



Russell Hobbs

INSTRUCTIONS AND WARRANTY



MODEL NO. 20810

PURIFRY HEALTH FRYER

Congratulations on purchasing our Russell Hobbs Purifry Health Fryer. Each unit is manufactured to ensure safety and reliability. Before using this appliance for the first time, please read the instruction manual carefully and keep it for future reference.

FEATURES OF THE RUSSELL HOBBS PURIFRY HEALTH FRYER

The Purifry Health Fryer from Russell Hobbs uses clever technology to harness the cooking power of pure, fast-circulating air to cook family favourites like chips or chicken nuggets without using oil or fat. The coatings are still crispy and the taste will speak for itself.

- Oil free health fryer
- A healthier and odour free way to cook
- 2 litre capacity drawer, slides out for easy access
- Basket separator for cooking 2 types of foods at once
- 60 minute timer with auto switch off
- Variable temp up to 200° C
- Versatile appliance for cooking food from fresh or frozen
- Dishwasher safe basket
- Cool touch handles and non-slip feet
- For domestic use only
- 1 year warranty

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Please read the instructions carefully before using any appliance.
2. Always ensure that the voltage on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
3. Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.
4. The appliance is intended for household use only. Commercial use invalids the warranty and the supplier cannot be held responsible for injury or damage caused when using the appliance for any other purpose than that intended.
5. Avoid any contact with moving parts.
6. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless

they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

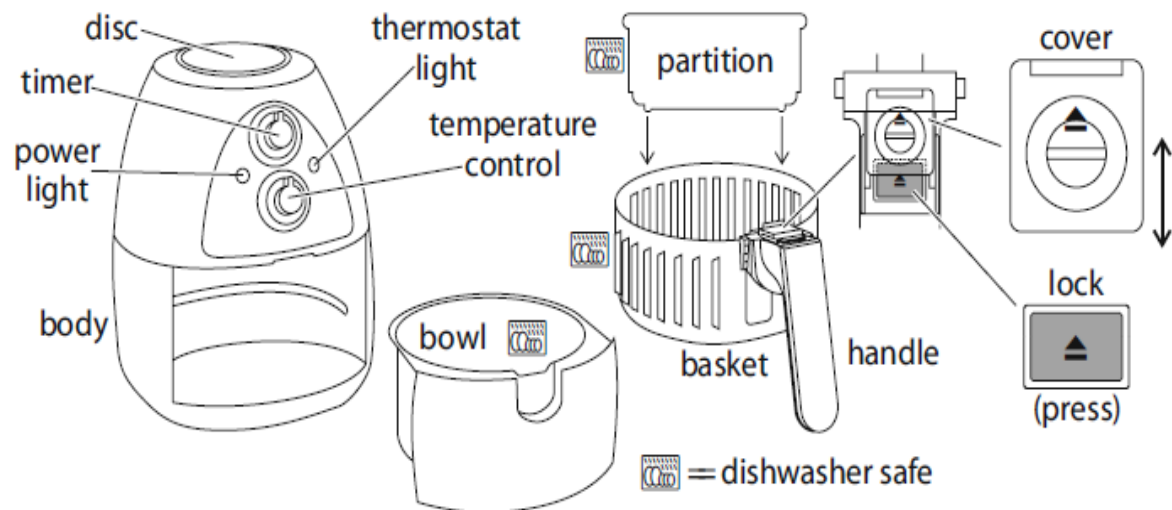
7. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
8. Check the power cord and plug regularly for any damage. If the cord or the plug is damaged, the manufacturer or a qualified person must replace it in order to avoid an electrical hazard.
9. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use. Allow a minimum of 200mm distance. Caution is required on surfaces where heat may cause damage - an insulated heat pad is recommended. Never place the appliance on a plastic, fabric or carpeted surface while cooking.
10. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
11. Do not touch hot surfaces – use the handles and knobs.
12. Let the unit cool down completely before you clean or store it.
13. Extreme caution must be used when moving the unit. It is recommended that you do not move it when it is switched on or before it has cooled down.
14. Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in any way. In case of damage, take the unit in for examination and/or repair by an authorised service agent.
15. Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.
16. To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the body, plug or the power cord to water or any other liquid.
17. Remove the plug from the socket by gripping the plug. Do not pull on the cord to disconnect the appliance from the mains. Always unplug the unit when not in use, before cleaning or when adding or removing parts.
18. A short detachable cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
19. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Ensure that the cord is not in a position where it can be pulled on inadvertently.
20. Do not allow the cord to touch hot surfaces and do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
21. Do not use the appliance on a gas or electric cooking top or over or near an open flame.
22. Use of an extension cord with the appliance is not recommended. However, if it is necessary to use an extension lead, ensure that the lead is suited to the power consumption of the appliance to avoid overheating of the extension cord, appliance or

plug point. Do not place the extension cord in a position where it can be pulled on by children or animals, or tripped over.

23. This appliance is not suitable for outdoor use. For household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
24. DO NOT carry the appliance by the power cord.
25. Do not leave the appliance unattended during use. Always unplug the unit when not in use or before cleaning.
26. Ensure that the switch is in the "OFF" or "O" position after each use.
27. The manufacturer does not accept responsibility for any damage or injury caused by improper or incorrect use, or for repairs carried out by unauthorised personnel.
28. In case of technical problems, switch off the machine and do not attempt to repair it yourself. Return the appliance to an authorised service facility for examination, adjustment or repair. Always insist on the use of original spare parts. Failure to comply with the above mentioned pre-cautions and instructions, could affect the safe operation of this machine.
29. Do not use accessories or attachments other than those we supply.
30. Do not use anything metal or sharp, you will damage the non-stick surfaces.
31. Keep clear of the vent at the rear of the appliance – hot air will immerse from it.

IMPORTANT: In case your Purifry Health Fryer switches off before cooking has completed, there is a reset button located at the bottom of the unit that you must press to proceed with cooking. Please use a non-metallic rod such as a toothpick or plastic knitting needle.

PARTS DIAGRAM



BEFORE FIRST USE

- Before using the unit for the first time, remove any packaging material and carefully clean it using warm, soapy water - rinse and dry.

REMOVING THE BOWL AND BASKET

- The handle serves the bowl and the basket.
- To remove the bowl from the body, place one hand on the disc on top of the body, grip the handle with the other hand, and pull the bowl out of the body.
- Rest the bowl out on an insulated heat pad.
- To remove the basket from the bowl, slide the cover away from the handle to expose most of the lock and press the lock down.
- To unlock the handle from the bowl, lift the handle and basket up and out of the bowl.

HOW TO USE

- Sit the unit on a heat-resistant surface.
- Insert the plug into a power socket and switch the power socket on.
- Set the temperature to your desired level. In addition, set the timer for 3-5 minutes to preheat the appliance.
- The power light will go on, showing that the unit is now on.
- The thermostat light will go on, then cycle on and off as it maintains the right temperature.
- Once the thermostat light goes off, carefully remove the bowl as per the previous instruction.
- If you are preparing two different meals at the same time, fit the partition.

- Put the food into the basket, ensuring not to overfill.
- Leave enough space between pieces of food to allow the hot air to circulate.
- Slide the bowl back into the body.
- Set the timer to the time you need – see “RECOMMENDED COOKING TIMES”.

HALF-WAY THROUGH COOKING

- About half way through cooking, remove the bowl as per the previous instruction, give it a bit of a shake, and/or turn the food over, and then place the bowl in the body again.
- The thermostat light will switch off when you remove the bowl, however, it will switch on again when you re-place the bowl. The timer will continue to count down.
- When the timer returns to 0 and the bell sounds, switch the unit off from the power socket and unplug the unit.
- If you wish to switch the unit off manually, simply turn the timer to 0.
- Remove the bowl as per the previous instruction and carefully place it on an insulated heat pad.
- Press the lock down, and lift the handle and basket up and out of the bowl.

RECOMMENDED COOKING TIMES

food	b °C	time (min)	shake/turn the food half way through
frozen chips/potato wedges	200	12-20	a single layer of chips – 12 minutes basket half full – 15 minutes basket full (loosely, not packed) – 20 minutes
fresh chips	200	20	peel, cut, rinse, towel dry, toss in salt, pepper and 1 tsp oil
fresh potato wedges	200	20	rinse, towel dry, cut, toss in salt, pepper, and 1 tsp oil
jacket potatoes	180	30-40	for a crispy jacket, rub with oil
roast potatoes	180	25-35	peel, cut, rinse, towel dry, toss in salt, pepper, crushed rosemary (optional) and 1 tsp oil
frozen onion rings	180	15	
frozen fishcakes large	180	20-25	
frozen fishcakes small	180	15-20	
fresh fishcakes large	180	15-20	
fresh fishcakes small	180	10	
frozen scampi (in crumbs)	180	10-15	
fish goujons	180	10	cut fish in strips, roll in egg, then in seasoned crumb
frozen samosas	180	20	
fresh samosas	180	10-15	
frozen duck rolls	180	20	
fresh duck rolls	180	10-15	
boneless preformed	180	15	
fresh chicken goujons	180	10-15	cut meat in strips, roll in egg, then in seasoned crumb
schnitzel	180	15	hammer meat flat, coat in egg, then in seasoned
chicken thighs	180	25-30	cooking time depends on size
tortillas	200	5-10	for a crispy finish, rub with oil
Scotch eggs	170	15-20	cooking time depends on size
stir fry	180	25-30	toss in salt, pepper, and 1 tsp oil, add a little sauce 5 minutes before the end (chilli, sweet chilli, garlic, etc)
sausages	180	10	the fat drips into the bowl, away from the sausages

RECIPES

Onion Rings

White onion(s)

Milk

Seasoned flour

Oil

Slice the onion(s), dip in milk, then seasoned flour, drizzle with oil and cook at 180 for 12-15 minutes.

Mini Salmon Fishcakes

½ onion

2 sprigs fresh parsley pinch of chilli

1 good sized salmon fillet

5-6 tbsp breadcrumbs

Egg, lightly beaten

Seasoned flour

Salt and pepper

Preheat at 180.

Blend the onion and parsley for a few seconds, add the salmon, chilli, a generous pinch of both salt and pepper, and blend for 5-10 seconds. Transfer to a bowl, and fold in 2 tbsp breadcrumbs. Divide the mix into 10 portions (or 4 portions, if you want large fishcakes). Roll each portion into a ball, coat in egg, then breadcrumbs, flatten the balls and cook for 10-15 minutes for small fishcakes, or 15-20 minutes for large fishcakes, turning them about half way through cooking.

Chicken Kiev

Skinned chicken breasts

2 cloves fresh garlic

50g salted butter

2 sprigs fresh parsley

1 egg lightly beaten

Breadcrumbs (either packet or home-made)

Pepper to taste

Preheat at 180.

Blend the garlic, parsley and a generous pinch of pepper for 10-20 seconds, add the butter, and blend for 15 seconds.

Slice each chicken breast along the long edge (do not cut completely in half) and open into a butterfly shape. Cover with cling film and hit with a rolling pin to flatten slightly.

Put a good spoonful of the mixture in the middle of each breast, and then roll the chicken over the mix so it overlaps and leaves no exit for the mix to escape. You will now have a tight roll in the shape of a chicken breast (a fat version of its original shape). Dip the chicken into the seasoned flour, then into the egg and finally roll in the breadcrumbs, coating the chicken completely.

Repeat this for the second breast.

If you have time, leave the chicken on greaseproof paper in the fridge for an hour to rest.

Cook for 30-35 minutes. Turn after 15-20 minutes, to ensure a lovely golden colour all over.

Victoria Sponge

100g self raising flour

100g soft butter

100g caster sugar

2 eggs

Mix everything together with a hand or stand mixer for 2 minutes. Put a large paper case in the basket. Spoon the mixture into the paper case. Smooth with a spoon or spatula, leaving a small dent in the centre, to stop the cake from rising too much in the middle. Cook for 15 - 20 minutes. Don't check till at least 10 minutes baking time has passed, or you will collapse the sponge.

Scotch Eggs

500g beef (for mincing) or 500g minced beef

1 onion

2 sprigs thyme

2 sprigs parsley

Pinch cayenne pepper salt and pepper

5 eggs (one for egg wash) breadcrumbs

Flour for coating oil for cooking

If you're using a mincer, mince the beef and onion together. If you've bought mince, chop or blend the onion finely, and mix into the mince with the salt, pepper, cayenne pepper and chopped herbs.

Boil 4 eggs till soft boiled with slightly runny yolks. Carefully peel the shells from the eggs. Coat the eggs in flour then cover completely in the minced meat. Roll the ball in the egg, then the breadcrumbs. Cook at 170 for about 15 minutes, turning occasionally.

Mustard and Honey Pork Loin with Roasted Vegetables

Piece pork loin, about the thickness of 4 chops

2 carrots, peeled and cut into chunks

Parsnips, peeled and cut into chunks

2 red onions, quartered

6 large cherry tomatoes

2 courgettes, cut into chunks

2 tbsp grainy mustard

Tbsp runny honey

1 tbsp oil

Salt and pepper

Preheat at 170.

Stir the vegetables in a bowl with the oil, salt and pepper, ensuring all are well coated. Mix the mustard and honey in a dish, then smear all over the loin.

Put the loin in the centre of the basket, and spoon the vegetables round it. Cook at 170 for 40 minutes to 1 hour, depending upon the size of the loin. Turn the loin after 15 minutes and stir the vegetables. Check again at 30 minutes.

Chicken Schnitzel

2 large chicken breasts

1 large egg

2 tbsp seasoned flour

75g breadcrumbs

Dried zest of ½ a lemon

15g parmesan, grated

1 heaped tbsp parsley, finely chopped

Olive oil spray

Salt and freshly ground black pepper

Preheat at 180.

Slice each chicken breast along the long edge (do not cut completely in half) and open into a butterfly shape. Cover with cling film and hit with a rolling pin to flatten slightly.

Beat the egg in a bowl. Sprinkle the seasoned flour on a plate. Mix the breadcrumbs with the lemon zest, parmesan and parsley. Coat each piece of chicken in flour, then beaten egg,

then the breadcrumb mixture. Drizzle a little oil over the schnitzels and cook at 180 for 15-20 minutes.

Veal/Pork Schnitzel

Follow the recipe for chicken schnitzel, but substitute 2 pieces of breast of veal or two pieces of pork, bones and fat removed.

Yorkshire Pudding Batter

1 egg

85g self raising flour

25ml milk

1 tsp oil

1 tsp butter

Salt and pepper

Whisk the egg, then whisk in the flour, oil, butter, salt and pepper to create a thick paste.

Whisk in the milk till it becomes a thin batter. Rest in the fridge for a couple of hours, or overnight if possible. This allows the batter to thicken, however if it is too thick when it comes out of the fridge, you can add a drop of milk.

Preheat at 200.

Pour a little oil into small metal cake containers or foil pastry cases and heat in the basket for 2 minutes. Carefully pour the batter into the containers, till they are about a third full. Cook for 10- 15 minutes, depending upon the size and number in the fryer. Turn to 165 after 5 minutes. They should be golden brown and double in size.

Top tip: Freeze the Yorkshire puddings and bring out when required. Just pop them in the fryer for a couple of minutes to heat through.

Christmas tip: If you make mini Yorkshire puddings you can use them as Christmas canapés, just add a small slice of rare roast beef and a blob of horseradish.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, switch the unit off and disconnect the plug from the power socket.
- Allow the unit to cool.
- Wipe the unit with warm, soapy water using a sponge or dishcloth only. Normal dish washing liquid should be sufficient.
- Use a non-abrasive sponge or damp dish cloth to clean the exterior of the unit. Do not use bleach, solvents, abrasive cleaners or scouring pads to clean the exterior of your appliance as it can be damaging to the finish.

- You may wash the removable parts in a dishwasher from time to time, but hand wash is recommended. A dishwasher may cause the surface to deteriorate, however, this will not affect the operation of the appliance.
- This appliance is for household use only and is not user-serviceable.
- Do not open or change any parts by yourself. Please refer to a qualified electrical service department or return to the supplier if servicing is necessary.
- Let parts dry completely before reassembling.

STORING THE APPLIANCE

- Unplug the unit from the power socket and clean all the parts as instructed above. Ensure that all parts are dry before storing.
- Store the appliance in its box or in a clean, dry place.
- Never store the appliance while it is still wet or dirty.
- Never wrap the power cord around the appliance.
- Take caution when storing the temperature control knob – do not knock or drop it as that may damage it. If damage is suspected, report it to customer services.

SERVICING THE APPLIANCE

There are no user serviceable parts in this appliance. If the unit is not operating correctly, please check the following:

- You have followed the instructions correctly
- That the unit has been wired correctly and that the wall socket is switched on.
- That the mains power supply is ON.
- That the plug is firmly in the mains socket.

If the appliance still does not work after checking the above:

Consult the retailer for possible repair or replacement. If the retailer fails to resolve the problem and you need to return the appliance, make sure that:

- The unit is packed carefully back into its original packaging.
- Proof of purchase is attached.
- A reason is provided for why it is being returned.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised service agent, in order to avoid any hazard. If service becomes necessary within the warranty period, the appliance should be returned to an approved Home of Living Brands (Pty) Limited service centre. Servicing outside the warranty period is still available, but will, however, be chargeable.

CHANGING THE PLUG

Should the need arise to change the fitted plug, follow the instructions below.

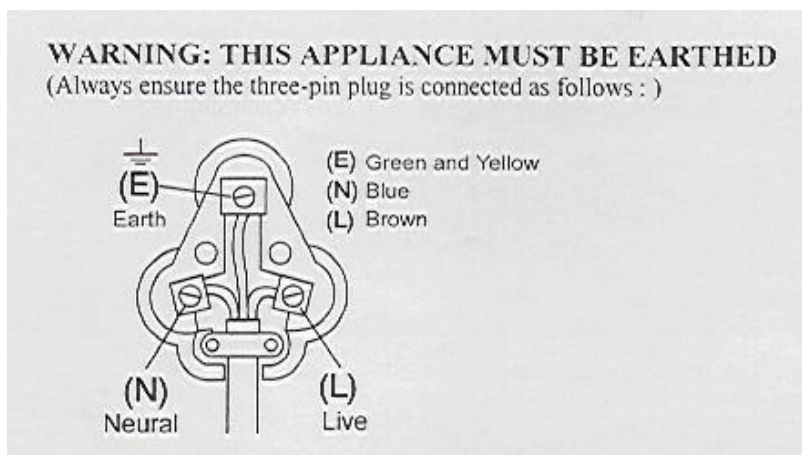
This unit is designed to operate on the stated current only. Connecting to other power sources may damage the appliance. Connect a three-pin plug as follows:

The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green/Yellow = Earth

Blue = Neutral

Brown = Live



PLEASE AFFIX YOUR PROOF OF PURCHASE/RECEIPT HERE

IN THE EVENT OF A CLAIM UNDER WARRANTY THIS RECEIPT MUST BE PRODUCED.

WARRANTY

1. Home of Living Brands (Pty) Limited (“Home of Living Brands”) warrants to the original purchaser of this product (“the customer”) that this product will be free of defects in quality and workmanship which under normal personal, family or household use and purpose may manifest within a period of 1 (one) year from the date of purchase (“warranty period”).
2. Where the customer has purchased a product and it breaks, is defective or does not work properly for the intended purpose, the customer must notify the supplier from whom the customer bought the product (“the supplier”) thereof within the warranty period. Any claim in terms of this warranty must be supported by a proof of purchase. If proof of purchase is not available, then repair, and/or service charges may be payable by the customer to the supplier.
3. The faulty product must be taken to the supplier's service centre to exercise the warranty.
4. The supplier will refund, repair or exchange the product in terms of this warranty subject to legislative requirements. This warranty shall be valid only where the customer has not broken the product himself, or used the product for something that it is not supposed to be used for. The warranty does not include and will not be construed to cover products damaged as a result of disaster, misuse, tamper, abuse or any unauthorised modification or repair of the product.
5. This warranty will extend only to the product provided at the date of the purchase and not to any expendables attached or installed by the customer.
6. If the customer requests that the supplier repairs the product and the product breaks or fails to work properly within 3 (three) months of the repair and not as a result of misuse, tampering or modification by or on behalf of the customer, then the supplier may replace the product or pay a refund to the customer.
7. The customer may be responsible for certain costs where products returned are not in the original packaging, or if the packaging is damaged. This will be deducted from any refund paid to the customer.

HOME OF LIVING BRANDS (PTY) LTD (JOHANNESBURG)

JOHANNESBURG

TEL NO. (011) 490-9600

CAPE TOWN

TEL NO. (021) 552-5161

DURBAN

TEL NO. (031) 792-6000

www.homeoflivingbrands.com
www.russellhobbs.co.za
www.facebook.com/RussellHobbsSA

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Quando utilizar qualquer aparelho elétrico, deve seguir sempre as precauções de segurança básicas, incluindo o seguinte:

32. Leia atentamente as instruções antes de utilizar qualquer aparelho.
33. Certifique-se sempre de que a tensão na etiqueta de classificação corresponde à tensão da corrente elétrica na sua residência.
34. A operação incorreta e utilização imprópria podem danificar o aparelho e causar lesões no utilizador.
35. O aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. A utilização comercial invalida a garantia e o fornecedor não pode ser responsabilizado por lesões ou danos causados quando o aparelho for utilizado para qualquer outra finalidade diferente da prevista.
36. Evite qualquer contacto com as peças em movimento.
37. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a não ser que tenham sido supervisionados ou ensinados a utilizar o aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
38. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
39. Verifique o cabo de alimentação e a ficha regularmente para verificar a existência de quaisquer danos. Se o cabo ou a ficha estiverem danificados, devem ser substituídos pelo fabricante ou por uma pessoa qualificada de forma a evitar um perigo elétrico.
40. Não permite que este aparelho entre em contacto com cortinas, revestimentos de parede, vestuário, toalhas de mesa ou outros materiais inflamáveis durante a utilização. Permita uma distância mínima de 200 mm. É necessário ter cuidado em superfícies onde o calor pode causar danos - é recomendável colocar uma base térmica isolada. Nunca coloque o aparelho sobre um plástico, tecido ou superfície atapetada durante a cozedura.
41. A máquina não se destina a ser utilizada com um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
42. Não toque nas superfícies quentes - utilize as pegas e puxadores.
43. Deixe a unidade arrefecer completamente antes de a limpar ou guardar.
44. É necessário ter uma extrema atenção quando mover a unidade. É recomendável não a mover quando estiver ligada ou antes de arrefecer.

45. Não utilize o aparelho se este tiver sido deixado cair ou estiver danificado de qualquer forma. Em caso de danos, devolva a unidade para verificação e/ou reparação por parte de um agente de assistência autorizado.
46. Não utilize agentes de limpeza ásperos, cáusticos ou limpadores de forno quando estiver a limpar este aparelho.
47. Para reduzir o risco de choque elétrico, não mergulhe ou exponha o corpo, ficha ou cabo de alimentação em água ou em qualquer outro líquido.
48. Remova a ficha da tomada ao agarrar na ficha. Não puxe pelo cabo para desligar o aparelho da corrente elétrica. Desligue sempre a unidade quando esta não estiver a ser utilizada, antes de limpar ou quando adicionar ou remover peças.
49. É fornecido um cabo removível pequeno para reduzir os riscos resultantes de ficar preso ou de tropeçar num cabo maior.
50. Não deixe o cabo suspenso pela extremidade de uma mesa ou balcão. Certifique-se de que o cabo não se encontra numa posição em que possa ser puxado inadvertidamente.
51. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes e não o coloque sobre ou perto de uma caldeira elétrica ou a gás quente ou num forno aquecido.
52. Não utilize o aparelho sobre uma superfície de cozimento a gás ou elétrica ou sobre ou perto de uma chama.
53. A utilização de uma extensão com o aparelho não é recomendada. No entanto, caso seja necessário utilizar uma ficha de extensão, certifique-se de que a ficha é adequada para o consumo de energia do aparelho para evitar o sobreaquecimento do cabo da extensão, aparelho ou tomada. Não coloque o cabo da extensão numa posição em que possa ser puxada por crianças ou animais ou que possibilite o tropeçamento.
54. Este aparelho não é adequado para ser utilizado no exterior. Apenas para utilização doméstica. Não utilize este aparelho para outra finalidade diferente da prevista.
55. NÃO transporte o aparelho pelo cabo de alimentação.
56. Não deixe o aparelho não supervisionado durante a utilização. Desligue sempre a unidade quando não estiver a ser utilizada ou antes de limpar.
57. Certifique-se de que o interruptor está na posição "Off" (desligado) ou "O" após cada utilização.
58. O fabricante não aceita responsabilidade por qualquer dano ou lesão causados devido a uma utilização imprópria ou incorreta ou a reparações realizadas por pessoal não autorizado.
59. Em caso de problemas técnicos, desligue a máquina e não tente repará-la você próprio. Devolva o aparelho a um agente de assistência autorizado para verificação, ajuste ou reparação. Insista sempre em utilizar peças sobresselentes originais. O não

cumprimento das precauções e instruções acima poderá afetar o funcionamento seguro desta máquina.

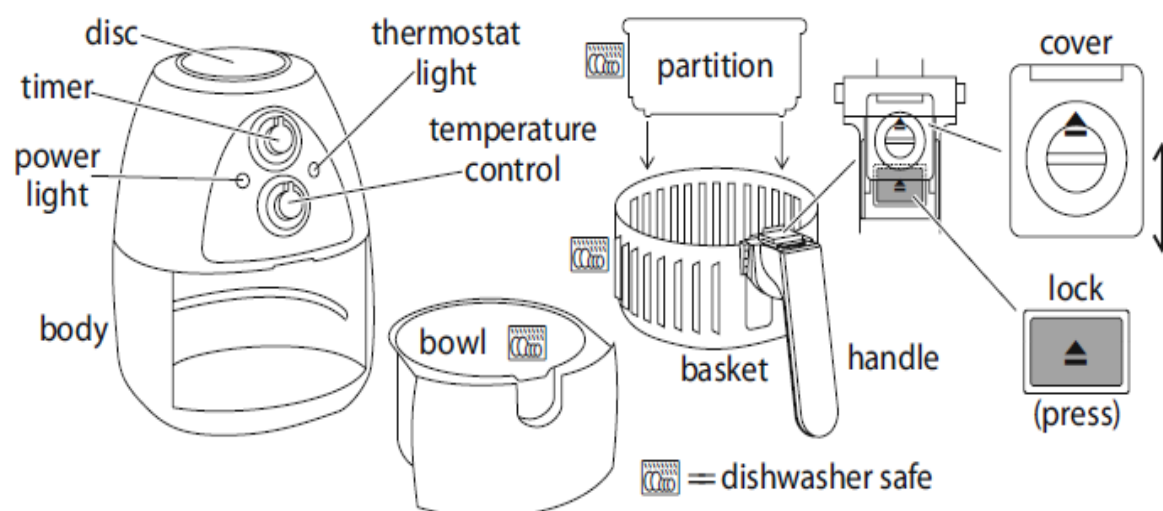
60. Não utilize acessórios ou peças diferentes dos que fornecemos.

61. Não utilize nada de metal ou afiado, pois irá danificar as superfícies antiaderentes.

62. Mantenha-se afastado da abertura na parte posterior do aparelho - sairá ar quente da mesma.

IMPORTANTE: Se a sua *Purifry Health Fryer* se desligar antes da cozedura estar concluída, existe um botão de reinício localizado no fundo da unidade, que deve premir para continuar com a cozedura. Utilize uma vareta não metálica, como um palito ou agulha de costura de plástico.

DIAGRAMA DE PEÇAS



Disc	Disco
Timer	Temporizador
Power light	Luz de alimentação
Body	Corpo
Thermostat light	Luz do termostato
Temperature control	Controlo de temperatura
Partition	Partição
Bowl	Taça
Basket	Cesto
Handle	Pega
Dishwasher safe	Seguro para lavar à máquina
Cover	Tampa
Lock	Bloqueio
(press)	(pressione)

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Antes de utilizar a unidade pela primeira vez, remova qualquer material da embalagem e limpe cuidadosamente com água quente e com sabão - enxágue e seque.

REMOVER A TAÇA E O CESTO

- A pega é utilizada para a taça e para o cesto.
- Para remover a taça do corpo, coloque uma mão no disco na parte superior do corpo, agarre na pega com a outra mão e puxe a taça para fora do corpo.
- Coloque a taça sobre uma chapa de aquecimento isolada.
- Para remover o cesto da taça, deslize a tampa afastando-a da pega para expor a maioria do bloqueio e prima o bloqueio para baixo.

- Para desbloquear a pega do cesto, levante a pega e o cesto para cima e para fora da taça.

COMO UTILIZAR

- Coloque a unidade numa superfície resistente ao calor.
- Insira a ficha na tomada de alimentação e ligue a corrente.
- Defina a temperatura para o seu nível desejado. Além disso, defina o temporizador durante 3 - 5 minutos para pré-aquecer o aparelho.
- A luz de alimentação acende-se, indicando que a unidade está agora ligada.
- A luz do termostato acende-se, em seguida acende-se e apaga à medida que mantém a temperatura correta.
- Quando a luz do termostato se apagar, remova cuidadosamente a taça de acordo com as instruções anteriores.
- Se estiver a preparar duas refeições diferentes ao mesmo tempo, integre a partição.
- Coloque os alimentos no cesto, garantindo que não enche em excesso.
- Deixe espaço suficiente entre os alimentos para permitir a circulação de ar quente.
- Deslize a taça novamente para o corpo.
- Defina o temporizador para o tempo que necessita - consulte "TEMPOS DE COZEDURA RECOMENDADOS".

A MEIO DA COZEDURA

- Aproximadamente a meio da cozedura, remova a taça de acordo com as instruções anteriores, agite um pouco e/ou vire os alimentos e, em seguida, coloque novamente a taça no corpo.
- A luz do termostato apaga-se quando remover a taça. No entanto, acende-se novamente quando volta a colocar a taça. O temporizador continuará com a contagem decrescente.
- Quando o temporizador regressar ao 0 e a campainha soar, desligue a unidade da tomada de alimentação e desligue a ficha da unidade.
- Se desejar desligar a unidade manualmente, basta rodar o temporizador para 0.
- Remova a taça de acordo com as instruções anteriores e coloque-a cuidadosamente numa chapa de aquecimento isolada.
- Prima o bloqueio para baixo e levante a pega e o cesto para cima e para fora da taça.

TEMPOS DE COZEDURA RECOMENDADOS

alimentos	b °C	duração (minutos)	agite / vire os alimentos a meio da cozedura
batatas fritas congeladas / fatiadas	200	12 - 20	uma única camada de batatas - 12 minutos com o cesto meio cheio - 15 minutos cesto cheio (solto, não empilhado) - 20 minutos
batatas frescas	200	20	descascar, cortar, enxaguar, secar com a toalha, pôr sal, pimenta e 1 colher de chá de óleo
batatas fatiadas frescas	200	20	enxaguar, secar com a toalha, pôr sal, pimenta e 1 colher de chá de óleo
batatas cozidas com pele	180	30 - 40	para uma pele crocante, esfregar com óleo
batatas assadas	180	25 - 35	descascar, cortar, enxaguar, secar com a toalha, pôr sal, pimenta, alecrim triturado (opcional) e 1 colher de chá de óleo
rodela de cebola congelada	180	15	
bolos de peixe congelados grandes	180	20 - 25	
bolos de peixe congelados pequenos	180	15 - 20	
bolos de peixe frescos grandes	180	15 - 20	
bolos de peixe frescos pequenos	180	10	
camarões congelados (miolo)	180	10 - 15	
<i>goujons</i> de peixe	180	10	cortar o peixe às tiras, envolver em ovo e depois em pão ralado temperado
chamuças congeladas	180	20	
chamuças frescas	180	10 - 15	
crepes de pato congelados	180	20	
crepes de pato frescos	180	10 - 15	
produtos de frango preformados sem osso (congelados)	180	15	
<i>goujons</i> de frango frescos	180	10 - 15	cortar a carne às tiras, envolver em ovo e depois em pão ralado temperado

<i>schnitzel</i> (galinha / veado / porco)	180	15	bater a carne plana, cobrir em ovo e depois em pão ralado temperado
coxas de frango	180	25 - 30	o tempo de cozedura depende do tamanho
tortilhas	200	5 - 10	para uma pele crocante, esfregar com óleo
ovos Scotch	170	15 - 20	o tempo de cozedura depende do tamanho
fritar (<i>stir fry</i>)	180	25 - 30	pôr sal, pimenta e 1 colher de chá de óleo, adicionar um pouco de molho 5 minutos antes do fim (chili, chili doce, alho, etc.)
salsichas	180	10	a gordura goteja para a taça, longe das salsichas

Cuidados e manutenção

1. Desligue o grelhador e deixe arrefecer antes de a limpar e guardar.
2. Limpe todas as superfícies com um pano humedecido ou esponja. Utilize uma toalha de papel com uma pincelada de óleo de cozinha para remover manchas mais difíceis.
3. Lave o tabuleiro de gotas em água quente com sabão ou na prateleira superior da máquina de lavar louça.
4. Aplique um cuidado adicional com as superfícies de cozinha antiaderentes.
5. Nunca coloque o grelhador dentro de água ou qualquer outro tipo de líquido.
6. Não utilize agentes de limpeza agressivos ou abrasivos, solventes, esfregões, esfregão de palha-de-aço ou escova com detergente.

Tempos de cozedura e segurança dos alimentos

- Utilize estes tempos apenas como orientação - destinam-se a alimentos frescos ou totalmente descongelados.
- Quando cozinhar alimentos cozinhados, adicione 2-3 minutos para marisco e 3-6 minutos para carne e aves, dependendo da espessura e densidade dos alimentos.
- Verifique se os alimentos estão cozinhados de forma uniforme antes de servir. Se tiver dúvidas, cozinhe durante mais algum tempo. Se tiver dúvidas, cozinhe durante mais algum tempo.
- Cozinhe a carne, aves e quaisquer derivados (carne picada, hambúrgueres, etc.) até que os molhos sejam claros. Cozinhe o peixe até que a pele esteja opaca.
- Quando cozinhar alimentos pré-preparados, siga quaisquer instruções na embalagem ou rótulo.

GUARDAR O APARELHO

- Desligue a unidade da tomada e limpe todas as peças conforme instruído acima. Certifique-se de que todas as peças estão secas antes de guardar.
- Guarde o aparelho na sua embalagem num local limpo e seco.
- Nunca guarde o aparelho enquanto estiver molhado ou sujo.
- Nunca enrole o cabo de alimentação à volta do aparelho.

REPARAÇÃO DO APARELHO

O aparelho não contém componentes que possam ser reparados pelo utilizador. Se a unidade não estiver a funcionar corretamente, verifique o seguinte:

- Se seguiu as instruções corretamente.
- Se a unidade foi devidamente ligada e se a tomada de parede está ligada.
- Se a fonte de alimentação elétrica está ligada.
- Se a ficha está firmemente encaixada na tomada elétrica.

Se o aparelho continuar sem funcionar depois de verificar os itens acima:

- Consulte o revendedor para uma possível reparação ou substituição. Se o revendedor não for capaz de resolver o problema e necessitar de devolver o aparelho, certifique-se de que:

- A unidade está devidamente embalada na sua embalagem original.
- Apresenta uma prova de compra.
- É fornecida uma razão para a devolução.

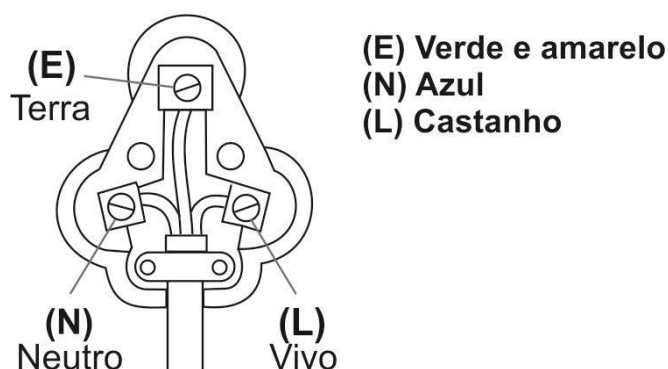
Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou por um agente de assistência autorizado de forma a evitar qualquer perigo. Caso seja necessário reparar o aparelho dentro do período de garantia, o aparelho deve ser devolvido a um centro de assistência da Home of Living Brands(Pty) Ltd aprovado. A reparação fora do período de garantia continua a ser possível, mas, contudo, será cobrada.

SUBSTITUIÇÃO DA FICHA

Cumpra com as instruções seguintes caso seja necessário substituir a ficha.

Esta unidade foi concebida para funcionar apenas com a corrente de 230V-240V. A ligação a outras fontes de alimentação poderá danificar o aparelho.

AVISO: ESTE APARELHO DEVE ESTAR LIGADO À TERRA
(Certifique-se sempre de que a ficha de três pinos está ligada da seguinte maneira:)



ANEXE A SUA PROVA DE COMPRA/RECIBO AQUI
EM CASO DE RECLAMAÇÃO AO ABRIGO DE GARANTIA, É NECESSÁRIO
PRODUZIR ESTE RECIBO.

GARANTIA

1. A Home of Living Brands (Pty) Limited garante ao comprador original deste produto ("o cliente") que este produto não apresenta defeitos de material e fabrico que se manifestam na utilização normal pessoal, familiar ou doméstica num período de 1 (um) ano desde a data de compra ("período de garantia").
2. No caso de um cliente comprar um produto e este se quebrar, apresentar defeitos ou não funcionar corretamente para a finalidade prevista, o cliente tem de notificar o fornecedor ao qual comprou o produto ("o fornecedor") desse fato dentro do período de garantia. Qualquer reclamação nos termos da garantia deve ser acompanhada por uma prova de compra. Caso não esteja disponível uma prova de compra, então as despesas da reparação e/ou manutenção poderão ter de ser pagas pelo cliente ao fornecedor.
3. O produto avariado tem de ser devolvido ao centro de assistência do fornecedor para aplicar a garantia.
4. O fornecedor irá reembolsar, reparar ou trocar o produto nos termos desta garantia, sujeito aos requisitos legislativos. Esta garantia será válida apenas quando o cliente não tiver quebrado ele próprio o produto ou utilizado o produto para outro fim que não o previsto. A garantia não inclui e não será interpretada como abrangendo produtos danificados como resultado de um desastre, utilização imprópria, manipulação, abuso ou qualquer modificação não autorizada ou reparação do produto.
5. Esta garantia aplicar-se-á apenas ao produto fornecido na data de compra e não a quaisquer acessórios incluídos ou instalados pelo cliente.
6. Se o cliente solicitar que o fornecedor repare o produto e o produto se quebrar ou não funcionar corretamente nos 3 (três) meses após a reparação, considerando que não seja resultado de utilização imprópria, manipulação ou modificação por ou em nome do cliente, então o fornecedor poderá substituir o produto ou pagar um reembolso ao cliente.
7. O cliente poderá ser responsável por certos custos quando os produtos devolvidos não estiverem na embalagem original, ou caso a embalagem esteja danificada. Este custo será deduzido de qualquer reembolso pago ao cliente.

HOME OF LIVING BRANDS (PTY) LTD

JOANESBURGO

N.º TEL. +2711 490-9600

CIDADE DO CABO

N.º TEL. +2721 552-5161

DURBAN

N.º TEL. +2731 792-6000

www.homeoflivingbrands.co.za

GARANTIES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de n'importe quel appareil électrique, des précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être suivies, ainsi que les points suivants :

63. Merci de lire les instructions avec attention avant d'utiliser tout appareil quel qu'il soit.
64. Toujours vous assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond aux voltages principaux dans votre maison.
65. Une opération incorrecte et une utilisation inappropriée peuvent endommager l'appareil et entraîner des blessures pour l'utilisateur.
66. L'appareil est destiné à uniquement à un usage domestique. Une utilisation commerciale annule la garantie et le fournisseur ne peut pas être tenu pour responsable des blessures ou des dommages causent lors de l'utilisation de l'appareil pour tout autre usage que celui auquel il est destiné.
67. Éviter tout contact avec les parties mobiles.
68. Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles et intellectuelles sont limitées, ou qui ont un manque d'expérience et de connaissances à moins qu'elles n'aient été supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une responsable de leur sécurité.
69. Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
70. Vérifier le cordon d'alimentation et brancher régulièrement pour éviter que le cordon ne soit endommagé. Si le cordon ou la prise sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant ou par une personne qualifiée afin d'éviter un danger électrique.
71. Ne laissez pas cet appareil entrer en contact avec des rideaux, des revêtements de mur, des vêtements, des torchons ou autres matériaux inflammables en cours d'utilisation. Laissez une distance minimale de 200 mm. Attention en cas d'utilisation sur des surface que la chaleur pourrait endommager - il est recommandé d'utiliser un matériau isolant. Pendant que vous cuisinez, ne placez jamais l'appareil sur une surface en plastique, sur du tissu ou sur de la moquette.
72. L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande à distance séparée.
73. Ne touchez pas les surfaces chaudes - utilisez les poignées et les boutons.
74. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.
75. Faites très attention lorsque vous déplacez l'unité. Nous vous recommandons de ne pas la déplacer lorsqu'elle est allumée ou avant qu'elle ait refroidi.

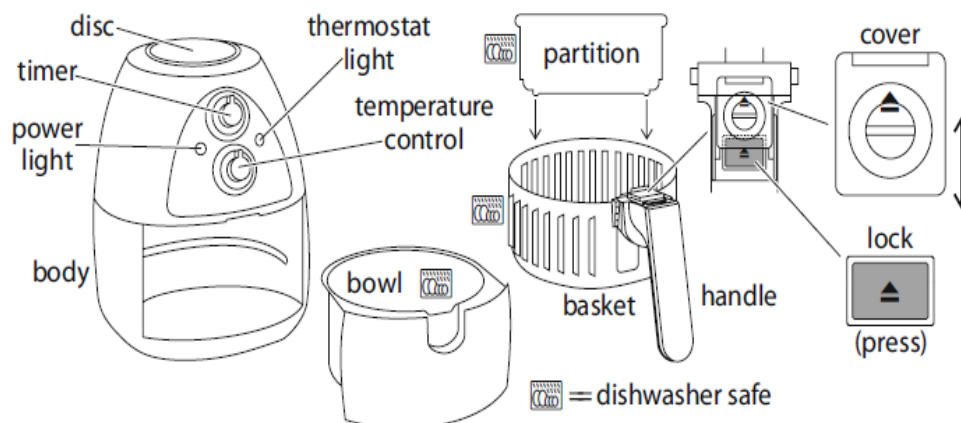
76. Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. En cas de dommage, rapporter l'unité pour un examen et / ou une réparation par un agent de maintenance agréé.
77. N'utilisez pas de détergents puissants, de nettoyeur caustique ou de nettoyeur pour four quand vous nettoyez ce produit.
78. Pour éviter le risque de choc électrique, ne pas immerger ou exposer l'appareil, la prise, ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou bien dans tout autre liquide.
79. Retirer la fiche de la prise en tenant la fiche. Ne pas tirer sur le cordon pour déconnecter l'appareil du secteur. Toujours débrancher l'unité lorsqu'elle n'est pas utilisée, avant le nettoyage ou lors de l'ajout ou du retrait de parties.
80. Un cordon court, détachable est fourni, afin d'éviter les dangers si vous vous accrochez à, ou si vous trébuchez sur un long cordon.
81. Ne pas laisser le cordon dépasser du bord de la table ou du comptoir. S'assurer que le cordon n'est pas dans une position où il peut être tiré par inadvertance.
82. Ne pas laisser le cordon toucher des surfaces chaudes et ne pas le placer sur ou près d'un réchaud à gaz ou électrique ou d'un four chaud.
83. Ne pas utiliser l'appareil sur une plaque à gaz ou électrique ou au-dessus d'une flamme.
84. L'utilisation d'un cordon d'extension avec cet appareil n'est pas recommandée. Cependant, s'il s'avère nécessaire d'utiliser une rallonge électrique qui est adaptée à la consommation d'énergie de l'appareil, afin d'éviter le surchauffement du cordon d'extension, de l'appareil ou de la prise de courant. Ne pas mettre la rallonge dans une position où elle peut être tirée par des enfants, ou des animaux, ou bien où ils risquent de trébucher dessus.
85. Cet appareil n'est pas recommandé pour un usage extérieur. Réservé uniquement à un usage domestique. Ne pas utiliser cet appareil pour quelque chose d'autre que l'utilisation à laquelle il est destiné.
86. NE PAS porter l'appareil en le prenant par le cordon d'alimentation.
87. Ne pas laisser cet appareil sans surveillance pendant son utilisation. Débrancher toujours l'unité lorsqu'elle n'est pas utilisée, ou avant de la nettoyer.
88. S'assurer que l'interrupteur est en position « ARRÊT » ou « 0 » après chaque utilisation.
89. Le fabricant n'accepte de prendre aucune responsabilité pour tout dommage ou blessure que ce soit, qui seraient dues à une utilisation incorrecte ou inappropriée, ou celle de réparations exécutées par un personnel non-agréé.
90. En cas de problèmes techniques, éteindre la machine et ne pas essayer de la réparer vous-même. Renvoyer l'appareil à un service de maintenance habilité pour un examen, un ajustement ou pour une réparation. Insister toujours pour que les pièces

détachées d'origines soient utilisées. Le non-respect avec les précautions et les instructions mentionnées ci-dessus pourrait empêcher le bon fonctionnement de cette machine.

91. N'utilisez pas d'accessoires ou de pièces détachées autres que celles qui sont fournies.
92. N'utilisez pas d'ustensiles en métal ou tranchants pour ne pas endommager les surfaces antiadhésives.
93. Tenez-vous éloigné de l'aération située à l'arrière de l'appareil. De l'air chaud s'en échappera.

IMPORTANT : IMPORTANT : Dans l'éventualité où votre friteuse diététique Purify s'éteindrait avant que la cuisson soit terminée, vous devez appuyer sur un bouton de réinitialisation situé sur le dessous de l'unité pour poursuivre la cuisson. Veuillez utiliser une tige non métallique, telle qu'un cure-dent ou une aiguille à tricoter en plastique.

SCHÉMA DES PIÈCES



Disc	Disque
Timer	Minuterie
Power light	Voyant d'alimentation
Body	Corps
Thermostat light	Témoin du thermostat
Temperature control	Contrôle de la température
Partition	Séparation
Bowl	Bol
Basket	Panier
Handle	Poignée
Dishwasher safe	Passe au lave-vaisselle
Cover	Couvercle
Lock	Verrouillage
(press)	(appuyer)

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant d'utiliser l'unité pour la première fois, retirez tout matériau d'emballage et nettoyez soigneusement l'appareil à l'eau savonneuse tiède, puis rincez et séchez.

RETRAIT DU BOL ET DU PANIER

- La poignée sert pour le bol et pour le panier.
- Pour retirer le bol du corps, placez une main sur le disque situé sur le dessus du corps, saisissez la poignée avec l'autre main et retirez le bol du corps.
- Posez le bol sur un dessous-de-plat isolé.
- Pour retirer le panier du bol, faites glisser le couvercle de la poignée pour révéler le verrouillage, puis appuyez sur celui-ci.
- Pour déverrouiller la poignée du bol, soulevez la poignée et le panier pour les faire sortir du bol.

UTILISATION

- Placez l'unité sur une surface résistante à la chaleur.
- Insérez la prise dans une prise électrique et allumez cette dernière.
- Réglez la température au niveau souhaité. Réglez également la minuterie sur 3 à 5 minutes pour préchauffer l'appareil.
- Le voyant d'alimentation s'allume pour vous indiquer que l'unité est en fonctionnement.
- Le voyant du thermostat s'allume, puis il s'éteint et s'allume tandis qu'il maintient la bonne température.
- Lorsque le voyant du thermostat s'éteint, retirez le bol en faisant attention, conformément aux instructions ci-dessus.
- Si vous préparez deux plats différents en même temps, installez la séparation.

- Mettez les aliments dans le panier en veillant à ne pas trop le remplir.
- Laissez suffisamment de place entre les morceaux pour permettre à l'air chaud de circuler.
- Remettez le bol dans le corps en le faisant glisser.
- Réglez le minuteur sur le temps nécessaire (voir « TEMPS DE CUISSON RECOMMANDÉS »).

À MI-CUISSON

- À peu près à mi-cuisson, retirez le bol selon les instructions ci-dessus, secouez-le légèrement ou retournez les aliments, puis replacez le bol dans le corps de l'appareil.
- Le voyant du thermostat s'éteint lorsque vous retirez le bol. Cependant, il se rallume lorsque vous replacez le bol. Le minuteur poursuit son compte à rebours.
- Lorsque le minuteur revient à 0 et que la sonnerie retentit, éteignez l'alimentation électrique et débranchez l'unité.
- Si vous souhaitez éteindre manuellement l'unité, il vous suffit de tourner le minuteur sur 0.
- Retirez le bol selon les instructions ci-dessus et placez-le sur un dessous-de-plat isolé en faisant attention.
- Appuyez sur le verrouillage et soulevez la poignée et le panier pour les sortir du bol.

TEMPS DE CUISSON RECOMMANDÉS

aliment	b °C	durée (minute(s))	remuer / tourner les aliments à mi-cuisson
quartiers de pomme de terre / frites congelées	200	12 - 20	une seule couche de frites : 12 minutes panier à moitié plein : 15 minutes panier plein (sans tasser) : 20 minutes
frites non surgelées	200	20	éplucher, couper, rincer, essuyer, rouler dans du sel, du poivre et une cuillère à soupe d'huile
quartiers de pomme de terre non surgelés	200	20	rincer, essuyer, couper, rouler dans du sel, du poivre et une cuillère à soupe d'huile
pommes de terre en robe de chambre	180	30 - 40	pour une robe de chambre croustillante, enduire d'huile
pommes de terre rôties	180	25 - 35	éplucher, couper, rincer, essuyer, rouler dans du sel, du poivre, du romarin pilé (facultatif) et une cuillère à soupe d'huile
anneaux d'oignon surgelés	180	15	
grandes croquettes de poisson surgelées	180	20 - 25	
petites croquettes de poisson surgelées	180	15 - 20	
grandes croquettes de poisson fraîches	180	15 - 20	
petites croquettes de poisson fraîches	180	10	
langoustines surgelées (en miettes)	180	10 - 15	
bâtonnets de poisson	180	10	couper le poisson en bâtonnets, rouler dans de l'œuf puis de la chapelure assaisonnée
samosas surgelés	180	20	
samosas frais	180	10 - 15	
rouleaux de canard surgelés	180	20	
rouleaux de canard frais	180	10 - 15	
produits de poulet façonnés sans os (surgelés)	180	15	

bâtonnets de poulet frais	180	10 - 15	couper la viande en bâtonnets, rouler dans de l'œuf puis de la chapelure assaisonnée
escalope panée (poulet / veau / porc)	180	15	aplatir la viande, recouvrir d'œuf puis de chapelure assaisonnée
cuisses de poulet	180	25 - 30	le temps de cuisson dépend de la taille
tortillas	200	5 - 10	pour plus de croustillant, enduire d'huile
œufs écossais	170	15 - 20	le temps de cuisson dépend de la taille
sauté	180	25 - 30	rouler dans du sel, du poivre et une cuillère à soupe d'huile, ajouter un peu de sauce 5 minutes avant la fin (piment, piment doux, ail, etc.)
saucisses	180	10	la graisse s'écoule dans le bol, à l'écart des saucisses

Entretien et maintenance

1. Débranchez le grill et laissez-le refroidir, avant de le nettoyer et de le ranger.
2. Essuyez toutes les surfaces avec un chiffon humide, ou avec une éponge. Utilisez une serviette en papier avec un peu d'huile de cuisson pour enlever les tâches résistantes.
3. Nettoyez le plateau-égouttoir dans de l'eau chaude et savonneuse, ou dans le premier panier du lave-vaisselle.
4. Faites très attention avec les surfaces non-adhésives.
5. Ne mettez pas le grill dans l'eau ou dans tout autre liquide.
6. N'utilisez pas des nettoyants agressifs ou abrasifs, des solvants, des éponges à récurer, de la laine de verre ou d'un tampon savonneux

Durée de cuisson & sécurité alimentaire

- N'utilisez ces durées uniquement comme indications – elles sont destinées à des aliments frais ou dégelés.
- Lorsque vous faites cuire des aliments congelés, ajoutez 2 ou 3 minutes pour les fruits de mer, et 3-6 minutes pour la viande et la volaille, en fonction de l'épaisseur et de la densité des aliments.
- Vérifiez que les aliments soient cuits avant de les servir. Si vous avez un doute, laissez-les cuire un peu plus longtemps.
- Faites cuire la viande, la volaille, et n'importe quels dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.), jusqu'à ce que les jus qui s'en écoulent soient clairs. Faites cuire le poisson jusqu'à ce que la chair soit partout opaque.
- Lorsque vous faites cuire des aliments pré-emballés, suivez toutes les indications se trouvant sur l'emballage ou sur l'étiquette.

RANGEMENT DE L'APPAREIL

- Débrancher l'unité de l'alimentation électrique et nettoyer les pièces comme il l'a été recommandé ci-dessus. S'assurer que toutes les pièces sont sèches avant de les ranger.
- Ranger l'appareil dans sa boîte ou bien dans un endroit propre et sec.
- Ne jamais ranger l'appareil s'il est encore humide ou sale.
- Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation autour du appareil.

MAINTENANCE DE L'APPAREIL

Il n'existe pas de pièces dans cet appareil, dont la maintenance puisse être faite par l'utilisateur. Si l'unité ne fonctionne pas correctement, veuillez vérifier les points suivants :

- Vous avez correctement suivi les instructions.
- Que l'unité a été correctement connectée et que toutes les prises murales sont allumées.
- Que l'alimentation secteur est sur MARCHE.
- Que la fiche est solidement ancrée dans la prise de courant.

Si cet appareil ne fonctionne toujours pas après avoir vérifié les points énoncés ci-dessus :

Consulter un détaillant pour la possibilité d'une réparation ou bien d'un remplacement. Si le détaillant ne réussit pas à résoudre le problème est que vous devez renvoyer l'appareil, assurez-vous que :

- L'unité est emballée avec soin dans son emballage d'origine.
- La preuve d'achat est jointe.
- La raison pour laquelle l'appareil est renvoyé.

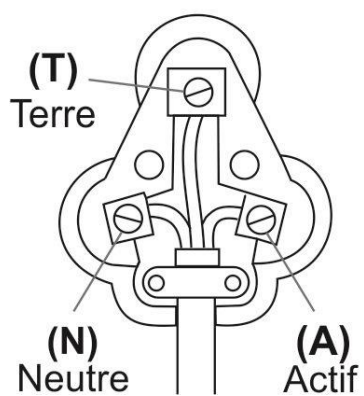
Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par un agent de maintenance agréé, afin d'éviter tout danger. Si la maintenance devient nécessaire pendant la durée de la garantie, l'appareil devrait être renvoyé à un centre de maintenance agréé par Home of Living Brands (Pty) Ltd. La maintenance au-delà de la garantie est toutefois possible, mais elle sera cependant facturée

LE CHANGEMENT DE LA PRISE

Si la prise intégrée devait être change, suivez les instructions ci-dessous.

Cette unité est conçue pour fonctionner uniquement sur un courant continu de 230V-240V. La connexion à d'autres sources d'alimentation pourrait endommager l'appareil.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RACCORDE A UNE PRISE DE TERRE
(Il faut toujours s'assurer que la prise à trois fiches est connectée de la manière suivante :)



(T) Vert et jaune
(N) Bleu
(A) Marron

VEUILLEZ APOSER VOTRE PREUVE D'ACHAT / RECU ICI
EN CAS DE RECLAMATION PENDANT LA PERIODE DE GARANTIE CE RECUS
DOIT ETRE PRESENTE.

GARANTIE

1. Home of Living Brands (Pty) Limited garantie à l'acheteur d'origine de ce produit (« le client »), que ce dernier ne présentera pas de défauts de qualité, ni de fabrication qui dans le cadre d'une utilisation normale, familiale ou domestique pourrait apparaître en l'espace d'1 (d'une) année suivant la date d'achat (« période de garantie »).
2. Lorsque le client a acheté un produit qui se casse, présente des défauts ou qui ne fonctionne pas correctement pour l'utilisation pour laquelle il était destiné, le client doit signaler cela au fournisseur auprès duquel il a acheté le produit (« le fournisseur ») durant la période de garantie. Toute réclamation selon les conditions de la garantie doit être accompagnée d'une preuve d'achat. Si la preuve d'achat, n'est pas disponible, à ce moment-là, les frais de réparation et / ou d'entretien peuvent être à la charge du client vis-à-vis du fournisseur.
3. Un produit défectueux doit être rapporté au centre d'entretien du fournisseur pour faire jouer la garantie.
4. Le fournisseur remboursera, réparera ou échangera le produit selon les termes de cette garantie qui est assujettie aux exigences légales. Cette garantie devrait être valable uniquement quand le client n'a pas cassé lui-même l'appareil, ou utilisé ce dernier pour faire quelque chose pour lequel il n'était pas destiné. La garantie ne comprend pas et ne peut pas être saurait être considérée comme couvrant les dommages affectant l'appareil, qui seraient le résultat d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une modification, d'un abus ou de toute modification ou réparation non-autorisée de l'appareil.
5. La garantie couvrira uniquement le produit fournit à la date d'achat et elle ne s'appliquera pas à toute pièces ajoutée ou installée par le client.
6. Si le client demande au fournisseur de réparer le produit et si le produit casse ou ne fonctionne pas correctement dans les 3 (trois) mois de la réparation, et si ceci n'est pas le résultat d'une mauvaise utilisation, à ce moment-là le fournisseur pourrait remplacer le produit ou rembourser le client.
7. Le client pourrait être tenu pour responsable de certains frais lorsque les produits ne sont pas renvoyés dans leur emballage d'origine, ou si l'emballage est endommagé. Ceci sera déduit de tout remboursement fait au client.

HOME OF LIVING BRANDS (PTY) LTD (JOHANNESBOURG)

JOHANNESBOURG	TEL NO. +2711 490-9600
CAPE TOWN	TEL NO. +2721 552-5161
DURBAN	TEL NO. +2731 792-6000

www.homeoflivingbrands.co.za