

# salton®

## INSTRUCTIONS AND WARRANTY



**MODEL NO. SDF35**

**SALTON 3.0L DEEP FRYER**

Congratulations on purchasing the Salton 3.0L Deep 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 SALTON 3.0L DEEP FRYER**

- Ideal for vetkoek, chips, samosa's, koeksisters, fritters, crab cakes, dumplings, egg rolls, fried finger foods, canapés and more!
- 3.0L oil capacity with viewing window
- Dishwasher safe cooking basket and enamel cooking pot
- Power indicator and thermostat lights
- Variable thermostat: 115°C - 190°C
- Disassembles easily for convenient cleaning
- Stylish stainless steel and black finish
- Overheat protection technology
- Convenient cord storage
- Immersion heating element makes direct contact with oil for ultra-fast heating
- Cool-touch handles
- 2000W
- Recipes included
- For domestic use only
- 1 year warranty

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

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

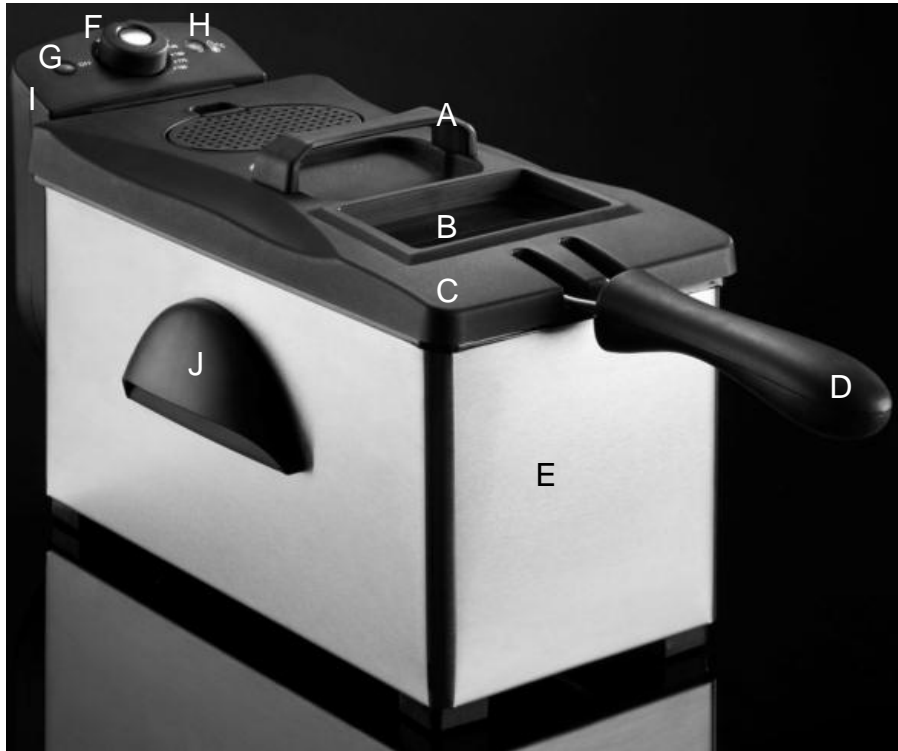
1. Please read the instructions carefully before using any appliance.
2. Always ensure that the voltage on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
3. Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.

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. 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 handles.
12. Always lift the lid away from your face as escaping steam or oil may cause injury or scalding.
13. Keep hands, arms, face etc clear from the escaping steam or oil when opening the lid.
14. DO NOT place the product near flammable materials.
15. Let the deep fryer cool down completely before you clean it or put it away.
16. Extreme caution must be used when moving a deep fryer containing hot liquids. It is recommended that you do not move the appliance when it is full, when switched on or before it has cooled down.

17. 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.
18. Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.
19. To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the appliance, plug or the power cord to water or any other liquid.
20. Never immerse the unit in water or any other liquid for cleaning purposes.
21. The appliance cannot be partially or fully immersed in water for cleaning.
22. 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.
23. The use of accessory attachments that are not recommended or supplied by the manufacturer may result in injuries, fire or electric shock.
24. A short cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
25. 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.
26. 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.
27. Do not use the appliance on a gas or electric cooking top or over or near an open flame.
28. 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.
29. This appliance is not suitable for outdoor use. For household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
30. DO NOT carry the appliance by the power cord.
31. Do not leave the appliance unattended during use. Always unplug the unit when not in use or before cleaning.

32. Always operate the appliance on a smooth, even, stable surface. Do not place the unit on a hot surface.
33. Ensure that the switch is in the "Off" or "0" position after each use.
34. Do not let the deep fryer heat without oil in it, or with the oil below the Min level. This will cause the thermal cut-off to switch the unit off, and may damage the unit.
35. Do not connect the deep fryer to the power supply without oil in the unit. 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.
36. 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.

## PARTS DIAGRAM



- |                             |                                   |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| A: Lid Handle               | G: Power Indicator Light          |
| B: Viewing window           | H: Heating Indicator Light        |
| C: Lid                      | I: Control Box with Fixed Element |
| D: Basket Handle            | J: Side Handle                    |
| E: Outer Housing            |                                   |
| F: Temperature Control Dial |                                   |

## OPERATING INSTRUCTIONS

**NOTE: Do not use this product to heat water. Never plug the control panel into a wall socket if it is not installed in the outer housing.**

1. Place the deep fryer on a dry, stable surface.
2. Remove the lid from the deep fryer and take out the accessories.
3. Fill the deep fryer with the required amount of oil or fat. The level of the oil or fat should be above the minimum mark and below the maximum mark. Do not mix different kinds of oil and / or fat.

4. Select the temperature using the dial, as per the food you are cooking. The cooking temperature guide below can be used for guidelines. Wait for the selected temperature to be reached, the 'Heating' light will go off when the temperature is reached.
5. Place the food for frying in the basket, and slowly lower the basket into the deep fryer. It is best to use dry foods, as moist foods will make the oil splash out of the deep fryer, which is hazardous.
6. Place the basket into the deep fryer using the basket handle only. The deep fryer will maintain the selected temperature, and thus the 'Heating' light will go on and off (cycle ON and OFF) as the product reheats the oil.
7. When the correct frying time has elapsed, slowly raise the basket out of the deep fryer, allowing excess oil to drain off the food.
8. Switch/ turn the appliance to the "0" or "OFF" position.
9. Unplug the appliance from the electrical outlet.

### **COOKING TEMPERATURE GUIDE**

<b>TYPE OF FOOD</b>	<b>FRYING TEMPERATURE (°C)</b>
Cheese croquettes	170
Cheese fritters	180
Chicken	160
Doughnuts	190
Fish	170
Fish sticks	180

Fondue parmesan	170
Meat croquettes	190
Meat/fish/potato croquettes	190
Potato chips	190
Pre-fry chips	170
Scampi fritters	180

## FRYING TIPS

- Use a maximum of 200grams of food per each litre of oil.
- With frozen products, use only 100grams of food per each litre of oil, as the food will cool the oil. Always remove excess ice from frozen foods before frying.
- Oil or fat can be reused after deep frying. Drain the oil to remove any food particles and store in an airtight container. When the oil starts to discolour and turn brown, it is time to throw it away and use fresh oil. The oil can last up to 10 uses, depending on the type and quality of oil.
- Do not mix old and new oil.



## RECIPES

### Old Fashioned Jam Doughnuts

Makes about 12

Kids and adults alike love these tasty treats!

*30g compressed yeast*

*¼ cup lukewarm water*

*60g butter or margarine*

*1 cup milk*

*¼ cup castor sugar*

*2 eggs, beaten*

*3 ¾ cups flour*

*1 egg white*

*Raspberry jam*

*Oil for deep frying*

*Icing sugar*

- Dissolve yeast in the water.
- Melt the butter into milk in a small saucepan, stirring occasionally.
- Cool to lukewarm, then stir together the yeast mixture, butter/milk mixture, sugar and eggs in a large bowl.
- Beat well. All flour and beat in.
- Cover lightly and allow to rise in a warm place for about 45 minutes or until doubled in size.
- Turn onto floured board and knead lightly.
- Wrap in plastic and chill for 15 minutes.
- Roll dough to 1cm thickness and cut into 5cm rounds using a floured cutter.
- Brush half the rounds with lightly beaten egg white, and press jam into the centre of the other rounds.

- Placed 'jammed' halves onto egg white brushed halves and pinch together well around the edges to join.
- Cover loosely and allow to rise for a further 20 minutes or until almost doubled in size.
- Deep fry doughnuts in small batches at 170°C/ 190°C for 5-7 minutes or until golden brown, turning once, drain in wire basket, then on a paper towel.
- Dust with icing sugar and serve hot.

### **Savoury Cheese Balls**

Makes about 12

These delectable morsels may be prepared in advance and chilled until ready to cook.

*125g Swiss cheese, grated, 1 egg yolk (optional)*

*2 egg whites, dry breadcrumbs*

*1/3 teaspoon cayenne pepper, pinch salt*

*Oil for frying*

*Fried parsley sprigs*

- Mix grated cheese with salt and pepper as well as egg yolk, if using. (Egg yolk gives a firmer texture).
- Beat egg whites stiffly and fold in cheese mixture.
- Form into balls and roll in bread crumbs.
- Fry at 190°C in the Salton Deep Fryer for about 2 minutes or until golden and crisp.
- Remove from basket.
- Fry parsley sprigs at 190°C for 1 minute until well crisped.
- Serve with the cheese balls and enjoy.

## **Sesame Chicken Strips**

Makes about 36

A touch of oriental flavour adds interest to these tender chicken strips – may be served as an appetiser, a snack with drinks or as a light main course.

*6 chicken breast fillets, skin removed*

*Marinade:*

*2 tablespoon salt reduced soy sauce*

*1 tablespoon dry sherry*

*2 teaspoon cornflour, 1 teaspoon chilli sauce*

*1 teaspoon grated ginger root*

*1 clove garlic, finely chopped*

*2 teaspoon honey, +/- ¼ cup sesame seeds*

*Light oil for deep fryer*

- Flatten chicken fillets between plastic, cut into finger sized strips.
- In a shallow dish, mix marinade ingredients thoroughly.
- Add chicken to marinade and refrigerate for several hours.
- Drain strips well, press on sesame seeds until well coated.
- Heat oil in the Salton Deep Fryer to 170°C and cook strips for 4 – 5 minutes or until cooked thoroughly.
- Serve hot, garnished with peas and carrot straws or with a side salad for a light meal
- Note: May be deep fried in advance and reheated briefly at 180°C in an oven.

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

- Remove the electrical plug from the outlet.
- Ensure that the temperature selection is set to “0” or “OFF” and that all oil or fat has been poured out of the unit.

- Gently lift the basket, inner enamel bowl and element out of the stainless steel bowl. The inner enamel bowl, basket and stainless steel bowl can be washed in warm soapy water. Element can be wiped down with a warm damp cloth, but do not immerse the back of the element in water or any other liquid, or hold it under a running tap to clean.
- Do not use bleach or other abrasive substance or solvents to clean your appliance as it can be damaging to the finish.
- To remove stubborn spots/marks, wipe the surfaces with a cloth slightly dampened in soapy water or mild non-abrasive cleaner. Rinse and dry a clean, dry, soft cloth.
- Allow the unit to dry completely before storage. It is advisable not to leave any oil or fat in the deep fryer when storing.

## **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.

## **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.

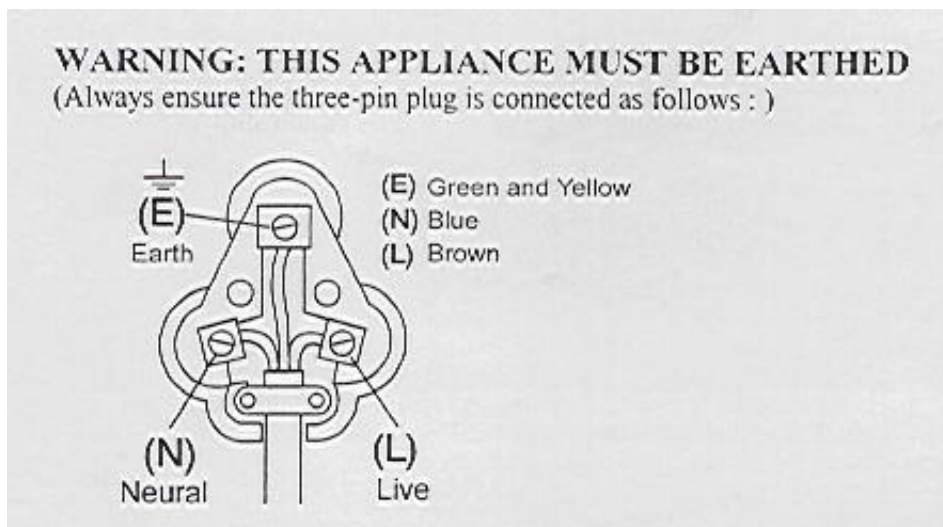
## CHANGING THE PLUG

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.**

**W A R R A N T Y**

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) 490-9000  
TEL NO. (021) 552-5161  
TEL NO. (031) 792-6000

[www.homeoflivingbrands.com](http://www.homeoflivingbrands.com)  
[www.salton.co.za](http://www.salton.co.za)  
[www.facebook.com/SaltonAppliances](https://www.facebook.com/SaltonAppliances)

Félicitations pour l'achat de la friteuse Salton 3,0 L. 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 DE LA FRITEUSE SALTON 3,0 L**

- Idéal pour les vetkoek, les chips, les samossas, les koeksisters, les beignets, les mini-beignets au crabe, les boulettes de pâte, les pâtés impériaux, les amuse-gueules fris et plus encore !
- Capacité de 3,0 L d'huile avec fenêtre d'observation
- Panier de cuisson et casserole en émail qui passent au lave-vaisselle
- Témoin d'alimentation et lumières du thermostat
- Thermostat variable : 115°C - 190°C
- Démontage facile pour un nettoyage sans soucis
- Finition élégante en acier inoxydable et noir
- Technologie de protection contre la surchauffe
- Rangement pratique du cordon
- L'immersion des éléments chauffants permettent un contact direct avec l'huile pour une chauffe ultra-rapide
- Poignées isolantes
- 2000 W
- Recettes comprises
- 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 :

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

3. Une opération incorrecte et une utilisation inappropriée peuvent endommager l'appareil et entraîner des blessures pour l'utilisateur.
4. 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.
5. Eviter tout contact avec les parties mobiles.
6. 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.
7. Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
8. 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.
9. Pendant son utilisation, ne pas laisser cet appareil toucher les rideaux, les revêtements de murs, les vêtements, les torchons ou tous autres matériaux inflammables. La prudence est recommandée lorsque la chaleur peut occasionner des dommages, une plaque isolante est recommandée. Pendant la cuisson, ne jamais placer l'appareil sur une surface en plastique, en tissu ou recouverte de moquette.
10. L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande à distance séparée.
11. Ne pas toucher les surfaces chaudes - utiliser les poignées.
12. Soulever le couvercle en le tenant toujours éloigné de votre visage, car la vapeur ou l'huile qui s'en échappe peut provoquer des blessures ou des brûlures.
13. Tenir les mains, les bras, le visage etc. éloignés de la vapeur ou de l'huile qui s'échappe lors de l'ouverture du couvercle.



14. NE PAS placer le produit près de matériaux inflammables.
15. Laissez la friteuse refroidir avant de la nettoyer ou de la ranger.
16. Une grande prudence doit être prise lors du déplacement d'une friteuse contenant des liquides chauds. Il est conseillé que vous ne déplaciez pas l'appareil lorsqu'il est rempli, branché ou avant qu'il n'ait refroidi.
17. 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.
18. Ne pas utiliser des abrasifs agressifs, des nettoyeurs caustiques ou pour le four, lors du nettoyage de cet appareil.
19. Pour éviter le risqué 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.
20. Ne jamais immerger l'unité dans l'eau ou dans tout autre liquide pour le nettoyer.
21. Cet appareil ne peut pas être immergé partiellement ou complètement dans l'eau pour le nettoyage.
22. 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.
23. L'utilisation d'accessoires se fixant à l'unité qui ne sont ni recommandés ou fournis par le fabricant pourrait entraîner des blessures, un incendie ou un choc électrique.
24. Un cordon court est fourni pour réduire les risques résultant d'un entremêlement, ou de trébuchement sur ce dernier.
25. 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.
26. 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.
27. Ne pas utiliser l'appareil sur une plaque à gaz ou électrique ou au-dessus d'une flamme.

28. 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.
29. 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.
30. NE PAS porter l'appareil en le prenant par le cordon d'alimentation.
31. 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.
32. Faire toujours fonctionner l'appareil sur une surface régulière et stable. Ne pas placer l'unité sur une surface chaude.
33. S'assurer que l'interrupteur est en position « ARRET » ou « 0 » après chaque utilisation.
34. Ne pas laisser la friteuse chauffer sans qu'elle ne contienne d'huile, ou avec de l'huile en-dessous du niveau MIN. Cela entraînera le thermo-contacteur de coupure à éteindre l'appareil et l'endommager.
35. Ne pas connecter la friteuse au circuit électrique sans qu'elle ne soit remplie d'huile. 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.
36. 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.

## SCHEMA DES PIECES



- |   |   |
|---|---|
| A : Plaque chauffante gauche                          | G : Bouton de contrôle de la plaque chauffante droite |
| B : Plaque chauffante droite                          | H : Bouton de contrôle du fonctionnement              |
| C : Bouton de contrôle de la température du four      | I : Guide-mèche                                       |
| D : Témoin lumineux du four                           | J : Plaque de cuisson                                 |
| E : Bouton de contrôle de la plaque chauffante gauche | K : Poignée de la plaque                              |
| F : Témoin lumineux de la plaque chauffante           |   |

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

**REMARQUE : Ne pas utiliser ce produit pour faire chauffer de l'eau. Ne jamais brancher le panneau de contrôle dans la prise murale, s'il n'est pas installé dans le boîtier extérieur.**

1. Placer la friteuse sur une surface sèche, stable.
2. Retirer le couvercle de la friteuse et enlever les accessoires.
3. Remplir la friteuse avec le volume d'huile ou de graisse requis. Le niveau d'huile ou de graisse devrait se trouver au-dessous de la marque minimum et en-dessous de la marque minimum. Ne pas mélanger différentes variétés d'huiles et / ou de graisses
4. Sélectionner la température en utilisant le cadran en fonction des aliments que vous cuisinez. Le guide de température de cuisson ci-dessous peut être utilisé comme recommandations. Patienter jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte, le témoin « de chauffage » s'éteindra lorsque la température est atteinte.
5. Mettez les aliments à frire dans le panier et abaissez lentement le panier dans la friture. Il vaut mieux utiliser des aliments secs plutôt qu'humides qui provoqueront des éclaboussures d'huile, ce qui est dangereux.
6. Placer le panier dans la friture uniquement en utilisant la poignée. La friteuse maintiendra la température sélectionnée, et donc le témoin « de chauffage », s'allumera et s'éteindra (cycle MARCHE et ARRÊT) quand elle réchauffe l'huile.
7. Lorsque le temps de friture adéquat s'est écoulé, soulevez lentement le panier hors de la friteuse, en permettant au surplus d'huile de s'égoutter des aliments.
8. Allumer/Éteindre l'appareil en le mettant sur la position « MARCHE » ou « ARRÊT ».
9. Débranchez l'appareil de la prise électrique.

## GUIDE DES TEMPÉRATURES DE CUISSON

<b>TYPE D'ALIMENTS</b>	<b>TEMPÉRATURES DE FRITURE (°C)</b>
Croquettes au fromage	170
Beignets au fromage	180
Poulet	160
Beignets	190
Poisson	170
Bâtonnets de poisson	180
Fondue au parmesan	170
Croquettes de viande	190
Croquette de viande/poisson/pommes-de-terre	190
Chips de pommes-de-terre	190
Chips pré-frits	170
Beignets de crevettes	180

## CONSEIL POUR LA FRITURE

- Utiliser un maximum de 200 grammes d'aliments par chaque litre d'huile.
- Avec les aliments surgelés, n'utiliser que 100 grammes par chaque litre d'huile, car ils refroidiront l'huile. Retirer toujours l'excès de glace des surgelés avant de les faire frire.
- L'huile ou la graisse peut être réutilisée après la friture. Vider l'huile pour retirer les particules d'aliments et conservez-la dans un récipient hermétique. Lorsqu' l'huile commencer à se décolorer et devient brune, il est temps de la jeter et d'utiliser de l'huile fraîche. L'huile peut durer pendant 10 utilisations, en fonction de sa variété et de sa qualité.
- Ne pas mélanger l'ancienne huile avec la nouvelle.

## NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Retirer la fiche électrique de la prise.
- S'assurer que la sélection de la température est réglée sur « 0 » ou « MARCHE » et que toute l'huile ou graisse a été retirée de l'appareil.
- Soulevez doucement le panier, le bol interne en émail et la résistance hors du bol en acier inoxydable. Le bol interne en émail, le panier et le bol en acier inoxydable peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse. La résistance peut être essuyée à l'aide d'un chiffon humide, mais il ne faut pas immerger le dos de la résistance dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
- 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.
- 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.

- Laisser l'appareil sécher complètement avant de le ranger. Il est conseillé de ne pas laisser d'huile ou de graisse dans la friteuse avant de la ranger.

## **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 et 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 uniquement conçue pour fonctionner au courant indiqué. La connexion à d'autres sources d'alimentation pourrait endommager l'appareil.**

**Connecter la prise à trois chiffres de la manière suivante :**

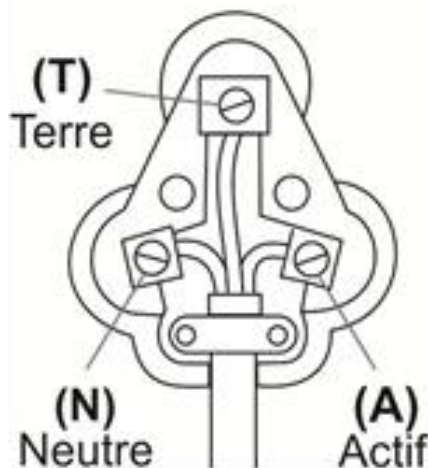
Les fils de ce réseau sont colorés selon le code suivant :

Vert/jaune = Terre

Bleu = Neutre

Marron = Actif

**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 (JOHANNESBURG)**

JOHANNESBURG  
CAPE TOWN  
DURBAN

TEL NO. (011) 490-9000  
TEL NO. (021) 552-5161  
TEL NO. (031) 792-6000

[www.homeoflivingbrands.com](http://www.homeoflivingbrands.com)  
[www.salton.co.za](http://www.salton.co.za)  
[www.facebook.com/SaltonAppliances](https://www.facebook.com/SaltonAppliances)

Parabéns por ter comprado a fritadeira de 3 litros da Salton. 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 FRITADEIRA DE 3 L DA SALTON**

- Ideal para pastéis de massa tenra (vetkoek), batatas fritas, chamuças, bolos tipo donuts entrançados (koeksister), bolos fritos, bolo de caranguejo, bolinhos de batata (dumplings), crepes chineses, salgadinhos, canapés e mais!
- Capacidade de 3 litros de óleo com janela de visualização
- Cesto e reservatório de fritura esmaltado laváveis na máquina de lavar louça
- Luzes indicadoras da potência e do termóstato
- Termóstato variável: 115°C - 190°C
- Fácil desmontagem para limpeza conveniente
- Acabamento elegante em aço inoxidável e preto
- Tecnologia de protecção contra sobreaquecimento
- Armazenamento conveniente do cabo eléctrico
- Elemento de aquecimento por imersão entra em contacto directo com o óleo para aquecimento ultra-rápido
- Pegas de toque fresco
- 2000 W
- Receitas incluídas
- Apenas para utilização doméstica
- 1 ano de garantia

## **SALVAGUARDAS IMPORTANTES:**

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

1. Leia atentamente as instruções antes de utilizar qualquer aparelho.

2. Certifique-se sempre de que a tensão na etiqueta de classificação corresponde à tensão da corrente elétrica na sua residência.
3. A operação incorreta e utilização imprópria podem danificar o aparelho e causar lesões no utilizador.
4. 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.
5. Evite qualquer contacto com as peças em movimento.
6. 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.
7. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
8. 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.
9. Não permita que este aparelho toque em cortinas, coberturas de parede, vestuário, toalhas ou outros materiais inflamáveis durante a utilização. É necessário ter cuidado em superfícies onde o calor pode causar danos – é recomendável colocar uma base térmica isolada. Nunca coloque o aparelho numa superfície de plástico, tecido ou superfície coberta com tecido enquanto cozinha.
10. A máquina não se destina a ser utilizada com um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
11. Não toque nas superfícies quentes - utilize as pegas.
12. Levante sempre a tampa, afastando-a da sua cara, uma vez que o vapor ou óleo podem causar lesões ou queimaduras.
13. Mantenha as mãos, braços, cara, etc., afastados do vapor ou óleo quando

- abrir a tampa.
14. NÃO coloque o produto próximo de materiais inflamáveis.
  15. Deixe a fritadeira arrefecer completamente antes de a limpar ou colocá-la de parte.
  16. É necessário ter uma extrema atenção quando mover a fritadeira quando conter líquidos quentes. É recomendável não mover o aparelho quando estiver cheio, ligado ou antes de arrefecer.
  17. 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.
  18. Não utilize abrasivos ásperos, agente de limpeza cáusticos ou agentes de limpeza para fornos quando limpar este aparelho.
  19. Para reduzir o risco de choque elétrico, não mergulhe ou exponha o aparelho, ficha ou cabo de alimentação em água ou em qualquer outro líquido.
  20. Nunca coloque a unidade dentro de água ou qualquer outro líquido para fins de limpeza.
  21. O aparelho não pode ser parcial ou totalmente submerso em água para fins de limpeza.
  22. 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.
  23. A utilização de acessórios não recomendados ou fornecidos pelo fabricante pode resultar em lesões, incêndios ou choque elétrico.
  24. É fornecido um cabo pequeno para reduzir os riscos resultantes de ficar preso ou de tropeçar num cabo maior.
  25. 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.
  26. 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.

27. Não utilize o aparelho sobre uma superfície de cozimento a gás ou elétrica ou sobre ou perto de uma chama.
28. 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.
29. Este aparelho não é adequado para ser utilizado no exterior. Apenas para utilização doméstica. Não utilize este aparelho para outra finalidade diferente da prevista.
30. NÃO transporte o aparelho pelo cabo de alimentação.
31. Não deixe o aparelho não supervisionado durante a utilização. Desligue sempre a unidade quando não estiver a ser utilizada ou antes de limpar.
32. Utilize sempre o aparelho numa superfície suave, uniforme e estável. Não coloque a unidade numa superfície quente.
33. Certifique-se de que o interruptor está na posição "Off" (desligado) ou "0" após cada utilização.
34. Não deixe a fritadeira aquecer sem óleo ou com o óleo abaixo do nível Mín. Isto irá causar um corte térmico que irá desligar a unidade e pode danificar a mesma.
35. Não ligue a fritadeira à fonte de alimentação sem óleo na unidade. 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.
36. 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.

## DIAGRAMA DE PEÇAS



A: Placa quente esquerda

B: Placa quente direita

C: Botão de controlo da temperatura do forno

D: Luz indicadora do forno

E: Botão de controlo da placa quente esquerda

F: Luz indicadora da placa quente

G: Botão de controlo da placa quente direita

H: Botão de controlo de função

I: Suporte metálico

J: Tabuleiro de assar

K: Pega do tabuleiro

## INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

**NOTA:** Não utilize este produto para aquecer água. Nunca ligue o painel de controlo a uma tomada de parede se não estiver instalado na estrutura externa.

1. Coloque a fritadeira numa superfície seca e estável.
2. Remova a tampa da fritadeira e extraia os acessórios.
3. Encha a fritadeira com a quantidade necessária de óleo ou gordura. O nível de óleo ou gordura deve encontrar-se acima da marca mínima e abaixo da marca máxima. Não misture diferentes tipos de óleo e/ou gordura.
4. Selecione a temperatura utilizando o marcador, de acordo com o alimento que está a cozinhar. O guia de temperaturas de cozedura abaixo pode ser utilizado para fins informativos. Aguarde que a temperatura selecionada seja alcançada, a luz “Aquecimento” apaga-se quando a temperatura for alcançada.
5. Coloque os alimentos que pretende fritar na cesta e baixe lentamente a cesta para a fritadeira. É melhor utilizar alimentos secos, uma vez que os alimentos húmidos provocarão salpicos de óleo para fora da fritadeira, o que é perigoso.
6. Coloque a cesta na fritadeira utilizando apenas a pega. A fritadeira irá manter a temperatura selecionada e, assim, a luz “Aquecimento” acende-se e apaga-se (Ciclo LIGADO e DESLIGADO) à medida que o produto reaquece o óleo.
7. Decorrido o tempo correto para fritar os alimentos, levante lentamente a cesta extraíndo-a da fritadeira, permitindo que o excesso de óleo escoe dos alimentos.
8. Coloque o aparelho na posição “0” ou “OFF” (Desligado).
9. Desligue o aparelho da tomada elétrica.

## **GUIA DE TEMPERATURAS DE COZEDURA**

<b>TIPO DE ALIMENTOS</b>	<b>TEMPERATURA PARA FRITAR (°C)</b>
Croquetes de queijo	170
Bolinhos de queijo fritos	180
Frango	160
Dónutes	190

Peixe	170
Espetadas de peixe	180
Fondue de parmesão	170
Croquetes de carne	190
Croquetes de carne/peixe/batata	190
Batatas fritas	190
Batatas fritas pré-congeladas	170
Bolinhos fritos de lagostim	180

## DICAS PARA FRITAR

- Utilize um máximo de 200 gramas de alimentos por cada litro de óleo.
- Com produtos congelados, utilize apenas 100 gramas de alimentos por cada litro de óleo, uma vez que os alimentos irão arrefecer o óleo. Remova sempre o gelo em excesso dos alimentos congelados antes de fritar.
- O óleo ou a gordura podem ser reutilizados depois de fritar. Escoe o óleo para remover quaisquer partículas de alimentos e guarde num recipiente estanque ao ar. Quando o óleo começa a perder a cor e a ficar castanho, está na altura de o deitar fora e utilizar óleo novo. O óleo pode durar até 10 utilizações, dependendo do tipo e qualidade do óleo.
- Não misture óleo antigo com novo.



## **LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

- Desligue a ficha de alimentação da tomada.
- Certifique-se de que a selecção da temperatura está definida em “0” ou “OFF” (Desligado) e que o óleo ou gordura foi removido da unidade.
- Levante delicadamente a cesta, a taça de esmalte interna e o elemento, extraíndo da taça de aço inoxidável. A taça de esmalte interna, cesta e taça de aço inoxidável podem ser lavadas em água quente com detergente. O elemento pode ser limpo com um pano humedecido quente, mas não mergulhe a parte posterior do elemento em água ou qualquer outro líquido, nem o mantenha debaixo de água da torneira corrente para limpar.
- Não utilize lixívia ou outra substância abrasiva ou solventes para limpar o aparelho, uma vez que poderá danificar o acabamento.
- 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 macio.
- Deixe a unidade secar completamente antes de armazenar. É recomendável não deixar qualquer óleo ou gordura na fritadeira durante o armazenamento.

## **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) Limited aprovado. A reparação fora do período de garantia continua a ser possível, mas, contudo, será cobrada.

## SUBSTITUIÇÃO DA FICHA

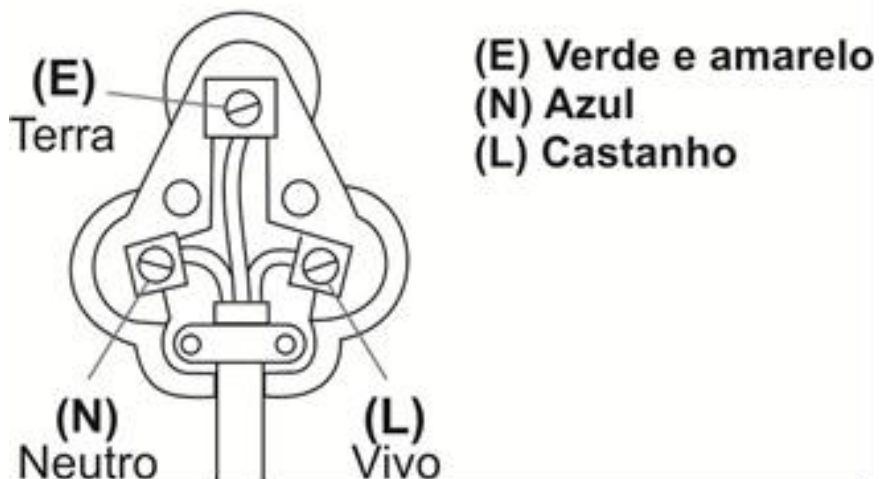
Cumpra com as instruções seguintes caso seja necessário substituir a ficha.

**Esta unidade destina-se a operar apenas na corrente indicada. A ligação a outras fontes de alimentação poderá danificar o aparelho. Ligue uma ficha de três pinos da seguinte maneira:**

Os fios neste terminal de alimentação estão coloridos de acordo com o seguinte código:

Verde/Amarelo	= Terra
Azul	= Neutro
Castanho	= Vivo

**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. 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)**

JOANESBURGO  
CIDADE DO CABO  
DURBAN

N.º TEL. (011) 490-9000  
N.º TEL. (021) 552-5161  
N.º TEL. (031) 792-6000

[www.homeoflivingbrands.com](http://www.homeoflivingbrands.com)  
[www.salton.co.za](http://www.salton.co.za)  
[www.facebook.com/SaltonAppliances](https://www.facebook.com/SaltonAppliances)