



REGISTER YOUR MELLERWARE WARRANTY

Thank you for purchasing a Mellerware product. Mellerware guarantees that your product has been thoroughly inspected and tested before being dispatched and is free from mechanical or electrical defects and complies with the applicable safety standards. With every Mellerware product purchased you will receive up to a 3 year warranty as detailed in the terms and conditions below.

FIRST YEAR – 1 YEAR RETAIL WARRANTY

Should defects due to faulty parts or workmanship develop, under normal domestic use, within 12 months from the original date of purchase please return the product to the store from where it was purchased for a refund or replacement at the discretion of the brand. Mellerware appliances are intended for domestic use only and not for industrial or professional use. The Warranty, if the product is used outside of domestic use or used in a commercial environment, is reduced to 3 months with no extended warranty available, all other terms and conditions applicable.

SECOND YEAR – OPTIONAL 1 YEAR ADDITIONAL EXTENDED ONLINE WARRANTY REGISTRATION

Mellerware takes pride in its product quality and therefore offer an extended 12 month warranty over and above the 1 Year Retail Warranty. Should defects due to faulty material or workmanship develop, under normal domestic use, after the initial 12 month period and within 24 months from the original date of purchase, please return the product to Mellerware for repair. Mellerware will assess and repair the product free of charge should it be found to be a valid warranty claim and will return it to you directly. Mellerware will replace a product with a similar product in the same or better condition, if the repair cannot be conducted for whatever reason. Should the product fall outside of the warranty, Mellerware will produce a repair and delivery quotation for your approval.

NB: Registration should be completed at www.creativehousewares.co.za. Should you experience any technical difficulties you are welcome to contact our customer service line on 086 111 5006 and one of our consultants will gladly assist with the online warranty registration. Should you not register the product within the 12 months of purchase, you will automatically forfeit this extended warranty.

THIRD YEAR – OPTIONAL 1 YEAR ADDITIONAL EXTENDED COMMUNICATION OPT IN WARRANTY

Mellerware takes pride in its product quality and therefore offer an additional 12 month warranty over and above the 1 Year Retail and 1 year online registration warranty. Should defects due to faulty material or workmanship develop, under normal domestic use, after the initial 12 month period, the extended online registration 12 month period and within 36 months from the original date of purchase, please return the product to Mellerware for repair. Mellerware will assess and repair the product free of charge should it be found to be a valid warranty claim and will return it to you directly. Mellerware will replace a product with a similar product in the same or better condition, if the repair cannot be conducted for whatever reason. Should the product fall outside of the warranty, Mellerware will produce a repair and delivery quotation for your approval.

NB: Registration should be completed at www.creativehousewares.co.za. Should you experience any technical difficulties you are welcome to contact our customer service line on 086 111 5006 and one of our consultants will gladly assist with the online warranty registration and opt-in email communication. Should you wish to qualify for the additional third year extended warranty, you would need to have registered your warranty within the first 12 months from date of purchase and subscribed to receive brand communication. The extended warranty is conditional upon these requirements. Please note that you are however free to opt out at any stage in accordance with the POPI act, this will however result in you forfeiting this additional extended "communication opt in" warranty from the recorded opt-out date.

ONLINE WARRANTY REGISTRATION

WHY REGISTER YOUR WARRANTY?

Mellerware pride ourselves on bringing premium quality appliances to market, and as a commitment to this level of quality we offer up to a 3 year warranty (1 Year Retail + 1 Year Extended Online warranty registration + 1 Year Extended opt-in communication warranty) on all of our products. To take advantage of the Free Extended Warranty options you will need to register your warranty online within the first year of purchase in order to make a valid claim. Now you can register your product, upload your warranty online and never have to worry about losing your receipt again. Enjoy the benefit of up to 3 year's warranty.

ADDED BENEFITS

In addition to providing you with an online profile of your registered products we will also provide a host of value added benefits:

- Discount voucher on product warranty registration
- Incentives and Competitions for registered users
- New recipes or ideas for your products
- New product developments - be the first to get the latest appliances
- Special offers on promotional items

How to Register your Online Warranty?



DESKTOP/
LAPTOP

- Open your internet browser and visit www.mellerware.co.za
- Click on the "Register" link and create your username and password. Or if you have done this already login with your username and password.
- Click on "Register your Warranty" and follow the easy instructions.
- Scan and upload your receipt.



SMART PHONE/
TABLET

- Open your internet browser and visit www.creativehousewares.co.za
- Click on the "Register" link and create your username and password. Or if you have done this already login with your username and password.
- Click on "Register your Warranty" and follow the easy instructions.
- Scan and upload your receipt.

Notes:

1. The online warranty system is a safe storage facility for your receipt.
2. You will be required to register on the Mellerware or Creative Housewares website. You will receive a username and password once registered. This will give you access to your profile.
3. From your profile you will be able to load products that you have purchased. In order to successfully register your warranty you will need to scan and upload your receipt to us.
4. All instructions on how to load your products are available inside your profile.
5. Please note that you must check that your receipt has been uploaded correctly. Creative Housewares cannot be held responsible for faxes or files not received.
6. For assistance with registration please email: help@chwsa.co.za

National Service Centre: 086 111 5006
e-mail: help@chwsa.co.za
www.creativehousewares.co.za

creative housewares

20 Tekstil Street, Parow, Cape Town, 7493, RSA
PO Box 6156, Parow East, 7501, RSA
☎ +27 21 931 8117 | ☎ +27 79 890 6867
✉ +27 86 111 5006 | 📠 chousewares
🌐 www.creativehousewares.co.za

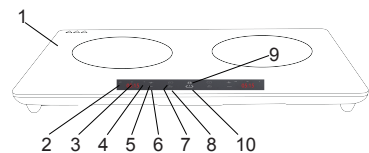
Johannesburg

25 & 26 San Croy Office Park ☐
Agora Road, Croydon, 1619, RSA
☎ +27 11 392 5652 🌐



English
Dear Customer

Thank you for choosing to purchase a Mellerware brand product. Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.



1. Parts description

1. Black crystal glass plate
2. Power selection
3. Temperature icon
4. Time icon - counts down
5. Plus selection - increases time/temperature
6. Minus selection - decreases time/temperature
7. Timer selection
8. Function selection - used to scroll through Power, Temperature and Time functions
9. Child lock selection
10. Power selection

2. Safety advice and warnings!

Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident. Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.

2.1. Use or working environment.

- 2.1.1. Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.
- 2.1.2. Use the appliance in a well-ventilated area.
- 2.1.3. Do not place the appliance on hot surfaces, such as cooking plates, gas burners, ovens or similar items.
- 2.1.4. Keep children and bystanders away when using this appliance.
- 2.1.5. Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface suitable for withstanding high temperatures and away from other heat sources and contact with water.
- 2.1.6. Keep the appliance away from flammable material such as textiles, curtains, cardboard or paper, etc.
- 2.1.7. Do not place flammable material near the appliance.
- 2.1.8. Do not use the appliance in association with a programmer, timer or other device that automatically switches it on.
- 2.1.9. Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- 2.1.10. Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains power supply voltage before plugging in the appliance.
- 2.1.11. Connect the appliance to the mains power supply with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.
- 2.1.12. The appliance's plug must fit into the mains power

supply socket properly. Do not alter the plug.

2.1.13. If using a multi plug check ratings carefully as the current used by several appliances could easily exceed the rating of the multi plug.

2.1.14. If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains power supply to prevent the possibility of an electric shock.

2.1.15. Do not use the appliance if it has fallen on the floor or if there are visible signs of damage.

2.1.16. Do not force the power cord. Never use the power cord to lift, carry or unplug the appliance.

2.1.17. Do not wrap the power cord around the appliance.

2.1.18. Do not clip or crease the power cord.

2.1.19. Do not allow the power cord to hang or to meet the hot surfaces of the appliance.

2.1.20. Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.

2.1.21. The appliance is not suitable for outdoor use.

2.1.22. Power cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the appliance must not be used.

2.1.23. Do not touch the plug with wet hands.

2.2. Personal safety:

2.2.1. **CAUTION:** Do not leave the appliance unattended during use as there is a risk of an accident.

2.2.2. Do not touch the heated parts of the appliance, as it may cause serious burns.

2.2.3. This appliance is only for domestic use, not for industrial or professional use. It is not intended to be used by guests in hospitality environments such as bed and breakfast, hotels, motels, and other types of residential environments, even in farmhouses, areas of the kitchen staff in shops, offices and other work environments.

2.2.4. 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.

2.2.5. This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

2.3. Use and care:

- 2.3.1. Fully unroll the appliance's power cable before each use.
- 2.3.2. Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.
- 2.3.3. Do not use the appliance when empty.
- 2.3.4. Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains power supply.
- 2.3.5. Do not cover the cooking surface or food with aluminium foil and other similar materials.
- 2.3.6. Unplug the appliance from the mains power supply when not in use and before undertaking any cleaning task.
- 2.3.7. This appliance should be stored out of reach of children.
- 2.3.8. Do not store the appliance if it is still hot.
- 2.3.9. Never leave the appliance unattended when in use and keep out of the reach of children.
- 2.3.10. If, for some reason, the appliance was to catch fire,

disconnect the appliance from the mains power supply and DO NOT USE WATER TO PUT THE FIRE OUT.

2.4. Service:

2.4.1. Make sure that the appliance is serviced only by suitably qualified technician, and that only original spare parts or accessories are used to replace existing parts/accessories.

2.4.2. If the power cord is damaged, the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person must replace it in order to avoid a hazard.

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

3. Instructions for use:

3.1. Before use:

- 3.1.1. Remove the appliance's protective film (if applicable).
- 3.1.2. Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.

3.2. Use:

- 3.2.1. Unroll the power cord completely before plugging it in.
- 3.2.2. Place your appliance on a flat, dry, stable surface.
- 3.2.3. Place your cooking pot in the centre of the black crystal glass plate. (10-24cm cookware is suitable).
- 3.2.4. Add your ingredients to the cookware.
- 3.2.5. Connect the appliance to the mains power supply. The power button will display a red light.
- 3.2.6. Press the Power button.
- 3.2.7. The Word "on" will display on the screen.
- 3.2.8. By pressing the Function selection button(hand) once, you will select the power setting. This setting can be increased or decreased by using the + and - buttons. After a few seconds the induction cooker will start cooking automatically. The power settings can be increased as follows:
Left Cooker: 200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1300W, 1400W.
Right Cooker: 200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1300W, 1500W, 1600W.
- 3.2.9. By pressing the Function selection button(hand) twice, you will select the temperature setting. This setting can be increased or decreased by using the + and - buttons. After a few seconds the induction cooker will start cooking automatically. The Temperature settings can be increased as follows:
60°C, 90°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C.
- 3.2.10. If you have chosen either of the above cooking functions, power or temperature, you are able to incorporate the cooking timer function(clock). To do this, you simply select your cooking function, as explained in 3.2.8 and 3.2.9, and then press the time function button(clock). You are not able to select how long you want the induction cooker to cook for. Easily increase or decrease the cooking time by using the + and - buttons. The timer can be adjusted in increments of 1 (0min to 3 hours). Once you have reached your desired cooking time, wait for the screen to flash 4 times. Then the cooking time is set in and will no longer flash.
- 3.2.11. If the timer is not used in the cooking process, the user

2.1.13. Indien 'n multi prop gebruik word maak seker die toestel se strome oorsry nie die gradering van die multi prop. 2.1.14. Moenie die toestel gebruik as die prop of koord beskadig isnie of enige sigbare skade aan die omhulsel is. 2.1.15. Moenie die toestel gebruik as dit op die vloer geval het en daar is sigbare skade.

- 2.1.16. Moenie die koord gebruik om die toestel te dra, op te tel of van diemuurprop te ontkoppel nie.
- 2.1.17. Die koord mag nooit om die toestel gedraai word nie.
- 2.1.18. Moenie die koord plooi nie.
- 2.1.19. Die koord Moenie oor die kant van die tafel of toonbank hang of aan warm oppervlaktes raak nie.
- 2.1.20. Maak seker die koord is nie beskadig of verstrengel nie.
- 2.1.21. Die toestel moet nie buite gebruik word nie.
- 2.1.22. Die koord moet gereeld nagegaan word vir skade en moet nie gebruik word as daar skade is.
- 2.1.23. Moenie die prop met nat hande hanteer.

2.2. Persoonlike veiligheid:

- 2.2.1. LET WEL: Moenie die toestel sonder toesig laat nie.
- 2.2.2. Moenie warm oppervlaktes aanraak nie gebruik handvat-sels of knoppe want dit kan lei tot ernstige brandwonde.
- 2.2.3. Die toestel is nie geskik vir gebruik deur verminderd fisiese verstandelike vermoens of gebrek aan ervaring of kennis tensy hulle opleiding gehad het.
- 2.2.4. Die toestel is nie geskik vir industriële gebruik soos kantora,hotelle motelle en gastehuise.
- 2.2.5. Die toestel is 'n speëlding and kinders moet altyd toesig he om te verhoed dat hulle met die toestel speel.

2.3. Gebruik en sorg:

- 2.3.1. Die kabel moet ten volle afgewikkel word voor gebruik.
- 2.3.2. Die toestel moet nie gebruik word as die parte of bykomstighede nie behoorlik pas.
- 2.3.3. Die toestel moet nooit leeg gebruik word nie.
- 2.3.4. Die Toestel moet nooit gedraai word terwyl dit in werking is of in die muurprop gekoppel is.
- 2.3.5. Die kook oppervlakte moet nooit toegemaak word me foelle of soortgelyke materiaal.
- 2.3.6. Ontkoppel die toestel van die hoofvoer as dit nie in gebruik is en laat dit heeltemal afkoel voordat dit skoonge-maak word.
- 2.3.7. Die toestel moet buite bereik van kinders gestoor word.
- 2.3.8. Moenie die toestel stoor as dit nog warm is.
- 2.3.9. Moet nooit die apparaat sonder toesig laat tydens gebruik nie en hou buite die bereik van kinders.
- 2.3.10. As die toestel om een of ander rede sou aan die brand slaan, moet u die toestel van die kragtoevoer ontkoppel en NIE WATER GEBRUIK OM DIE VUUR TE BLUS NIE.

2.4. Diens:

- 2.4.1. Die toestel moet deur 'n gekwalifiseerde tegnikus geïnspekteer word.
- 2.4.2. As die koord beskadig word moet dit deur die diensagent of 'n gekwalifiseerde persoon vervang word om brandgevaar te verhoed.
- 2.4.3. Enige misbruik en mislukking om instruksies te volg lewer die waarborg nul en van geen waarde.

needs to manually stop the cooking process by pressing the power button.

3.2.12. If the timer function is used during the cooking process, the induction cooker will automatically stop cooking when the timer has run down completely and reaches 0 minutes. NB! This does not mean the induction cooker is completely switched off. The only way there is no power to the unit, is if the induction cooker is unplugged from your power supply. 3.2.13. During the cooking process, the display screen will show the power, temperature and time (if selected). 3.2.14. Lock button can be used to lock the induction cooker settings. To activate the lock function simply hold the lock button for 3 seconds. This locks the all settings on the induction cooker. To unlock, simply hold the lock button for 3 seconds again.

3.3. Once you have finished using the appliance:

- 3.3.1. Before undertaking any cleaning task, unplug the power cable from the wall socket.
- 3.3.2. Do not unplug the power cable while the induction cooker is switched on. First, press the 'ON / OFF' button to switch off the power before unplugging the power cable from the wall socket, this will extend the life of the induction cooker.
- 3.3.3. Clean the appliance as described in the cleaning section.

4. Cleaning:

- 4.1. Disconnect the appliance from the mains power supply and allow it to cool completely before undertaking any cleaning task.
- 4.2. Wipe the body of the appliance with the soft damp cloth taking care not to use too much water. Do not allow water to drip from the cloth onto any part of the appliance.
- 4.3. Clean the air inlet and outlet periodically with soft brush or vacuum cleaner as dust may get caught in the air inlet or outlet, this will extend the life of the induction cooker.
- 4.4. Never place the induction cooker under running water or immerse it in water or any other liquid.
- 4.5. Switch the power off when the appliance is not in use. Only clean the appliance once the cooking surface has cooled down completely. Do not use the appliance if the surface is dirty, when the appliance re-heats the dirt will become more difficult to remove.

5. Anomalies and repair:

- 5.1. Take the appliance to an authorised support centre if product is damaged or other problems arise.
- 5.2. If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced, and you should proceed as you would in the case of damage.

6. How does an induction cooker work?

Induction cooking uses induction heat to directly heat the cooking vessel, as opposed to heat being transferred from electrical heating coils or a gas flame as with a traditional stove. An alternating electric current flow through a coil beneath the cooking surface, which produces an oscillating magnetic field. This field induces an electric current in the pot. Current flowing in the metal pot produces resistive heating which heats the food.

3. Instruksies vir gebruik

3.1. Voor gebruik:

- 3.1.1. Verwyder alle verpakkings materiaal.
- 3.1.2. Maak seker die toestel word skoongemaak soos beskryf in die skoonmaak seksie.

3.2. Gebruik en sorg:

- 3.2.1. Die kabel moet ten volle afgewikkel word voor gebruik.
- 3.2.2. Plaas die stoof op 'n plat droë oppervlakte.
- 3.2.3. Plaas die pot in die middel van een van die kookplate. (enige kant dit is 'n dubbel stoof (10-24cm cookware).
- 3.2.4. Gooi jou bestandele in die pot.
- 3.2.5. heg toestel aan hoof krag toevoer.
- 3.2.6. Druk die aan/af knoppie.
- 3.2.7. Die woord 'aan' sal op die skerm vertoon word.
- 3.2.8 Deur een keer op die Funksie-seleksie-knoppie (hand) te druk, kies u die stelling vir krag. Hierdie stelling kan verhoog of verminder word deur die + en - knoppies te gebruik. Na 'n paar sekondes begin die induksiekoker outomaties kook. Die kraginstellings kan soos volg verhoog word: 60°C, 90°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C.
- 3.2.10. As u een van die bogenoemde kookfunksies, krag of temperatuur gekies het, kan u die kooktyd funksie (klok) insluit. Om dit te kan doen, kies eenvoudig u kookfunksie, soos uiteengesit in 3.2.8 en 3.2.9, en druk dan op die tydfunksieknop (klok). U kan nie kies hoe lank u die induksiekoker moet kook nie. Verhoog of verklein die kooktyd maklik met die + en - knoppies. Die tyd kan in stappe van 1 (0min tot 3 uur) verstel word. Sodra u die gewenste kooktyd bereik het, wag tot die skerm 4 keer flimmer. Dan is die kooktyd ingestel en sal nie meer flimmer nie.

3.2.11. As die tydhouer nie in die kookproses gebruik word nie, moet die gebruiker die kookproses self stop deur op die aan / af knoppie te druk. 3.2.12. As die tydfunksie tydens die kookproses gebruik word, stop die induksiekoker outomaties as die tydheeltema is en 0 minute bereik. NB! Dit beteken nie dat die induksiekoker heeltema afgeskakel is nie. Die enigste manier waarop daar geen krag aan die eenheid is nie, is as die induksiekoker ontkoppel word van die krag toevoer.

3.2.13. Tydens die kookproses vertoon die skerm, die krag, temperatuur en tyd (indien gekies).

3.2.14. Die sluit knoppie kan gebruik word om die instellings vir die induksiekoker te sluit. Om die sluitfunksie te aktiveer, hou u die sluitknoppie vir 3 sekondes. Dit sluit alle stellings op die induksiekoker. Hou die sluit knoppie weer vir 3 sekondes om te ontsluit.

While the current is large, it is produced by a low voltage. An induction cooker is faster and more energy-efficient than a traditional electric hob. It allows instant control of cooking energy like gas burners. Other cooking methods use flames or red-hot heating elements, where induction heating only heats the pot. Because only the surface area of the pot's base is heated, the possibility of a burn injury is significantly less than with other methods. The induction effect does not heat the air around the vessel, resulting in further energy efficiencies. Only a little cooling air is blown through the electronics, which emerges only slightly warmer than ambient temperature.

7. Cookware selection

7.1. Proper Cookware: Cookware made from a ferrous (or magnetic) metal or cookware with a base coated with a magnetic/ induction material, such as enamel, cast iron or stainless steel is required for the induction cooker to work. 7.2. Improper Cookware: Cookware made of ceramic, glass, aluminium and bronze, cookware with uneven bottom, cookware with an aluminium encapsulated base will not work with an induction cooker.

8. Trouble shooting

- 8.1. E0 error: There is no cookware or unsuitable cookware on the induction cooker. Suitable cookware should be used.
- 8.2. E1 error: Voltage supply is too low. Check that your voltage supply is 220-240V.
- 8.3. E2 error: Voltage supply is too high. Check that your voltage supply is 220-240V.
- 8.4. E3 error: The surface temperature sensor is not connected or has short circuit. Contact the authorised support centre.
- 8.5. E4 error: The heat sensor of the IGBT is not connected or has short circuit. Contact the authorised support centre.
- 8.6. E6 error: The heat sensor of the IGBT is overheating. Decrease the power or turn off the appliance completely to let it cool down. Check the air exhaust to ensure there are no blockages and air can flow freely. If the error persists, contact the authorised support centre.

9. Recycling

9.1. These electrical products, cables, batteries, packaging, and the manual, should not be mixed with general household waste. For proper recycling, please take these products to your nearest Creative Housewares office where they will be accepted for recycling free of charge.

Alternatively, please contact your local authority or household waste disposal service for further details of your nearest designated collection point. Correct product disposal saves resources and prevents negative effects on human health and the environment.

3.3. Na gebruik:

- 3.3.1. Ontkoppel die kragkabel uit die muurprop voordat u skoonmaakwerk onderneem.
- 3.3.2. Moenie die kragkabel ontkoppel terwyl die induksiekoker aangeskakel is. Druk eers op die AAN / AF-knoppie om die krag af te skakel voordat u die kragkabel van die muurprop ontkoppel. Dit sal die lewensduur van die induksiekoker verleng.
- 3.3.3. Maak die apparaat skoon soos in die skoonmaakafdeling beskryf.

4. Skoonmaak:

- 4.1. Ontkoppel van muurprop en laat toe om heeltemal af tekoel.
- 4.2. Vee skoon met 'n sagte klam lap en Moenie te veel water gebruik nie.
- 4.3. Maak die lug inlaat opening skoon met 'n sagte borsel of met 'n stof suier.
- 4.4. Moenie onder lopende water hou of in water druk nie.
- 4.5. Skakel die krag af wanneer nie in gebruik. Maak net skoon nadat die oppervlakte van die stoof afgekoel het. Moenie gebruik as die toestel vuil is nie.

5. Anomalies and herstel:

- 5.1. Neem die toestel na gemagtigde tegniese sentrum as toestel beskadig is of probleme ontstaan.
- 5.2 As konskie na die muurprop beskadig is moet die toestel vervang word volgens waarborg.

6. Hoe werk 'n induksie stoof?

Induksie hitte verhit die pot direk en nie soos 'n elektriese stoof wat eers die rolle warm maak en dan die pot dieselfe gaan vir 'n gas stoof. 'n induksie stoof se krag is onmiddellik en lae spanning word gebruik. Die induksie stoof is vinnig en energie voldoende as 'n normale elektriese stoof. Omdat net die pot verhit is dit 'n baie veiliger kook metode. Die induksie verhit nie die lug rondom die stoof nie en gebruik baie min energie.

7. Toepaslike kookware

7.1. Behoorlike kookware: Kookware wat gemaak is van ysterhoudende (of magnetiese) metaal of kookware met 'n basis wat bedek is met magnetiese induksie materiaal, soos emalje, gietyster en vlekrye staal is 'n veryste vir die induksie stoof om te werk. 7.2. Ontoepaslike kookware: Kookware gemaak van keramiek. Aluminium en brons,kookware met oneweg basis sal nie werk nie.

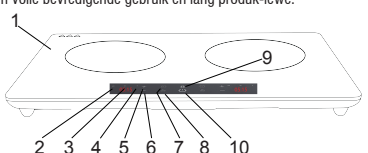
8. Probleemgids

- 8.1. E0 fout: Daar is geen kookgerei of ongeskikte kookgerei op die induksiekoker nie. Geskikte kookgerei moet gebruik word.
- 8.2. E1 fout: Spanningtoevoer is te laag. Kontroleer of u spanningsbron 220-240V.
- 8.3. E2 fout: Spanningtoevoer is te hoog. Kontroleer of u spanningsbron 220-240V.
- 8.4. E3 fout: Die oppervlakte temperatuur sensor is nie gekoppel



Afrikaans
Geagte klient,

Dankie vir u keuse om 'n Mellerware handelsmerk produk te koop. Danksy die tegnologie, ontwerp en werking en die feit dat dit voldoen aan die strengste gehalte standaarde, is U verseker van 'n volle bevredigende gebruik en lang produk-lewe.



1. Parte beskrywing

1. Swart kristalglasplaat
2. Kragkeuse
3. Temperatuur-ikoon
4. Tydkoon - tel af
5. Plus seleksie - verhoog tyd / temperatuur
6. Minusseleksie - daal / temperatuur
7. Keuring van die timer
8. Funksieseleksie - word gebruik om deur krag-, temperatuur-en tydfunksies te blaai
9. Kinderslotekeuse
10. Kragkeuse

2. Veiligheids advies en waarskuwing!

Lees die instruksies deeglik en bewaar veilig Die VERVAARDIGER IS NIE VERANTWOORDELIK VIR DIE TOESTEL AS DIE INSTRUKSIES NIE NOUKEURIG NAGEVOLGD WORD NIE. BEWAAR DIE HANDLEIDING Maak alle parte skoon voor in aanraking kom met kos.

2.1. Gebruik en werksomgewing:

- 2.1.1. Hou die werk oppervlak skoon en helder verlig.Onge-lukke gebeur in donker areas.
- 2.1.2

con los alimentos, como se indica en el apartado de limpieza, antes de su uso.

2.1. Entorno de uso o trabajo.

- 2.1.1. Mantenga el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras provocan accidentes.
- 2.1.2. Utilice el aparato en un área bien ventilada.
- 2.1.3. No coloque el aparato sobre superficies calientes, como placas de cocción, quemadores de gas, hornos o artículos similares.
- 2.1.4. Mantenga alejados a los niños y transeúntes cuando utilice este aparato.
- 2.1.5. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable adecuada para soportar altas temperaturas y lejos de otras fuentes de calor y contacto con el agua.
- 2.1.6. Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables como textiles, cortinas, cartón o papel, etc.
- 2.1.7. No toque material inflamable cerca del aparato.
- 2.1.8. No utilice el aparato junto con un programador, temporizador u otro dispositivo que lo encienda automáticamente.
- 2.1.9. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados.
- 2.1.10. Asegúrese de que el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación coincida con el voltaje de la fuente de alimentación antes de enchufar el aparato.
- 2.1.11. Conecte el aparato a la red eléctrica con una toma de tierra que resista un mínimo de 10 amperios.
- 2.1.12. El enchufe del aparato debe encajar correctamente en la toma de corriente. No altere el enchufe.
- 2.1.13. Si usa un enchufe múltiple, verifique las calificaciones con cuidado, ya que la corriente utilizada por varios electrodomésticos podría exceder fácilmente la calificación del enchufe múltiple.
- 2.1.14. Si alguna de las carcassas del aparato se rompe, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- 2.1.15. No utilice el aparato si se ha caído al suelo o si hay signos visibles de daños.

- 2.1.16. No fuerce el cable de alimentación. Nunca use el cable de alimentación para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- 2.1.17. No enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato.
- 2.1.18. No corte ni doble el cable de alimentación.
- 2.1.19. No permita que el cable de alimentación cuelgue o toque las superficies calientes del aparato.
- 2.1.20. Verifique el estado del cable de alimentación. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de descarga eléctrica.
- 2.1.21. El aparato no es apto para uso en exteriores.
- 2.1.22. El cable de alimentación debe examinarse periódicamente para detectar signos de daño y, si está dañado, no debe utilizarse el aparato.
- 2.1.23. No toque el enchufe con las manos mojadas.

2.2. Seguridad personal:

- 2.2.1. PRECAUCIÓN: No deje el aparato desatendido durante su uso, ya que existe el riesgo de accidente.

Diagrama de la parte superior del aparato, mostrando la ubicación de los botones de control y la zona de cocción.

boutons + et -. Después de algunas segondes, la coccinière à induction commencera à cuire automatiquement. Les réglages de température peuvent être augmentés comme suit: Coccinière gauche : 200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1300 W, 1400W. Coccinière droite : 200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1300W, 1500W, 1600W. 3.2.10. Si vous avez choisi l'une des fonctions de cuisson ci-dessus, puissance ou température, vous pouvez intégrer la fonction de minuterie de cuisson (horloge). Pour ce faire, il vous suffit de sélectionner votre fonction de cuisson, comme expliqué en 3.2.8 et 3.2.9, puis d'appuyer sur le bouton de fonction de temps (horloge). Vous ne pouvez pas sélectionner la durée de cuisson de la coccinière à induction. Augmentez ou diminuez facilement le temps de cuisson en utilisant les boutons + et -. La minuterie peut être réglée par incréments de 1 (0 min à 3 heures). Une fois que vous avez atteint le temps de cuisson souhaité, attendez que l'écran clignote 4 fois. Ensuite, le temps de cuisson est réglé et ne clignote plus.

- 3.2.11. Si la minuterie n'est pas utilisée dans le processus de cuisson, l'utilisateur doit arrêter manuellement le processus de cuisson en appuyant sur le bouton d'alimentation.
- 3.2.12. Si la fonction de minuterie est utilisée pendnt le processus de cuisson, la coccinière à induction arrêtera automatiqument la cuisson à la minuterie est complètement épuisée et atteint 0 minute. NB! Cela ne signifie pas que la coccinière à induction est complètement éteinte. Le seul moyen de ne pas alimenter l'unité est de débrancher la coccinière à induction de votre alimentation.
- 3.2.13. Pendant le processus de cuisson, l'écran d'affichage indiquera la puissance, la température et l'heure (si sélectionné).
- 3.2.14. Le bouton de verrouillage peut être utilisé pour verrouiller les réglages de la coccinière à induction. Pour activer la fonction de verrouillage, maintenez simplement le bouton de verrouillage enfoncé pendant 3 secondes. Cela verrouille tous les réglages de la coccinière à induction. Pour déverrouiller, maintenez simplement le bouton de verrouillage enfoncé pendant 3 secondes à nouveau.

3.3 Une fois que vous avez fini d'utiliser l'appareil:

- 3.3.1. Avant d'entreprendre toute tâche de nettoyage, débranchez le câble d'alimentation de la prise murale.
- 3.3.2. Ne débranchez pas le câble d'alimentation lorsque la coccinière à induction est allumée. Tout d'abord, appuyez sur le bouton «MARCHE/ ARRÊT» pour couper l'alimentation avant de débrancher le câble d'alimentation de la prise murale, cela prolongera la durée de vie de la coccinière à induction.
- 3.3.3. Nettoyez l'appareil comme décrit dans la section nettoyage.

4. Nettoyage:

- 4.1. Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et laissez-le refroidir complètement avant d'entreprendre toute tâche de nettoyage.
- 4.2. Essayez le corps de l'appareil avec le chiffon doux humide en prenant soin de ne pas utiliser trop d'eau. Ne laissez pas l'eau couler du chiffon sur aucune partie de l'appareil.

- 2.2.2. No toque las partes calientes del aparato, ya que puede causar quemaduras graves.
- 2.2.3. Este aparato es solo para uso doméstico, no para uso industrial o profesional. No está destinado a ser utilizado por huéspedes en entornos de hostelería como bed and breakfast, hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales, incluso en granjas, áreas del personal de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- 2.2.4. Este electrodoméstico no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable de su uso, la seguridad.
- 2.2.5. Este aparato no es un juguete. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

2.3. Uso y cuidado:

- 2.3.1. Desenrolle el cable de alimentación completamente del aparato antes de cada uso.
- 2.3.2. No utilice el aparato si las piezas o los accesorios no están instalados correctamente.
- 2.3.3. No utilice el aparato cuando esté vacío.
- 2.3.4. No dé la vuelta al aparato mientras esté en uso o conectado a la red eléctrica.
- 2.3.5. No cubra la superficie de cocción o los alimentos con papel de aluminio u otros materiales similares.
- 2.3.6. Desenchufe el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso y antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
- 2.3.7. Este aparato debe guardarse fuera del alcance de los niños.
- 2.3.8. No guarde el aparato si todavía está caliente.
- 2.3.9. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso y manténgalo fuera del alcance de los niños.
- 2.3.10. Si, por alguna razón, el aparato se incendiara, desconéctelo de la red eléctrica y NO USE AGUA PARA APAGAR EL FUEGO.

2.4. Mantenimiento:

- 2.4.1. Asegúrese de que el aparato sea reparado únicamente por un técnico debidamente calificado, y de que solo se utilicen repuestos o accesorios originales para reemplazar las piezas/ accesorios existentes.
- 2.4.2. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o su agente de servicio o una persona calificada similar debe reemplazarlo para evitar un peligro.
- 2.4.3. Cualquier uso indebido o incumplimiento de las instrucciones de uso anula la garantía y la responsabilidad del fabricante.

3. Instrucciones de uso:

3.1. Antes de usar:

- 3.1.1. Retire la película protectora del aparato (si corresponde).
- 3.1.2. Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes que encontrarán comida de la manera descrita en la sección de limpieza.

Diagrama de la parte superior del aparato, mostrando la ubicación de los botones de control y la zona de cocción.

- 4.3. Nettoyez régulièrement l'entrée et la sortie d'air avec une brosse douce ou un aspirateur car de la poussière peut se coincer dans l'entrée ou la sortie d'air, ce qui prolongera la durée de vie de la coccinière à induction.
- 4.4. Ne placez jamais la coccinière à induction sous l'eau courante et ne la plongez jamais dans l'eau ou tout autre liquide.
- 4.5. Coupez l'alimentation lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Nettoyez l'appareil uniquement lorsque la surface de cuisson est complètement refroidie. N'utilisez pas l'appareil si la surface est sale, lorsque l'appareil réchauffe la salété deviendra plus difficile à éliminer.

5. Anomalias et réparation:

- 5.1. Apportez l'appareil à un centre d'assistance agréé si el produit est endommagé ou si d'autres problèmes surviennent.
- 5.2. Si la connexion au secteur a été endommagée, elle doit être remplacée et vous devez procéder comme vous le feriez en cas de dommage.

6. Comment fonctionne une coccinière à induction?

La cuisson par induction utilise la chaleur par induction pour chauffer directement le récipient de cuisson, par opposition à la chaleur transférée à partir de serpents de chauffage électriques ou d'une flamme à gaz comme avec une coccinière traditionnelle. Un courant électrique alternatif circule à travers une bobine sous la surface de cuisson, ce qui produit un champ magnétique oscillant. Ce champ induit un courant électrique dans le pot. Le courant circulant dans le pot métallique produit un chauffage résistif qui chauffe les aliments. Bien que le courant soit important, il est produit par une basse tension. Une coccinière à induction est plus rapide et plus économe en énergie qu'une plaque électrique traditionnelle. Il permet un contrôle instantané de l'énergie de cuisson comme les brûleurs à gaz. D'autres méthodes de cuisson utilisent des flammes ou des éléments chauffants au rouge, où le chauffage par induction ne chauffe que la casseroles. Étant donné que seule la surface de la base du pot est chauffée, le risque de brûlure est nettement moindre qu'avec les autres méthodes. L'effet d'induction ne chauffe pas l'air autour de la cuve, ce qui se traduit par des économies d'énergie supplémentaires. Seul un peu d'air de refroidissement est soufflé à travers l'électronique, qui ne sort que légèrement plus chaude que la température ambiante.

7. Sélection des ustensiles de cuisine

Une batterie de cuisine en métal ferreux (ou magnétique) ou une batterie de cuisine avec une base recouverte d'un matériau magnétique / à induction, tel que l'émail, la fonte ou l'acier inoxydable, est nécessaire pour que la coccinière à induction fonctionne.

7.2. Ustensiles de cuisine inappropriés:

Les ustensiles de cuisine en céramique, verre, aluminium et bronze, les ustensiles de cuisine à fond irrégulier, les ustensiles de cuisine avec une base encapsulée en aluminium ne fonctionneront pas avec une coccinière à induction.

3.2. Uso y cuidado:

- 3.2.1. Desenrolle el cable de alimentación completamente antes de enchufarlo.
- 3.2.2. Coloque su aparato sobre una superficie plana, seca y estable.
- 3.2.3. Coloque su olla en el centro del plato de cristal negro. (Son adecuados utensilios de cocina de 10-24 cm).
- 3.2.4. Agregue sus ingredientes a los utensilios de cocina.
- 3.2.5. Conecte el aparato a la red eléctrica. El botón de encendido mostrará una luz roja.
- 3.2.6. Presiona el boton de poder.
- 3.2.7. La palabra "on" se mostrará en la pantalla.
- 3.2.8. Al presionar el botón de selección de función (mano) una vez, seleccionará el ajuste de potencia. Este ajuste se puede aumentar o disminuir usando los botones + y -. Después de unos segundos, la cocina de inducción comenzará a cocinar automáticamente. Los ajustes de potencia se pueden aumentar de la siguiente manera: Cocina izquierda: 200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1300W, 1400W. Cocina Derecha: 200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1300W, 1500W, 1600W.
- 3.2.9. Al presionar el botón de selección de función (mano) dos veces, seleccionará el ajuste de temperatura. Este ajuste se puede aumentar o disminuir usando los botones + y -. Después de unos segundos, la cocina de inducción comenzará a cocinar automáticamente. Los ajustes de temperatura se pueden aumentar de la siguiente manera: 60°C, 90°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C.
- 3.2.7. Si ha elegido cualquiera de las funciones de cocción anteriores, potencia o temperatura, puede incorporar la función de temporizador de cocción (reloj). Para hacer esto, simplemente seleccione su función de cocción, como se explica en 3.2.8 y 3.2.9, y luego presione el botón de función de tiempo (reloj). No puede seleccionar cuánto tiempo desea que cocine la cocina de inducción. Aumente o disminuya fácilmente el tiempo de cocción usando los botones + y -. El temporizador se puede ajustar en incrementos de 1 (0 min a 3 horas). Una vez que haya alcanzado el tiempo de cocción deseado, espere a que la pantalla parpadee 4 veces. Luego, el tiempo de coción se establece y ya no parpadeará.
- 3.2.11. Si el temporizador no se utiliza en el proceso de cocción, el usuario debe detener manualmente el proceso de cocción presionando el botón de encendido.
- 3.2.12. Si se utiliza la función de temporizador durante el proceso de cocción, la cocina de inducción dejará de cocinar automáticamente cuando el temporizador se haya agotado por completo y llegue a 0 minutos. ¡NOTESE BIEN! Esto no significa que la cocina de inducción esté completamente apagada. La única forma en que no llega energía a la unidad es si la cocina de inducción está desconectada de la fuente de alimentación.
- 3.2.13. Durante el proceso de cocción, la pantalla mostrará la potencia, temperatura y tiempo (si se selecciona).
- 3.2.14. El botón de bloqueo se puede utilizar para bloquear los ajustes de la cocina de inducción. Para activar la función de bloqueo, simplemente mantenga presionado el botón de bloqueo durante 3 segundos. Esto bloquea todos los ajustes de la cocina de inducción. Para desbloquear, simplemente

Diagrama de la parte superior del aparato, mostrando la ubicación de los botones de control y la zona de cocción.

- 7.2. Ustensilios de cocina inadecuados: Los utensilios de cocina hechos de cerámica, vidrio, aluminio y bronce, los utensilios de cocina con fondo desigual, los utensilios de cocina con una base encapsulada de aluminio no funcionarán con una cocina de inducción.

Diagrama de la parte superior del aparato, mostrando la ubicación de los botones de control y la zona de cocción.

- 8. Dépannage 8.1. Erreur E0: Il n'y a pas d'ustensile ou d'ustensiles de cuisine inappropriés sur la coccinière à induction. Des ustensiles de cuisine appropriés doivent être utilisés. 8.2. Erreur E1: la tension d'alimentation est trop faible. Vérifiez que votre alimentation électrique est de 220-240V. 8.3. Erreur E2: la tension d'alimentation est trop élevée. Vérifiez que votre alimentation électrique est de 220-240V. 8.4. Erreur E3: le capteur de température de surface n'est pas connecté ou est en court-circuit. Contactez le centre d'assistance agréé. 8.5. Erreur E4: le capteur de chaleur de l'IGBT n'est pas connecté ou a été court-circuité. Contactez le centre d'assistance agréé. 8.6. Erreur E6: le capteur de chaleur de l'IGBT surchauffe. Diminuez la puissance ou éteignez complètement l'appareil pour le laisser refroidir. Vérifiez l'échappement d'air pour vous assurer qu'il n'y a pas de blocages et que l'air peut circuler librement. Si l'erreur persiste, contactez le centre d'assistance agréé.

9. Recyclage

9.1. Ces produits électriques, câbles, batteries, emballages et le manuel ne doivent pas être mélangés avec les déchets ménagers généraux. Pour un recyclage correct, veuillez apporter ces produits au bureau Creative Housewares le plus proche où ils seront acceptés pour recyclage gratuitement. Sinon, veuillez contacter votre autorité locale ou le service d'élimination des déchets ménagers pour plus de détails sur le point de collecte désigné le plus proche. Une élimination correcte des produits permet d'économiser des ressources et de prévenir les effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement.

Diagrama de la parte superior del aparato, mostrando la ubicación de los botones de control y la zona de cocción.

Portuguêse
Estimado cliente,

Obrigado por escolher comprar um produto da marca Mel-lervare. Graças à sua tecnologia, design e operação e ao facto de exceder os padrões de qualidade mais rigorosos, pode ser assegurado um uso totalmente satisfatório e uma longa vida útil do produto.

- 2.1. Mantenha a área de trabalho limpa e bem iluminada. Áreas desordenadas e escuras são um convite a acidentes.
- 2.1.2. Use o aparelho em uma área bem ventilada.
- 2.1.3. Não coloque o aparelho sobre superfícies quentes, como placas de cozinha, queimadores a gás, fornos ou itens semelhantes.
- 2.1.4. Mantenha crianças e espectadores afastados ao usar este aparelho.
- 2.1.5. Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana e estável, adequada para resistir a altas temperaturas e longe de outras fontes de calor e do contato com água.
- 2.1.6. Mantenha o aparelho longe de materiais inflamáveis, como tecidos, cortinas, papelão ou papel, etc.
- 2.1.7. Não coloque materiais inflamáveis perto do aparelho.
- 2.1.8. Não use o aparelho em associação com um programa-dor, cronômetro ou outro dispositivo que o liga automaticamente.
- 2.1.9. Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados.
- 2.1.10. Certifique-se de que a voltagem indicada na etiqueta de classificação corresponde à voltagem da fonte de alimentação antes de conectar o aparelho.
- 2.1.11. Conecte o aparelho à rede elétrica com uma tomada de aterramento, suportando um mínimo de 10 amperes.
- 2.1.12. O plugue do aparelho deve se encaixar corretamente na tomada da rede elétrica. Não altere o plugue.
- 2.1.13. Se estiver usando um plugue múltiplo, verifique as classificações com cuidado, pois a corrente usada por vários aparelhos pode facilmente exceder a classificação do plugue múltiplo.
- 2.1.14. Se alguma das carcassas do aparelho quebrar, desconecte imediatamente o aparelho da rede elétrica para evitar a possibilidade de um choque elétrico.
- 2.1.15. Não use o aparelho se ele tiver caído no chão ou se houver sinais visíveis de danos.

- 2.1.16. Não force o cabo de alimentação. Nunca use o cabo de alimentação para levantar, carregar ou desconectar o aparelho.
- 2.1.17. Não enrolle o cabo de alimentação em volta do aparelho.
- 2.1.18. Não prenda o amasso o cabo de alimentação.
- 2.1.19. Não deixe o cabo de alimentação pendurado ou encostado nas superfícies quentes do aparelho.
- 2.1.20. Verifique o estado do cabo de alimentação. Cabos dan-

mentava pressionado el botón de bloqueo durante 3 segundos nuevamente.

3.3. Una vez que haya terminado de usar el aparato:

- 3.3.1. Antes de realizar cualquier tarea de limpiea, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
- 3.3.2. No desenchufe el cable de alimentación mientras la cocina de inducción está encendida. Primero, presione el botón "ENCENDIDO / APAGADO" para apagar la alimentación antes de desenchufar el cable de alimentación de la toma de corriente, esto prolongará la vida útil de la cocina de inducción.
- 3.3.3. Limpie el aparato como se describe en la sección de limpieza.

4. Limpieza:

- 4.1. Desconecte el aparato de la red eléctrica y deje que se enfrie por completo antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
- 4.2. Limpie el cuerpo del aparato con un paño suave y húmedo teniendo cuidado de no utilizar demasiada agua. No permita que el agua gotee del panel sobre ninguna parte del aparato.
- 4.3. Limpie la entrada y salida de aire periódicamente con un cepillo suave o una aspiradora, ya que el polvo puede quedar atrapado en la entrada o salida de aire, esto prolongará la vida útil de la cocina de inducción.
- 4.4. Nunca coloque la cocina de inducción bajo agua corriente ni la sumerja en agua o cualquier otro líquido.
- 4.5. Desconecte la alimentación cuando el aparato no esté en uso. Limpie el aparato solo una vez que la superficie de cocción se haya enfriado por completo. No utilice el aparato si la superficie está sucia, cuando el aparato se recalienta, la suciedad será más difícil de eliminar.

5. Anomalias y reparación:

- 5.1. Lleve el aparato a un centro de soporte autorizado si el producto está dañado o si surgen otros problemas.
- 5.2. Si la conexión a la red se ha dañado, debe ser reemplazada y debe proceder como lo haría en caso de daño.

6. ¿Cómo funciona una cocina de inducción?

La cocción por inducción utiliza calor por inducción para calentar directamente el recipiente de cocción, a diferencia del calor que se transfiere desde serpientes de calentamiento eléctrico o una llama de gas como en una estufa tradicional. Un flujo de corriente eléctrica alterna a través de una bobina debajo de la superficie de cocción, que produce un campo magnético oscilante. Este campo induce una corriente eléctrica en la olla. La corriente que fluye en la olla de metal produce un calentamiento resistivo que calienta la comida. Si bien la corriente es grande, es producida por un voltaje bajo. Una cocina de inducción es más rápida y energéticamente más eficiente que una placa eléctrica tradicional. Permite el control instantáneo de la energía de cocción como quemadores de gas. Otros métodos de cocción utilizan llamas o elementos calefactores al rojo vivo, donde el calentamiento por inducción solo calienta la olla. Debido a que solo se calienta el área de la superficie de la base de la olla, la posibilidad de una quemadura es significativamente menor que con otros métodos. El efecto de inducción no calienta el aire alrededor del recipiente, lo que resulta en

Diagrama de la parte superior del aparato, mostrando la ubicación de los botones de control y la zona de cocción.

- 7. Seleção de temporizador 8. Seleção de função - usado para percorrer as funções de energia, temperatura e tempo 9. Seleção de bloqueio infantil 10. Seleção de potência

2. Conselhos e avisos de segurança!

Leia estas instruções cuidadosamente antes de ligar o aparelho e guarde-as para consultas futuras. O não cumprimento e não cumprimento destas instruções pode causar um acidente. Limpe todas as partes do produto que entrarão em contato com os alimentos, conforme indicado na seção de limpeza, antes do uso.

2.1. Uso ou ambiente de trabalho.

- 2.1.1. Mantenha a área de trabalho limpa e bem iluminada. Áreas desordenadas e escuras são um convite a acidentes.
- 2.1.2. Use o aparelho em uma área bem ventilada.
- 2.1.3. Não coloque o aparelho sobre superfícies quentes, como placas de cozinha, queimadores a gás, fornos ou itens semelhantes.
- 2.1.4. Mantenha crianças e espectadores afastados ao usar este aparelho.
- 2.1.5. Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana e estável, adequada para resistir a altas temperaturas e longe de outras fontes de calor e do contato com água.
- 2.1.6. Mantenha o aparelho longe de materiais inflamáveis, como tecidos, cortinas, papelão ou papel, etc.
- 2.1.7. Não coloque materiais inflamáveis perto do aparelho.
- 2.1.8. Não use o aparelho em associação com um programa-dor, cronômetro ou outro dispositivo que o liga automaticamente.
- 2.1.9. Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados.
- 2.1.10. Certifique-se de que a voltagem indicada na etiqueta de classificação corresponde à voltagem da fonte de alimentação antes de conectar o aparelho.
- 2.1.11. Conecte o aparelho à rede elétrica com uma tomada de aterramento, suportando um mínimo de 10 amperes.
- 2.1.12. O plugue do aparelho deve se encaixar corretamente na tomada da rede elétrica. Não altere o plugue.
- 2.1.13. Se estiver usando um plugue múltiplo, verifique as classificações com cuidado, pois a corrente usada por vários aparelhos pode facilmente exceder a classificação do plugue múltiplo.
- 2.1.14. Se alguma das carcassas do aparelho quebrar, desconecte imediatamente o aparelho da rede elétrica para evitar a possibilidade de um choque elétrico.
- 2.1.15. Não use o aparelho se ele tiver caído no chão ou se houver sinais visíveis de danos.

- 2.1.16. Não force o cabo de alimentação. Nunca use o cabo de alimentação para levantar, carregar ou desconectar o aparelho.
- 2.1.17. Não enrolle o cabo de alimentação em volta do aparelho.
- 2.1.18. Não prenda o amasso o cabo de alimentação.
- 2.1.19. Não deixe o cabo de alimentação pendurado ou encostado nas superfícies quentes do aparelho.
- 2.1.20. Verifique o estado do cabo de alimentação. Cabos dan-

mayores eficiencias energéticas. Solo se sopla un poco de aire refrigerante a través de la electrónica, que sale solo un poco más caliente que la temperatura ambiente.

7. Selección de utensilios de cocina

- 7.1. Utensilios de cocina adecuados: Se requieren utensilios de cocina hechos de un metal ferroso (o magnético) o utensilios de cocina con una base recubierta con un material magnético / de inducción, como esmalte, hierro fundido o acero inoxidable para que la cocina de inducción funcione.
- 7.2. Ustensilios de cocina inadecuados: Los utensilios de cocina hechos de cerámica, vidrio, aluminio y bronce, los utensilios de cocina con fondo desigual, los utensilios de cocina con una base encapsulada de aluminio no funcionarán con una cocina de inducción.

Diagrama de la parte superior del aparato, mostrando la ubicación de los botones de control y la zona de cocción.

8. Solución de problemas

- 8.1. Error E0: No hay utensilios de cocina o utensilios de cocina inadecuados en la cocina de inducción. Se deben utilizar utensilios de cocina adecuados.
- 8.2. Error E1: el suministro de voltaje es demasiado bajo. Verifique que su suministro de voltaje sea de 220-240V.
- 8.3. Error E2: el suministro de voltaje es demasiado alto. Verifique que su suministro de voltaje sea de 220-240V.
- 8.4. Error E3: el sensor de temperatura de la superficie no está conectado o tiene un cortocircuito. Póngase en contacto con el centro de soporte autorizado.
- 8.5. Error E4: el sensor de calor del IGBT no está conectado o tiene un cortocircuito. Póngase en contacto con el centro de soporte autorizado.
- 8.6. Error E6: el sensor de calor del IGBT se está sobre-calentando. Disminuya la potencia o apague el aparato por completo para que se enfrie. Compruebe el escape de aire para asegurarse de que no haya obstrucciones y que el aire pueda fluir libremente. Si el error persiste, comuníquese con el centro de soporte autorizado.

9. Reciclaje

9.1. Estos productos eléctricos, cables, baterías, embalajes y el manual no deben mezclarse con la basura doméstica general. Para un reciclaje adecuado, lleve estos productos a la oficina de Creative Housewares más cercana, donde serán aceptados para reciclarle sin cargo.

Diagrama de la parte superior del aparato, mostrando la ubicación de los botones de control y la zona de cocción.

Alternativamente, comuníquese con su autoridad local o con el servicio de eliminación de residuos domésticos para obtener más detalles sobre el punto de recolección designado más cercano. La eliminación correcta del producto ahorra recursos y evita efectos negativos en la salud humana y el medio ambiente.

Diagrama de la parte superior del aparato, mostrando la ubicación de los botones de control y la zona de cocción.

- 7.1. Utensilios de cocina adecuados: Se requieren emaranhados aumentam o risco de choque elétrico. 2.1.21. O aparelho não é adequado para uso ao ar livre. 2.1.22. O cabo de alimentação deve ser examinado regularmente quanto a sinais de danos e, se o cabo estiver danificado, o aparelho não deve ser usado. 2.1.23. Não toque no plugue com as mãos molhadas.

2.2. Segurança pessoal:

- 2.2.1. CUIDADO: Não deixe o aparelho sem vigilância durante o uso, pois há risco de acidente.
- 2.2.2. Não toque nas partes aquecidas do aparelho, pois pode causar queimaduras graves.
- 2.2.3. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico, não a uso industrial ou profissional. Não se destina a ser usado por hóspedes em ambientes de hospitalidade, como bed and breakfast, hotéis, moteis e outros tipos de ambientes residenciais, mesmo em fazendas, áreas de pessoal de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- 2.2.4. Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instrução sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por seus segurança.
- 2.2.5. Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

Diagrama de la parte superior del aparato, mostrando la ubicación de los botones de control y la zona de cocción.

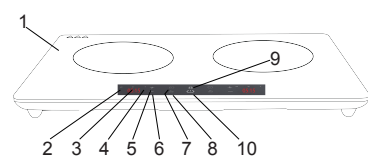
2.3. Usar e cuidar:

- 2.3.1. Desenrole totalmente o cabo de alimentação do aparelho antes de cada uso.
- 2.3.2. Não utilize o aparelho se as peças ou acessórios não estiverem devidamente colocados.
- 2.3.3. Não use o aparelho vazio.
- 2.3.4. Não vires o aparelho enquanto estiver em uso ou conectado à rede elétrica.
- 2.3.5. Não cubra a superfície de cozimento ou os alimentos com papel alumínio e outros materiais semelhantes.
- 2.3.6. Desligue o aparelho da fonte de alimentação quando não estiver em uso e antes de realizar qualquer tarefa de limpeza.
- 2.3.7. Este aparelho deve ser guardado fora do alcance das crianças.
- 2.3.8. Não guarde o aparelho se ainda estiver quente.
- 2.3.9. Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o uso e mantenha-o fora do alcance das crianças.
- 2.3.10. Se, por algum motivo, o aparelho pegar fogo, desligue-o da rede elétrica e NÃO USE ÁGUA PARA EXCLUIR O FOGO.

2.4. Manutenção:

- 2.4.1. Certifique-se de que o aparelho é reparado apenas por um técnico devidamente qualificado e que apenas peças sobressalentes ou acessórios originais são usados para substituir peças/ acessórios existentes.
- 2.4.2. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o fabricante ou seu agente de serviço ou uma pessoa igualmente qualificada deve substituí-lo para evitar riscos.
- 2.4.3. Qualquer uso indevido ou não cumprimento das instruções de uso anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

- French**
Cher client, Merci d'avoir choisi d'acheter un produit de marque Mellerware. Grâce à sa technologie, sa conception et son fonctionnement et le fait qu'elle dépasse les normes de qualité les plus strictes, une utilisation parfaitement satisfaisante et une longue durée de vie du produit peuvent être assurées.



1. Description des pieces

- 1. Plaque de verre en cristal noir
- 2. Sélection de puissance
- 3. Icône de température
- 4. Icône de temps - compte à rebours
- 5. Sélection Plus - augmente le temps / la température
- 6. Sélection moins - diminue / température
- 7. Sélection de la minuterie
- 8. Sélection de fonction - utilisé pour faire défiler les fonctions de puissance, de température et d'heure
- 9. Sélection de la sécurité enfants
- 10. Sélection de puissance

Diagrama de la parte superior del aparato, mostrando la ubicación de los botones de control y la zona de cocción.

2. Consignes de sécurité et avertissements!

Lisez attentivement ces instructions avant d'allumer l'appareil et conservez-les pour référence ultérieure. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un accident. Nettoyez toutes les pièces du produit qui seront en contact avec les aliments, comme indiqué dans la section nettoyage, avant utilisation.

2.1. Utilisation ou environnement de travail:

- 2.1.1. Gardez la zone de travail propre et bien éclairée. Les zones encombrées et sombres invitent aux accidents.
- 2.1.2. Utilisez l'appareil dans un endroit bien ventilé.
- 2.1.3. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes, telles que des plaques de cuisson, des brûleurs à gaz, des fours ou des articles similaires.
- 2.1.4. Tenez les enfants et les spectateurs éloignés lors de l'utilisation de cet appareil.
- 2.1.5. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable, adaptée pour résister à des températures élevées et à l'écart des autres sources de chaleur et du contact avec l'eau.
- 2.1.6. Tenez l'appareil éloigné des matériaux inflammables