panier n'est pas complètement fermé dans la friteuse.
- Déroulez complètement le câble de l'appareil avant de le brancher.
- Branchez l'appareil sur le secteur. Dès que l'appareil est branché, un bip sonore retentit, indiquant que l'appareil est en marche et le bouton marche/arrêt (6) s'allume en rouge.
- Pour activer l'affichage numérique, appuyez sur le bouton marche/arrêt.
- Lorsque vous appuyez sur la touche marche/arrêt, un signal sonore retentit et l'affichage numérique s'allume.

MODE MANUEL

- Une fois les ingrédients dans le panier et la friteuse allumée, réglez la durée et la température à l'aide du sélecteur de température et de durée (10).
- Sélectionnez la température et l'heure à l'aide des boutons +/-.
- Appuyez sur le bouton marche/pause (8) pour démarrer la cuisson (si vous n'appuyez pas sur le bouton marche/pause ou sur un autre bouton dans les 25 secondes, l'appareil commencera à cuire selon la température et l'heure affichées).
- Pendant la cuisson, il est possible de modifier l'heure et la température.

- Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur la touche start/pause.
- Si vous voulez arrêter complètement l'appareil, appuyez sur le bouton marche/arrêt pendant 5 secondes. L'écran s'éteint et l'appareil passe en mode veille.

MENU MODE

- Une fois les ingrédients dans le panier et la friteuse allumée, appuyez sur le sélecteur de menu (7) pour sélectionner le menu souhaité.
- Vous pouvez modifier la température et l'heure des menus. Il suffit de suivre les étapes expliquées dans le mode manuel.
- Appuyez sur la touche start/pause (8) pour lancer la cuisson.
- Pendant la cuisson, vous pouvez modifier l'heure et la température.
- Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur la touche start/pause.
- Si vous souhaitez arrêter complètement l'appareil, appuyez sur la touche marche/arrêt pendant 5 secondes. L'écran s'éteint et l'appareil passe en mode veille.

LUMIÈRE INTÉRIEUR

- Si vous souhaitez allumer la lumière à l'intérieur du panier, appuyez sur le bouton (4).
- La lumière peut être allumée à tout moment pendant la cuisson ou lorsque l'appareil est en mode veille.
- La lumière s'éteint automatiquement après 1 minute.
- Pour éteindre la lumière manuellement, appuyez à nouveau sur le bouton (4).

NOTES

- En fin de cuisson, l'appareil émet 5 bips. L'appareil se met en mode veille.
- Lorsque la friteuse s'arrête, retirez le panier et les aliments qu'il contient. Posez le panier sur une surface résistante à la chaleur.
- Pour augmenter/diminuer rapidement la température ou le temps, maintenez les boutons +/- enfoncés.
- Pendant le temps de cuisson, les minutes et la température réglées s'affichent sur l'écran numérique.
- Pour un résultat plus croustillant, ajoutez un peu d'huile à la recette.
- **IMPORTANT** : Ne retournez pas les paniers car l'huile restant au fond pourrait se répandre.

FONCTION DE PRÉCHAUFFAGE

- Appuyez sur le bouton (13). L'appareil commencera à chauffer pendant 3 minutes, jusqu'à ce qu'il atteigne 200°C.
Le message READY s'affiche sur l'écran et l'appareil émet 3 bips lorsqu'il est prêt.

FONCTION "DELAY"

- La fonction retard est utilisée pour programmer le début de la cuisson à une heure précise.
- Une fois que les aliments sont dans le panier et que vous avez sélectionné le mode manuel ou le mode menu, vous pouvez programmer le début de la cuisson.
- Pour ce faire, appuyez sur la touche (9). Vous pouvez choisir de lancer la cuisson dans 10 minutes ou jusqu'à 900 minutes.
- Appuyez sur la touche (8). L'appareil démarre la cuisson au bout de ces minutes.
- Seuls les boutons (9), (8), (6) et (4) seront allumés sur l'écran et les minutes restantes seront affichées.

- Pour annuler la programmation, appuyez à nouveau sur le bouton (8).

FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD

Appuyez sur le bouton (1). Vous

- pouvez régler la température uniquement entre 60 et 70°C. Vous pouvez également régler la durée sur un maximum de 60 minutes. Une fois le réglage effectué,
- appuyez sur le bouton start/pause.

FONCTION "SHAKE"

Le panier peut être retiré sans

- problème au milieu de la cuisson. La friteuse s'arrête automatiquement et l'écran s'éteint. Lorsque le panier est remis en place, la friteuse redémarre et poursuit son programme.

À LA FIN DE L'UTILISATION DE L'APPAREIL

Débranchez l'appareil du secteur.

- Nettoyez l'appareil comme indiqué
- dans le chapitre consacré au nettoyage.

Nettoyage

- Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide imbibé de quelques gouttes de détergent, puis essuyez-le.
- N'utilisez pas de solvants, de produits au pH acide ou basique comme l'eau de Javel ou de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide et ne le mettez pas sous le robinet.

- Il est recommandé de nettoyer régulièrement l'appareil et d'éliminer tous les résidus alimentaires.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter inexorablement la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.
- Ne rangez pas la friteuse lorsqu'elle est chaude ou humide.
- Le panier et la grille intérieure peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Anomalies et réparation

En cas de problème, veuillez contacter notre équipe du service clientèle par le biais du chat en ligne (du lundi au vendredi de 9h00 à 18h00) ou envoyez un courriel à hi@mellerware.com.

Pour les versions UE du produit et/ou si applicable dans votre pays:

L'ÉCOLOGIE ET LA RECYCLABILITÉ DU PRODUIT :

Les matériaux qui constituent l'emballage de cet appareil sont intégrés dans un système de collecte, de tri et de recyclage de ces matériaux. système de collecte, de tri et de recyclage de ces matériaux. Si vous souhaitez vous en débarrasser, vous pouvez utiliser les conteneurs publics appropriés pour chaque type de matériau.

Le produit est exempt de concentrations de substances pouvant être considérées comme nocives pour l'environnement.



Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous débarrasser du produit après la fin de sa durée de vie, vous devez

l'éliminer par des moyens appropriés auprès d'un gestionnaire de déchets autorisé pour la collecte sélective des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Cet appareil est conforme à la directive Basse tension 2014/35/UE, à la directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/UE, à la directive 2011/65/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à la directive 2009/125/CE relative aux exigences d'écoconception applicables aux produits liés à l'énergie.

Garantie et assistance technique

Ce produit bénéficie de la reconnaissance et de la protection de la garantie légale conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou vos intérêts, vous devez contacter l'un de nos services officiels d'assistance technique. Vous pourrez trouver le service le plus proche en accédant au lien Internet suivant : www.mellerware.com.

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

Tableau des recommandations

Menu	Grammes	Temps	Température	Conseils
Poisson	200 - 300	15 min	180°C	
Pommes de terre	300 - 500	20 min	200°C	Agiter
Bacon	80 - 120	5 min	180°C	
Muffins	120 - 200	15 min	180°C	
Cuisses de poulet	400 - 600	22 min	190°C	
Steak	150 - 200	12 min	180°C	
Légumes	400 - 550	10 min	150°C	Agiter
Crevettes	350 - 500	8 min	185°C	Agiter
Poulet	500 - 550	40 min	180°C	
Gâteaux	-	15 min	180°C	
Produits congelés	200 - 300	20 min	180°C	

REMARQUE : Ajoutez 3 minutes à tous les menus si l'appareil est froid au début de la cuisson.

Résolution des problèmes

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché sur le secteur.	Branchez l'appareil.
Les ingrédients ne sont pas suffisamment cuits.	Il y a trop de nourriture dans le panier.	Mettez moins d'aliments dans le panier pour qu'ils cuisent plus uniformément.
	La température est trop basse.	Réglez la température.
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez la minuterie.
Les ingrédients sont frits de manière inégale.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Les ingrédients qui sont sur le dessus ou croisés (par exemple les chips) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.
Je n'arrive pas à faire glisser le panier dans l'appareil correctement.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà du symbole MAX.
	Le panier n'est pas correctement positionné.	Poussez le panier jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
Une fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lors de la cuisson d'ingrédients gras, une grande quantité d'huile s'infiltre dans le panier. L'huile produit une fumée blanche mais n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	Le panier contient des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse. Veillez à bien nettoyer le panier après chaque utilisation.
Une fumée noire sort de l'appareil.	Il se peut que la nourriture soit brûlante.	Débranchez immédiatement la friteuse. Attendez que la friteuse refroidisse avant de retirer le panier et de le nettoyer.
Erreur E4	L'appareil a atteint plus de 300°C et ne fonctionne plus.	Le ventilateur de l'appareil continuera à fonctionner automatiquement pour faire baisser la température.

Ausgezeichneter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf eines Mellerware-Produkts entschieden haben.

Seine Technologie, sein Design und seine Funktionalität sowie die Tatsache, dass es die strengsten

Qualitätsstandards übertrifft, werden Sie für lange Zeit vollkommen zufrieden stellen.

Tipps und Warnungen

- 1.** Lesen Sie diese Anleitung vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum Nachschlagen auf. Die Nichtbeachtung dieser Anleitung kann zu Unfällen führen.
- 2.** Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, wie im Abschnitt Reinigung beschrieben.
- 3.** Dieses Gerät kann von Personen, die mit seiner Bedienung nicht vertraut sind, von Personen mit Behinderungen oder von Kindern über 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- 4.** Bewahren Sie das Gerät und seinen Netzanschluss außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- 5.** Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
- 6.** Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 7.** Verwenden Sie das Gerät nicht in Verbindung mit einer Zeitschaltuhr, einem Timer oder einem anderen Gerät, das das Gerät automatisch

einschaltet.

8. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

9. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt, nicht für den professionellen oder industriellen Gebrauch.

- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, die mindestens 10 Ampere Stromstärke verträgt.
- Der Stecker des Geräts muss mit dem Sockel der Steckdose übereinstimmen. Verändern Sie niemals den Stecker. Verwenden Sie keine Steckeradapter.
- Das elektrische Anschlusskabel darf nicht mit Gewalt verlegt werden. Benutzen Sie das Netzkabel niemals, um das Gerät zu heben, zu tragen oder auszustecken.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Oberflächen des Geräts in Berührung kommt.
- Überprüfen Sie den Zustand des Netzkabels. Beschädigte oder verhedderte Kabel erhöhen das Risiko eines Stromschlags.

- Fassen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker.
- Wenn eines der Gehäuse des Geräts beschädigt ist, trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist, wenn es sichtbare Anzeichen von Beschädigungen aufweist oder wenn es undicht ist.
- Verwenden Sie das Gerät in einem gut belüfteten Bereich.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen wie Herdplatten, Gasbrenner, Öfen oder Ähnliches.
- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, flache und stabile Oberfläche, die für hohe Temperaturen geeignet ist, entfernt von anderen Wärmequellen und möglichem Spritzwasser.
- **WARNUNG:** Decken Sie das Gerät nicht ab, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung im Freien geeignet.
- Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen oder der Nässe aus. Wenn Wasser in das Gerät eindringt, besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.
- Berühren Sie nicht die erhitzten Teile des Geräts, da dies zu Verbrennungen führen kann.

VERWENDUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor jedem Gebrauch das Netzkabel des Geräts vollständig heraus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Zubehör nicht ordnungsgemäß angebracht ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht leer und ohne den Korb.

- Die Heißluftfritteuse arbeitet nur mit Heißluft. Füllen Sie den Korb niemals mit Öl oder anderen Fetten.
- Legen Sie kein Papier, Karton, Plastik oder ähnliches Material in die Fritteuse. Sie können Aluminiumfolie oder Gemüsepapier verwenden.
- Bewegen oder verschieben Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie keine metallischen oder scharfen Gegenstände, um die Antihaftbeschichtung in gutem Zustand zu halten.
- Beachten Sie die MAX-Stufe.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts, wenn Sie es nicht benutzen und bevor Sie es reinigen.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen auf.
- Lagern oder transportieren Sie das Gerät nicht, wenn es noch heiß ist.
- Lassen Sie das Gerät niemals eingeschaltet und unbeaufsichtigt. Auch das spart Energie und verlängert die Lebensdauer des Geräts.
- Verwenden Sie nur Geschirr, das für den Gebrauch bei hohen Temperaturen geeignet ist.

Dienst

Jede unsachgemäße oder nicht der Gebrauchsanweisung entsprechende Verwendung kann zu Gefahren führen und die Garantie und die Haftung des Herstellers aufheben.

Beschreibung

- A - Digitalanzeige
- B - Innengitter
- C - Handgriff
- D - Korb mit Sichtfenster
- E - Luftauslass
- F - Kabel

BEDIENFELD

- 1 - Warmhaltefunktion
- 2 - Temperaturanzeige
- 3 - Zeitanzeige
- 4 - Taste für die Innenbeleuchtung
- 5 - Schüttelanzeige
- 6 - Ein/Aus-Taste
- 7 - Menüwahlschalter
- 8 - Start/Pause-Taste
- 9 - Verzögerungsfunktion
- 10 - Temperatur-/Zeitwahlschalter
- 11 - - Taste -
- 12 - Taste +
- 13 - Taste Vorheizen
- 14 - Bereitschaftsanzeige
- 15 - Menüs (in Reihenfolge):
 - Kartoffeln
 - Speck
 - Hähnchen
 - Steak
 - Muffins
 - Gemüse
 - Fisch
 - Garnelen
 - Hähnchenschenkel
 - Gebäck
 - Tiefkühlkost

Sollte Ihr Gerätemodell nicht über das beschriebene Zubehör verfügen, können Sie dieses über unsere Website www.mellerware.com oder durch Kontaktaufnahme mit unserem Kundendienstteam erwerben.

Anweisungen für den Gebrauch

HINWEISE VOR DEM GEBRAUCH

- Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial vom Produkt entfernt haben.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie im Abschnitt Reinigung beschrieben.
- Bei der ersten Verwendung ist es normal, dass das Gerät einen leichten Kunststoffgeruch abgibt. Dies beeinträchtigt die Funktion des Geräts nicht.
- Lassen Sie um das Gerät herum einen Freiraum von mindestens 50 mm, wenn es benutzt werden soll.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile horizontale Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf Flächen, die keine Hitze vertragen.

VERWENDUNG

- Fassen Sie den Korb am Griff und ziehen Sie ihn vorsichtig aus der Fritteuse, indem Sie ihn nach außen drücken.
- Legen Sie die Lebensmittel im Korb auf das innere Gitter.
- Setzen Sie den Korb mit den Lebensmitteln wieder in die Fritteuse ein.
- Hinweis: Das Gerät funktioniert erst dann, wenn der Korb vollständig in der Fritteuse verschlossen ist.
- Wickeln Sie das Kabel des Geräts vollständig ab, bevor Sie es einstecken.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Sobald das Gerät eingesteckt ist, ertönt 1 Piepton, der anzeigt, dass das Gerät eingeschaltet ist, und die Ein/Aus-Taste (6) leuchtet rot.
- Um die Digitalanzeige zu aktivieren, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.

- Nach dem Drücken der Ein/Aus-Taste ertönt ein Signalton und die Digitalanzeige leuchtet auf.

MODO MANUAL

- Sobald sich die Zutaten im Korb befinden und die Fritteuse eingeschaltet ist, stellen Sie die Zeit und die Temperatur mit dem Temperatur- und Zeitwahlschalter (10) ein.
- Wählen Sie die Temperatur und die Zeit mit den Tasten +/-.
- Drücken Sie die Start-/Pause-Taste (8), um den Garvorgang zu starten (wenn die Start-/Pause-Taste oder eine andere Taste nicht innerhalb von 25 Sekunden gedrückt wird, beginnt das Gerät den Garvorgang entsprechend der angezeigten Temperatur und Zeit).
- Während des Garvorgangs können Sie die Zeit und die Temperatur ändern.
- Wenn Sie den Garvorgang unterbrechen möchten, drücken Sie die Start-/Pause-Taste.
- Wenn Sie das Gerät ganz ausschalten möchten, drücken Sie 5 Sekunden lang die Taste on/off. Das Display schaltet sich aus und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

MENÜ-MODUS

- Sobald sich die Zutaten im Korb befinden und die Fritteuse eingeschaltet ist, drücken Sie den Menüwähler (7), um das gewünschte Menü auszuwählen.
- Sie können die Temperatur und die Zeit der Menüs ändern. Folgen Sie einfach den Schritten, die im manuellen Modus erklärt werden.
- Drücken Sie die Taste Start/Pause (8), um den Garvorgang zu starten.
- Während des Garvorgangs können Sie die Zeit und die Temperatur ändern.

- Wenn Sie den Garvorgang unterbrechen möchten, drücken Sie die Taste Start/Pause.
- Wenn Sie das Gerät ganz ausschalten möchten, drücken Sie 5 Sekunden lang die Taste on/off. Das Display schaltet sich aus und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

INNENBELEUCHTUNG

- Wenn Sie das Licht im Inneren des Korbes einschalten möchten, drücken Sie die Taste (4).
- Das Licht kann jederzeit während des Kochens oder im Standby-Modus eingeschaltet werden.
- Das Licht schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus.
- Um das Licht manuell auszuschalten, drücken Sie die Taste (4) erneut.

ANMERKUNGEN

- Am Ende des Garvorgangs piept das Gerät 5 Mal. Das Gerät schaltet in den Standby-Modus.
- Wenn die Fritteuse stoppt, nehmen Sie den Korb und die darin befindlichen Lebensmittel heraus. Stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Unterlage.
- Um die Temperatur oder die Zeit schnell zu erhöhen/verringern, halten Sie die Tasten +/- gedrückt.
- Während der Garzeit werden die eingestellten Minuten und die eingestellte Temperatur auf der Digitalanzeige angezeigt.
- Für ein knusprigeres Ergebnis fügen Sie dem Rezept ein wenig Öl hinzu.
- **WICHTIG:** Drehen Sie die Körbe nicht auf den Kopf, da sonst das am Boden verbliebene Öl herauspritzen kann.

VORWÄRMFUNKTION

- Drücken Sie die Taste (13). Das Gerät heizt 3 Minuten lang auf, bis es 200°C erreicht hat.

Auf dem Display erscheint READY und es ertönt 3 Mal ein Signalton, wenn das Gerät bereit ist.

DELAY-FUNKTION

- Die Verzögerungsfunktion dient dazu, den Start des Garvorgangs zu einer bestimmten Zeit zu programmieren.
- Sobald sich die Speisen im Korb befinden und Sie den manuellen Modus oder den Menümodus gewählt haben, können Sie den Start des Garvorgangs programmieren.
- Drücken Sie dazu die Taste (9). Sie können wählen, ob der Garvorgang in 10 Minuten oder in bis zu 900 Minuten beginnen soll.
- Drücken Sie die Taste (8). Das Gerät beginnt den Garvorgang nach Ablauf dieser Minuten.
- Auf dem Display leuchten nur die Tasten (9), (8), (6) und (4) auf und die verbleibenden Minuten werden angezeigt.
- Um die Programmierung abzubrechen, drücken Sie erneut die Taste (8).

WARMHALTEFUNKTION

- Drücken Sie die Taste (1). Sie können die Temperatur nur zwischen 60 und 70 °C einstellen. Sie können auch die Zeit auf maximal 60 Minuten einstellen.
- Drücken Sie nach der Einstellung die Start/Pause-Taste.

SHAKE-FUNKTION

- Der Korb kann während des Garvorgangs problemlos herausgenommen werden. Die Fritteuse schaltet sich automatisch ab und das Display schaltet sich aus. Wenn der Korb wieder eingesetzt wird, startet die Fritteuse erneut und setzt ihr Programm fort.

WENN SIE DAS GERÄT NICHT MEHR BENUTZEN

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Gerät wie im Abschnitt "Reinigung" beschrieben.

Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten, mit einigen Tropfen Reinigungsmittel getränkten Tuch und wischen Sie es anschließend trocken.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Lösungsmittel, Produkte mit saurem oder basischem pH-Faktor wie Bleichmittel oder Scheuermittel.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, und halten Sie es nicht unter den Wasserhahn.
- Es wird empfohlen, das Gerät regelmäßig zu reinigen und alle Lebensmittelreste zu entfernen.
- Wenn das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten wird, kann sich seine Oberfläche abnutzen, was die Lebensdauer des Geräts unweigerlich beeinträchtigt und zu einer gefährlichen Situation führt.
- Lagern Sie die Fritteuse nicht, wenn sie heiß oder feucht ist.
- Der Korb und das Innengestell sind spülmaschinenfest.

Anomalien und Reparatur

Im Falle einer Störung wenden Sie sich bitte über den Web-Chat (Montag bis Freitag von 9:00 bis 18:00 Uhr) an unseren Kundendienst oder senden Sie eine E-Mail an hi@mellerware.com.

Für EU-Versionen des Produkts und/oder falls in Ihrem Land anwendbar:

ÖKOLOGIE UND WIEDERVERWERTBARKEIT DES PRODUKTS:

Die Materialien, aus denen die Verpackung dieses Geräts besteht, sind in ein System zur Sammlung, Sortierung und Wiederverwertung dieser Materialien eingebunden. Sammel-, Sortier- und Recyclingsystem eingebunden. Wenn Sie sie entsorgen möchten, können Sie die entsprechenden öffentlichen Behälter für jede Art von Material verwenden. Das Produkt enthält keine Substanzen, die als umweltschädlich angesehen werden können.



Dieses Symbol bedeutet, dass Sie das Produkt, wenn Sie es nach Ablauf seiner Lebensdauer entsorgen möchten, auf geeignete Weise bei einem für die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) zugelassenen Abfallentsorger entsorgen müssen.

Garantie und technische Unterstützung

Dieses Produkt genießt die Anerkennung und den Schutz der gesetzlichen Garantie in Übereinstimmung mit der geltenden Gesetzgebung. Um Ihre Rechte oder Interessen geltend zu machen, sollten Sie sich an einen unserer offiziellen technischen

Kundendienststellen wenden. Den nächstgelegenen finden Sie unter folgendem Link:
www.mellerware.com

Sie können sich auch unter der am Ende dieser Anleitung angegebenen Telefonnummer an uns wenden, um weitere Informationen zu erhalten. Sie können diese Bedienungsanleitung und ihre Aktualisierungen unter www.mellerware.com herunterladen.

Tabelle der Empfehlungen

Menü	Gramm	Zeit	Temperatur	Beratung
Fisch	200 - 300	15 min	180°C	
Kartoffeln	300 - 500	20 min	200°C	Schütteln
Speck	80 - 120	5 min	180°C	
Muffins	120 - 200	15 min	180°C	
Hähnchenschenkel	400 - 600	22 min	190°C	
Steak	150 - 200	12 min	180°C	
Gemüse	400 - 550	10 min	150°C	Schütteln
Garnelen	350 - 500	8 min	185°C	Schütteln
Huhn	500 - 550	40 min	180°C	
Torten	-	15 min	180°C	
Tiefkühlkost	200 - 300	20 min	180°C	

HINWEIS: Addieren Sie 3 Minuten zu allen Menüs, wenn das Gerät zu Beginn des Garvorgangs kalt ist.

Fehlersuche

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an.
Die Zutaten sind nicht ausreichend gegart.	Es sind zu viele Lebensmittel im Korb.	Geben Sie weniger Lebensmittel in den Korb, damit sie gleichmäßiger garen.
	Die Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur ein.
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer ein.
Die Zutaten werden ungleichmäßig gebraten.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die obenauf liegen oder sich überkreuzen (z. B. Chips), sollten nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.
Ich kann den Korb nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über das MAX-Symbol hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig positioniert.	Drücken Sie den Korb, bis Sie ein Klicken hören.
Es kommt weißer Rauch aus dem Gerät.	Sie bereiten fetthaltige Zutaten zu.	Beim Garen von fetthaltigen Zutaten sickert eine große Menge Öl in den Korb. Das Öl erzeugt weißen Rauch, beeinträchtigt aber weder das Gerät noch das Endergebnis.
	Der Korb enthält Fettrückstände aus dem vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch die Erhitzung des Fetts verursacht. Achten Sie darauf, den Korb nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß zu reinigen.
Aus dem Gerät kommt schwarzer Rauch.	Es kann sein, dass das Essen verbrannt ist.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker der Fritteuse. Warten Sie, bis die Fritteuse abgekühlt ist, bevor Sie den Korb herausnehmen und reinigen.
Fehler E4	Das Gerät hat mehr als 300°C erreicht und funktioniert nicht mehr.	Der Ventilator des Geräts läuft automatisch weiter, um die Temperatur zu senken.

Cliente distinto,

Obrigado por decidir adquirir um produto Mellenware.

A sua tecnologia, design e funcionalidade, juntamente com o facto de exceder os mais rigorosos padrões de qualidade, proporcionar-lhe-ão uma satisfação total durante muito tempo.

com mais de 8 anos de idade, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.

Dicas e avisos de segurança

- 1.** Leia atentamente este folheto de instruções antes de utilizar o aparelho e guarde-o para referência futura. A não observância e o não cumprimento destas instruções pode resultar num acidente.
- 2.** Antes da primeira utilização, limpar todas as partes do produto que possam entrar em contacto com géneros alimentícios, tal como descrito no Antes da primeira utilização, limpar todas as partes do produto que possam entrar em contacto com alimentos, procedendo como indicado na secção de limpeza.
- 3.** Este aparelho pode ser utilizado por pessoas não familiarizadas com o seu funcionamento, pessoas com deficiências ou crianças com mais de 8 anos de idade, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- 4.** Manter o aparelho e a sua ligação à rede eléctrica fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- 5.** Os trabalhos de limpeza ou manutenção do aparelho não devem ser efectuados por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e estejam sob a supervisão de um adulto.
- 6.** Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- 7.** Não utilizar o aparelho em combinação com um temporizador, temporizador ou outro dispositivo que ligue automaticamente o aparelho.

8. Se o cabo de alimentação for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu fabricante, ou por um agente de serviço autorizado.

9. Este aparelho destina-se apenas para uso doméstico, e não para uso profissional ou industrial.

- Antes de ligar o aparelho à rede, verificar se a tensão indicada na placa de características corresponde à tensão da rede.
- Ligar o aparelho a uma tomada que possa suportar pelo menos 10 amperes de corrente.
- A ficha do aparelho deve corresponder à base da tomada. Nunca modificar a ficha. Não utilizar adaptadores de ficha.
- Não forçar o cabo de ligação eléctrica.
- Nunca utilizar o cabo de rede para levantar, transportar ou desligar a unidade da tomada.
- Certificar-se de que o cabo de rede não é apertado ou esmagado.
- Certificar-se de que o cabo eléctrico não entra em contacto com as superfícies quentes da unidade.
- Verificar o estado do cabo de alimentação. Os cabos danificados ou emaranhados aumentam o risco de choque eléctrico.
- Não manusear a ficha com as mãos molhadas.
- Não utilizar o aparelho com um cabo de alimentação ou ficha danificados.
- Se alguma das caixas da unidade estiver danificada, desligar imediatamente a unidade da rede

eléctrica para evitar o risco de choque eléctrico.

- Não utilizar o aparelho se este tiver caído, se apresentar sinais visíveis de danos ou se apresentar fugas.
- Utilizar o aparelho numa área bem ventilada.
- Não colocar o aparelho em superfícies quentes como fogões, queimadores a gás, fornos ou similares.
- Colocar o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana e estável adequada a altas temperaturas, longe de outras fontes de calor e de possíveis salpicos de água.
- AVISO: Não cubra o aparelho para evitar o sobreaquecimento.
- Este aparelho não é adequado para utilização ao ar livre.
- Não exponha o aparelho à chuva ou humidade. Se entrar água na unidade, existe o risco de choque eléctrico.
- Não tocar nas partes aquecidas do aparelho, pois isto pode causar queimaduras.

UTILIZAÇÃO E CUIDADO

- Desligar sempre completamente o cabo de alimentação do aparelho antes da sua utilização.
- Não utilizar o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente ligados.
- Não utilizar o aparelho vazio e sem o cesto.
- A fritadeira só trabalha com ar quente. Nunca encher o cesto com óleo ou outras gorduras.
- Não colocar papel, cartão, plástico ou material similar na fritadeira profunda. Pode usar folha de alumínio ou papel vegetal.
- Não mover ou deslocar o aparelho enquanto este estiver em funcionamento.

- Não utilizar objectos metálicos ou afiados para manter o revestimento antiaderente em bom estado.
- Observar o nível MAX.
- Desligar o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes da limpeza.
- Manter o aparelho fora do alcance de crianças e/ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos.
- Não armazenar ou transportar o aparelho quando ainda estiver quente.
- Nunca deixar o aparelho ligado e desacompanhado. Isto também poupa energia e prolonga a vida útil do aparelho.
- Utilize apenas pratos que sejam adequados para utilização a altas temperaturas.

Serviço

Qualquer utilização ou utilização imprópria que não cumpra as instruções de utilização pode conduzir a perigos e invalidar a garantia e responsabilidade do fabricante.

Descrição

- A - Ecrã digital
- B - Grelha interior
- C - Manipulo
- D - Cesto com janela de visualização
- E - Saída de ar
- F - Cabo

PAINEL DE CONTROLO

- 1 - Manter a função quente
- 2 - Indicação da temperatura
- 3 - Visualização do tempo
- 4 - Botão para luz interior
- 5 - Indicador de agitação
- 6 - Botão On/Off

- 7 - Interruptor selector de menu
- 8 - Botão Iniciar/Pausa
- 9 - Função de atraso
- 10 - Interruptor selector de temperatura/tempo
- 11 - Botão -
- 12 - + botão
- 13 - Botão de pré-aquecimento
- 14 - Visualização pronta
- 15 - Menus (em ordem):
 - Batatas
 - Bacon
 - Galinha
 - Bife
 - Muffins
 - Legumes
 - Peixes
 - Gambas
 - Coxas de frango
 - Bolachas
 - Alimentos congelados

Se o seu modelo de aparelho não tiver os acessórios descritos, pode adquiri-los no nosso website www.mellerware.com ou contactando a nossa equipa de serviço ao cliente.

Instruções de utilização

NOTAS ANTES DA UTILIZAÇÃO

- Certifique-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpar as peças que entram em contacto com os alimentos, tal como descrito na secção Limpeza.
- Ao utilizar o aparelho pela primeira vez, é normal que este emita um ligeiro odor a plástico. Isto não afecta o funcionamento do aparelho.
- Deixar uma folga de pelo menos 50 mm à volta do aparelho quando este for utilizado.
- Colocar o aparelho sobre uma superfície horizontal estável. Não

colocar o aparelho em superfícies que não possam resistir ao calor.

UTILIZAÇÃO

- Agarrar o cesto pela pega e puxá-lo cuidadosamente para fora da fritadeira, empurrando-o para fora.
- Colocar a comida no cesto sobre a grelha interior.
- Colocar o cesto com a comida de volta na fritadeira.
- Nota: O aparelho não funcionará até que o cesto esteja completamente fechado na fritadeira.
- Desenrolar completamente o cabo do aparelho antes de o ligar.
- Ligar o aparelho à rede eléctrica.
- Assim que o aparelho estiver ligado, soa um sinal sonoro para indicar que o aparelho está ligado e o botão ligar/desligar (6) acende a vermelho.
- Para activar o visor digital, premir o botão ligar/desligar.
- Depois de premir a tecla On/Off, soa um sinal sonoro e o visor digital acende-se.

MODO MANUAL

- Quando os ingredientes estiverem no cesto e a fritadeira estiver ligada, definir o tempo e a temperatura com o selector de temperatura e tempo (10).
- Seleccionar a temperatura e o tempo com os botões +/-.
- Premir o botão start/pause (8) para iniciar o processo de cozedura (se o botão start/pause ou outro botão não for premido dentro de 25 segundos, o aparelho iniciará o processo de cozedura de acordo com a temperatura e o tempo indicados).
- Durante a cozedura, é possível alterar o tempo e a temperatura.
- Se desejar interromper o processo de cozedura, premir a tecla Iniciar/Parar.

- Se desejar desligar completamente o aparelho, premir o botão on/off durante 5 segundos. O visor desliga-se e o aparelho entra em modo de espera.

MODO MENU

- Quando os ingredientes estiverem no cesto e a fritadeira estiver ligada, prima o selector do menu (7) para seleccionar o menu desejado.
- É possível alterar a temperatura e o tempo dos menus. Basta seguir os passos explicados no modo manual.
- Prima o botão Iniciar/Pausar (8) para iniciar o processo de cozedura.
- É possível alterar o tempo e a temperatura durante o processo de cozedura.
- Se quiser interromper o processo de cozedura, prima o botão start/pause.
- Se desejar desligar completamente o aparelho, premir o botão on/off durante 5 segundos. O visor desliga-se e o aparelho entra em modo de espera.

LUZ INTERIOR

- Se quiser ligar a luz dentro do cesto, prima o botão (4).
- A luz pode ser ligada em qualquer altura durante a cozedura ou em modo de espera.
- A luz apaga-se automaticamente após 1 minuto.
- Para desligar manualmente a luz, premir novamente o botão (4).

NOTAS

- No final da cozedura, o aparelho apita 5 vezes. O aparelho muda para o modo standby.
- Quando a fritadeira parar, remover o cesto e os alimentos que se encontram no interior. Colocar o cesto sobre uma superfície

resistente ao calor.

- Para aumentar/diminuir rapidamente a temperatura ou o tempo, premir e manter premidos os botões +/-.
- Durante o tempo de cozedura, os minutos e a temperatura definidos são mostrados no mostrador digital.
- Para um resultado mais crocante, adicionar um pouco de óleo à receita.
- IMPORTANTE: Não virar os cestos de cabeça para baixo, caso contrário, o óleo restante no fundo pode salpicar.

FUNÇÃO DE PRÉ-AQUECIMENTO

- Prima o botão (13). O aparelho aquece durante 3 minutos até atingir 200°C.
- Aparece PRONTO no visor e o aparelho apita 3 vezes quando está pronto.

FUNÇÃO "DELAY"

- A função de atraso é utilizada para programar o início da cozedura num momento específico.
- Uma vez que o alimento esteja no cesto e tenha seleccionado o modo manual ou o modo menu, pode programar o início do processo de cozedura.
- Para o fazer, premir o botão (9). Pode optar por começar a cozinhar em 10 minutos ou até 900 minutos.
- Premir o botão (8). O aparelho começa a cozinhar depois de decorridos estes minutos.
- Apenas os botões (9), (8), (6) e (4) se acendem no visor e os minutos restantes são mostrados.
- Para cancelar a programação, premir novamente o botão (8).

FUNÇÃO "KEEP-WARM"

- Prima o botão (1). Só se pode regular a temperatura entre 60 e 70 °C. Também pode definir o tempo para um máximo de 60 minutos.
- Após a definição, premir o botão start/pause.

FUNÇÃO "SHAKE"

- O cesto pode ser facilmente removido durante a cozedura. A fritadeira desliga-se automaticamente e o visor desliga-se. Quando o cesto é reinserido, a fritadeira reinicia e continua o seu programa.

QUANDO SE DEIXA DE UTILIZAR O APARELHO

- Desligar o aparelho da rede eléctrica.
- Limpar o aparelho, tal como descrito na secção "Limpeza".

Limpeza

- Desligar a unidade da rede e deixá-la arrefecer antes da limpeza.
- Limpar a unidade com um pano húmido embebido em algumas gotas de detergente e depois limpar a seco.
- Não utilizar solventes, produtos com um factor pH ácido ou básico, tais como lixívia ou produtos de limpeza abrasivos para limpar a unidade.
- Não imergir a unidade em água ou outros líquidos e não a segurar debaixo da torneira.
- Recomenda-se a limpeza regular do aparelho e a remoção de todos os resíduos alimentares.
- Se o aparelho não for mantido num estado limpo, a sua superfície pode desgastar-se, o que inevitavelmente afectará a vida do aparelho e conduzirá a uma situação perigosa.
- Não armazenar a fritadeira quando está quente ou húmida.
- O cesto e a prateleira interior são laváveis na máquina de lavar louça.

Anomalias e reparações

Em caso de avaria, por favor contacte o nosso serviço de apoio ao cliente através do web chat (de segunda a sexta-feira das 9:00 às 18:00) ou envie um e-mail para hi@mellerware.com.

Para versões UE do produto e/ou se aplicável no seu país:

ECOLOGIA E RECICLABILIDADE DO PRODUTO:

Os materiais que compõem a embalagem deste aparelho estão incluídos num sistema de recolha, triagem e reciclagem destes materiais.

Sistema de recolha, triagem e reciclagem envolvido. Se desejar desfazer-se dele, pode utilizar os contentores públicos adequados para cada tipo de material.

O produto não contém quaisquer substâncias que possam ser consideradas nocivas para o ambiente.



Este símbolo significa que se desejar eliminar o produto no fim da sua vida útil, deve fazê-lo de forma adequada a um contratante autorizado para a recolha separada de resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).

Garantia e apoio técnico

Este produto goza do reconhecimento e protecção da garantia legal, de acordo com a legislação aplicável. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deverá contactar um dos nossos centros oficiais de apoio técnico. Pode encontrar o centro mais próximo no seguinte link: www.mellerware.com

Pode também contactar-nos através do número de telefone indicado no final deste manual para mais informações. Pode descarregar este manual de instruções e as suas actualizações em www.mellerware.com.

Tabela de recomendações

Menu	Gramos	Tempo	Temperatura	Conselhos
Peixe	200 - 300	15 min	180°C	
Batatas	300 - 500	20 min	200°C	Agitar
Bacon	80 - 120	5 min	180°C	
Muffins	120 - 200	15 min	180°C	
Coxas de frango	400 - 600	22 min	190°C	
Bistec	150 - 200	12 min	180°C	
Legumes	400 - 550	10 min	150°C	Agitar
Gambas	350 - 500	8 min	185°C	Agitar
Pollo	500 - 550	40 min	180°C	
Pastéis	-	15 min	180°C	
Alimentos congelados	200 - 300	20 min	180°C	

NOTA: Adicionar 3 minutos a todos os menus se o aparelho estiver frio no início da cozedura.

Resolução de problemas

Problema	Causa	Solução
O dispositivo não funciona.	O aparelho não está ligado à rede eléctrica.	Ligar o aparelho.
Os ingredientes não são suficientemente cozinhados.	Há demasiada comida no cesto.	Colocar menos comida no cesto para que cozinhe de forma mais uniforme.
	A temperatura é demasiado baixa.	Ajustar a temperatura.
	O tempo de preparação é demasiado curto.	Definir o temporizador.
Os ingredientes são fritos de forma desigual.	Alguns tipos de ingredientes precisam de ser abanados a meio do tempo de preparação.	Os ingredientes que estão por cima ou cruzados (por exemplo, batatas fritas) devem ser abanados a meio do tempo de preparação.
Não consigo deslizar correctamente o cesto para dentro do aparelho.	Há demasiados ingredientes no cesto.	Não encher o cesto por cima do símbolo MAX.
	O cesto não está correctamente posicionado.	Empurrar o cesto até ouvir um clique.
O fumo branco sai do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordos.	Ao cozinhar ingredientes gordos, uma grande quantidade de óleo irá infiltrar-se no cesto. O óleo produz fumo branco mas não afecta o aparelho nem o resultado final.
	O cesto contém resíduos de gorduras de utilização anterior.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da massa lubrificante. Certifique-se de limpar correctamente o cesto após cada utilização.
Sai fumo negro do dispositivo.	Pode ser que os alimentos estejam a arder.	Desligar imediatamente a fritadeira da tomada. Esperar que a fritadeira arrefeça antes de retirar o cesto e limpar.
Erro E4	O aparelho atingiu mais de 300°C e deixou de funcionar.	O ventilador do aparelho continuará a funcionar automaticamente para baixar a temperatura.

Cliente illustre,

Grazie per aver deciso di acquistare un prodotto Mellerware.

La sua tecnologia, il suo design e la sua funzionalità, insieme al fatto che supera i più severi standard di qualità, vi garantiranno una soddisfazione totale per molto tempo.

Consigli e avvertenze per la sicurezza

- 1.** Leggere attentamente il presente libretto di istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo per future consultazioni. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare incidenti.
- 2.** Prima del primo utilizzo, pulire tutte le parti del prodotto che possono entrare in contatto con gli alimenti, come descritto nel manuale di istruzioni.
Prima del primo utilizzo, pulire tutte le parti del prodotto che possono entrare in contatto con gli alimenti, procedendo come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.
- 3.** Questo apparecchio può essere utilizzato da persone che non ne conoscono il funzionamento, da persone con disabilità o da bambini di età superiore agli 8 anni, a condizione che abbiano ricevuto la supervisione o le istruzioni per l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che ne comprendano i pericoli.
- 4.** Tenere l'apparecchio e il suo collegamento alla rete elettrica fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- 5.** I lavori di pulizia o di manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguiti da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sotto la supervisione di un adulto.
- 6.** Questo apparecchio non è un giocattolo. I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- 7.** Non utilizzare l'apparecchio in combinazione con un timer, un cronometro o un altro dispositivo che accenda

automaticamente l'apparecchio.

8. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo produttore o da un agente di assistenza autorizzato.

9. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non all'uso professionale o industriale.

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda alla tensione di rete.
- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente di almeno 10 ampere.
- La spina dell'apparecchio deve corrispondere alla base della presa. Non modificare mai la spina. Non utilizzare adattatori di spina.
- Non forzare il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare mai il cavo di alimentazione per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga schiacciato o schiacciato.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con le superfici calde dell'unità.
- Controllare le condizioni del cavo di alimentazione. I cavi danneggiati o aggrovigliati aumentano il rischio di scosse elettriche.
- Non maneggiare la spina con le mani bagnate.
- Non utilizzare l'unità con un cavo di alimentazione o una spina danneggiati.
- Se uno degli alloggiamenti dell'unità è

danneggiato, scollegare immediatamente l'unità dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche..

- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto, se presenta segni visibili di danni o perdite.
- Utilizzare l'apparecchio in un'area ben ventilata.
- Non collocare l'apparecchio su superfici calde come fornelli, bruciatori a gas, forni o simili.
- Collocare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile, adatta alle alte temperature, lontano da altre fonti di calore e da possibili schizzi d'acqua.
- AVVERTENZA: non coprire l'apparecchio per evitare il surriscaldamento.
- Questo apparecchio non è adatto all'uso esterno.
- Non esporre l'apparecchio alla pioggia o all'umidità. Se l'acqua penetra nell'apparecchio, vi è il rischio di scosse elettriche.
- Non toccare le parti riscaldate dell'apparecchio per non incorrere in ustioni.

USO E CURA

- Scollegare sempre completamente il cavo di alimentazione dall'apparecchio prima dell'uso.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori non sono collegati correttamente.
- Non utilizzare l'apparecchio vuoto e senza il cestello.
- La friggitrice può funzionare solo con aria calda. Non riempire mai il cestello con olio o altri grassi.
- Non inserire nella friggitrice carta, cartone, plastica o materiali simili. È possibile utilizzare fogli di alluminio o carta oleata.
- Non muovere o spostare l'apparecchio mentre è in funzione.

- Non utilizzare oggetti metallici o taglienti per mantenere il rivestimento antiaderente in buone condizioni.
- Rispettare il livello MAX.
- Scollegare l'apparecchio quando non viene utilizzato e prima di pulirlo.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o delle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza.
- Non conservare o trasportare l'apparecchio quando è ancora caldo.
- Non lasciare mai l'apparecchio acceso e incustodito. In questo modo si risparmia energia e si prolunga la durata dell'apparecchio.
- Utilizzare solo stoviglie adatte alle alte temperature.

Servizio

Qualsiasi uso o abuso non conforme alle istruzioni per l'uso può comportare rischi e invalidare la garanzia e la responsabilità del produttore.

Descrizione

- A - Display digitale
- B - Griglia interna
- C - Maniglia
- D - Cestello con finestra di visualizzazione
- E - Uscita aria
- F - Cavo

PANNELLO DI CONTROLLO

- 1 - Funzione di mantenimento in caldo
- 2 - Visualizzazione della temperatura
- 3 - Visualizzazione dell'ora
- 4 - Pulsante per la luce interna
- 5 - Indicatore di agitazione
- 6 - Pulsante di accensione/spegnimento

- 7 - Selettore di menu
- 8 - Pulsante di avvio/pausa
- 9 - Funzione di ritardo
- 10 - Selettore temperatura/tempo
- 11 - Tasto ---
- 12 - Tasto +
- 13 - Pulsante di preriscaldamento
- 14 - Display pronto
- 15 - Menu (in ordine):
 - Patate
 - Pancetta
 - Pollo
 - Bistecca
 - Muffin
 - Verdure
 - Pesce
 - Gamberi
 - Cosce di pollo
 - Biscotti
 - Cibi congelati

Se il vostro modello di elettrodomestico non dispone degli accessori descritti, potete acquistarli sul nostro sito www.mellerware.com o contattando il nostro servizio clienti.

Istruzioni per l'uso

NOTE PRIMA DELL'USO

- Assicurarsi di aver rimosso tutto il materiale di imballaggio dal prodotto.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire le parti a contatto con gli alimenti come descritto nella sezione Pulizia.
- Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, è normale che emetta un leggero odore di plastica. Questo non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.
- Lasciare uno spazio di almeno 50 mm intorno all'apparecchio quando lo si utilizza.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e orizzontale. Non

collocare l'apparecchio su superfici che non possono sopportare il calore.

UTILIZZO

- Afferrare il cestello per il manico ed estrarlo con cautela dalla friggitrice, spingendolo verso l'esterno.
- Collocare il cibo nel cestello sul ripiano interno.
- Rimettere il cestello con il cibo nella friggitrice.
- Nota: l'apparecchio non funziona finché il cestello non è completamente chiuso nella friggitrice.
- Scollegare completamente il cavo dell'apparecchio prima di collegarlo.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Non appena l'apparecchio viene acceso, viene emesso un segnale acustico per indicare che l'apparecchio è acceso e il pulsante di accensione/spegnimento (6) si illumina di rosso.
- Per attivare il display digitale, premere il pulsante di accensione/spegnimento.
- Dopo aver premuto il pulsante di accensione/spegnimento, viene emesso un segnale acustico e il display digitale si accende.

MODO MANUALE

- Quando gli ingredienti sono nel cestello e la friggitrice è accesa, impostare l'ora e la temperatura con il selettore della temperatura e dell'ora (10).
- Selezionare la temperatura e l'ora con i pulsanti +/-.
- Premere il pulsante di avvio/pausa (8) per avviare il processo di cottura (se il pulsante di avvio/pausa o un altro pulsante non viene premuto entro 25 secondi, l'apparecchio avvia il processo di cottura in base alla temperatura e all'ora indicate).

- Durante la cottura è possibile modificare l'ora e la temperatura.
- Se si desidera interrompere il processo di cottura, premere il pulsante di avvio/arresto.
- Se si desidera spegnere completamente l'apparecchio, premere il pulsante di accensione/spegnimento per 5 secondi. Il display si spegne e l'apparecchio entra in modalità standby.

MODALITÀ MENU

- Quando gli ingredienti sono nel cestello e la friggitrice è accesa, premere il selettore del menu (7) per selezionare il menu desiderato.
- È possibile modificare la temperatura e l'ora dei menu. È sufficiente seguire i passaggi spiegati nella modalità manuale.
- Premere il pulsante di avvio/pausa (8) per avviare il processo di cottura.
- Durante il processo di cottura è possibile modificare l'ora e la temperatura.
- Se si desidera interrompere il processo di cottura, premere il pulsante di avvio/pausa.
- Se si desidera spegnere completamente l'apparecchio, premere il pulsante di accensione/spegnimento per 5 secondi. Il display si spegne e l'apparecchio entra in modalità standby.

LUCE INTERNA

- Se si desidera accendere la luce all'interno del cestello, premere il pulsante (4).
- La luce può essere accesa in qualsiasi momento durante la cottura o in modalità standby.
- La luce si spegne automaticamente dopo 1 minuto.
- Per spegnere manualmente la luce, premere nuovamente il pulsante (4).

NOTAS

- No final da cozedura, o aparelho apita 5 vezes. O aparelho muda para o modo standby.
- Quando a fritadeira parar, remover o cesto e os alimentos que se encontram no interior. Colocar o cesto sobre uma superfície resistente al calore.
- Per aumentare/diminuire rapidamente la temperatura o il tempo, tenere premuti i tasti +/-.
- Durante la cottura, i minuti e la temperatura impostati vengono visualizzati sul display digitale.
- Per un risultato più croccante, aggiungere un po' di olio alla ricetta.
- **IMPORTANTE:** non capovolgere i cestelli, altrimenti l'olio rimasto sul fondo potrebbe fuoriuscire.

FUNZIONE DI PRERISCALDAMENTO

- Premere il pulsante (13). L'apparecchio si riscalda per 3 minuti fino a raggiungere i 200°C.
- Sul display appare la scritta READY e l'apparecchio emette 3 segnali acustici quando è pronto.

FUNZIONE "DELAY"

- La funzione di ritardo serve a programmare l'inizio della cottura a un'ora specifica.
- Una volta che il cibo è nel cestello e si è selezionata la modalità manuale o la modalità menu, è possibile programmare l'inizio del processo di cottura.
- A tale scopo, premere il pulsante (9). È possibile selezionare l'avvio della cottura tra 10 minuti o fino a 900 minuti.
- Premere il pulsante (8). L'apparecchio inizierà la cottura allo scadere di questi minuti.
- Sul display si accendono solo i pulsanti (9), (8), (6) e (4) e vengono visualizzati i minuti rimanenti.

- Premere nuovamente il pulsante (8) per annullare l'impostazione.

FUNZIONE "KEEP WARM"

- Premere il pulsante (1). È possibile impostare la temperatura solo tra 60 e 70 °C. È inoltre possibile impostare il tempo fino a un massimo di 60 minuti.
- Dopo l'impostazione, premere il pulsante di avvio/pausa.

FUNZIONE "SHAKE"

- Il cestello può essere facilmente rimosso durante la cottura. La friggitrice si spegne automaticamente e il display si spegne. Quando si reinserisce il cestello, la friggitrice si riavvia e continua il suo programma.

QUANDO SI SMETTE DI USARE L'APPARECCHIO

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Pulire l'apparecchio come descritto nella sezione "Pulizia".

Pulizia

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.
- Pulire l'unità con un panno umido imbevuto di qualche goccia di detergente, quindi asciugare.
- Non utilizzare solventi, prodotti con un fattore di pH acido o basico come la candeggina o detergenti abrasivi per pulire l'unità.
- Non immergere l'unità in acqua o altri liquidi e non tenerla sotto il rubinetto.
- Si raccomanda di pulire regolarmente l'unità e di rimuovere tutti i residui di cibo.
- Se l'unità non viene mantenuta pulita, la sua superficie potrebbe usurarsi,

compromettendo inevitabilmente la durata dell'unità e causando una situazione di pericolo.

- Non conservare la friggitrice quando è calda o umida.
- Il cestello e il ripiano interno sono lavabili in lavastoviglie.

Malfunzionamenti e riparazioni

In caso di malfunzionamento, si prega di contattare il nostro servizio clienti via web chat (dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 18:00) o di inviare un'e-mail a hi@mellerware.com.

Per le versioni UE del prodotto e/o se applicabile nel vostro paese:

ECOLOGIA E RICICLABILITÀ DEL PRODOTTO:

I materiali che compongono l'imballaggio di questo apparecchio sono inseriti in un sistema di raccolta, selezione e riciclaggio di tali materiali. Sistema di raccolta, selezione e riciclaggio coinvolto. Se si desidera smaltirlo, è possibile utilizzare gli appositi contenitori pubblici per ogni tipo di materiale.

Il prodotto non contiene sostanze che possono essere considerate dannose per l'ambiente.



Questo simbolo indica che se si desidera smaltire il prodotto alla fine del suo ciclo di vita, è necessario

farlo in modo appropriato a un contraente autorizzato per la raccolta differenziata dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Garanzia e assistenza tecnica

Questo prodotto gode del riconoscimento della garanzia legale e della tutela in conformità alla legge vigente. Per far valere i propri diritti o interessi, è necessario contattare uno dei nostri centri di assistenza tecnica ufficiali. Potete trovare il centro più vicino a voi al seguente link: www.mellerware.com.

Per ulteriori informazioni, potete anche contattarci al numero di telefono indicato alla fine di questo manuale. È possibile scaricare il presente manuale di istruzioni e i relativi aggiornamenti dal sito www.mellerware.com.

Tabella delle raccomandazioni

Menu	Grammi	Tempo	Temperatura	Consigli
Pesce	200 - 300	15 min	180°C	
Patate	300 - 500	20 min	200°C	Agitare
Pancetta	80 - 120	5 min	180°C	
Muffins	120 - 200	15 min	180°C	
Cosce di pollo	400 - 600	22 min	190°C	
Bistec	150 - 200	12 min	180°C	
Verdure	400 - 550	10 min	150°C	Agitare
Gamberi	350 - 500	8 min	185°C	Agitare
Pollo	500 - 550	40 min	180°C	
Pasticci	-	15 min	180°C	
Prodotti congelati	200 - 300	20 min	180°C	

NOTA: Aggiungere 3 minuti a tutti i menu se l'apparecchio è freddo all'inizio della cottura.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
Il dispositivo non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti non sono abbastanza cotti.	C'è troppo cibo nel cestino.	Mettete meno cibo nel cestello, in modo che la cottura sia più uniforme.
	La temperatura è troppo bassa.	Regolare la temperatura.
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Impostare il timer.
Gli ingredienti sono fritti in modo non uniforme.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano sopra o incrociati (ad esempio le patatine) devono essere scossi a metà del tempo di preparazione.
Non riesco a far scorrere correttamente il cestello nell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nel cestino.	Non riempire il cestello oltre il simbolo MAX.
	Il cestello non è posizionato correttamente.	Spingere il cestello fino a sentire uno scatto.
Dall'apparecchio esce fumo bianco.	Si preparano ingredienti grassi.	Quando si cucinano ingredienti grassi, una grande quantità di olio penetra nel cestello. L'olio produce un fumo bianco, ma non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
	Il cestello contiene residui di grasso dovuti all'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso. Assicurarsi di pulire correttamente il cestello dopo ogni utilizzo.
Dal dispositivo esce del fumo nero.	Potrebbe essere che il cibo stia andando a fuoco.	Staccare immediatamente la spina della friggitrice. Attendere che la friggitrice si raffreddi prima di rimuovere il cestello e pulirlo.
Errore E4	L'apparecchio ha superato i 300°C e ha smesso di funzionare.	La ventola dell'apparecchio continuerà a funzionare automaticamente per abbassare la temperatura.

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