



# mellerware®

makes life easier

## CAPRI 3000W 10 Piece induction cooker & cookware set



complies with  
INTERNATIONAL  
IEC60335  
SAFETY SPECIFICATIONS

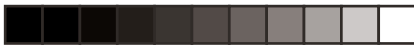
**m**  
3000W

2 YEAR  
WARRANTY

Model:  
27250A

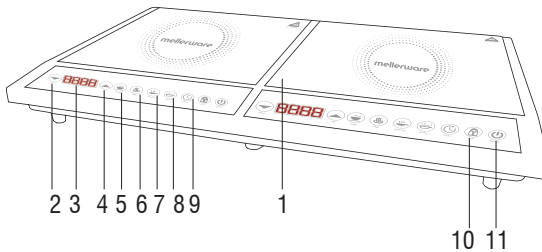
**2YEAR**  
WARRANTY  
1YEAR RETAIL &  
1YEAR EXTENDED  
Register online: [www.mellerware.co.za](http://www.mellerware.co.za)





## 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. "Down" button
3. Display screen
4. "Up" button
5. Soup button
6. Milk button
7. Deep fry button
8. Stir fry button
9. Timer button
10. Lock button
11. On/Off button

## 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.
- 2.2.11. 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 up, 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 come into contact with 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 farm houses, 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 were 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 and care:

- 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.
- 3.2.4. Add your ingredients to the pot
- 3.2.5. Connect the appliance to the mains power supply.
- 3.2.6. Press the On/off button
- 3.2.7. Select the desired cooking function by using the function control. The LED will illuminate the selected cooking function.
- 3.2.8. After cooking press the On/off button.
- 3.2.9. Unplug the power supply cord.





### 3.3. Cooking functions:

#### 3.3.1. Preset functions:

Function	Power (LEFT SIDE/RIGHT SIDE)	Default Temperature
Soup	1600W	165 degrees
Deep fry	2000W	270 degrees
Stir fry	1800W	220 degrees
Milk	200W	80 degrees

3.3.2. The up/down buttons can be used to increase and decrease time or power levels.

3.3.3. The time button can be used to increase and decrease the cooking time.

3.3.4. The Plus/minus buttons can be used to increase and decrease time or power levels.

3.3.5. The timer button can be used to increase and decrease the cooking time.

3.3.6. Lock button can be used to lock the induction cooker settings. To activate the lock function simply hold the lock button for 5 seconds. This locks the all settings on the induction cooker. To unlock, simply hold the lock button for 5 seconds again.

#### 3.4. 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 flows 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. 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 similar to 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.

### 3.5. Cookware selection

#### 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.

The maximum size cookware that should be used with this unit is 21cm(base of pot/pan).

#### Improper Cookware:

Cookware made of ceramic, glass, aluminium and bronze, cookware with uneven bottom, cookware with an aluminum encapsulated base will not work with an induction cooker.

Best suited to pots and pan with a base diameter(section in contact with the crystal glass) of 12cm-21cm.

#### 3.6 Once you have finished using the appliance:

3.6.1. Before undertaking any cleaning task, unplug the power cable from the wall socket.

3.6.2. 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.

3.6.3. 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. Trouble shooting

E0	No cooking pot is on the cooking surface or the pot is made from unsuitable materials for the induction cooker.	Place suitable cooking equipment on the plate.
E1	Voltage is below 100V	Ensure that the appliance is connected to a voltage indicated on the rating label.
E2	Voltage is above 270V	Ensure that the appliance is connected to a voltage indicated on the rating label.
E3	Temperature detector of the plate has short circuited or overheated.	Wait for the unit to cool down, if the problem persists take the appliance to an authorised support centre.
E4	IGBT thermostat is open	Take the appliance to an authorised support centre.
E5	The temperature detector of radiator has short circuited or overheated.	Wait for the unit to cool down, if the problem persists take the appliance to an authorised support centre.
E6	IGBT thermostat has overheated	Wait for the unit to cool down, if the problem persists take the appliance to an authorised support centre.
E7	Surface thermistor malfunction	Take the appliance to an authorised support centre.

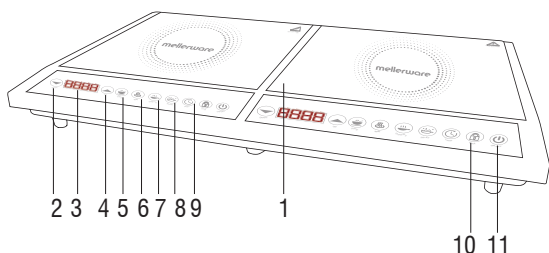




## Geagte kliënt,

Baie dankie vir u keuse om 'n Taurus 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 produklewe.



## 1. Parts description

1. Swart kristal glass plaat
2. "Af" knoppie
3. Vertoon skerm
4. "op" knoppie
5. Sop seleksie knoppie
6. Melk seleksie knoppie
7. Diep braai seleksie knoppie
8. Roer braai seleksie knoppie
9. Tydbeheer knoppie
10. Sluit knoppie
11. Aan/Af knoppie

## 2. Veiligheids advies en waarskuwing!

DIE VERVAARDIGER IS NIE VERANTWOORDELIK VIR DIE TOESTEL AS DIE INSTRUKSIES NIE NOUKEURIG NAGEVOLD WORD NIE. BEWAAR DIE HANDLEIDING

### 2.1. Gebruik en werksomgewing:

- 2.1.1 Hou die werk oppervlak skoon en helder verlig. Ongelukke gebeur in donker areas
- 2.1.2. Gebruik die produk in n goed geventileerde area

2.1.3 Moenie die toestel naby 'n warm gas of elektriese brander of qn warm oond plaas nie.

2.1.4. Streng toesig is nodig as die toestel naby of deur kinders gebruik word

2.1.5. Plaas toestel op 'n stabiele area en weg van water

2.1.6 'n Brand mag ontstaan as die rooster bedek is of aan vlambare material raak, insluitende gordyne as dit in werking is

2.1.7 .

2.1.8. Die toestel is nie geskik om op aan 'n tydsbeheer toestel te Koppel nie

2.1.9. Moenie die toestel gebruik as die koord of prop beskadig is.

2.1.10. Maak seker die spanning soos aangedui op die gradering etiket kom ooreen met die hoofspanning

2.2.11. prop in elektriese uitlaat

2.1.12. die toestel prop moet in die hoof prop pas en Moenie die prop verander

2.1.13 Indien 'n multi prop gebruik word maak seker die toestel se strome oorskry nie die gradering van die multi prop

2.1.14 Moenie die toestel gebruik as die prop of koord beskadig is nie of enige sigbare skade aan die omhulsel is nie

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 verstregel nie.

2.1.21 Die toestel moet nie buite gebruik word nie

2.1.22. 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 handvatsels of knoppe want dit kan lei tot ernstige brandwonde.

2.2.3. Die toestel is nie geskik vir industriële gebruik soos kantore, hotelle motelle en gastehuisse

2.2.4. Die toestel is nie geskik vir gebruik deur verminderd fisiese verstandelike vermoens of gebrek





aan ervaring of kennis tensy hulle opleiding gehad het.

2.2.5. Die toestel is nie `n speelding 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 foelie of soortgelyke materiaal.

2.3.6. Ontkoppel die toestel van die hooftoevoer as dit nie in gebruik is nie en laat dit heeltemal afkoel voordat dit skoongemaak word. As dele afgehaal word of toegevoeg word, moet die toestel nie in werking wees nie.

2.3.7. Die toestel meot buite bereik van kinders gestoor word

2.3.8. Moenie die toestel stoor as dit nog warm is nie

### 2.4. Diens:

2.4.1. Die toestel moet deur `n gekwalifiseerde tegnikus gediens word

2.4.2 As die koord beskadig word moet dit deur die diensagent of `n gekwalifiseerde person vervang word om brandgevaar te verhoed

2.4.3. Enige misbruik en mislukking om instruksies te volg lewer die waarborg nul en leemte

## 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 droe oppervlakte.

3.2.3. Plaas die pot in die middel van een van die kookplate. (enige kant dit is `n dubbel stoof)

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. Kies die gewenste kook funksie

3.2.8. Na gebruik druk die aan/af knoppie en die induksie stoof sal automaties afgaan

3.2.9. Ontkoppel van muurprop.

### 3.3. Kook funksies

3.3.1. Sop – standaard krag is 1600W en die standaard temperatuur is 165 grade.

3.3.2. Diep braai - standaard krag is 2000W en die standaard temperatuur is 240 grade..

3.3.4. Roer braai - standaard krag is 1900W en die standaard temperatuur is 240 grade.

3.3.5. Melk - standaard krag is 1000W en die standaard temperatuur is 80 grade.

3.3.5. Die plus/minus knoppie word gebruik om krag of tyd te vermeerder of verminder.

3.3.6. Die tyd knoppie word gebruik om kooktyd te vermeerder of verminder.

3.3.7. Die sluit knoppie word gebruik om die induksie kook funksies te sluit. Om te aktiveer hou die knoppie in vir 5 sekondes. Dit sluit alle funksies. Om oop te sluit hou weer in vir 5 sekondes.

### 3.4. 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 onmiddelik en lae spanning word gebruik. Die induksie stoof is vining 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.

### 3.5. TOEPASLIKE POTTE

- Geskikte kookware:

Kookware wat gemaak is van ysterhoudende (of magnetiese) metaal of kookware met `n basis wat bedek is met magnetise induksie material, soos emalje, gietyster en vlekrye staal is `n vryste vir die induksie stoof om te werk.

Improper Cookware:

- Onbehoorlike kookware:

Kookware gemaak van keramiek. Aluminium en brons, kookware met onewe basis sal nie werk nie.





### **3.6 Na gebruik:**

3.6.1. Ontkoppel van muurprop en laat toe om heeltemal aftekoel

3.6.2. Moenie die toestel ontkoppel van die muurprop terwyl dit nog aan is. Druk eers die aan/af knoppie om af te skakel en ontkoppel dan.

3.6.3. Maak skoon soos in skoom maak seksie.

### **4. Skoonmaak:**

4.1. Ontkoppel van muurprop en laat toe om heeltemal aftekoel

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 koneksie na die muurprop beskadig is moet die toestel vervang word volgens waarborg

### **6. Probleemgids**

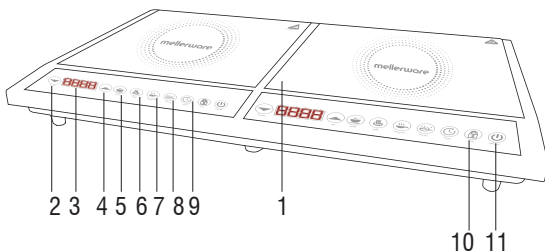






## Estimado cliente,

Gracias por elegir comprar un producto de la marca Mellerware. Gracias a su tecnología, diseño y funcionamiento y al hecho de que supera los más estrictos estándares de calidad, se puede asegurar un uso totalmente satisfactorio y una larga vida del producto.



## 1. Descripción de las piezas

1. Placa de cristal negro
2. Botón "Abajo"
3. Pantalla de visualización
4. Botón "Arriba"
5. Botón de la sopa
6. Botón Leche
7. Botón de freír
8. Botón de fritar
9. Botón del temporizador
10. Botón de bloqueo
11. Botón de encendido / apagado

## 2. Consejos y advertencias de seguridad!

Lea atentamente estas instrucciones antes de encender el aparato y guárdelas para futuras consultas. El incumplimiento de estas instrucciones podría dar lugar a un accidente. Limpie todas las partes del producto que estarán en contacto con los alimentos, como se indica en la sección de limpieza, antes de usarlas.

### 2.1. Uso o ambiente de trabajo:

2.1.1. Mantenga el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras invitan a accidentes.

2.1.2. Utilice el aparato en un lugar bien ventilado.

2.1.3. No coloque el aparato sobre superficies calientes, tales 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 en contacto con el agua.

2.1.6. Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables tales como textiles, cortinas, cartón o papel, etc.

2.1.7. No coloque material inflamable cerca del aparato.

2.1.8. No utilice el aparato en combinación 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 la tensión indicada en la etiqueta de características coincide con la tensión de red antes de enchufar el aparato.

2.2.11. Conecte el aparato a la red de alimentación con una toma de tierra soportando 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 se utiliza un multi enchufe comprobar las calificaciones con cuidado como la corriente utilizada por varios aparatos podría fácilmente exceder la clasificación de la multi-enchufe.

2.1.14. Si se rompe alguna de las cubiertas del aparato, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

2.1.15. No utilice el aparato si ha caído en el suelo o si hay signos visibles de daños.

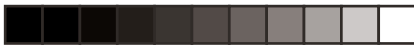
2.1.16. No fuerce el cable de alimentación. Nunca utilice el cable de alimentación para levantar, transportar o desenchufar el aparato.

2.1.17. No envuelva el cable de alimentación alrededor del aparato.

2.1.18. No sujete ni doble el cable de alimentación.

2.1.19. No permita que el cable de alimentación cuelgue o entre en contacto con las superficies calientes del aparato.





2.1.20. Compruebe el estado del cable de alimentación. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de descarga eléctrica.

2.1.21. El aparato no es adecuado para uso en exteriores.

2.1.22. El cable de alimentación debe ser examinado regularmente para detectar signos de daño, y si el cable está dañado, el aparato no debe usarse.

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 el uso, ya que existe el riesgo de un accidente.

2.2.2. No toque las partes calientes del aparato, ya que puede causar quemaduras graves.

2.2.3. Este aparato es sólo para uso doméstico, no para uso industrial o profesional. No está destinada a ser utilizada por los huéspedes en ambientes de hospitalidad como bed and breakfast, hoteles, moteles y otros tipos de ambientes residenciales, incluso en casas de granja, áreas del personal de cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo.

2.2.4. Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

2.2.5. Este aparato no es un juguete. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

### 2.3. Uso y cuidado:

2.3.1. Desenrolle completamente el cable de alimentación del aparato antes de cada uso.

2.3.2. No utilice el aparato si las piezas o accesorios no están correctamente instalados.

2.3.3. No utilice el aparato cuando esté vacío.

2.3.4. No encienda el aparato mientras esté en uso o conectado a la red eléctrica.

2.3.5. No cubra la superficie o los alimentos con papel de aluminio y otros materiales similares.

2.3.6. Desconecte 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 incendia, desconecte el aparato de la red eléctrica y **NO USE AGUA PARA DESCONECTAR EL FUEGO.**

### 2.4. Servicio:

2.4.1. Asegúrese de que el aparato sea reparado únicamente por un técnico cualificado y que sólo se utilicen piezas de repuesto o accesorios originales para sustituir las piezas / accesorios existentes.

2.4.2. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o su agente de servicio o una persona cualificada debe reemplazarlo para evitar un peligro.

2.4.3. Cualquier mal uso o incumplimiento de las instrucciones de uso hace nula la garantía y la responsabilidad del fabricante.

### 3. Instrucciones para el uso

#### 3.1. Antes de usar:

3.1.1. Retire la película protectora del aparato (si procede).

3.1.2. Antes de utilizar el producto por primera vez, limpie las piezas que entrarán en contacto con los alimentos de la manera descrita en la sección de limpieza.

#### 3.2. Uso y cuidado:

3.2.1. Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de enchufarlo.

3.2.2. Coloque el aparato sobre una superficie plana, seca y estable.

3.2.3. Coloque la olla en el centro de la placa de cristal negro.

3.2.4. Agregue sus ingredientes a la olla

3.2.5. Conecte el aparato a la red eléctrica.

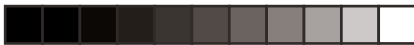
3.2.6. Pulse el botón de encendido / apagado

3.2.7. Seleccione la función de cocción deseada utilizando el control de función. El LED iluminará la función de cocción seleccionada.

3.2.8. Después de cocinar, presione el botón de encendido / apagado.

3.2.9. Desenchufe el cable de alimentación.





### 3.3. Funciones de cocina:

#### 3.3.1. Funciones predefinidas:

Función	Alimentación (LADO IZQUIERDO / LADO DERECHO)	Predeterminado Temperatura
Sopa	1600W	165 grados
Fritar	2000W	270 grados
Salteado	1800W	220 grados
Leche	200W	80 grados

3.3.2. Los botones arriba / abajo se pueden usar para aumentar y disminuir el tiempo o los niveles de potencia.

3.3.3. El botón de tiempo se puede utilizar para aumentar y disminuir el tiempo de cocción.

3.3.4. Los botones más / menos se pueden utilizar para aumentar y disminuir el tiempo o los niveles de potencia.

3.3.4. El botón del temporizador se puede utilizar para aumentar y disminuir el tiempo de cocción.

3.3.6. 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 5 segundos. Esto bloquea todos los ajustes en la cocina de inducción. Para desbloquear, simplemente mantenga pulsado el botón de bloqueo durante 5 segundos.

#### 3.4. Cómo funciona una cocina de inducción?

La cocción por inducción utiliza calor de inducción para calentar directamente el recipiente de cocción, en oposición al calor que se transfiere de las bobinas de calefacción eléctrica o una llama de gas como con una estufa tradicional. Una corriente eléctrica alterna fluye 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 metálica produce un calentamiento resistivo que calienta los alimentos. Si bien la corriente es grande, es producida por una baja tensión. Una cocina de inducción es más rápida y más eficiente de la energía que una placa eléctrica tradicional. Permite un control instantáneo de la energía de cocción, similar a los quemadores de gas. Otros métodos de coc-

ción utilizan llamas o elementos de calentamiento calientes, donde el calentamiento por inducción solo calienta la olla. Debido a que sólo la superficie de la base de la olla se calienta, la posibilidad de una lesión por quemadura es significativamente menor que con otros métodos. El efecto de inducción no calienta el aire alrededor del recipiente, lo que resulta en una mayor eficiencia energética. Sólo un poco de aire de refrigeración es soplado a través de la electrónica, que emerge sólo un poco más caliente que la temperatura ambiente.

#### 3.5. Selección de utensilios de cocina

##### Utensilios de cocina adecuados:

Los 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 se requiere para que la cocina de inducción funcione.

##### Utensilios de cocina inadecuados:

Los utensilios de cocina hechos de cerámica, vidrio, aluminio y bronce, utensilios de cocina con fondo irregular, utensilios de cocina con una base encapsulada de aluminio no funcionarán con una cocina de inducción.

#### 3.6 Una vez que haya terminado de utilizar el aparato:

3.6.1. Antes de realizar cualquier tarea de limpieza, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.

3.6.2. No desenchufe el cable de alimentación mientras la cocina de inducción esté encendida. Primero, presione el botón 'ON / OFF' para apagar la alimentación antes de desenchufar el cable de alimentación de la toma de corriente, esto prolongará la vida de la cocina de inducción.

3.6.3. 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 enfríe completamente antes de realizar cualquier tarea de limpieza.

4.2. Limpie el cuerpo del aparato con el paño suave húmedo, teniendo cuidado de no usar demasiada





agua. No permita que el agua gotee del paño sobre cualquier parte del aparato.

4.3. Limpie periódicamente la entrada y la salida de aire con un cepillo suave o una aspiradora, ya que el polvo puede quedar atrapado en la entrada o salida de aire, lo que prolongará la vida de la cocina de inducción.

4.4. Nunca coloque la cocina de inducción bajo agua corriente ni la sumerja en agua ni en ningún otro líquido.

4.5. Desconecte la alimentación cuando el aparato no esté en uso. Limpie el aparato una vez que la superficie de cocción se haya enfriado completamente. No use el aparato si la superficie está sucia. Cuando el aparato vuelva a calentarse, la suciedad será más difícil de quitar.

## 5. Anomalías y reparación

5.1. Lleve el aparato a un centro de asistencia autorizado si el producto está dañado o si surgen otros problemas.

5.2. Si la conexión a la red ha sido dañada, debe ser reemplazada y debe proceder como lo haría en caso de daños.





## 6.Solución de problema

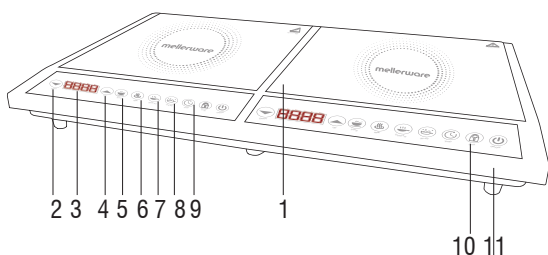
E0	No hay olla de cocina en la superficie de cocción o la olla está hecha de materiales inadecuados para la cocina de inducción.	Coloque el equipo de cocina adecuado en la placa.
E1	El voltaje está por debajo de 100V	Asegúrese de que el aparato esté conectado a una tensión indicada en la etiqueta de características.
E2	El voltaje está sobre 270V	Asegúrese de que el aparato esté conectado a una tensión indicada en la etiqueta de características.
E3	El detector de temperatura de la placa tiene cortocircuito o sobrecalentamiento.	Espere a que la unidad se enfríe, si el problema persiste lleve el aparato a un centro de asistencia autorizado.
E4	El termostato IGBT está abierto	Lleve el aparato a un centro de asistencia autorizado.
E5	El detector de temperatura del radiador está cortocircuitado o sobrecalentado.	Espere a que la unidad se enfríe, si el problema persiste lleve el aparato a un centro de asistencia autorizado.
E6	El termostato IGBT se ha sobrecalentado	Espere a que la unidad se enfríe, si el problema persiste lleve el aparato a un centro de asistencia autorizado.
E7	Funcionamiento del termistor de superficie	Lleve el aparato a un centro de asistencia autorizado.





## **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 pièces**

1. Plaque de verre en cristal noir
2. Bouton "Bas"
3. Écran d'affichage
4. Touche "Haut"
5. Touche Soupe
6. Bouton de lait
7. Bouton de friture
8. Appuyez sur le bouton de friture
9. Bouton de minuterie
10. Touche de verrouillage
11. Bouton Marche / Arrêt

## **2. Conseils et avertissements de sécurité!**

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

## **2.1. Environnement d'utilisation ou de travail:**

- 2.1.1. Gardez la zone de travail propre et bien éclairée. Les zones obsolètes et obscures invitent des 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. Tenir à l'écart des enfants et des personnes présentes lors de l'utilisation de cet appareil.
- 2.1.5. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plate et stable, apte à supporter des températures élevées et à l'écart des autres sources de chaleur et au contact de l'eau.
- 2.1.6. Gardez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables tels que les textiles, les rideaux, le carton ou le papier, etc.
- 2.1.7. Ne placez pas de matière inflammable près de l'appareil.
- 2.1.8. N'utilisez pas l'appareil en association avec un programmeur, une minuterie ou un autre appareil qui l'allume automatiquement.
- 2.1.9. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé.
- 2.1.10. Assurez-vous que la tension indiquée sur l'étiquette d'évaluation correspond à la tension d'alimentation secteur avant de brancher l'appareil.
- 2.1.11. Connectez l'appareil à l'alimentation secteur avec une prise de terre résistant à un minimum de 10 ampères.
- 2.1.12. La fiche de l'appareil doit s'adapter correctement à la prise secteur. Ne modifiez pas la fiche.
- 2.1.13. Si vous utilisez une vérification multiple, vérifiez attentivement les notes car le courant utilisé par plusieurs appareils pourrait dépasser légèrement la puissance nominale de la prise multiple.
- 2.1.14. Si l'une des enveloppes de l'appareil est en panne, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation secteur afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- 2.1.15. N'utilisez pas l'appareil s'il tombe sur le sol ou s'il y a des signes visibles de dégâts.
- 2.1.16. Ne forcez pas le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.
- 2.1.17. Ne pas enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil.
- 2.1.18. Ne pas couper ni plier le cordon d'alimentation.
- 2.1.19. Ne laissez pas le cordon d'alimentation





s'accrocher ou entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.

2.1.20. Vérifiez l'état du cordon d'alimentation. Les câbles endommagés ou enchevrouvés augmentent le risque de choc électrique.

2.1.21. L'appareil ne convient pas pour l'utilisation à l'extérieur.

2.1.22. Le cordon d'alimentation doit être régulièrement examiné pour détecter les signes de dommages et si le cordon est endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.

2.1.23. Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.

## 2.2. Sécurité personnelle:

2.2.1. **ATTENTION:** Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de l'utilisation car il y a risque d'accident.

2.2.2. Ne pas toucher les parties chauffantes de l'appareil, car cela pourrait provoquer des brûlures graves.

2.2.3. Cet appareil n'est utilisé qu'à usage domestique et non à usage industriel ou professionnel. Il n'est pas destiné à être utilisé par des invités dans des environnements d'hôtellerie tels que des chambres d'hôtes, des hôtels, des motels et d'autres types d'environnements résidentiels, même dans les maisons de ferme, les domaines du personnel de cuisine dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail.

2.2.4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

2.2.5. Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## 2.3. Utilisation et soin:

2.3.1. Débranchez complètement le câble d'alimentation de l'appareil avant chaque utilisation.

2.3.2. N'utilisez pas l'appareil si les pièces ou les accessoires ne sont pas correctement installés.

2.3.3. N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il est vide.

2.3.4. Ne rallumez pas l'appareil lorsqu'il est utilisé ou connecté à l'alimentation secteur.

2.3.5. Ne couvrez pas la surface de cuisson ou les aliments avec du papier d'aluminium et d'autres matériaux similaires.

2.3.6. Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et avant toute tâche de nettoyage.

2.3.7. Cet appareil doit être stocké hors de portée des enfants.

2.3.8. Ne rangez pas l'appareil s'il est encore chaud.

2.3.9. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez et gardez-vous hors de portée des enfants.

2.3.10. Si, pour une raison ou pour une autre, l'appareil devait prendre feu, débrancher l'appareil de l'alimentation secteur et **NE PAS UTILISER D'EAU POUR ÉTEINDRE L'INCENDIE.**

## 2.4. Entretien:

2.4.1. Assurez-vous que l'appareil n'est entretenu que par un technicien qualifié et que seules les pièces de rechange d'origine ou les accessoires sont utilisés pour remplacer les pièces / accessoires existants.

2.4.2. Si le cordon d'alimentation est endommagé, le fabricant ou son agent d'entretien ou une personne qualifiée doit le remplacer afin d'éviter tout danger.

2.4.3. Toute utilisation abusive ou, le non-respect des instructions d'utilisation rend la garantie et la responsabilité du fabricant nulle et non avenue.

## 3. Instructions d'utilisation

### 3.1. Avant utilisation:

3.1.1. Retirez le film de protection de l'appareil (le cas échéant).

3.1.2. Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez les pièces qui entreront en contact avec les aliments de la manière décrite dans la section de nettoyage.

### 3.2. Utilisation et soin:

3.2.1. Déroulez le cordon d'alimentation complètement avant de le brancher.

3.2.2. Placez votre appareil sur une surface plane, sèche et stable.

3.2.3. Placez votre pot de cuisson au centre de la plaque de cristal noir.

3.2.4. Ajoutez vos ingrédients au pot

3.2.5. Connectez l'appareil à l'alimentation secteur.





- 3.2.6. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt
- 3.2.7. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée en utilisant le contrôle de la fonction. Le témoin indiquera sur la fonction de cuisson sélectionnée.
- 3.2.8. Après la cuisson, appuyez sur le bouton Marche / Arrêt.
- 3.2.9. Débranchez le cordon d'alimentation.

### 3.3. Fonctions de cuisson:

#### 3.3.1. Fonctions présélectionnées:

Fonction	Puissance (GAUCHE / DROITE)	Température par défaut
Soupe	1600W	165 degrés
Frit	2000W	270 degrés
Sauté	1800W	220 degrés
Lait	200W	80 degrés

3.3.2. Les boutons haut / bas peuvent être utilisés pour augmenter et diminuer le temps ou les niveaux de puissance.

3.3.3. Le bouton de l'heure peut être utilisé pour augmenter et diminuer le temps de cuisson.

3.3.4. Les boutons Plus / moins peuvent être utilisés pour augmenter et diminuer le temps ou les niveaux de puissance.

3.3.5. Le bouton de minuterie peut être utilisé pour augmenter et diminuer le temps de cuisson.

3.3.6. Le bouton de verrouillage peut être utilisé pour verrouiller les réglages de la cuisinière à induction.

Pour activer la fonction de verrouillage, maintenez simplement le bouton de verrouillage pendant 5 secondes. Cela verrouille tous les réglages de la cuisinière à induction. Pour déverrouiller, maintenez le bouton de verrouillage enfoncé pendant 5 secondes.

### 3.4. Comment fonctionne une cuisinière à induction?

La cuisson par induction utilise la chaleur d'induction pour chauffer directement le récipient de cuisson, par opposition à la chaleur transférée des bobines de chauffage électriques ou d'une flamme de gaz comme avec un poêle traditionnel. Un courant électrique alternatif traverse 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 qui coule dans le pot métallique produit un chauffage résistif qui chauffe la nourriture. Alors que le courant est grand, il est produit par une basse tension. Une cuisinière à induction est plus rapide et plus efficace en énergie qu'une table de cuisson électrique traditionnelle. Il permet un contrôle instantané de l'énergie de cuisson similaire aux brûleurs à gaz. D'autres procédés de cuisson utilisent des flammes ou des éléments de chauffage chaud, où le chauffage par induction ne chauffe que le pot. Parce que seule la surface de la base du pot est chauffée, la possibilité d'une brûlure est considérablement inférieure à celle d'autres méthodes. L'effet d'induction ne chauffe pas l'air autour du vaisseau, ce qui entraîne d'autres économies d'énergie. Seuls un petit air de refroidissement est soufflé à travers l'électronique, qui n'émerge que légèrement plus chaud que la température ambiante.

### 3.5. Sélection de la batterie de cuisine

#### Batterie de cuisine appropriée:

La cuisinière fabriquée à partir d'un métal ou d'un ustensile ferreux (ou magnétique) avec une base revêtue d'un matériau magnétique / induction, comme l'émail, la fonte ou l'acier inoxydable, est nécessaire pour que la cuisinière à induction fonctionne.

Batteries de cuisine inappropriées:

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

### 3.6 Une fois que vous avez terminé l'utilisation de l'appareil:

3.6.1. Avant d'entreprendre une tâche de nettoyage, débranchez le câble d'alimentation de la prise murale.

3.6.2. Ne débranchez pas le câble d'alimentation lorsque la cuisinière à induction est allumée. Tout d'abord, appuyez sur le bouton 'ON / OFF' pour éteindre l'alimentation avant de débrancher le câble d'alimentation de la prise murale, ce qui prolongera la durée de vie de la cuisinière à induction.

3.6.3. Nettoyez l'appareil comme décrit dans la section de nettoyage.







## 4. Nettoyage

- 4.1. Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et laissez-le refroidir complètement avant d'entreprendre une tâche de nettoyage.
- 4.2. Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux et humide en prenant soin de ne pas utiliser trop d'eau. Ne laissez pas l'eau égoutter le tissu sur une partie quelconque de l'appareil.
- 4.3. Nettoyez périodiquement l'entrée et la sortie d'air avec une brosse douce ou un aspirateur, car la poussière peut être prise dans l'entrée ou la sortie d'air, ce qui prolongera la durée de vie de la cuisinière à induction.
- 4.4. Ne placez jamais le four à induction dans l'eau courante ou ne l'immergez pas dans de l'eau ou tout autre liquide.
- 4.5. Mettez l'appareil hors tension lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne nettoyez l'appareil qu'une fois que la surface de cuisson a complètement refroidi. N'utilisez pas l'appareil si la surface est sale. Lorsque l'application rééquilibre la saleté deviendra plus difficile à éliminer.

## 5. Anomalies et réparation

- 5.1. Prenez l'appareil dans un centre de support autorisé si le produit est endommagé ou d'autres problèmes apparaissent.
- 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. Dépannage

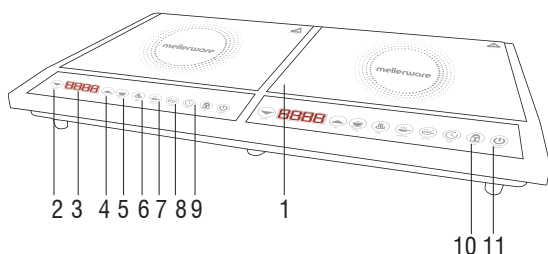
E0	Aucun pot de cuisson n'est sur la surface de cuisson ou le pot est fabriqué à partir de matériaux non appropriés pour le four à induction.	Placez un équipement de cuisson approprié sur la plaque.
E1	La tension est inférieure à 100V	Assurez-vous que l'appareil est connecté à une tension indiquée sur l'étiquette d'évaluation.
E2	La tension est inférieure à 270V	Assurez-vous que l'appareil est connecté à une tension indiquée sur l'étiquette d'évaluation.
E3	Le détecteur de température de la plaque a été court-circuité ou surchauffé.	Attendez que l'appareil refroidisse, si le problème persiste, passez l'appareil à un centre d'assistance autorisé.
E4	Le thermostat IGBT est ouvert	amenez l'appareil à un centre d'assistance autorisé.
E5	Le détecteur de température du radiateur a court-circuité ou surchauffé.	Attendez que l'appareil refroidisse, si le problème persiste, passez l'appareil à un centre d'assistance autorisé.
E6	Le thermostat IGBT a surchauffé	Attendez que l'appareil refroidisse, si le problème persiste, passez l'appareil à un centre d'assistance autorisé.
E7	Défaut de thermistance de surface	amenez l'appareil à un centre d'assistance autorisé.





## Estimado cliente,

Obrigado por escolher comprar um produto da marca Mellerware. Graças à sua tecnologia, design e operação e ao fato de que ele excede os mais rigorosos padrões de qualidade, um uso totalmente satisfatório e longa vida do produto pode ser assegurada.



## 1. Descrição das peças

1. Placa de cristal preto
2. Botão "Para Baixo"
3. Ecrã de visualização
4. Botão "Acima"
5. Botão da sopa
6. Botão de leite
7. Botão de fritar
8. Botão de fritar
9. Botão do temporizador
10. Botão de bloqueio
11. Botão ligar / desligar

## 2. Conselhos e avisos de segurança!

Leia atentamente estas instruções antes de ligar o aparelho e guarde - as para referência futura. A não observância destas instruções pode levar a um acidente. Limpe todas as peças do produto que estarão em contacto com os alimentos, conforme indicado na seção de limpeza, antes de usar.

### 2.1. Utilização ou ambiente de trabalho:

2.1.1. Mantenha a área de trabalho limpa e bem ilu-

minada. Áreas desorganizadas e escuras convidam acidentes.

2.1.2. Utilize o aparelho numa área bem ventilada.

2.1.3. Não coloque o aparelho sobre superfícies quentes, tais como placas de cozinhar, queimadores a gás, fornos ou artigos semelhantes.

2.1.4. Mantenha as crianças e os espectadores afastados quando utilizar este aparelho.

2.1.5. Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana e estável, adequada para suportar altas temperaturas e longe de outras fontes de calor e contacto com a água.

2.1.6. Mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis, como têxteis, cortinas, papelão ou papel, etc.

2.1.7. Não coloque material inflamável perto do aparelho.

2.1.8. Não utilize o aparelho em associação com um programador, temporizador ou outro dispositivo que o ligue automaticamente.

2.1.9. Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados.

2.1.10. Certifique-se de que a tensão indicada na etiqueta de identificação corresponde à tensão da rede antes de ligar o aparelho.

2.2.11. Ligue o aparelho à rede eléctrica com uma tomada de terra com um mínimo de 10 amperes.

2.1.12. A ficha do aparelho deve encaixar-se correctamente na tomada de alimentação. Não altere a ficha.

2.1.13. Se estiver usando um multi plug verificar avaliações cuidadosamente como a corrente utilizada por vários aparelhos poderia facilmente exceder a classificação do multi plug.

2.1.14. Se qualquer um dos invólucros do aparelho quebrar, desligue imediatamente o aparelho da rede eléctrica para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

2.1.15. Não utilize o aparelho se cair no chão ou se houver sinais visíveis de danos.

2.1.16. Não force o cabo de alimentação. Nunca utilize o cabo de alimentação para levantar, transportar ou desligar o aparelho.

2.1.17. Não enrole o cabo de alimentação ao redor do aparelho.

2.1.18. Não prenda nem dobre o cabo de alimentação.

2.1.19. Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado ou entre em contacto com as superfícies quentes do aparelho.





2.1.20. Verifique o estado do cabo de alimentação. Cabos danificados ou emaranhados aumentam o risco de choque elétrico.

2.1.21. O aparelho não é adequado para utilização no exterior.

2.1.22. O cabo de alimentação deve ser examinado regularmente para detectar sinais de danos e, se o cabo estiver danificado, o aparelho não deve ser utilizado.

2.1.23. Não toque na ficha com as mãos molhadas.

## 2.2. Segurança pessoal:

2.2.1. CUIDADO: Não deixe o aparelho sem vigilância durante o uso, pois existe o risco de acidente.

2.2.2. Não toque nas partes aquecidas do aparelho, pois pode provocar queimaduras graves.

2.2.3. Este aparelho é apenas para uso doméstico, não para uso industrial ou profissional. Não se destina a ser utilizado por hóspedes em ambientes de hospitalidade, tais como bed and breakfast, hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais, mesmo em casas de fazenda, áreas do pessoal de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.

2.2.4. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham sido supervisionados ou instruídos sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

2.2.5. Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

## 2.3. Uso e cuidados:

2.3.1. Desenrolar completamente o cabo de alimentação do aparelho antes de cada utilização.

2.3.2. Não utilize o aparelho se as peças ou acessórios não estiverem adequadamente montados.

2.3.3. Não utilize o aparelho quando estiver vazio.

2.3.3. Não ligue o aparelho enquanto estiver a ser utilizado ou ligado à rede elétrica.

2.3.5. Não cubra a superfície de cozedura ou alimentos com folha de alumínio e outros materiais semelhantes.

2.3.6. Desconecte o aparelho da rede 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 quando estiver a ser utilizado e mantenha-os fora do alcance das crianças.

2.3.10. Se, por algum motivo, o aparelho se incendiar, desligue o aparelho da rede e NÃO USE ÁGUA PARA DESLIGAR.

## 2.4. Serviço:

2.4.1. Certifique-se de que o aparelho é reparado apenas por um técnico devidamente qualificado e que apenas peças sobresselentes ou acessórios originais são utilizados para substituir peças / acessórios existentes.

2.4.2. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o fabricante ou o seu agente de assistência ou uma pessoa com qualificações semelhantes devem substituí-lo para evitar um perigo.

2.4.3. Qualquer mau uso ou falha em seguir as instruções de uso torna a garantia e a responsabilidade do fabricante nula e sem efeito.

## 3. Instruções de utilização

### 3.1. Antes de usar:

3.1.1. Remova a película protetora do aparelho (se aplicável).

3.1.2. Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as peças que entrarão em contacto com os alimentos da forma descrita na secção de limpeza.

### 3.2. Uso e cuidados:

3.2.1. Desenrole completamente o cabo de alimentação antes de ligá-lo.

3.2.2. Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, seca e estável.

3.2.3. Coloque a panela no centro da placa de cristal preto.

3.2.4. Adicione seus ingredientes ao pote

3.2.5. Ligue o aparelho à rede elétrica.

3.2.6. Pressione o botão Ligar / Desligar

3.2.7. Selecione a função de cozedura desejada usando o controle de função. O LED acende a função de cozedura seleccionada.

3.2.8. Depois de cozinhar, pressione o botão Ligar /





Desligar.

3.2.9. Desconecte o cabo de alimentação.

### 3.3. Funções de cozimento:

#### 3.3.1. Funções predefinidas:

Função	Alimentação (LADO ESQUERDO / LADO DIREITO)	Temperatura padrão
Sopa	1600W	165 graus
Fritar	2000W	270 graus
refogado	1800W	220 graus
Leite	200W	80 graus

3.3.2. Os botões para cima / para baixo podem ser usados para aumentar e diminuir o tempo ou os níveis de potência.

3.3.3. O botão de tempo pode ser usado para aumentar e diminuir o tempo de cozimento.

3.3.4. Os botões Mais / menos podem ser usados para aumentar e diminuir o tempo ou os níveis de potência.

3.3.5. O botão do temporizador pode ser utilizado para aumentar e diminuir o tempo de cozedura.

3.3.6. O botão de bloqueio pode ser usado para bloquear as configurações do fogão de indução. Para activar a função de bloqueio basta premir o botão de bloqueio durante 5 segundos. Isso bloqueia todas as configurações no fogão de indução. Para desbloquear, simplesmente segure o botão de bloqueio por 5 segundos novamente.

### 3.4. Como funciona um fogão de indução?

O cozimento por indução utiliza calor de indução para aquecer diretamente o recipiente de cozimento, em oposição ao calor sendo transferido de bobinas de aquecimento elétrico ou uma chama de gás como com um fogão tradicional. Uma corrente elétrica alternada flui através de uma bobina abaixo da superfície de cozimento, que produz um campo magnético oscilante. Este campo induz uma corrente elétrica no pote. A corrente que flui no pote de metal produz aquecimento resistivo que aquece os alimentos. Enquanto a corrente é grande, ela é produzida por uma baixa tensão. Um fogão de

indução é mais rápido e mais eficiente em termos de energia do que um fogão elétrico tradicional. Permite o controle imediato da energia de cozimento similar aos queimadores de gás. Outros métodos de cozimento usam chamas ou elementos de aquecimento a quente, onde o aquecimento por indução apenas aquece a panela. Porque apenas a superfície da base do pote é aquecida, a possibilidade de queimadura é significativamente menor do que com outros métodos. O efeito de indução não aquece o ar ao redor do vaso, resultando em mais eficiências de energia. Apenas um pequeno ar de arrefecimento é soprado através da electrónica, que emerge apenas ligeiramente mais quente do que a temperatura ambiente.

### 3.5. Seleção de painelas

#### Panelas apropriado:

Panelas feitas de um metal ferroso (ou magnético) ou utensílios de cozinha com uma base revestida com um material magnético / indução, como esmalte, ferro fundido ou aço inoxidável é necessária para o fogão de indução de trabalho.

#### Panelas inadequadas:

Panelas feitas de cerâmica, vidro, alumínio e bronze, panelas com fundo irregular, panelas com uma base de alumínio encapsulado não vai funcionar com um fogão de indução.

### 3.6 Depois de terminar de usar o aparelho:

3.6.1. Antes de realizar qualquer tarefa de limpeza, desconecte o cabo de alimentação da tomada de parede.

3.6.2. Não desligue o cabo de alimentação enquanto o fogão de indução estiver ligado. Primeiro, pressione o botão 'ON / OFF' para desligar a alimentação antes de desconectar o cabo de alimentação da tomada, isso prolongará a vida útil do fogão de indução.

3.6.3. Limpe o aparelho conforme descrito na secção de limpeza.





## 4. Limpeza

- 4.1. Desligue o aparelho da corrente eléctrica e deixe-o arrefecer completamente antes de efectuar qualquer tarefa de limpeza.
- 4.2. Limpe o corpo do aparelho com o pano macio e húmido, tomando cuidado para não usar muita água. Não permita que a água escorra do pano para qualquer parte do aparelho.
- 4.3. Limpe a entrada e a saída de ar periodicamente com uma escova macia ou com um aspirador de pó, pois a poeira pode ficar presa na entrada ou na saída de ar, o que prolongará a vida útil do fogão de indução.
- 4.4. Nunca coloque o fogão de indução sob água corrente ou mergulhe-o em água ou qualquer outro líquido.
- 4.5. Desligue o aparelho quando o aparelho não estiver a ser utilizado. Só limpe o aparelho uma vez que a superfície de cozinhar tenha arrefecido completamente. Não utilize o aparelho se a superfície estiver suja. Quando o aparelho voltar a aquecer, a sujidade ficará mais difícil de remover.

## 5. Anomalias e reparos

- 5.1. Leve o aparelho a um centro de assistência autorizado caso o produto esteja danificado ou surjam outros problemas.
- 5.2. Se a conexão à rede eléctrica tiver sido danificada, ela deve ser substituída e você deve proceder como faria em caso de danos.



## 6. Solução de problemas

E0	Nenhum pote está na superfície de cozimento ou o pote é feito de materiais inadequados para o fogão de indução.	Coloque o equipamento de cozinha adequado na placa.
E1	A tensão está abaixo de 100V	Certifique-se de que o aparelho está ligado a uma tensão indicada na etiqueta de classificação.
E2	A tensão é acima de 270V	Certifique-se de que o aparelho está ligado a uma tensão indicada na etiqueta de classificação.
E3	O detector de temperatura da placa tem curto-circuito ou superaquecido.	Aguarde até que a unidade arrefeça, se o problema persistir levar o aparelho a um centro de assistência autorizado.
E4	O termostato IGBT está aberto	Leve o aparelho a um centro de assistência autorizado.
E5	O detector de temperatura do radiador tem curto-circuito ou superaquecido.	Aguarde até que a unidade arrefeça, se o problema persistir levar o aparelho a um centro de assistência autorizado.
E6	O termostato IGBT tem superaquecido	Aguarde até que a unidade arrefeça, se o problema persistir levar o aparelho a um centro de assistência autorizado.
E7	Funcionamento do termistor de superfície	Leve o aparelho a um centro de assistência autorizado.





# mellerware®

makes life easier



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 and electrical defects and complies with the applicable safety standards. With every Mellerware product purchased you get a 2 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 use, within 12 months from the original purchase date, please return the product to the store from where it was purchased for repair free of charge. However, for the customer's convenience we will replace products where the purchase price is equal to or less than R750 incl. VAT

## Second Year – 1 Year Extended Warranty

Mellerware takes pride in their 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 12 month period and within 24 months from the original date of purchase, please return the product postage pre-paid to Mellerware for repair. Mellerware will repair the product free of charge and 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.

NB: The 1 Year Extended Warranty is only valid for customers who have registered their warranty online at [www.mellerware.co.za](http://www.mellerware.co.za) within the first year after making their purchase. See overleaf for details and instructions.

## Before returning your product, check the following:

- Your household mains supply socket is in good condition, working and switched on.
- The mains supply circuit is not overloaded (White trip switch on your DB board is off).
- You have read the trouble shooting guide in your Instructions for Use.
- All accessories and parts are present.

## The following conditions apply:

1. Please ensure you retain your original receipt as this must be presented when making a claim under the terms of the warranty. It is impossible to determine the warranty period without your original proof of purchase, so please keep this in a safe place. (NB. Your warranty can be scanned onto the Mellerware web site for safe storage – see reverse side for details.)
2. If a refund or exchange is required the product must be complete with all accessories, parts and packaging. Missing parts will render the warranty void.
3. Upon receipt of your appliance, check it for any transport damage to ensure it is safe for use. Return it to the store as soon as possible for exchange if damaged. The warranty is void if products are damaged after use, so please do not use the damaged product.
4. Your product is designed for normal domestic

5. household use. Failure to read and comply with the instructions for use, cleaning and maintenance will render your warranty void, so please read these instructions carefully to ensure your safety, and to get the most effective use from the product. (e.g. not removing lime scale; water deposits; insect infestation, and/or burnt products)
6. Any abuse, negligent, improper or accidental use or care will render the warranty void and Creative Housewares (Pty) Ltd will not be liable for any loss or damage.
7. Any attempted repair, or replacement of unauthorised parts will render the warranty void, so please contact an authorised service centre or service agent for any service or repair requirements.
8. NB: The warranty on replaced products will be from the original date of purchase and not from when the date replacement was made.
9. All repairs carry a 3 month warranty even if this falls outside of the 2 year warranty period.
10. Mellerware will attempt to conduct repairs within reasonable time in line with industry standards but cannot be held responsible or liable for any circumstances not under our control.
11. Terms and Conditions are subject to change without prior notice.

## Repairs Out of the Warranty Period

If service or repair becomes necessary outside the warranty period, this service is still available however all transport/postage, spares and labour costs will be for the customers' account. All chargeable repairs will require the customers' written acceptance of the quote. Once the go-ahead has been received Mellerware will undertake to conduct the repair within a reasonable time and maintain the condition of the product as received. All repairs carries a 3 month warranty from the date of the repair.

For any service, enquiries and complaints please contact our Customer Care on 086 111 5006 or e-mail [help@creativehousewares.co.za](mailto:help@creativehousewares.co.za) from 08h00 to 15h00 Monday to Friday excluding public holidays. Please also note that the company is normally closed for 2 weeks around Christmas and New Year.

Please send all products for repair postage pre-paid to one of the service centres listed on the back of this page.







# ONLINE WARRANTY REGISTRATION

## Why register your warranty?

We at Mellerware pride ourselves on bringing premium quality appliances to market, and as a commitment to this level of quality we offer a 2 year warranty (1 Year Retail + 1 Year Extended) on all of our products. We often hear that our customers lose their receipts and can therefore no longer claim if they have a problem. To take advantage of the 1 Year Extended Warranty 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, never have to worry about losing your receipt again and enjoy the benefit of your 2 year 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:

- 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?

### STEP1 Create your user profile:

If you haven't done so already, simply visit [www.mellerware.co.za](http://www.mellerware.co.za), click on the "Product Registration" link and follow the easy instructions. You will receive a user-name and password once registered. This will give you access to your user profile.



### STEP2 Pick a registration method:



#### DESKTOP/ LAPTOP

- Open your internet browser and visit [www.mellerware.co.za](http://www.mellerware.co.za)
- Click on the "Registration" link and login using your user name and password.
- Click on "Register your products and upload receipts" and follow the easy instructions.
- Scan and upload your receipt



#### SMART PHONE/ TABLET

- Scan the QR code above or visit [www.mellerware.co.za](http://www.mellerware.co.za)
- Click on the "Registration" link and login using your user name and password.
- Click on "Register your products and upload receipts" and follow the easy instructions.
- Scan or take a photo and upload your receipt.



#### FAX

- Fax the following to 021 931 4058
- First Name and Surname
- Contact telephone and fax number.
- Product Model number and Type.
- Traceability Code (found on a label on the product)
- A clear and legible copy of 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 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 either scan and upload, or fax through 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: [marketing@creativehousewares.co.za](mailto:marketing@creativehousewares.co.za).

**NB:** Your 1 year extended warranty is only valid if your product is registered online within the first year after purchasing your Mellerware product. Failure to register your product on-line within the first year will render the extended warranty as void.

creative housewares

National Service Centre: 086 111 5006  
e-mail: [help@creativehousewares.co.za](mailto:help@creativehousewares.co.za)  
[www.creativehousewares.co.za](http://www.creativehousewares.co.za)

#### Cape Town

20 Tekstiel Street, Parow, Cape Town, 7493,  
South Africa • P.O. Box 6156 Parow East, 7501,  
South Africa Tel: +27 21 931 8117  
Fax: +27 21 931 4058

#### Durban

35 Adrain Road, Windermere,  
Durban, South Africa, 4001  
Tel: +27 31 303 3465  
Fax: +27 31 303 8259

#### Johannesburg

Unit 25 & 26 San Croy Office Park  
Die Agora Road, Croydon, 1619  
Tel: +27 11 392 5652  
Fax: +27 11 392 1694





# mellerware®

makes life easier

Dankie vir die aankoop van 'n Mellerware produk. Mellerware waarborg dat u produk deeglik geïnspekteer en getoets word voordat dit versend word en is vry van meganiese en elektriese gebreke en voldoen aan die toepaslike

veiligheidsstandaarde. Met elke Mellerware produk wat gekoop word kry u 'n 2 jaar waarborg soos uiteengesit in die terme en voorwaardes hieronder.



## Eerste Jaar - 1 Jaar Kleinhandelswaarborg:

Indien defekte as gevolg van foutiewe onderdele of vakmanskap binne 12 maande onder normale huishoudelike gebruik ontwikkel, binne die 12 maande vanaf die oorspronklike datum van aankoop, neem asseblief die produk na die winkel van waar dit gekoop is vir 'n terugbetaling of vervanging.

## Tweede Jaar - 1 Jaar Uitgebreide Waarborg

Mellerware is trots op die kwaliteit van die produk en bied dus 'n uitgebreide 12 maande waarborg bo en behalwe die 1 Jaar kleinhandelswaarborg. Indien defekte as gevolg van foutiewe materiaal of vakmanskap ontwikkel, onder normale huishoudelike gebruik, na die 12 maande tydperk en binne 24 maande vanaf die oorspronklike datum van aankoop, stuur die produk terug met posgeld betaal na Mellerware vir herstel. Mellerware sal die produk gratis herstel en dit direk aan u terugstuur. Mellerware sal die produk vervang met 'n soortgelyke produk in dieselfde of beter toestand, al die herstel nie uitgevoer kan word vir watter rede ookal nie.

NB: Die 1 Jaar Uitgebreide waarborg is slegs geldig vir kliënte wat hul waarborg geregistreer het op ons webtuiste by [www.mellerware.co.za](http://www.mellerware.co.za) binne die eerste jaar nadat hulle dit aangekoop het. Sien keersy vir besonderhede en instruksies.

## Voordat u die produk terug stuur, maak seker van die volgende:

- U huishoudelike geleidingsok is in 'n goeie toestand, werk en aangeskakel is,
- Die geleidingsok is nie oorlaai nie (Wit uitkop skakelaar op u DB bord af is),
- U het die moeilikheid steuringsgids gelees in u instruksies vir gebruik,
- Alle bykomstighede en dele teenwoordig is.

## Die volgende voorwaardes geld:

1. Maak seker dat jou oorspronklike kwitansie behoue is, dit moet aangebied word wanneer 'n eis gemaak word onder die voorwaardes van die waarborg. Dit is onmoontlik om die waarborg tydperk te bepaal sonder die bewys van aankoop, so hou dit asseblief in 'n veilige plek. (NB. Jou oorspronklike waarborg kan opgeskandeer word na die Mellerware webtuiste vir veilige bewaring - sien keersy vir meer inligting.)
2. Indien 'n terugbetaling of omruiing van die produk nodig is moet die produk volledig wees met al die bykomstighede, onderdele en verpakking. Toebehore wat weg is sal die waarborg nietig maak.
3. Met ontvangs van u toestel, gaan dit na vir enige vervoer skade om te verseker dat dit veilig is vir gebruik. Stuur dit

so gou as moontlik terug na die winkel om die beskadigde toestel te vervang. Die waarborg is nietig indien die beskadigde produk gebruik word na die tyd, so moet asseblief nie die beskadigde produk gebruik nie.

4. U produk is ontwerp vir normale huishoudelike gebruik. Deur te versuim om die instruksies te lees en te voldoen aan die terme van gebruik, die skoonmaak en instandhouding van die produk maak u waarborg ongeldig, so lees asseblief hierdie instruksies versigtig om u veiligheid te verseker, en om die beste uit die gebruik van die produk te kry. (bv nie die verwydering van kalk skaal; water neerslag; insek besmetting, en / of verbrande produkte)
5. Enige misbruik, nalatige, onbehoorlike of toevallige beskadiging of sorg van die produk word die waarborg nietig en Creative Housewares (Pty) Ltd, sal nie aanspreeklik wees vir enige verlies of skade nie.
6. Enige poging tot herstel, of vervanging met ongemagtigde onderdele sal die waarborg nietig maak, so kontak 'n gemagtigde dienssentrum of diensagent vir enige diens van herstelwerk.
7. NB: Die waarborg op die vervangingsprodukt sal by die oorspronklike datum van aankoop bly en nie van die datum wanneer dit vervang is nie.
8. Alle herstelwerk dra 'n 3 maande waarborg selfs al val dit buite die 2-jaar waarborg tydperk.
9. Mellerware sal probeer om die herstelwerk te doen binne 'n redelike tyd in lyn met die industrie standaard, maar kan nie verantwoordelik gehou word of aanspreeklik wees vir enige omstandighede nie onder ons beheer nie.

## Herstelwerk buite die waarborg tydperk

As diens of herstelwerk benodig word buite die waarborg tydperk, is hierdie diens steeds beskikbaar, maar is alle vervoer / posgeld, onderdele en arbeidskoste op die kliënt se onkoste. Alle betaalbare herstelwerk sal skriftelike aanvaarding van die kwotasie vereis van die kliënt. Sodra Mellerware die groen lig ontvang sal ons onderneem om die herstel binne 'n redelike tyd en in dieselfde toestand te hou as wat die produk ontvang is. Alle herstelwerk is gewaarborg vir 3 maande vanaf die datum van die herstel.

Vir enige diens, navrae en klagtes kontak ons kliënte diens op 086 111 5006 of e-pos [help@creativehousewares.co.za](mailto:help@creativehousewares.co.za) vanaf 08h00 tot 15h00, Maandag tot Vrydag, openbare vakansiedae uitgesluit. Let asseblief ook daarop dat die maatskappy gewoonlik gesluit is vir 2 weke gedurende Kersfees en Nuwejaar.

Stuur asseblief alle produkte vir herstel met posgeld vooruit betaal aan een van die dienssentrums wat op die agterkant van hierdie bladsy verskyn.



# AANLYN WAARBORG REGISTRASIE

## Hoekom moet u die waarborg moet registreer?

Ons by Mellerware is trots om premium gehalte toestelle op die mark te bring, en as 'n verbintenis tot die vlak van gehalte bied ons 'n 2 jaar waarborg (1 Jaar Kleinhandel + 1 Jaar Uitgebreide) op al ons produkte. Ons hoor dikwels dat ons kliënte hul kwitansies verloor en kan dus nie meer eis as hulle 'n probleem het nie. Om voordeel te trek van die 1 Jaar Uitgebreide waarborg sal u nodig hê om u waarborg aanlyn te registreer binne die eerste jaar van aankoop om 'n geldige eis te maak. Nou kan u die produk aanlyn registreer, laai u waarborg en hoef u nooit te bekommer dat u die kwitansie sal verloor nie en die voordeel van u 2-jaar waarborg geniet.

## Bygevoegde Voordele

Bykomend tot die verskaffing van 'n aanlyn profiel van u geregistreerde produkte bied ons ook vele ander toegevoegde waarde voordele:

- aansprings en kompetisies vir geregistreerde gebruikers
- nuwe resepte of idees vir u produkte
- nuwe produk ontwikkelings - die eerste wees om die nuutste toestelle te kry
- spesiale aanbiedings op promosie-items

## Hoe om u Aanlyn Waarborg te Registreer?

### STAP 1 Skep u gebruikersprofiel:

As u dit nie reeds gedoen het nie, besoek [www.mellerware.co.za](http://www.mellerware.co.za), klik op die "Product Registration" skakel en volg die maklike instruksies. U sal 'n gebruikersnaam en wagwoord ontvang sodra u geregistreer het. Dit sal u toegang tot u profiel gee.



### STAP 2 Kies 'n registrasie metode:



#### REKENAAR/ SKOOTREK- ENAAR

- Maak u internet snuffelgids oop en besoek [www.mellerware.co.za](http://www.mellerware.co.za)
- Klik op die "Registrasie" skakel en teken in met u gebruikersnaam en wagwoord.
- Klik op "Register your products" en laai kwitansies en volg die maklike instruksies.
- Skandeer en laai u strokie



#### SMART- FOON / TABLET

- Skandeer die QR-kode bo of besoek [www.mellerware.co.za](http://www.mellerware.co.za)
- Klik op die "Registration" skakel en teken aan met u verbruikersnaam en wagwoord.
- Klik op "Register your products" en laai u kwitansie en volg die maklike instruksies.
- Skandeer of neem 'n foto en laai u strokie.



#### FAKS

- Faks die volgende na 021 931 4058
- Naam en Van
- Kontak telefoon en faksnommer.
- Produk model nommer en tipe.
- Traceability Code (wat op die Waarborgkaart of op 'n etiket op die produk gevind kan word)
- 'n Duidelike en leesbare afskrif van u ontvangs.

## Notas:

1. Die aanlyn waarborg stelsel is 'n veilige stoor fasiliteit vir u strokies.
2. U sal gevra word om op die Mellerware webtuiste te registreer. U sal 'n gebruikersnaam en wagwoord ontvang. Dit sal u toegang gee tot u profiel.
3. Van u profiel u sal in staat wees om produkte te laai wat u gekoop het. Om u waarborg suksesvol te registreer sal u nodig hê om of te skandeer en oplaai, of faks u strokie deur na ons.
4. Alle instruksies oor hoe om u produkte te laai is beskikbaar binne in u profiel.
5. Let daarop dat u moet seker maak dat u kwitansie korrek op-

gelaai is. Creative Housewares kan nie verantwoordelik gehou word vir faksse of lêers nie ontvang nie.  
6. Vir hulp met registrasie e-pos asseblief: [marketing@creative-housewares.co.za](mailto:marketing@creative-housewares.co.za).

**NB:** U 1 jaar verlengde waarborg is slegs geldig indien u produk aanlyn geregistreer is binne die eerste jaar na die aankoop van u Mellerware produk. Indien u produk nie aanlyn geregistreer word binne die eerste jaar nie sal dit die verlengde waarborg nietig maak.

creative housewares

National Service Centre: 086 111 5006  
e-mail: [help@creativehousewares.co.za](mailto:help@creativehousewares.co.za)  
[www.creativehousewares.co.za](http://www.creativehousewares.co.za)

#### Cape Town

20 Tekstiel Street, Parow, Cape Town, 7493,  
South Africa • P.O. Box 6156 Parow East, 7501,  
South Africa Tel: +27 21 931 8117  
Fax: +27 21 931 4058

#### Durban

35 Adrian Road, Windermere,  
Durban, South Africa, 4001  
Tel: +27 31 303 3465  
Fax: +27 31 303 8259

#### Johannesburg

Unit 25 & 26 San Croy Office park  
Die Agora Road, Croydon, 1619  
Tel: +27 11 392 5652  
Fax: +27 11 392 1694



Durban  
35 Adrain Road, Windermere,  
Durban, South Africa, 4001  
Tell: +27 31 303 3465  
Fax: +27 31 303 8259

**creative housewares**  
📍 20 Tekstiel St, Parow. cape Town. 7493, RSA  
✉ P.O. Box 6156 Parow East, 7501, RSA  
☎ +27 21 931 8117 / Helpline: 086 111 5006  
📞 +27 63 014 0457 📠 +27 21 931 4058  
🌐 [www.creativehousewares.co.za](http://www.creativehousewares.co.za)

Johannesburg  
Unit 25 & 26 San Croy Office Park  
Die Agora Road, Croydon, 1619  
Tell: +27 11 392 5652  
Fax: +27 11 392 1694

