

Russell Hobbs

INSTRUCTIONS AND WARRANTY



MODEL NO. RHFP05

RUSSELL HOBBS 38CM OVAL STAINLESS STEEL ROASTER

Congratulations on purchasing our Russell Hobbs Oval Stainless Steel Roaster. 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 38CM OVAL STAINLESS STEEL ROASTER

- 2200W
- 6L capacity
- 6cm Stainless steel interior for cooking, roasting, grilling, frying and steaming, poaching, defrosting and keeping food warm
- Pan dimensions: 38cm x 25cm x 6 cm
- Aluminium impact-bonded construction – 8mm thick pan
- Cooks from simmer to 90-210°C
- Easy-to-read, adjustable thermostat control with 5 heat settings for precision cooking
- Convenient for serving - select the first setting to serve directly from the pan
- With power indicator light for that perfect temperature convenience
- Stylish and ergonomic design
- Tempered glass lid with steam vent
- Dishwasher safe lid
- 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 can not 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. Close supervision is required when any appliance is used near or by children or invalids.
7. Check the power cord and plug regularly for any damage. If the cord or the plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified person in order to avoid an electrical hazard.
8. 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
9. To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the element, thermostat control/ probe, plug or the power cord to water or any other liquid.
10. Never immerse the unit in water or any other liquid for cleaning purposes.
11. 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.
12. The use of accessory attachments or thermostat control/ probes that are not recommended or supplied by the manufacturer may result in injuries, fire or electric shock.
13. A short cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
14. 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.
15. 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.
16. Do not use the appliance on a gas or electric cooking top or over or near an open flame.
17. Use of an extension cord with this 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.
18. This appliance is not suitable for outdoor use. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
19. DO NOT carry the appliance by the power cord.
20. Do not leave this appliance unattended during use. Always unplug the unit when not in use or before cleaning.

21. Always operate the appliance on a smooth, even, stable surface. Do not place the unit on a hot surface.
22. Ensure that the switch is in the "Off" or "0" position after each use.
23. 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.
24. In case of technical problems, switch off the appliance 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 appliance.
25. Do not move the unit while in use.
26. Always insert the thermostat control/ probe into the unit and ensure it is fully inserted before inserting the plug in the power socket.
27. Do not use any sharp cooking utensils, as this will damage the finish on the unit. Only use wooden or plastic utensils.
28. DO NOT use caustic cleaners, nylons or metal brushes on the appliance. It may scratch or damage the surface.
29. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
30. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
31. DO NOT place the thermostat control/ probe on or inside the pan. It may scratch or damage the surface.
32. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorised service facility for examination, repair or adjustment.
33. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
34. Do not operate this appliance by means of an external timer or separate remote control system.
35. Always lift the lid away from your face as escaping steam may cause injury or scalding.
36. Keep hands, arms, face etc clear from the escaping steam when opening the lid.

PARTS DIAGRAM



- A. Glass lid
- B. Lid handle
- C. Pan
- D. Handles
- E. Thermostat Control/ Probe
- F. Indicator Light
- G. Temperature Control Dial

BEFORE FIRST USE

Before using this unit, please read these instructions completely. Save this manual and pass it on to next user.

Before using this appliance for the first time, unpack the roaster and remove all protective packaging and wrappings. Please ensure to discard the protective packaging and wrappings immediately. It is important to keep these away from babies, infants and children for safety purposes.

Wash the roaster as per the cleaning instructions provided. The inner pan must be wiped with warm soapy water, rinsed and towel dried. **DO NOT IMMERSE** the UNIT in any liquid. **DO NOT IMMERSE** the thermostat control/ probe or let the control come in contact with any liquid.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place the unit on a firm, flat surface and place the lid on the unit.
2. Turn the temperature dial of the thermostat control/probe to the “Off”, “0” or “Min” position. Plug the thermostat control/ probe into the unit and ensure that it is fully inserted. Note: If the thermostat control/ probe is not completely inserted, abnormal heating may occur, resulting in damage.
3. Now insert the plug into the power socket and switch the power on.
4. Turn the thermostat control’s dial in a clockwise direction to turn the unit ON, and turn it to the temperature required. The indicator light will turn on and the unit will start heating to the temperature required.
5. The indicator light will turn off when the unit has reached desired temperature.
6. Before first use: pour some salad or vegetable oil into the pan together with some water and bring it to the boil. Leave to boil for 5-7 minutes. Once complete, discard the oil and water mixture. Clean the inner pan and begin the cooking process. This quick measure will eliminate any manufacturing odours.
7. To cook: Follow steps 1 to 5 above. Now lift the lid and place the food to be cooked into the pan. Be careful when inserting the food as the pan is hot and this may cause the food to splatter. During cooking, the indicator light may cycle on and off indicating that the desired temperature is being maintained.
8. As a general tip: low settings are ideal for casseroles, stews, steaming and other slow cooking. High settings are used for browning, shallow frying and grilling. Should you wish to let the food simmer, turn the temperature to its lowest setting. NOTE: Never turn the unit on without any food and / or liquid in the pan.
9. Once the food is cooked to your preference, turn the thermostat control’s dial to the “Off” or “0” position and unplug the unit from the power socket.
NOTE: Be careful when working with the roaster during use, as the pan and lid will be hot.

Following a few general tips can prolong the life of your pan:

1. Always wash the pan and lid as soon as possible after each use.
2. DO NOT pour cold water into a hot pan.
3. Never scrape with hard or sharp utensils when cleaning.

4. DO NOT place the thermostat control/ probe on the pan surface. It may scratch or damage the finish.
5. DO NOT wash the pan with the thermostat control/ probe connected.
6. Wash the pan after each use to avoid stains caused by a build-up of food or grease residues. Never leave food in the pan overnight.
7. Hold the unit at a 45° angle, socket side facing upwards so as to wash. This will prevent or at least minimize the likelihood of water getting into the socket.

COOKING TIPS

- Foods which overcook easily should be removed from the roaster as soon as cooking has been completed.
- Try to dry meat, fish, poultry, etc. before adding to hot oil to prevent unnecessary splattering.
- Do not fry too much food at a time in order to prevent the oil temperature from dropping too dramatically.

CLEANING AND MAINTENANCE

- 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.
- Always remember to unplug the unit from the electrical outlet when not in use and before cleaning. Ensure that the temperature dial is set to the “OFF” or “0” position.
- Always unplug the thermostat control/ probe from the unit before cleaning. Remove the thermostat control/ probe by gripping the control on either side firmly and pulling. Do not pull on the cord to remove the thermostat control/ probe from the pan.
Never allow the thermostat control/ probe to come into contact with any liquid. To clean the thermostat control/ probe, gently wipe it with a soft dry cloth or paper towel. Always ensure that the probe is completely dry before inserting it into the socket of the pan.
- Clean the body of the roaster while it is still warm after use. Be careful as it may still be hot. Clean when the roaster is comfortable to the touch. The roaster should be cleaned with a damp

cloth. Do not let water enter the appliance. Clean the frying area of the unit with a damp sponge. Should food not come off immediately, soak the unit with warm water for a few minutes, and then try again. Do not scrub the unit as this will damage the finished coating. Always ensure that the socket is completely dry before inserting the thermostat control/ probe.

- Do not use bleach or other abrasive substance or solvents to clean your appliance as it can be damaging to the finish.
- Do not immerse the unit in water or any other liquid, or hold it under a running tap.
- To remove stubborn spots/marks, wipe the surfaces with a cloth slightly dampened in soapy water or mild non-abrasive cleaner. Rinse and dry with a clean, dry, soft cloth.
- After cleaning, completely wipe the roaster dry with a soft cloth. Clean the roaster after each use.
- To maintain a longer life of the inner surface on the inside of the pan, apply a very light coat of cooking oil to the inside of the pan with a paper towel before storing. Repeat periodically.

STORING THE APPLIANCE

- Unplug the unit from the wall outlet 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. Do not store the appliance with the thermostat control/ probe inserted in the unit, always unplug it. Ensure the thermostat control/ probe is stored in a safe place where it will not be dropped, bumped or damaged.

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) Ltd service centre. Servicing outside the warranty period is still available, but will, however, be chargeable.

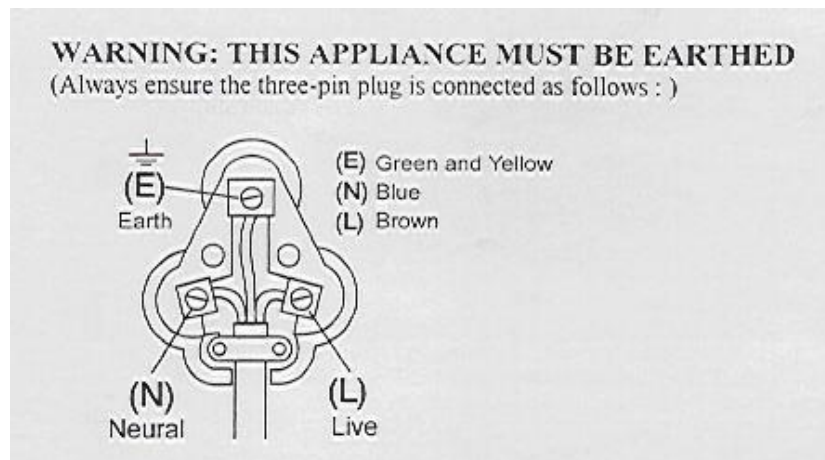
CHANGING THE PLUG

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

This unit is designed to operate on 230V-240V 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



TASTY RECIPES AND MEAL IDEAS

Important: Temperature settings as given in recipes are approximate. Due to personal differences in taste, some foods may be desired more or less crisp, more or less done, especially in the case of meats. Therefore, heat settings may be increased, decreased or varied in any way to suit individual preference.

CHINESE MEAT BALLS

500g minced beef	5ml salt
250g cabbage	15ml soy sauce
2 onions	30ml shortening or cooking oil
1.5ml ginger	

METHOD: Preheat the pan to about 150°C. Put meat, cabbage and onions through meat grinder using coarse cutter, or place in a food processor. Combine ginger, salt and soy sauce and add to meat mixture. Mix well. Shape into balls about 2.5 – 3 cm in diameter. Fry in melted shortening until done, browning well on all sides.

PORK CHOPS PAPRIKA

4 to 6 pork chops	Pepper
Paprika	3ml Sage
Salt	300ml Milk

METHOD: Preheat the pan. Sprinkle chops with paprika, salt, pepper and sage. Grease the pan lightly and brown the chops on both sides. Reduce the heat setting. Add milk gradually as needed. Cover and braise until done.

ROAST CHICKEN WITH ROAST POTATOES

1 x whole chicken	60g butter
7ml mixed dried herbs	6 medium sized potatoes, peeled
3ml tumeric	Salt and pepper
1 large onion, quartered	Flour
60ml oil	

METHOD: Wash and dry chicken inside and out. Mix salt, pepper, herbs and tumeric and sprinkle over chicken. Place onion inside cavity of chicken and tie legs. Heat oil and butter in the pan to about 180°C until butter begins to foam. Fry chicken until nicely browned all over. Turn heat down to approximately 120°C. Cover and roast chicken for about 1 hour, turning every 15 minutes. Season potatoes and sprinkle with flour. Add potatoes to the pan for the last 30 minutes of cooking. Roast with the chicken, turning regularly.

SAVOURY LAMB STEW

Lamb Shoulder	300ml water
cut in 2.5cm pieces	5ml salt
30ml cooking oil	8 to 10 small whole onions
1 x 300ml can condensed tomato soup	300ml canned peas

METHOD: Preheat the pan. Heat the cooking oil and brown the meat. Skim off the excess fat as it accumulates. Combine the tomato soup, water and salt and pour over the meat. Add the onions. Reduce the heat. Cover and cook for 1 hour or until the meat is tender. Add peas just before serving and reheat. Serve hot from the pan.

BEEF STROGANOFF

750g round steak cut into strips	300ml sour cream
Flour, salt and pepper	1 can tomato soup
30ml shortening	15ml Worcestershire sauce
150ml chopped onions	6 to 8 drops Tabasco sauce
1 clove garlic, minced	2.5ml salt
1 x 200g can mushrooms	1ml pepper

METHOD: Preheat the pan to 180°C. Dredge meat in seasoned flour. Melt shortening and brown meat well. Add onions, garlic and mushrooms and sauté lightly. Reduce heat to 100°C. Combine cream, tomato soup, Worcestershire sauce, tobasco sauce, salt and pepper and pour over meat. Cover and braise 1 ½ hours or until tender. Serve over hot spaghetti or rice. Sprinkle with parmesan cheese.

SCRAMBLED EGGS

6 Eggs slightly beaten	100ml cream or milk
Salt and pepper	30ml butter

METHOD: Preheat the pan. Combine the eggs, salt, pepper and milk. Melt the butter in the pan and add the eggs. Stir the eggs as they become firm. Serve when firm but not dry.

Variations:

- Curried – Add 5 to 10ml curry powder
- Dried Beef – Add 230ml shredded dried beef
- Ham or Bacon – Add sautéed cubed ham or bacon.
- Onion and Parsley – Add chopped onion and parsley
- Chives – Add chopped chives
- Mushrooms – Add sliced canned or fresh mushrooms

**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 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
CAPE TOWN
DURBAN

TEL NO. (011) 490-9600
TEL NO. (021) 552-5161
TEL NO. (031) 792-6000

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

Félicitations pour l'achat de notre plat à rôtir ovale en acier inoxydable Russell Hobbs. Chaque unité est fabriquée afin de d'assurer la sécurité et la fiabilité. Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, merci de lire le manuel avec soin et de le garder à titre de référence.

CARACTÉRISTIQUES DU PLAT À RÔTIR OVALE DE 38 CM EN ACIER INOXYDABLE RUSSELL HOBBS

- 2200 W
- Capacité de 6 L
- Intérieur en acier inoxydable de 6 cm pour cuire, rôtir, griller, frire et cuire à la vapeur, pocher, décongeler et maintenir des aliments au chaud
- Dimensions du plat : 38 cm x 25 cm x 6 cm
- Construction en aluminium collé par contact - Plat d'une épaisseur de 8 mm
- Cuit à feu doux jusqu'à 90-210°C
- Contrôle thermostatique facile à lire, ajustable et dotée de 5 réglages de température pour une cuisson de précision
- Pratique pour servir – sélectionnez le premier réglage pour servir directement depuis le plat
- Avec un témoin lumineux pour une commodité parfaite au niveau de la température
- Conception stylée et ergonomique
- Couvercle en verre trempé avec évent à vapeur
- Couvercle passant au lave-vaisselle
- Réservé uniquement à un usage domestique
- 1 an de garantie

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 :

37. Merci de lire les instructions avec attention avant d'utiliser tout appareil quel qu'il soit.
38. Toujours vous assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond aux voltages principaux dans votre maison.

39. Une opération incorrecte et une utilisation inappropriée peuvent endommager l'appareil et entraîner des blessures pour l'utilisateur.
40. 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.
41. Éviter tout contact avec les parties mobiles.
42. Une surveillance étroite est requise lorsque tout appareil est utilisé près d'enfants ou de personnes invalides.
43. 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.
44. 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.
45. Pour éviter le risqué de choc électrique, ne pas immerger ou exposer l'élément, commande du thermostat / la sonde, prise, ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou bien dans tout autre liquide.
46. Ne jamais immerger l'unité dans l'eau ou dans tout autre liquide pour le nettoyer.
47. 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.
48. L'utilisation d'accessoires se fixant à l'unité ou de la commandes de thermostat/des sondes qui ne sont ni recommandés ou fournis par le fabricant pourrait entraîner des blessures, un incendie ou un choc électrique.
49. Un cordon court est fourni pour réduire les risques résultant d'un entremêlement, ou de trébuchement sur ce dernier.
50. 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.
51. Ne pas laisser le cordon de toucher des surfaces chaudes et ne pas le placer sur ou près d'un réchaud à gaz ou électrique ou d'un four chaud.
52. Ne pas utiliser l'appareil sur une plaque à gaz ou électrique ou au-dessus d'une flamme.
53. 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 la surchauffe 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.

54. Cet appareil n'est pas recommandé pour un usage extérieur. Ne pas utiliser cet appareil pour quoique ce soit d'autre que l'utilisation à laquelle il est destiné.
55. NE PAS porter l'appareil en le prenant par le cordon d'alimentation.
56. 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.
57. Faire toujours fonctionner l'appareil sur une surface régulière et stable. Ne pas placer l'unité sur une surface chaude.
58. S'assurer que l'interrupteur est en position « ARRÊT » ou « 0 » après chaque utilisation.
59. Le fabricant n'accepte de prendre aucune responsabilité pour tout dommage ou toute blessure, qui seraient dûs à une utilisation incorrecte ou inappropriée, ou celle de réparations exécutées par un personnel non-agréé.
60. En cas de problèmes techniques, éteindre l'appareil 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 des précautions et des instructions mentionnées ci-dessus pourrait empêcher le bon fonctionnement de cet appareil.
61. Ne déplacez pas l'unité pendant qu'elle fonctionne.
62. Insérez toujours la commande du thermostat/la sonde dans l'unité et assurez-vous qu'elle soit complètement insérée avant de brancher la fiche dans la prise d'alimentation.
63. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine tranchants, car cela endommagerait le revêtement de l'appareil. Utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en plastique.
64. N'UTILISEZ PAS de nettoyeurs caustiques, de brosses en nylon ou métalliques sur l'appareil. Cela peut rayer ou endommager la surface.
65. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
66. Une supervision rapprochée est nécessaire quand l'appareil est utilisé par ou près d'enfants.
67. NE PLACEZ PAS la commande du thermostat/ la sonde sur ou à l'intérieur du plat. Cela peut rayer ou endommager la surface.
68. Ne faites pas fonctionner cet appareil avec un cordon ou une prise endommagés, ou après que l'appareil ait mal fonctionné, ou bien s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au service d'entretien agréé le plus proche, pour une inspection, réparation ou pour un ajustement.

69. Des précautions extrêmes doivent être prises lors du déplacement de l'appareil, lorsqu'il contient de l'huile chaude ou bien d'autres liquides chauds.
70. Ne faites pas fonctionner cet appareil au moyen d'une prise minuterie ou un système de télécommande à distance séparée.
71. Soulever le couvercle en le tenant toujours éloigné de votre visage, car la vapeur qui s'en échappe peut provoquer des blessures ou des brûlures.
72. Tenir les mains, les bras, le visage etc. éloignés de la vapeur qui s'échappe lors de l'ouverture du couvercle.

SCHÉMA DES PIÈCES

- A. Couvercle en verre
- B. Poignée du couvercle
- C. Plat
- D. Poignées
- E. Commande du thermostat / la sonde
- F. Voyant lumineux
- G. Sélecteur de température

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant s'utiliser cette unité, veuillez lire entièrement ces instructions. Sauvegardez ce manuel et passez-le à l'utilisateur suivant.

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, déballez le plat à rôtir et retirez tous les emballages et les rembourrages de protection. Veuillez-vous assurer de jeter immédiatement les emballages et les rembourrages. Pour des questions de sécurité, il est important de les tenir à distance des bébés, nourrissons et enfants.

Nettoyez le plat à rôtir en suivant les instructions de nettoyage fournies. L'intérieure du plat doit être essuyée avec de l'eau chaud et savonneuse, rincée et séchée avec un torchon. **N'IMMERGEZ PAS l'UNITÉ dans tout liquide. N'IMMERGEZ PAS la commande du thermostat / la sonde ou ne laissez pas la commande en contact avec tout liquide.**

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

10. Mettez l'unité sur une surface stable et plate et mettez le couvercle sur l'unité.
11. Tournez le sélecteur de température de la commande du thermostat/de la sonde sur la position « arrêt », « 0 » ou « Min ». Branchez la commande du thermostat / la sonde dans l'unité et assurez-vous quelle soit totalement insérée. Note : Si le commande du thermostat / la sonde n'est pas totalement insérée, un réchauffement anormal peut avoir lieu, en provoquant un

dommage.

12. Maintenant insérez la fiche dans la prise d'alimentation et allumez l'électricité.
13. Tournez le sélecteur du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre, afin d'allumer l'unité et tournez-le sur la température souhaitée. Le témoin lumineux s'allumera et l'unité commencera à chauffer à la température souhaitée.
14. Le témoin lumineux s'éteindra lorsque l'unité a atteint la température souhaitée.
15. Avant la première utilisation : versez un d'huile pour salade ou végétale dans le plat avec de l'eau et portez à ébullition. Laissez bouillir pendant 5-7 minutes. Une fois que c'est fait, jetez le mélange d'huile et d'eau. Nettoyez l'intérieur du plat et démarrez le processus de cuisson. Cette mesure rapide éliminera toutes les odeurs de fabrication.
16. Pour cuire : Suivez l'étape de 1 à 5 ci-dessus. Maintenant soulevez le couvercle et mettez les aliments à cuire dans le plat. Faites attention lorsque vous placez les aliments car le plat est chaude et cela peut provoquer des éclaboussures. Pendant la cuisson, le témoin lumineux peut s'allumer et s'éteindre en alternance en indiquant que la température souhaiter est maintenue.
17. Un conseil général : les réglages faibles sont parfaits pour les cocottes, les ragoûts, la cuisson à la vapeur et pour d'autres types de cuisson lente. Les réglages élevés sont utilisés pour faire dorer, pour faire frire légèrement et pour griller. Si vous souhaitez faire mijoter les aliments, tournez la température sur son réglage le plus faible. REMARQUE : N'allumez jamais l'unité, lorsqu'il n'y a pas d'aliments et/ou de liquide dans le plat.
18. Une fois que les aliments sont à votre goût, tournez le sélecteur du thermostat sur la position « arrêt » ou « 0 » et débranchez l'unité de la prise électrique.
REMARQUE : Faites attention lors de l'utilisation du plat à rôtir, car le plat et le couvercle seront chauds.

En suivant quelques conseils d'ordre général, vous pouvez prolonger la durée de vie de votre plat :

8. Nettoyez toujours le plat et couvrez-la dès que possible après chaque utilisation.
9. NE versez PAS d'eau froide dans un plat chaude.
10. Ne la grattez jamais avec des ustensiles durs ou tranchants lorsque vous la nettoyez.
11. NE PLACEZ PAS la commande du thermostat / la sonde sur la surface du plat. Cela peut rayer ou endommager le revêtement.

12. NE NETTOYEZ PAS le plat lorsque la commande du thermostat / la sonde sont connectées.
13. Après chaque utilisation, nettoyez le plat pour éviter les tâches dues aux dépôts d'aliments, ou aux résidus de graisse. Ne laissez jamais de la nourriture dans le plat toute une nuit.
14. Pour la nettoyer, tenez l'unité à un angle de 45°, le côté de la prise dirigé vers le haut. Cela évitera, ou au moins réduira, le risque que de l'eau ne s'infilte dans la prise.

CONSEILS DE CUISSON

- Les aliments qui sont trop cuits devraient être retirés du plat à rôtir facilement, dès que la cuisson est terminée.
- Essayez de sécher la viande, le poisson, la volaille etc., avant d'ajouter de l'huile chaude, afin d'éviter des éclaboussures inutiles.
- Ne faites pas frire trop d'aliments en même temps, afin d'éviter que la température de l'huile ne refroidisse trop brusquement.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique et il ne peut pas être réparé par l'utilisateur.
- Ne pas ouvrir ou changer aucune des parties vous-même. Veuillez vous référer auprès d'un service électrique qualifié ou renvoyer le batteur manuel au fournisseur si cela s'avère nécessaire pour son entretien.
- Souvenez-vous de toujours débrancher l'unité de la prise électrique lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Assurez-vous que le sélecteur de température soit réglé sur la position « arrêt » ou « 0 ».
- Débranchez toujours la commande du thermostat / la sonde de l'unité avant de nettoyer celle-ci. Retirez la commande du thermostat / la sonde en saisissant fermement la commande de chaque côté et en tirant. Ne tirez pas sur le cordon pour retirer la commande du thermostat / la sonde du plat.

Ne laissez jamais commande du thermostat / la sonde en contact avec un liquide. Pour nettoyer la commande du thermostat / la sonde n'essayez-la doucement avec un tissu sec ou avec du

papier. Assurez-vous toujours que la sonde est complètement sèche avant de l'insérer dans la prise du plat.

- Nettoyez le corps du plat à rôtir pendant qu'il est encore chaud, après utilisation. Faites attention, car il peut être encore chaud. Nettoyez le plat à rôtir lorsqu'il est tiède au toucher. Le plat à rôtir doit être nettoyé avec un chiffon humide. Ne pas laisser l'eau pénétrer dans l'appareil. Nettoyez la zone de friture de l'appareil avec une éponge humide. Si certains aliments ne s'enlèvent pas immédiatement, faites tremper l'appareil avec de l'eau tiède pendant quelques minutes, puis réessayez. Ne récuriez pas l'appareil, car cela endommagerait son revêtement. Assurez-vous toujours, que la prise soit complètement sèche avant d'y insérer la commande du thermostat / la sonde.
- Ne pas utiliser d'eau de javel ou d'autres substances abrasives ou encore d'autres solvants pour nettoyer votre appareil, car cela peut endommager le revêtement.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide, ou ne la maintenez pas sous l'écoulement d'un robinet.
- Pour enlever les tâches / marques résistantes, essuyer la surface avec un chiffon légèrement humidifié dans de l'eau savonneuse ou avec un nettoyant non abrasif doux. Rincer et nettoyer avec un chiffon propre, sec et doux.
- Après son nettoyage, essuyez totalement le plat à rôtir avec un linge doux. Nettoyez le plat à rôtir après chaque utilisation.
- Pour prolonger la durée de vie de la surface intérieure du plat, appliquer une très légère couche d'huile alimentaire sur l'intérieur du plat à l'aide d'un essuie-tout avant de le ranger. Répétez cela périodiquement.

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 MARCHÉ.
- 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 changée, 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.

**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.

JOHANNESBOURG
CAPE TOWN
DURBAN

HOME OF LIVING BRANDS (PTY) LTD (JOHANNESBOURG)

TEL NO. +2711 490-9600

TEL NO. +2721 552-5161

TEL NO. +2731 792-6000

www.homeoflivingbrands.co.za

Parabéns por ter comprado a nossa Assadeira em aço inoxidável oval da Russell Hobbs. Cada unidade é fabricada de forma a garantir segurança e fiabilidade. Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia o manual de instruções atentamente e guarde-o para futura referência.

CARACTERÍSTICAS DA ASSADEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL OVAL DE 38 CM DA RUSSELL HOBBS

- 2200 W
- 6 L de capacidade
- Interior de 6 cm de aço inoxidável para cozer, assar, grelhar, fritar e cozinhar a vapor, escalfar, descongelar e manter os alimentos quentes.
- Dimensões da assadeira: 38 cm x 25 cm x 6 cm
- Construção ligada por impacto de alumínio - assadeira com 8 mm de espessura
- Cozinha desde lume brando até 90-210 °C
- Controlo por termostato fácil de ler e ajustável com 5 definições de calor para cozedura de precisão
- Conveniente para server - selecione a primeira definição para servir directamente da assadeira
- Com luzes indicadoras de potência para uma conveniência perfeita da temperatura
- Design elegante e ergonómico
- Tampa de vidro temperado com abertura de vapor
- A tampa pode ser lavada com segurança na máquina de lavar loiça
- Apenas para utilização doméstica
- 1 ano de garantia

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

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

73. Leia atentamente as instruções antes de utilizar qualquer aparelho.
74. Certifique-se sempre de que a tensão na etiqueta de classificação corresponde à tensão da corrente elétrica na sua residência.

75. A operação incorreta e utilização imprópria podem danificar o aparelho e causar lesões no utilizador.
76. 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.
77. Evite qualquer contacto com as peças em movimento.
78. É necessária uma supervisão de perto quando qualquer aparelho for utilizado perto ou por crianças ou pessoas com incapacidades.
79. 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.
80. 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
81. Para reduzir o risco de choque elétrico, não mergulhe ou exponha o elemento, controlo termostático / sonda, ficha ou cabo de alimentação em água ou em qualquer outro líquido.
82. Nunca coloque a unidade dentro de água ou qualquer outro líquido para fins de limpeza.
83. 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.
84. A utilização de acessórios ou controlo termostático / sondas não recomendados ou fornecidos pelo fabricante pode resultar em lesões, incêndios ou choque elétrico.
85. É fornecido um cabo pequeno para reduzir os riscos resultantes de ficar preso ou de tropeçar num cabo maior.
86. 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.
87. 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.
88. Não utilize o aparelho sobre uma superfície de cozimento a gás ou elétrica ou sobre ou perto de uma chama.
89. A utilização de uma extensão com este 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.

90. Este aparelho não é adequado para ser utilizado no exterior. Não utilize este aparelho para outra finalidade diferente da prevista.
91. NÃO transporte o aparelho pelo cabo de alimentação.
92. Não deixar este aparelho não supervisionado durante a utilização. Desligue sempre a unidade quando não estiver a ser utilizada ou antes de limpar.
93. Utilize sempre o aparelho numa superfície suave, uniforme e estável. Não coloque a unidade numa superfície quente.
94. Certifique-se de que o interruptor está na posição "Off" (desligar) ou "0" após cada utilização.
95. 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.
96. Em caso de problemas técnicos, desligue o aparelho e não tente repará-lo 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 deste aparelho.
97. Não desloque a unidade durante utilização.
98. Insira sempre a controlo termostático / sonda na unidade e certifique-se de que está totalmente inserida antes de inserir a ficha na tomada de alimentação.
99. Não utilize utensílios de cozinha afiados, uma vez que danificarão o acabamento da unidade. Utilize apenas utensílios de madeira ou plástico.
100. NÃO utilize agentes de limpeza cáusticos, materiais de nylon ou escovas de metal no aparelho. Pode riscar ou danificar a superfície.
101. Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas ou os puxadores.
102. É necessária uma supervisão de perto quando qualquer aparelho for utilizado por ou perto de crianças.
103. NÃO coloque o controlo termostático / a sonda sobre ou dentro da assadeira. Pode riscar ou danificar a superfície.
104. Não opere qualquer aparelho com um cabo ou fiche danificados ou depois de avarias do aparelho, ou fique danificado de alguma forma. Devolva o aparelho à loja de reparação autorizada mais próxima para examinação, reparação ou ajuste.
105. É necessário ter uma extrema atenção quando mover um aparelho que contém óleo quente ou outros líquidos quentes.

106. Não utilize este aparelho através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
107. Levante sempre a tampa, afastando-a da sua cara, uma vez que o vapor pode causar lesões ou queimaduras.
108. Mantenha as mãos, braços, cara, etc., afastados do vapor quando abrir a tampa.

DIAGRAMA DE PEÇAS

- A. Tampa de vidro
- B. Pega de tampa
- C. Assadeira
- D. Pegas
- E. Controlo termostático / sonda
- F. Luz indicadora
- G. Regulador de temperatura

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar esta unidade, leia estas instruções na íntegra. Guarde este manual e dê-o ao seguinte utilizador.

Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, retire a assadeira e remova todas as embalagens de protecção e invólucros. Certifique-se de que elimina as embalagens de protecção e invólucros imediatamente. É importante mantê-los afastados de bebés e crianças por questões de segurança.

Lave a assadeira de acordo com as instruções de limpeza fornecidas. A assadeira interna deve ser limpa com água com sabão quente, enxaguada e seca com uma toalha. **NÃO MERGULHE a UNIDADE em qualquer líquido. NÃO MERGULHE o controlo termostático/sonda nem deixe o controlo entrar em contacto com qualquer líquido.**

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

19. Coloque a unidade numa superfície plana e firme e coloque a tampa na unidade.
20. Rode o regulador de temperatura do controlo termostático/sonda para a posição “Off” (desligar), “0” ou “Min” (mínimo). Introduza a controlo termostático / sonda na unidade e certifique-se de que está totalmente inserida. Nota: Se o controlo termostático / sonda não estiver totalmente inserido, poderá ocorrer um aquecimento anormal, resultando em danos.
21. Agora, insira a ficha na tomada de alimentação e ligue a corrente.

22. Rode o regulador de controlo termostático no sentido dos ponteiros do relógio para ligar a unidade e rode-o para a temperatura pretendida. A luz indicadora irá acender-se e a unidade começa a aquecer até à marcação da temperatura pretendida
23. A luz indicadora apaga-se quando a unidade atingir a temperatura desejada.
24. Antes da primeira utilização: verta um pouco de óleo para saladas ou óleo vegetal na assadeira com água e coloque a ferver. Deixe a ferver durante 5-7 minutos. Quando concluir, elimine a mistura de óleo e água. Limpe a assadeira interna e inicie o processo de cozedura. Esta medida rápida irá eliminar quaisquer odores de fabrico.
25. Para cozinhar: Siga os passos 1 ao 5 acima. Agora levante a tampa e coloque os alimentos que pretende cozinhar na assadeira. Tenha cuidado quando inserir os alimentos, uma vez que a assadeira está quente e pode fazer com que os alimentos salpiquem. Enquanto cozinha, a luz indicadora poderá ligar-se e apagar-se indicando que a temperatura desejada está a ser mantida.
26. Dica geral: definições baixas são ideais para caçarolas, guisados, comida a vapor e outros tipos de cozedura lenta. As definições elevadas são utilizadas para dourar os alimentos, fritar superficialmente e grelhar. Caso pretenda deixar os alimentos em lume brando, rode a temperatura para a sua definição mais baixa. NOTA: Nunca ligue a unidade sem alimentos e/ou líquidos na assadeira.
27. Quando os alimentos estiverem cozinhados ao seu agrado, rode o regulador de controlo termostático para a posição “Off” (Desligar) ou “0” e desligue a unidade da tomada de alimentação.
NOTA: Tenha cuidado quando manusear a assadeira durante a utilização, uma vez que a assadeira e a tampa estarão quentes.

Seguir algumas dicas gerais pode prolongar a vida útil da assadeira:

15. Lave sempre a assadeira e tampa o mais rapidamente possível após cada utilização.
16. NÃO coloque água fria numa assadeira quente.
17. Nunca esfregue com utensílios duros ou afiados durante a limpeza.
18. NÃO coloque o controlo termostático / a sonda na superfície da assadeira. Pode riscar ou danificar o acabamento.
19. NÃO lave a assadeira com o controlo termostático / a sonda ligada.

20. Lave a assadeira após cada utilização para evitar manchas causadas por uma acumulação de alimentos ou resíduos de gordura. Nunca deixe os alimentos na assadeira de um dia para o outro.
21. Mantenha a unidade a um ângulo de 45º, com o lado da tomada virado para cima de forma a lavar. Isto irá evitar ou, pelo menos, minimizar a probabilidade de a água entrar em contacto com a tomada.

DICAS PARA COZINHAR

- Os alimentos que cozinham em demasia com facilidade devem ser removidos da assadeira assim que os alimentos estiverem prontos.
- Tente secar carne, peixe, carne de aves, etc., antes de adicionar ao óleo quente para evitar salpicos desnecessários.
- Não frite demasiados alimentos ao mesmo tempo para evitar que a temperatura do óleo baixe drasticamente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e não é reparável pelo utilizador.
- Não abra nem substitua quaisquer peças. Consulte um departamento de apoio eléctrico qualificado ou devolva o aparelho ao fornecedor, caso seja necessário repará-lo.
- Nunca se esqueça de desligar a unidade da tomada eléctrica quando não está a ser utilizado e antes de limpar. Certifique-se de que o regulador de temperatura está na posição “OFF” (Desligar) ou “0”.
- Desligue sempre o controlo termostático / a sonda da unidade antes de limpar. Retire o controlo termostático / a sonda ao agarrar o controlo em ambos os lados de forma firme e ao puxá-lo. Não puxe pelo cabo para remover o controlo termostático / a sonda da assadeira. Nunca permita que o controlo termostático / a sonda entre em contacto com qualquer líquido. Para limpar o controlo termostático / a sonda, limpe delicadamente com um pano seco suave ou toalha de papel. Certifique-se sempre de que a sonda está completamente seca antes de a inserir na tomada da assadeira.

- Limpe o corpo da assadeira enquanto ainda está quente após a utilização. Tenha cuidado, pois ainda pode estar quente. Limpe a assadeira quando for confortável tocar na mesma. A assadeira deve ser limpa com um pano humedecido. Não deixe entrar água no aparelho. Limpe a área da frigideira da unidade com uma esponja humedecida. Caso os resíduos de alimentos não saiam imediatamente, mergulhe a unidade em água quente durante alguns minutos e depois tente novamente. Nunca esfregue a unidade uma vez que isto pode danificar o acabamento. Certifique-se sempre de que a tomada está completamente seca antes de o controlo termostático / a sonda.
- Não utilize lixívia ou outra substância abrasiva ou solventes para limpar o aparelho, uma vez que poderá danificar o acabamento.
- Nunca mergulhe a unidade em água ou em qualquer outro líquido nem a coloque debaixo de água a correr.
- Para remover manchas/marcas persistentes, limpe a superfície com um pano ligeiramente humedecido em água com detergente ou agente de limpeza suave não abrasivo. Enxague e seque completamente com um pano limpo, seco e macio.
- Após a limpeza, seque completamente a assadeira com um pano macio. Limpe a assadeira após cada utilização.
- Para manter uma vida útil mais longa da superfície interna da assadeira, aplique uma camada muito ligeira de óleo para cozinha na superfície interna da assadeira com uma toalha de papel antes de guardar. Repita periodicamente.

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.

**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
CIDADE DO CABO
DURBAN

N.º TEL. +2711 490-9600
N.º TEL. +2721 552-5161
N.º TEL. +2731 792-6000

www.homeoflivingbrands.co.za