

mellerware®

makes life easier

TEMPO 320W Slow cooker



complies with
INTERNATIONAL
IEC60335
SAFETY SPECIFICATIONS

m
320W

2 YEAR
WARRANTY

Model:
27560A

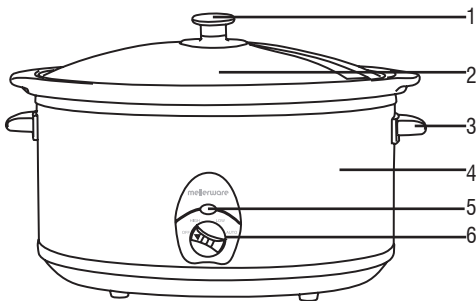
2 YEAR
WARRANTY
1 YEAR RETAIL &
1 YEAR EXTENDED



Register online: 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 Lid knob
- 2 Lid
- 3 Cool touch handle
- 4 Stainless steel housing
- 5 Power light
- 6 Function control knob

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, 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 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 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 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. Supply 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. Use the appliance handle/s, to carry it or move it.
- 2.3.5. Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains.
- 2.3.6. Do not cover the cooking surface or food with

aluminium foil and other similar materials.

2. 3. 7. To keep the non-stick treatment in good condition, do not use metal or sharp utensils on it.
2. 3. 8. Boiling liquids could overflow from the receptacle if it is over filled.
2. 3. 9. Unplug the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.
2. 3. 11. This appliance should be stored out of reach of children.
2. 3. 13. Do not store the appliance if it is still hot.
2. 3. 14. Never leave the appliance unattended when in use and keep out of the reach of children, as this is an electrical appliance that reaches high temperatures and may cause serious burns.
2. 3. 15. Take care when handling recipients containing liquids heated in this appliance as they may boil fiercely.
2. 3. 16. If, for some reason, the appliance were to catch fire, disconnect the appliance from the mains and smother the fire using the lid, a cover or a large kitchen cloth. NEVER WITH WATER.

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 supply 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. Place the base on a dry, level, heat resistant surface, away from the edge of the work surface. Do not use on the floor.
- 3.2.2. Place food and other ingredients into the ceramic pot, and place the pot into the base. Cover with the glass lid. If you need to pre-cook or brown foods prior to slow cooking, this must be done in a pan. Do not try to brown or pre-cook food in the slow cooker.
- 3.2.4. Set the control knob to the OFF position before plugging the unit into the main socket.
- 3.2.5. Select the desired cooking setting based on your recipe.
- 3.2.6. After your cooking time has elapsed, switch off and unplug the slow cooker.
- 3.2.7. After cooking, remove the slow cooker pot using oven gloves

3.3. Warm/Defrost Setting:

- 3.3.1. The WARM/DEFROST setting allows the user to set the slow cooker to cook frozen food for the day and be ready to serve 8-10 hours later. When set to WARM/DEFROST, the Slow Cooker will cook on HIGH until the food defrosts and reaches a pre-set temperature, then switches to LOW and maintains a constant low cooking temperature.
- 3.3.2. However if you wish to extend the cooking period, you can use the LOW setting and if you wish to shorten the cooking period you can use the HIGH setting.

3.4. About slow cooking:

- 3.4.1. Slow cooking has always been the best way to prepare a nutritious hot meal with minimum preparation and maximum free time away from the kitchen.
- 3.4.2. Traditionally slow cooking has centered on soups and casseroles but with this oval ceramic slow cooker you can also produce most modern family meals and dinner party dishes. This pot is convenient as well as looking good enough to take straight to the table for serving. (Always place the slow cooker on a heat proof mat or surface).
- 3.4.3. This method of cooking is ideal for preparing tougher cuts of meat, giving them the long, gentle simmering that ensures that they become tender and full of flavor.

3.5. Suitable foods for slow cooking & preparation:

Most foods are suited to slow cooking methods; however there are a few guidelines that need to be followed.

- 3.5.1. Cut root vegetables into small, even pieces, as they take longer to cook than meat. They should be gently sautéed for 2-3 minutes before slow cooking. Ensure that root vegetables are always placed at the bottom of the pot and all ingredients are immersed in the cooking liquid.
- 3.5.2. Trim all excess fat from meat before cooking, since the slow cooking method does not allow fat to evaporate.
- 3.5.3. If adapting an existing recipe from conventional cooking, you may need to cut down on the amount of liquid used. Liquid will not evaporate from the slow cooker to the same extent as with conventional cooking.
- 3.5.4. Never leave uncooked food at room temperature in the slow cooker.
- 3.5.5. Do not use the slow cooker to reheat food.
- 3.5.6. Uncooked red beans must be soaked and boiled for at least 10 minutes to remove toxins before use in a slow cooker.
- 3.5.7. Insert a meat thermometer into joints of roasts, hams, or whole chickens to ensure they are cooked to the desired temperature.
- 3.5.8. Authentic stoneware is fired at high temperatures there-

fore the slow cooker may have minor surface blemishes, the glass lid may rock slightly due to these imperfection. Low heat cooking does not produce steam so there will be little heat loss. Due to normal wear and tear through the products life, the outer surface may start appearing "crazed".

- 3.5.8. Do not put the slow cooker or glass lid in an oven, freezer, and microwave or on a gas/electrical hob.
- 3.5.9. Do not subject the slow cooker to sudden changes in temperature. Adding cold water to a very hot pot could cause it to crack.
- 3.5.10. Do not allow the pot to stand in water for a long time (You can leave water in the pot to soak).
- 3.5.11. There is an area on the base of the slow cooker that has to remain unglazed for manufacturing purposes. This unglazed area is porous, therefore will soak up water, this should be avoided.

3.6. Tips for slow cooking

- 3.6.1. The slow cooker must be at least half full for best results.
- 3.6.2. Slow cooking retains moisture. If you wish to reduce moisture in the cooker, remove the lid after cooking and turn the control to high (if set to low or medium) and simmer for 30 to 45 minutes.
- 3.6.3. The lid is not a sealed fit. Don't remove unnecessarily as the built up heat will escape. Each time you remove the lid, allow an additional 10 minutes to the cooking time. If cooking soups, leave a 5 cm space between the top of the cook pot and the food surface to allow simmering.
- 3.6.4. Many recipes demand all day cooking, if you do not have time to prepare food that morning prepare it the night before and store the food in a covered container in the refrigerator. Transfer the food to the slow cooker and add liquid/gravy. Select the setting low, high or auto.
- 3.6.5. Most meat and vegetable recipes require 8-10 hours on low. 4-6 hours on high and 5-7 hours on auto. Some ingredients are not suitable for slow cooking. Pasta, seafood, milk, and cream should be added towards the end of the cooking time. Many things can affect how quickly a recipe will cook, water and fat content, initial temperature of the food and the size of the food.
- 3.6.6. Food cut into small pieces will cook quicker. A degree of 'trial and error' will be required to fully optimize the potential of your slow cooker.
- 3.6.7. Vegetables usually take longer to cook than meat, so try and arrange vegetables in the lower half of the pot.
- 3.6.8. After food is cooked, switch cooker off and leave covered with the lid. There will be enough heat in the slow cooker to keep warm for 30 minutes. If you require longer to keep warm switch to the low setting. All food should be covered with a liquid, gravy or sauce. In a separate pan or jug prepare your liquid, gravy or sauce and completely cover the food in the slow cooker.
- 3.6.9. Pre-browning meat and onions in a pan to seal in the juices also reduces the fat content before adding to the slow cooker. This is not necessary if time is limited, but improves the flavor.

3.6.10. When cooking joints of meat, ham, and poultry etc the size and shape of the joint is important. Try to keep the joint in the lower 2/3 of the pot and fully cover with water. If necessary cut in two pieces. Joint weight should be kept within the maximum limit.

3.7 Once you have finished using the appliance:

- 3.7.1. Unplug the appliance from the mains.
- 3.7.2. Clean the appliance as described in the cleaning section.

3.8. Carry handle/s:

- 3.8.1. This appliance has a handle on the side of the body, which facilitates comfortable transport.

4. Cleaning

- 4.1. Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool completely before undertaking any cleaning task.
- 4.2. The ceramic pot can also be cleaned with warm soapy water. To remove any foods that have been cooked onto the bottom of the pot, simply soak overnight in soapy water and rinse the next day.
- 4.3. Clean the appliance with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry. CAUTION! Do not immerse electrical parts of the pan in any liquid.
- 4.4. Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- 4.5. Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.

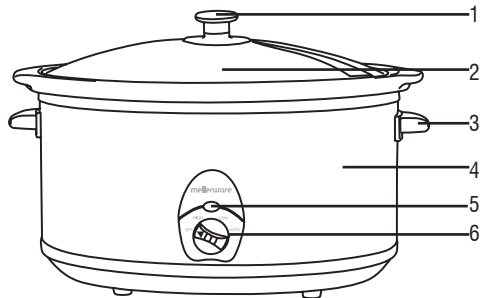
5. Anomalies and repair

- 5.1. Take the appliance to an authorised technical support service 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.

Geagte Klient

Baie 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 produklewe



1. Parte beskrywing

- 1 Glas deksel handvat
- 2 Glas deksel
- 3 Koue handvatsels
- 4 Vlekvrye staal behuising
- 5 Krag indikasie lig
- 6 Funksie kontrole

2. Belangrike veiligheids voorsorg:

Voor die toestel vir die eerste keer gebruik word maak alle parte skoon wat met kos in aanraking kom soos voorgeskryf in skoonmaak artikel. Lees die instruksies deeglik en bewaar

2.1. Gebruik en werksomgewing:

- 2.1.1 Hou die werk oppervlak skoon en helder verlig. Ongevalle gebeur in donker areas
- 2.1.2. Gebruik die produk in 'n goed geventileerde area
- 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 'n 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 materiaal 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 oppervlakte raak nie.
- 2.1.20. Maak seker die koord is nie beskdig of verstrengel nie.
- 2.1.21 Die toestel moet nie buite gebruik word nie
- 2.1.22. Moenie die prop met nat hande hanteer nie.

2.2. Persoonlike veiligheid:

- 2.2.1. **LET WEL:** Moenie die toestel sonder toesig laat nie
- 2.2.2. Moenie warm oppervlakte 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 gastehuse
- 2.2.4. Die toestel is nie geskik vir gebruik deur verminderde 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 met foelie of soortgelyke materiaal.
2. 3. 8. As vloeistof gekook word mag dit oor die bak oorkook as dit te vol is
2. 3. 9. Ontkoppel van muurprop voor skoonmaak begin
2. 3. 11. Stoor buite bereik van kinders
2. 3. 13. Moenie stoor as dit nog warm is nie
2. 3. 14. Moet nooit die toestel sonder toesig laat terwyl in gebruik en hou buite bereik van kinders. Die toestel word baie warm en kan ernstige brandwonde tot gevold he
- 2.3.15. Wees versigtig vir resepte met baie vloeistof want dit word baie warm
2. 3. 16. As die toestel aan die brand slaan , ontkoppel onmiddellik van die hoofprop en gebruik die deksel om vuur te smoor of gooi toe met 'n groot doek. **MOET NOOIT WATER GEBRUIK 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 persoon vervang word om brandgevaar te verhoed
- 2.4.3. Enige misbruik en mislukking om instruksies te volg lewer die waarborg nul en van gener waarde

3. Instruksies vir gebruik

- 3.1. Voor gebruik:
 - 3.1.1. Verwyder alle verpakking materiaal voor gebruik
 - 3.1.2. Voor die toestel vir die eerste keer gebruik word maak alle parte skoon wat met kos in aanraking kom soos voorgeskryf in skoonmaak artikel

3.2. Gebruik en sorg:

- 3.2.1. Plaas die behuising op 'n droë, gelyke oppervlakte en nein aby die kant. Moenie op die vloer gebruik nie.
- 3.2.2. Plaas die voedsel in die keramiek pot en sit die pot in die behuising. Maak toe met die glas deksel. As voedsel verbruin moet word doen dit eers in 'n pan op die stoof. 'n Prutpot kan nie verbruin nie
- 3.2.4. Stel die kontrole knop in die "af" posisie voor die prutpot aan die muursok gekoppel word. Skakel af en ontkoppel van muurprop na gebruik en haal keramiek pot uit deur oond handskoene te gebruik.

3.3. Automaties ontdooi:

- 3.3.1. Die AUTO/ONTDOOI sal die prutpot toelaat om gevriesde kos vir 8 – 10 ure op hoog te kook en sal daarna na die pre-stel temperatuur toegaan en dan op laag kook.
- 3.3.2. As die kooktyd verleng moet word stel op laag en as die kooktyd korter moet wees stel op hoog.

3.4. Stadige kook:

- 3.4.1. Stadig kook was nog altyd die beste manier vir 'n voedsame warm maaltyd met minimum voorbereiding en baie vrye tyd weg van die kombuis
- 3.4.2. Die prutpot was altyd gebruik vir sop en bredies maar met die keramiek pot kan meer modern disse gemaak word. Die pot is ook geskik om op die tafel te sit en te bedien. Sit altyd a matjie onder die pot wanneer dit op die tafel geplaas word.
- 3.4.3. Die kook metode is idiaal vir vleis stukke wat langer wat om sag te word. Me tyd lang kook metode sal dit baie sag en vol geur wees.
- 3.5. Geskikte kos vir stadig kook en voorbereiding: Meeste kos is geskik maar daar is 'n paar riglyne wat gevolg moet word
 - 3.5.1. Sny wortel groente in klein eweredige stukke want dit kook langer as vleis. Hulle moet vir 'n paar minute gesoteer word voor dit in die prutpot gekook word. Die

groente moet altyd onder in die pot geplaas word en die vloeistof moet dit bedek.

- 3.5.2. Sny al extra vet van vleis af voor dit gekook word.
- 3.5.3. As 'n resep aangepas word verminder altyd die vloeistof. Vloeistof verdamp nie in 'n prutpot nie soos in gewone kook..
- 3.5.4. Moet nooit oorblywende kos in die prutpot los nie.
- 3.5.5. Die prutpot kan nie gebruik word om voedsel te verhit nie.
- 3.5.6. Ongekookte rooi bone moet eers geweek word in water vir 10 minute voor dit in die prutpot gekook word
- 3.5.7. Druk 'n thermometer in groot stukke vleis om seker te maak dit bereik die regte kook temperatuur.
- 3.5.8. Outentieke steenware word gemaak teen hoe temperatuur en die pot mag oppervlaktige merke op he. Die glas deksel sal ook nie perfek pas nie. Lae kook maak nie stoom so baie min hitte gaan verlore.
- 3.5.9. Moenie die prutpot in die oond, vrieskas of mikrogolf of bo op 'n stoof plaas nie
- 3.5.10. Moenie die prutpot van 'n hoe temperatuur na 'n yskou temperatuur blootstel nei. Koue water op 'n warm pot sal dit kraak.
- 3.5.11. Die pot mag nie in water staan nie maar mag geweek word met water binne in
- 3.5.12. Daar is 'n area onder die pot wat rou is vir 'n rede en sal water opsuig as dit geweek word

3.6. Wenke vir stadig kook

- 3.6.1. Die pot moet half vol wees vir Goeie resultate
- 3.6.2. Stadig kook behou vog. Om van vog ontslae te raak haal deksel af en draai na hoog en laat prut. 30 to 45 minute.
- 3.6.3. Die glas deksel is nie 'n perfekte pas nie. Moenie onnodig oplig want hitte ontsnap. Elke keer as die glas deksel gelig word tel nog 10 minute by kooktyd. As sop voorberei word los 'n 5 sentimeter tussen die bokant van die pot en die sop om te verhoed dat dit oor kook.
- 3.6.4. Baie resepte verlang heeldag kook tyd, as jy nie tyd het vir voorbereiding nie doen dit die vorige aand en stoor in die yskas. Gooi in die prut pot die volgende oggend met vloeistof en stel op laag, hoog of automaties.
- 3.6.5. Meeste vleis en groente verlang 8 – 10 ure op laag. 4 – 6 ure op hoog en 5 – 7 ure op auto. Sekere bestandele is nie geskik vir stadig kook nie. Pasta, seekos, melk en room moet altyd naby die einde van die kooktyd bygevoeg word. Sekere goed kan die kooktyd affekteer soos water, vet en die temperatuur en die groote van kos.
- 3.6.6. Kos wat in klein stukke is sal vinniger kook. 'n vorm van toets en weer toets sal die prutpot 'n perfekte kook item in die kombuis maak.
- 3.6.7. Groente vat langer om te kook en moet altyd in die onderste gedeelte van die pot wes.
- 3.6.8. Na kooktyd skakel af en los die glas deksel op. Daar is genoeg hitte om kos warm te hou vir 30 minute. As jy dit langer wil kos warm hou sit op lae stelling. Alle kos moet met vloeistof gedek word.
- 3.6.9. Verbruin die vleis en uie in 'n pan om te seel en vet te verminder en plaas dan in die prut pot. Dit is nie 'n

vereiste nie maar word aanbeveel.

- 3.6.10. Wanneer groot stukke gekook word hou dit laer as 2/3 van die pot en gooi toe met vloeistof. Indien nodig sy vleis in twee stukke

3.7 Na gebruik:

- 3.7.1. Ontkoppel van hoof krag toevoer.
- 3.7.2. Maak skoon soos in skoonmaak seksie

3.8. Dra handvatsels:

- 3.8.1. Die Toestel het hanvatsels and die kante van die prutpot vir maklike dra.

4. Skoonmaak

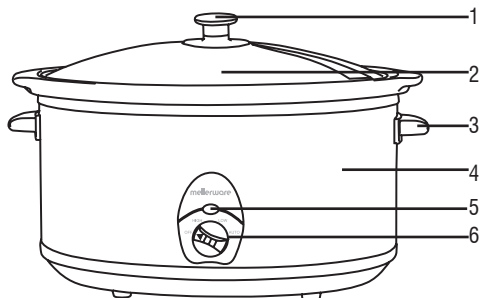
- 4.1. Ontkoppel van hoof krag toevoer en laat heeltemal afkoel voor skoonmaak begin.
- 4.2. Die keramiek pot kan met warm seep water gewas word. Dit kan ook geweek word met water binne in maar die pot mag nie water staan nie.
- 4.3. Die buitekant kan met 'n sagte klam doek skoongemaak word. Moenie in water druk nie
- 4.4. Geen oplosmiddels of skuurprodukte mag gebruik word nie.
- 4.5. Moenie in water druk of onder lopende water hou 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

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, puede garantizarse un uso totalmente satisfactorio y una larga vida del producto.



1. Descripción de piezas

- 1 Mango de tapa
- 2 Tapa
- 3 Manija táctil fresca
- 4 Carcasa de acero inoxidable
- 5 Luz de encendido
- 6 Mando de control de funciones

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, apta 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 como textiles, 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
- 2.1.11. 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, 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 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 los accesorios o los accesorios no están correctamente instalados.
- 2.3.3. No utilice el aparato cuando esté vacío.
- 2.3.4. Utilice el mango / s del aparato para llevarlo o moverlo.
- 2.3.5. No encienda el aparato mientras esté en uso o conectado a la red eléctrica.
- 2.3.6. No cubra la superficie o los alimentos con papel de aluminio y otros materiales similares.
- 2.3.7. Para mantener el tratamiento antiadherente en buenas condiciones, no utilice utensilios de metal o afilados.
- 2.3.8. Los líquidos hirviendo podrían desbordarse del receptáculo si está sobre llenado.
- 2.3.9. Desconecte el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso y antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
- 2.3.11. Este aparato debe guardarse fuera del alcance de los niños.
- 2.3.13. No guarde el aparato si todavía está caliente.
- 2.3.14. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso y manténgalo fuera del alcance de los niños, ya que este es un aparato eléctrico que alcanza altas temperaturas y puede causar quemaduras graves.
- 2.3.15. Tenga cuidado al manipular recipientes que contengan líquidos calentados en este aparato ya que pueden hervir con fuerza.
- 2.3.16. Si, por alguna razón, el aceite incendiarse, desconecte el aparato de la red y apague el fuego con la tapa, una cubierta o un paño grande de cocina. **NUNCA CON AGUA.**

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 utilizar el producto por la 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. Coloque la base sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor, lejos del borde de la superficie de trabajo. No lo use en el piso.
- 3.2.2. Coloque los alimentos y otros ingredientes en la olla de cocción lenta de cerámica y coloque la olla en la base. Cubrir con la tapa de cristal. Si necesita cocinar antes o cocinar alimentos antes de cocinar lentamente, esto debe hacerse en una sartén. No trate de dorar o precocinar los alimentos en la olla de cocción lenta.
- 3.2.4. Coloque la perilla de control en la posición OFF (APAGADO) antes de conectar la unidad a la toma principal. Apague y desenchufe la olla de cocción lenta después de cocinar y retire la olla de cocción lenta

usando guantes de horno

3.3. Ajuste automático / descongelación:

- 3.3.1. El ajuste AUTO / DEFROST permite al usuario configurar la cocción lenta para cocinar alimentos congelados durante el día y estar listo para el servidor 8-10 horas más tarde. Cuando está ajustado a AUTO DEFROST, la cocción lenta cocinará en HIGH hasta que el alimento se descongelen y alcance una temperatura predefinida, luego cambia a LOW y mantiene una temperatura de cocción baja constante.
- 3.3.2. Sin embargo, si desea prolongar el período de cocción, puede utilizar el ajuste LOW y si desea acortar el período de cocción puede utilizar el ajuste HIGH.

3.4. Acerca de la cocción lenta:

- 3.4.1. La cocción lenta ha sido siempre la mejor manera de preparar una comida caliente nutritiva con la preparación mínima y el máximo tiempo libre lejos de la cocina.
- 3.4.2. Tradicionalmente la cocción lenta se ha centrado en las sopas y cazuelas, pero con esta olla de cerámica de cocción lenta también puede producir la mayoría de las comidas familiares y platos de la cena moderna. Esta olla es conveniente, así como lucir lo suficientemente bueno para tomar directamente a la mesa para servir. (Siempre coloque la olla de cocción lenta sobre una estera o superficie a prueba de calor).
- 3.4.3. Este método de cocción es ideal para preparar cortes más duros de carne, dándoles el hervor largo y suave que asegura que se vuelven tiernos y llenos de sabor.

3.5. Alimentos adecuados para la cocción lenta y preparación:

La mayoría de los alimentos son adecuados para los métodos de cocción lenta; Sin embargo hay algunas pautas que necesitan ser seguidas.

- 3.5.1. Cortar las verduras de raíz en pequeñas, incluso piezas, ya que toman más tiempo para cocinar que la carne. Se deben saltar suavemente durante 2-3 minutos antes de cocinar lentamente. Asegúrese de que los vegetales de raíz se colocan siempre en la parte inferior de la olla y todos los ingredientes se sumergen en el líquido de cocción.
- 3.5.2. Corte el exceso de grasa de la carne antes de cocinar, ya que el método de cocción lenta no permite que la grasa se evapore.
- 3.5.3. Si se adapta una receta existente de la cocción convencional, es posible que necesite reducir la cantidad de líquido utilizado. El líquido no se evapora de la olla de cocción lenta en la misma medida que con la cocción convencional.
- 3.5.4. Nunca deje alimentos crudos a temperatura ambiente en la olla de cocción lenta.
- 3.5.5. No utilice la olla de cocción lenta para recalentar los alimentos.
- 3.5.6. Los frijoles rojos crudos deben ser empapados y

hervidos durante al menos 10 minutos para eliminar las toxinas antes de su uso en una olla de cocción lenta.

- 3.5.7. Inserte un termómetro de carne en las juntas de asados, jamonones o pollos enteros para asegurarse de que estén cocinados a la temperatura deseada.
- 3.5.8. El gres auténtico se calienta a altas temperaturas, por lo tanto la olla de cocción lenta puede tener manchas superficiales menores, la tapa de vidrio puede oscilar ligeramente debido a estas imperfecciones. La cocción a baja temperatura no produce vapor, por lo que habrá poca pérdida de calor. Debido al desgaste normal de la vida útil de los productos, la superficie externa puede comenzar a aparecer “enloquecida”.
- 3.5.9. No ponga la olla de cocción lenta o la tapa de cristal en un horno, congelador, y microondas o en una cocina de gas / eléctrico.
- 3.5.10. No someta la cocción lenta a cambios bruscos de temperatura. Agregar agua fría a una olla muy caliente podría hacer que se agriete.
- 3.5.11. No permita que la olla permanezca en el agua durante mucho tiempo (puede dejar agua en la olla para remojar).
- 3.5.12. Hay un área en la base de la olla de cocción lenta que tiene que permanecer Sin esmaltar para los propósitos de la fabricación. Esta área no esmaltada es porosa, por lo tanto absorberá el agua, esto debe ser evitado.

3.6. Consejos para la cocción lenta

- 3.6.1. La olla de cocción lenta debe estar por lo menos a la mitad para obtener los mejores resultados.
- 3.6.2. La cocción lenta retiene la humedad. Si desea reducir la humedad en la cocina, retire la tapa después de cocinar y gire el control a alto (si está ajustado a bajo o medio) y cocine a fuego lento durante 30 a 45 minutos.
- 3.6.3. La tapa no es un ajuste sellado. No lo quite innecesariamente, ya que el calor acumulado escapará. Cada vez que retire la tapa, deje unos 10 minutos adicionales para el tiempo de cocción. Si cocina sopas, deje un espacio de 5 cm entre la parte superior de la olla y la superficie del alimento para permitir que hierva a fuego lento.
- 3.6.4. Muchas recetas exigen cocinar durante todo el día, si no tienes tiempo para preparar la comida esa mañana, prepararla la noche anterior y almacenar la comida en un recipiente cubierto en el refrigerador.

Transfiera los alimentos a la olla de cocción lenta y agregue líquido / salsa. Seleccione la configuración

3.7 Una vez que haya terminado de utilizar el aparato:

- 3.7.1. Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- 3.7.2. Limpie el aparato como se describe en la sección de limpieza.

3.8. Asa de transporte / s:

- 3.8.1. Este aparato tiene un mango en el lado del cuerpo, lo que facilita el transporte cómodo.

4. Limpieza

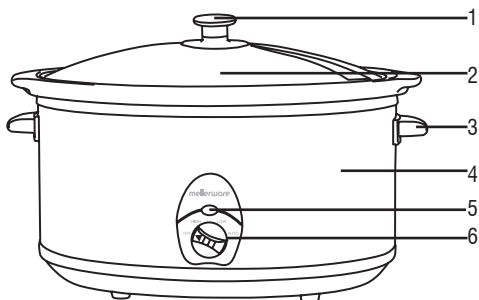
- 4.1. Desconecte el aparato de la red y deje que se enfríe completamente antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
- 4.2. El pote de cerámica también se puede limpiar con agua tibia y jabón. Para quitar los alimentos que se han cocinado en el fondo de la olla, simplemente remojar durante la noche en agua jabonosa y enjuagar al día siguiente.
- 4.3. Limpie el aparato con un paño húmedo con unas gotas de detergente y luego seque. **¡PRECAUCIÓN!** No sumerja las partes eléctricas de la cacerola en ningún líquido.
- 4.4. No utilice disolventes, ni productos con un pH ácido o base, tales como lejía, o productos abrasivos, para limpiar el aparato.
- 4.5. Nunca sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido o colóquelo bajo agua corriente.

5. Anomalías y reparación

- 5.1. Lleve el aparato a un servicio de asistencia técnica autorizado si el producto está dañado o si surgen otros problemas.
- 5.2. Si la conexión a la red eléctrica se ha dañado, debe ser sustituida y debe proceder como lo haría en caso de daños.

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 poignée de couvercle
- 2 couvercle
- 3 Poignée froide au toucher
- 4 boîtier en acier inoxydable
- 5 Voyant d'alimentation
- 6 bouton de commande de fonction

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 avec l'eau.
- 2.1.6. Gardez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables tels que les textiles, 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 secteur avant de brancher l'appareil
- 2.2.11. 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 prise multiple, vérifiez bien les notes car le courant utilisé par plusieurs appareils pourrait facilement dépasser la note de la prise multiple.
- 2.1.14. Si l'une des enveloppes de l'appareil est en panne, débranchez immédiatement l'appareil du secteur pour 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 froisser 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 enchevillés 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. Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'il est vide.
- 2.3.4. Utilisez la ou les poignées de l'appareil, pour le transporter ou le déplacer.
- 2.3.5. Ne tournez pas l'appareil lorsqu'il est utilisé ou connecté au secteur.
- 2.3.6. Ne couvrez pas la surface de cuisson ou les aliments avec du papier d'aluminium et d'autres matériaux similaires.
- 2.3.7. Pour garder le traitement antiadhésif en bon état, n'utilisez pas de métal ou d'ustensiles pointillés dessus.
- 2.3.8. Les liquides ébullis pourraient déborder de la réception si elle est trop remplie.
- 2.3.9. Débranchez l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de prendre toute tâche de nettoyage.
- 2.3.11. Cet appareil doit être stocké hors de portée des enfants.
- 2.3.13. Ne rangez pas l'appareil s'il est encore chaud.
- 2.3.14. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez et gardez-le hors de portée des enfants, car il s'agit d'un appareil électrique qui atteint des températures élevées et peut causer de graves brûlures.
- 2.3.15. Faites attention lorsque vous manipulez des récipients contenant des liquides chauffés dans cet appareil car ils peuvent bouillir farouchement.
- 2.3.16. Si, pour une raison quelconque, l'huile devait prendre feu, débranchez l'appareil du secteur et étouffer le feu à l'aide du couvercle, d'une couverture ou d'un grand chiffon de cuisine. JAMAIS AVEC L'EAU.

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 de d'entretien ou une personne spécialement qualifiée doit le remplacer afin d'éviter tout risque.
 - 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. Placez la base sur une surface sèche, résistante à la chaleur, loin du bord de la surface de travail. Ne pas utiliser sur le sol.
- 3.2.2. Placez les aliments et autres ingrédients dans la cuisinière à mijoteuse en céramique et placez le pot dans la base. Couvrir avec le couvercle en verre. Si vous devez pré-cuire ou brunir les aliments avant de cuire lentement, cela doit être fait dans une casserole. Ne pas essayer de brun ou pré-cuire les aliments dans la mijoteuse.
- 3.2.4. Réglez le bouton de commande sur la position OFF avant de brancher l'appareil dans la prise principale. Éteignez et débranchez la mijoteuse après la cuisson et retirez la mijoteuse à l'aide de gants de four.

3.3. Réglage automatique / dégivrage:

- 3.3.1. Le réglage AUTO / DEFROST permet à l'utilisateur de régler la mijoteuse à faire cuire des aliments surgelés pour la journée et être prêt à servir 8 à 10 heures plus tard. Lorsqu'il est réglé sur AUTO DEFROST, la mijoteuse va cuire sur HIGH jusqu'à ce que les dégivrages d'aliments atteignent une température préétablie, puis bascule vers BASSE et maintient une température de cuisson constante.
- 3.3.2. Toutefois, si vous souhaitez prolonger la période de cuisson, vous pouvez utiliser le réglage LOW et, si vous souhaitez raccourcir la durée de cuisson, vous pouvez utiliser le réglage HIGH.

3.4. À propos de la cuisson lente:

- 3.4.1. La cuisson lente a toujours été la meilleure façon de préparer un repas chaud nutritif avec une préparation minimale et un temps libre maximum loin de la cuisine.
- 3.4.2. Traditionnellement, la cuisson lente a été centrée sur les soupes et les casseroles, mais avec cette cuisinière ovale en céramique, vous pouvez également produire des repas familiaux et des plats de fête les plus modernes. Ce pot est aussi pratique et assez beau que vous pouvez l'amener directement à la table pour servir. (Placez toujours la mijoteuse sur un tapis ou une surface résistant à la chaleur).
- 3.4.3. Cette méthode de cuisson est idéale pour préparer des morceaux de viande plus sévères, ce qui leur confère une mijoteuse longue et douce qui garantit leur tendreté et leur saveur.

3.4. À propos de la cuisson lente:

- 3.4.1. La cuisson lente a toujours été la meilleure façon de préparer un repas chaud nutritif avec une préparation minimale et un temps libre maximum loin de la cuisine.
- 3.4.2. Traditionnellement, la cuisson lente a été centrée sur les soupes et les casseroles, mais avec cette cuisinière ovale en céramique, vous pouvez également produire

des repas familiaux et des plats de fête les plus modernes. Ce pot est aussi pratique et assez beau que vous pouvez l'amener directement à la table pour servir. (Placez toujours la mijoteuse sur un tapis ou une surface résistant à la chaleur).

- 3.4.3. Cette méthode de cuisson est idéale pour préparer des morceaux de viande plus sévères, ce qui leur confère une mijoteuse longue et douce qui garantit leur tendreté et leur saveur.
- 3.5.2. Garnir tout l'excès de graisse de la viande avant la cuisson, car la méthode de cuisson lente ne permet pas de s'évaporer.
- 3.5.3. Si vous adaptez une recette existante à partir de la cuisine conventionnelle, vous devrez réduire la quantité de liquide utilisé. Le liquide ne s'évapore pas de la cuisinière lente dans la même mesure qu'avec la cuisson conventionnelle.
- 3.5.4. Ne laissez jamais de nourriture non cuit à température ambiante dans la cuisinière lente.
- 3.5.5. N'utilisez pas la mijoteuse pour réchauffer les aliments.
- 3.5.6. Les haricots rouges non cuits doivent être trempés et bouillis pendant au moins 10 minutes pour éliminer les toxines avant leur utilisation dans une mijoteuse.
- 3.5.7. Insérez un thermomètre à viande dans des joints de rôti, des jambons ou des poulets entiers pour s'assurer qu'ils sont cuits à la température désirée.
- 3.5.8. Le grès authentique est allumé à des températures élevées; par conséquent, la mijoteuse peut avoir des imperfections superficielles mineures, le couvercle en verre peut varier légèrement en raison de cette imperfection. La cuisson à basse température ne produit pas de vapeur, de sorte qu'il y aura peu de perte de chaleur. En raison de l'usure normale de la durée de vie des produits, la surface extérieure peut commencer à apparaître «folle».
- 3.5.8. Ne placez pas la mijoteuse ou le couvercle en verre dans un four, un congélateur, un micro-ondes ou une table de cuisson électrique / gaz / électrique.
- 3.5.9. Ne soumettez pas la mijoteuse à des changements brusques de température. L'ajout d'eau froide à un pot très chaud pourrait provoquer une fissuration.
- 3.5.10. Ne laissez pas le pot rester dans l'eau pendant longtemps (vous pouvez laisser de l'eau dans le pot pour tremper).
- 3.5.11. Il y a une zone sur la base de la mijoteuse qui doit rester non glacée à des fins de fabrication. Cette zone non émaillée est poreuse, donc absorbera l'eau, cela devrait être évité.

3.6. Conseils pour la cuisson lente

- 3.6.1. La mijoteuse doit être au moins à moitié pleine pour obtenir les meilleurs résultats.
- 3.6.2. La cuisson lente conserve l'humidité. Si vous souhaitez réduire l'humidité dans la cuisinière, retirez le couvercle après la cuisson et réglez le contrôle sur haut (si réglé sur bas ou moyen) et laissez mijoter pendant 30 à 45 minutes.
- 3.6.3. Le couvercle n'est pas étanche. Ne pas enlever

inutilement lorsque la chaleur accumulée s'échappera. Chaque fois que vous retirez le couvercle, permettez 10 minutes supplémentaires au temps de cuisson. Si vous cuisine des soupes, laissez un espace de 5 cm entre le dessus du pot de cuisson et la surface de l'aliment pour permettre de faire mijoter.

- 3.6.4. Beaucoup de recettes exigent toute la journée de cuisson, si vous n'avez pas le temps de préparer des aliments ce matin, préparez-le la nuit précédente et rangez les aliments dans un récipient couvert dans le réfrigérateur.
- Transférer les aliments dans la cuisinière lente et ajouter du liquide / sauce. Sélectionnez le réglage bas, haut ou auto.
- 3.6.5. La plupart des recettes de viande et légumes nécessitent 8 à 10 heures en bas. 4-6 heures en haut et 5-7 heures sur auto. Certains ingrédients ne conviennent pas pour une cuisson lente. Les pâtes, les fruits de mer, le lait et la crème devraient être ajoutés vers la fin du temps de cuisson. Beaucoup de choses peuvent affecter la rapidité avec laquelle une recette cuisinera, l'eau et le contenu en graisse, la température initiale de la nourriture et la taille de la nourriture.
- 3.6.6. Les aliments coupés en petits morceaux seront plus rapides. Un degré d'essai et d'erreur sera nécessaire pour optimiser pleinement le potentiel de votre mijoteuse.
- 3.6.7. Les légumes prennent habituellement plus de temps pour cuire que la viande, alors essayez d'organiser les légumes dans la moitié inférieure du pot.
- 3.6.8. Une fois les aliments cuits, éteignez la cuisinière et laissez-la recouverte avec le couvercle. Il y aura suffisamment de chaleur dans la mijoteuse pour rester au chaud pendant 30 minutes. Si vous avez besoin de plus de temps pour que le réchauffeur s'éteigne à faible réglage. Tous les aliments doivent être recouverts d'un liquide, d'une sauce ou d'une sauce. Dans une casserole ou une cruche séparée, préparez votre liquide, votre sauce ou votre sauce et recouvrez complètement la nourriture dans la mijoteuse.
- 3.6.9. Pré-brunir la viande et les oignons dans une casserole pour sceller les jus réduit également la teneur en matières grasses avant d'ajouter à la mijoteuse. Ceci n'est pas nécessaire si le temps est limité, mais améliore la saveur.
- 3.6.10. Lors de la cuisson des joints de viande, de jambon et de volaille, etc., la taille et la forme de l'articulation sont importantes. Essayez de garder l'articulation inférieure au 2/3 du pot et de couvrir complètement avec de l'eau. Si nécessaire, couper en deux morceaux. Le poids des articulations doit être maintenu dans la limite maximale.

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

- 3.7.1. Débranchez l'appareil du secteur.
- 3.7.2. Nettoyez l'appareil comme décrit dans la section de nettoyage.

3.8. Poignée de transport/s:

- 3.8.1. Cet appareil a une poignée sur le côté du corps, ce qui facilite le transport confortable .

4. Nettoyage

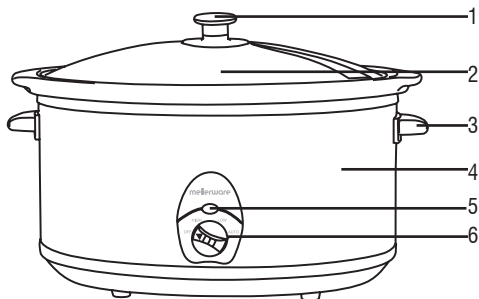
- 4.1. Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir complètement avant de prendre toute tâche de nettoyage.
- 4.2. Le pot en céramique peut également être nettoyé avec de l'eau chaude et savonneuse. Pour éliminer les aliments qui ont été cuits au fond du pot, simplement tremper pendant une nuit dans de l'eau savonneuse et rincer le lendemain.
- 4.3. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide avec quelques gouttes de liquide vaisselle puis séchez. MISE EN GARDE! Ne pas plonger les parties électriques de la casserole dans un liquide quelconque.
- 4.4. N'utilisez pas de solvants ou de produits avec acide ou à base de pH tel que l'eau de javel ou des produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- 4.5. Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide ou le placer sous l'eau courante.

5. Anomalies et réparation

- 5.1. Amenez l'appareil dans un service d'assistance technique 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.

Estimado cliente,

Obrigado por escolher comprar um produto da marca Mellerware. 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.



1. Descrição das Peças

- 1 Cabo da tampa
- 2 Tampa
- 3 Punho de toque fresco
- 4 Caixa de aço inoxidável
- 5 Luz de alimentação
- 6 Botão de controlo de funções

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 iluminada. 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, adequado para suportar altas temperaturas e longe de outras fontes de calor e contacto com a água.
- 2.1.6. Mantenha o aparelho afastado de material inflamável, como têxteis, 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 correctamente na tomada de corrente. 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 corrente 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 não ser 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 brincam 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 os acessórios não estiverem correctamente montados.
3. Não utilize o aparelho quando estiver vazio.
- 2.3.4. Use o (s) punho (s) do (s) aparelho (s) para transportá-lo ou movê-lo.
- 2.3.5. Não ligue o aparelho enquanto estiver a ser utilizado ou ligado à rede eléctrica.
2. Não cubra a superfície de cozedura ou os alimentos com papel alumínio e outros materiais semelhantes.
- 2.3.7. Para manter o tratamento anti-aderente em boas condições, não use utensílios metálicos ou afiados nele.
- 2.3.8. Os líquidos ferventes podem transbordar do recipiente se estiverem sobrecarregados.
- 2.3.9. Desligue o aparelho da rede eléctrica quando não estiver a ser utilizado e antes de efectuar qualquer tarefa de limpeza.
- 2.3.11. Este aparelho deve ser guardado fora do alcance das crianças.
- 2.3.13. Não guarde o aparelho se ainda estiver quente.
2. Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o uso e mantenha-o fora do alcance das crianças, pois este é um aparelho eléctrico que atinge temperaturas elevadas e pode causar graves queimaduras.
- 2.3.15. Tenha cuidado ao manusear recipientes com líquidos aquecidos neste aparelho, pois podem ferver ferozmente.
- 2.3.16. Se, por algum motivo, o óleo se incendiar, desligar o aparelho da corrente eléctrica e sufocar o fogo utilizando a tampa, a c

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. Coloque a base em uma superfície seca, nivelada, resistente ao calor, longe da borda da superfície de trabalho. Não use no chão.
- 3.2.2. Coloque o alimento e outros ingredientes no fogão lento cerâmico, e coloque o pote na base. Cubra com a tampa de vidro. Se você precisa pré-cozinhar ou marrom alimentos antes de cozinhar lento, isso deve ser feito em uma panela. Não tente dourar ou pré-cozinhar alimentos no fogão lento.
- 3.2.4. Coloque o botão de controlo na posição OFF (desligado) antes de ligar a unidade à tomada principal. Desligue e desconecte o fogão lento após o cozimento e retire o fogão lento usando luvas de forno.

3.3. Ajuste automático / descongelação:

- 3.3.1. A configuração AUTO / DEFROST permite que o usuário ajuste o fogão lento para cozinhar alimentos congelados para o dia e esteja pronto para o servidor 8-10 horas mais tarde. Quando ajustado para DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA, o Lento Fogão irá cozinhar em ALTO até que o alimento descongela e atinja uma temperatura predefinida, depois muda para BAIXO e mantém uma temperatura constante baixa de cozimento.
- 3.3.2. No entanto, se pretender prolongar o período de cozedura, pode utilizar a definição LOW e, se quiser abreviar o período de cozedura, pode utilizar a definição HIGH.

3.4. Sobre cozinha lenta:

- 3.4.1. Cozinhar lentamente sempre foi a melhor maneira de preparar uma refeição quente nutritiva com preparação mínima e máximo tempo livre longe da cozinha.
- 3.4.2. Tradicionalmente cozinha lenta centrou-se em sopas e caçarolas, mas com este oval cerâmico lento fogão você também pode produzir a maioria das famílias modernas refeições e pratos de jantar. Esta panela é conveniente, bem como olhar bem o suficiente para levar diretamente para a mesa para servir. (Sempre coloque o fogão lento em uma esteira ou superfície à prova de calor).
- 3.4.3. Este método de cozinhar é ideal para preparar cortes mais duros de carne, dando-lhes o cozimento longo, suave que garante que se tornam macios e cheios de sabor.

3.5. Alimentos adequados para cozinhar e preparar lentamente:

A maioria dos alimentos são adequados para métodos de cozimento lento; No entanto, existem algumas orientações que precisam ser seguidas.

- 3.5.1. Corte os legumes de raiz em pedaços pequenos e uniformes, pois levam mais tempo para cozinhar do que a carne. Eles devem ser suavemente salteado por 2-3 minutos antes de cozinhar lento. Certifique-se de que os legumes de raiz são sempre colocados no fundo do pote e todos os ingredientes são imersos no líquido de cozimento.
- 3.5.2. Aparar todo o excesso de gordura da carne antes de cozinhar, uma vez que o método de cozimento lento não permite que a gordura para evaporar.
- 3.5.3. Se adaptar uma receita existente do cozimento convencional, pode ser necessário reduzir a quantidade de líquido utilizado. Líquido não vai evaporar a partir do fogão lento na mesma medida que com a cozedura convencional.
- 3.5.4. Nunca deixe alimentos não cozidos à temperatura ambiente no fogão lento.
- 3.5.5. Não use o fogão lento para reaquecer alimentos.
- 3.5.6. Os feijões vermelhos não cozidos devem ser embebidos e fervidos durante pelo menos 10 minutos para remover toxinas antes de usar em um fogão lento.

- 3.5.7. Inserir um termómetro de carne em juntas de assados, presuntos ou galinhas inteiras para garantir que eles são cozidos à temperatura desejada.
- 3.5.8. Gres autêntico é acionado em altas temperaturas, portanto, o fogão lento pode ter pequenas manchas de superfície, a tampa de vidro pode balançar ligeiramente devido a essas imperfeições. A cozedura a baixa temperatura não produz vapor, pelo que haverá pouca perda de calor. Devido ao desgaste normal durante a vida útil dos produtos, a superfície externa pode começar a aparecer “enlouquecida”.
- 3.5.9. Não coloque o fogão lento ou a tampa de vidro num forno, congelador e microondas ou num fogão eléctrico / gás.
- 3.5.10. Não submeta o fogão lento a mudanças súbitas de temperatura. Adicionar água fria a um pote muito quente pode causar a rachadura.
- 3.5.11. Não deixe o pote ficar em água por um longo tempo (você pode deixar água no pote para molho).
- 3.5.12. Há uma área na base do fogão lento que tem que permanecerem vidros para finalidades da fabricação. Esta área em vidros é porosa, portanto, vai absorver água, isso deve ser evitado.

3.6. Dicas para cozinhar lento

- 3.6.1. O fogão lento deve estar pelo menos meio cheio para melhores resultados.
- 3.6.2. O cozimento lento mantém a umidade. Se você deseja reduzir a umidade no fogão, retire a tampa após o cozimento e gire o controle para alto (se definido para baixo ou médio) e cozinhe por 30 a 45 minutos.
- 3.6.3. A tampa não é um ajuste selado. Não remova desnecessariamente à medida que o calor acumulado escapar. Cada vez que retire a tampa, aguarde 10 minutos adicionais para o tempo de cozedura. Se cozinhar sopas, deixe um espaço de 5 cm entre o topo da panela de cozinhar ea superfície do alimento para permitir o cozimento a fogo brando.
- 3.6.4. Muitas receitas exigem cozinhar durante todo o dia, se você não tem tempo para preparar o alimento naquela manhã prepará-lo na noite anterior e armazenar os alimentos em um recipiente coberto na geladeira.
Transfira o alimento para o fogão lento e adicione líquido / molho. Selecione a configuração baixa, alta ou automática.
- 3.6.5. A maioria das receitas de carne e vegetais exigem 8-10 horas em baixa. 4-6 horas em alta e 5-7 horas em auto. Alguns ingredientes não são adequados para cozinhar lento. Massas, frutos do mar, leite e creme devem ser adicionados para o final do tempo de cozimento. Muitas coisas podem afetar a rapidez com que uma receita irá cozinhar, água e teor de gordura, temperatura inicial do alimento eo tamanho do alimento.
- 3.6.6. Alimentos cortados em pedaços pequenos vão cozinhar mais rápido. Um grau de “tentativa e erro” será necessário para otimizar totalmente o potencial do seu fogão lento.
- 3.6.7. Vegetais geralmente levam mais tempo para cozinhar do que carne, então tente e arranjar legumes na metade

inferior do pote.

- 3.6.8. Depois que os alimentos estiverem cozidos, desligue o fogão e deixe coberto com a tampa. Haverá bastante calor no fogão lento para manter morno por 30 minutos. Se você precisar de mais tempo para manter quente mude para a configuração baixa. Todos os alimentos devem ser cobertos com um líquido, molho ou molho. Em uma panela separada ou jarro preparar o seu líquido, molho ou molho e cobrir completamente a comida no fogão lento.
- 3.6.9. Pre-browning carne e cebola em uma panela para selar os sucos também reduz o teor de gordura antes de adicionar ao fogão lento. Isto não é necessário se o tempo é limitado, mas melhora o sabor.
- 3.6.10. Ao cozinhar juntas de carne, presunto e aves, etc o tamanho ea forma da articulação é importante. Tente manter a articulação no 2/3 inferior do pote e cobrir totalmente com água. Se necessário corte em duas partes. O peso da articulação deve ser mantido dentro do limite máximo.

3.7 Depois de terminar de usar o aparelho:

- 3.7.1. Desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- 3.7.2. Limpe o aparelho conforme descrito na secção de limpeza.

3.8. Pega de transporte / s:

- 3.8.1. Este aparelho tem uma pega na lateral do corpo, o que facilita o transporte confortável.

4. Limpeza

- 4.1. Desligue o aparelho da rede eléctrica e deixe-o arrefecer completamente antes de efectuar qualquer tarefa de limpeza.
- 4.2. O vaso de cerâmica também pode ser limpo com água morna e sabão. Para remover quaisquer alimentos que foram cozidos no fundo do pote, simplesmente mergulhe durante a noite em água com sabão e enxaguar no dia seguinte.
- 4.3. Limpe o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e depois seque. **CUIDADO!** Não mergulhe as peças eléctricas da panela em nenhum líquido.
- 4.4. Não utilize solventes, nem produtos com pH ácido ou básico, tais como lixívia ou produtos abrasivos, para a limpeza do aparelho.
- 4.5. Nunca submergir o aparelho em água ou qualquer outro líquido ou colocá - lo sob água corrente.

5. Anomalias e reparos

- 5.1. Leve o aparelho a um serviço de assistência técnica autorizado se o produto estiver danificado ou se 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.

CONTENTS

Breakfast

- 3 Breakfast Casserole
- 4 Eggs Florentine

Vegetarian

- 5 Courgette Casserole
- 6 Mexican Refried Beans
- 7 Potatoes Euphoria
- 8 Red Beans And Barley Casserole
- 9 Pasta With Eggplant Sauce
- 10 Sweet Spiced Sweet Potatoes
- 11 Spanish Paella Rice
- 12 Barley Stuffed Cabbage Rolls
- 13 Curry Vegetables

Seafood

- 14 Shrimp Creole
- 16 Shrimp Marinara
- 17 Athenian Shrimp In Tomato And Feta Sauce

Soups

- 17 Ham And Bean Soup
- Split Pea Soup With Sausage

Pork

- 19 Cheesy Pork And Potatoes
- 20 Golden Glow Pork Chops
- 21 Rathskeller Pork
- 22 Mushroom Pork Chops
- 23 Cantonese Pork
- 24 Apple-Apricot Pork Chops
- 25 Chinese Casserole

Lamb

- 26 Plum Roast Lamb
- 27 Stuffed Roast Lamb
- 28 Mediteranean Lamb
- 29 Rosemary And Mushroom Lamb Shanks
- 30 Lamb Chops
- 31 Lamb Chops In Apricot Curry
- 32 Fruity Lamb Shanks
- 33 Lamb Roast

Beef

- 34 Chile And Corn Chip Meat Loaf
- 35 Roast Beef
- 36 Ravioli Casserole
- 37 Spicy Wine Slow Cooker Roast
- 38 Apple Corned Beef
- 39 Cabbage Rolls
- 40 Waldorf Astoria Stew
- 41 Thai Curry Beef
- 42 Beef Ragout
- 43 Family Favourite Casserole
- 44 Apple & Brown Sugar Corned Beef
- 45 Sirloin Tip Roast
- 46 Texan Roast
- 47 Teriyaki Steak
- 48 Corned Beef And Vegetables
- 49 Beef Stroganoff
- 50 Beef Kabob
- 51 Mediteranean Beef Potroast With Vegetables
- 52 Sauerkraut And Ribs

Chicken

- 53 Apricot Lemon Chicken
- 54 Apricot Ginger Chicken
- 55 Creamy Chicken

Desserts

- 56 Apple Cobbler
- 57 Coconut Rice
- 58 Stewed Plums
- 59 Blueberry Dessert Dumplings
- 60 Creamy Orange Cheesecake

Breakfast Casserole

BREAKFAST

Ingredients

- 6 eggs, beaten
- 700g of bulk sausage browned and drained
- 1 & 1/2 cups milk
- 1 cup shredded cheddar cheese
- 8 slices bread, torn into pieces
- 1 tsp salt
- 1/2 tsp dry mustard
- 1 cup shredded mozzarella cheese

Method

Mix together all ingredients except the mozzarella cheese. Pour into greased slow cooker.

Sprinkle mozzarella cheese over top. Cover and cook on high for 2 hours and then 1 hour on low.

Eggs Florentine

BREAKFAST

Ingredients

- 1 TB vegetable oil
- 1 cup grated old Cheddar cheese
- 1 pkg. (280g.) frozen spinach, thawed and drained
- 2 slices cubed crustless white bread.
- 1 cup sliced fresh mushrooms
- 1/2 cup chopped green onions
- 30g diced red bell pepper or pimientos
- 6 eggs
- 1/2 cup cream
- 1/2 cup milk
- 1/2 cup water
- Salt and ground black pepper, to taste
- 1/2 tsp. paprika

Method

Grease the sides and bottom of the slow cooker with vegetable oil.

Layer 1/2 cup cheese, spinach, bread, mushrooms, onions and red pepper.

Mix eggs, cream, milk, water, and salt and pepper in a separate bowl and then pour evenly over layered mixture. Sprinkle with the remaining 1/2 cup cheese and paprika. Cook for 1-1/2 hours on LOW heat setting in the slow cooker, or 1-1/2 to 2 hours

on HIGH heat setting.

Mexican Refried Beans

VEGETARIAN

Ingredients

- 450g dried pinto beans
- 230g dried black beans
- 3 to 4 onions, diced
- 1 & 1/2 tsp. ground cumin
- 1 tsp. ground cinnamon
- 1/2 tsp. ground black pepper
- 1/4 tsp. ground hot cayenne pepper
- 1 can (200ml) tomato puree
- 1 jar (approx 400ml) salsa, hotness according to your preference

Method

Simmer the beans in 1 to 2 litres of water for 30 minutes (either in your slow cooker on high or in another pot on the stove), then drain the water and rinse the beans. The beans should have expanded and softened slightly. Add to

the beans:

Add a little water if needed and cook overnight on low. The beans are generally cooked enough to eat in 3 to 4 hours, but they can be cooked as long as 12 hours with no harm to them. Of course, they will taste better if given time to flavor through. If you want to give your beans a “refried beans” texture and appearance, forget about the bacon grease and frying pan. Just get your hands into it and squish them up! These are great in burritos. You can scramble some eggs with green pepper, mushrooms, and onions, then serve the beans and eggs together as “huevos rancheros”. They also work well served with tortilla chips for scooping, with melted cheddar cheese lettuce, tomato and sour cream layered over the beans. Serves 8 to 10. Leftovers freeze well.

Red Beans and Barley Casserole

VEGETARIAN

Ingredients

- 1 cup uncooked barley, rinsed (use long cooking variety; not pearled barley)
- 1 small red onion, finely chopped

- 1 large rib celery, chopped
- 1 medium garlic clove, minced
- 1/4 tsp. red pepper flakes, crushed, or more to taste
- 1 can (410g) kidney beans, rinsed and drained
- 820g canned crushed tomatoes
- 2 bay leaves
- 3 cups fat free vegetable broth
- 1/4 tsp. ground black pepper
- 1 tsp. table salt

Method

Place all ingredients in order listed in the slow cooker. Do not stir.

Cover and cook on LOW heat setting for 7 hours. Stir and serve

Serves 6.

Sweet Spiced Sweet

Potatoes

VEGETARIAN

Ingredients

- 1 kg sweet potatoes, peeled and diced
- 1/2 cup packed brown sugar
- 1 tsp. cinnamon
- 1/2 tsp. ground nutmeg
- 1/2 tsp. grated orange peel
- Juice of 1 medium orange
- 1/4 tsp. salt
- 1 tsp. vanilla extract
- Garnish: Chopped toasted pecans, optional

Method

Place all ingredients in the slow cooker. Cover and cook on LOW heat setting for 4 hours or on HIGH heat setting for 2 hours or until potatoes are tender. Sprinkle with pecans before serving, if desired.

Serves: 6

Variation:

Mash potatoes; add 1/4 cup whipping cream. Sprinkle with a mixture of sugar and cinnamon.

Barley Stuffed Cabbage Rolls

VEGETARIAN

Ingredients

- 1 large head green cabbage, cored
- 1 TB olive oil
- 1 & 1/2 cups finely chopped onion
- 3 cups cooked pearl barley
- 3/4 cup crumbled feta cheese
- 1/2 cup dried currants
- 2 TB pine nuts, toasted
- 2 TB chopped fresh parsley
- 1/2 tsp. salt, divided
- 1/4 tsp. ground black pepper, divided
- 1/2 cup apple juice
- 1 TB cider vinegar
- 1 tin (410g.) crushed tomatoes, undrained

Method

Steam cabbage head 8 minutes; cool slightly. Remove 16 leaves from cabbage head; place remaining cabbage in the bottom of the slow cooker. Cut off raised portion of the center vein of each cabbage leaf (do not cut out vein); set trimmed cabbage leaves aside.

Saute onion in a frying pan until tender.

Remove from heat; stir in barley and next 4 ingredients (through to parsley). Stir in 1/4 teaspoon salt and 1/8 teaspoon pepper.

Place cabbage leaves on a flat surface; spoon about 1/3 cup barley mixture into cen-

ter of each cabbage leaf. Fold in edges of leaves over barley mixture; roll up. Arrange cabbage rolls in bottom of a 5 quart crock pot/slow cooker. Combine the remaining 1/4 teaspoon salt, remaining 1/8 teaspoon pepper, apple juice, vinegar, and tomatoes; pour evenly over cabbage rolls. Cook the rolls on LOW heat setting for 6 to 8 hours or cover and cook on HIGH heat setting for 2 hours or until thoroughly heated. Yield: 4 servings (4 rolls & 2 TBS sauce)

Shrimp Creole

SEAFOOD

Ingredients

- 1 1/2 chopped onion
- 3/4 cup chopped celery
- 6 garlic cloves, crushed or minced
- 3/4 cup chopped green pepper
- 820g (2 tins) canned tomatoes
- 450ml tomato puree
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 1/2 teaspoon black pepper
- 1 tsp crushed red pepper flakes

- 1 bay leaf
- Tabasco, as much as you can stand
- 1kg shrimp, shelled and deveined

Method

Combine all ingredients except shrimp in the slow cooker and stir to blend well. Cover and cook on high for 5 hours or low for 9 hours. If cooking on low, turn to high for the last hour. Add shrimp and cook for 15 minutes longer. Increase all ingredients by 50% for a 6.5L slow cooker. Serve over rice.

Athenian Shrimp In Tomato And Feta Sauce

SEAFOOD

Ingredients

- 2 tablespoons olive oil
- 1 medium onion; chopped
- 1 garlic clove; minced
- 2 tins canned tomatoes in thick puree - (820g)
- 1 tin tomato paste
- 1/4 cup dry wine or vermouth
- 2 tablespoons chopped parsley
- 1 teaspoon dried oregano
- 1/4 teaspoon freshly-ground black pepper
- 700g medium shrimp; peeled, deveined
- 60g feta cheese; cut into small cubes

Method

Heat oil in a saute pan and add the onion and garlic. Cook, stirring often, until the onion is softened, about 4 minutes.

Transfer to the slow cooker. Add the tomatoes with their puree, the tomato paste, wine, parsley, oregano and pepper. Cover and cook for 6 to 8 hours on LOW. Increase the heat to HIGH and add the shrimp. Cook just until the shrimp are firm and have turned pink, about 15 minutes. Stir in the feta cheese and serve immediately.

Serves 4

Split Pea Soup with Sausage

MEAT - SOUP

Ingredients

- 250g. smoked sausage, cut lengthwise, then cut into thick slices
- 500g dried split peas, sorted, rinsed and drained
- 3 medium carrots, peeled and sliced
- 2 celery ribs, sliced
- 1 medium onion, chopped
- 3/4 tsp. dried marjoram leaves
- 1 bay leaf
- 2 cans (approx 450g ea.) reduced sodium chicken broth

Method

Heat small skillet over medium heat. Add sausage; sauté 5 to 8 minutes or until browned. Drain well.

Combine sausage and remaining ingredients in the slow cooker.

Cover and cook on LOW heat setting for 4 to 5 hours or

until peas are tender.

Turn off heat. Remove and discard bay leaf. Cover and let stand for 15 minutes to thicken.

Serves 6.

Golden Glow Pork Chops

MEAT - PORK

Ingredients

- 4 – 6 pork chops
- 1/4 cup brown sugar or honey
- 1/2 tsp cinnamon
- 1/4 tsp cloves
- 250g (approx) tomato puree
- 820g (approx) tinned cling peach halves
- 1/4 cup vinegar
- Salt and pepper

Method

Lightly brown pork chops on both sides in large skillet. Pour off excess fat. Combine brown sugar or honey, cinnamon, cloves, tomato puree, 1/4 cup syrup from

peaches, and vinegar. Sprinkle chops with salt and pepper. Arrange chops in slow cooking pot. Place drained peach halves on top. Pour tomato mixture over all. Cover and cook on low for 4 to 6 hours.

Serves 6

Mushroom Pork Chops

MEAT - PORK

Ingredients

- 4 pork loin chops (about 1kg.), cut 2cm thick.
- 1 TB vegetable oil
- 1 small onion, thinly sliced
- 2 TB quick cooking sago
- 300g (approx) cream of mushroom soup, undiluted
- 1/2 cup apple juice or apple cider
- 1&1/2 tsp. Worcestershire sauce
- 2 tsp. snipped fresh thyme or 3/4 tsp. dried

- 1/4 tsp. garlic powder
- 1&1/2 cups sliced mushrooms
- Fresh thyme sprigs, optional

Method

Trim fat from chops. In a large skillet, heat oil over medium heat. Add chops; sauté until browned, turning to brown evenly. Drain off fat. Place onion in the slow cooker and add chops. In a medium bowl, combine sago, mushroom soup, apple juice, Worcestershire sauce, thyme, and garlic powder; stir in mushrooms. Pour over chops in slow cooker.

Cover and cook on LOW heat setting for 8 to 9 hours or on HIGH heat setting for 4 to 4-1/2 hours. If desired, garnish with thyme sprigs.

Serves 6

Tip: If you prefer to use a 6.5L slow cooker, use 6 pork loin chops. Leave remaining ingredient amounts the same and prepare as above.

Apple-Apricot Pork Chops

MEAT - PORK

Ingredients

- 1 kg pork filets or chops
- 1 cup chopped apple
- 1 cup chopped dried apricot
- 1 medium onion, chopped
- 2 ribs celery, sliced in 1/2-inch pieces
- 1/2 cup apple juice
- 1/2 cup brown sugar
- 1/4 cup dry sherry or dry white wine, or more apple juice
- salt and pepper to taste
- 1&1/2 tablespoons cornstarch mixed with 2 table-
spoons cold water

Method

Combine all ingredients; cover and cook on LOW for 7 to 9 hours, or 3.5 to 4.5 hours on HIGH. About 20 to 30 minutes before serving, pour liquid into a separate container to skim off excess fat. Stir in cornstarch mixture and return broth to slow cooker. Continue cooking on low until sauce is smooth and thickened.

Serves 4 to 6.

Plum Roast Lamb

MEAT - LAMB

Ingredients

- 1 piece roasting lamb
- 1 cup plum jam
- 1 tbls tomato sauce
- Peel of 1 lemon (peeled into strips with a peeler - no pith)
- 1 tbls lemon juice
- 1 tbls red wine vinegar
- 1 tsp grated ginger
- 1 tsp sweet chili sauce

Method

Put the meat in the slow cooker.

Combine all the other ingredients and pour over the meat.

Cook on low for about 8 hours (or probably about 4 hours on high).

When ready drain out some of the liquid from the slow cooker and put it in a saucepan, and boil. In a cup, add about 2 teaspoons of corn flour to enough water to make a paste and add it to the saucepan whilst stirring. This will make the sauce thicken and in doing so will separate off the oil. Pour

any oil off and use the sauce with the meat

Mediterranean Lamb

MEAT - LAMB

Ingredients

- 1 kg boneless lamb, cut into large pieces
- 2 cups sliced potatoes
- 1 cup converted rice
- 2 onions, sliced
- 1 teaspoon salt
- 1/2 teaspoon pepper
- 1 teaspoon ground cumin
- 500g courgettes, sliced
- 350g artichoke hearts, halved
- 2 cups diced tomatoes

Method

Place sliced potatoes in the bottom of the slow cooker. Layer remaining ingredients on top. Pour 2 cups of water (or broth) over all. Cover and cook on low 8 to 10 hours.

Lamb Chops

MEAT - LAMB

Ingredients

- 1 tablespoon vegetable oil
- 4 loin lamb chops
- 2 tablespoons all-purpose flour
- 2/3 cup beef broth or chicken broth
- 410g tinned diced tomatoes
- 1 clove of garlic, minced
- 1 tablespoon tomato paste
- 4 ribs celery, thinly sliced
- 1 tsp salt
- freshly ground pepper to taste
- chopped parsley

Method

Heat oil in pan. Coat lamb chops with flour and brown quickly. Transfer chops to slow cooker. Add remaining ingredients to pan and bring to a boil. Pour over lamb and cook on HIGH for 30 minutes, then on LOW for 5-7 hours. Taste to check seasoning and sprinkle with plenty of chopped parsley.

Serves 4.

- Pinch of salt

Method

Place Shanks in slow cooker. Scatter around the prunes and apricots
Mix all other ingredients in bowl or jug.
Pour over shanks and fruit.
Cook on low for 9-10 hours.
Serves 4-6
Serve with roast or steamed vegies.

Fruity Lamb Shanks

MEAT - LAMB

Ingredients

- 4-6 Lamb Shanks
- 1 cup dried Apricots
- 1 cup prunes - de stoned
- 1 cup water
- 2 tblsp white vinegar
- 1/2 cup castor sugar
- 1/2 tsp ground allspice
- 1/2 tsp ground cinnamon
- 1/4 tsp ground cloves

Chile and Corn Chip Meat Loaf

MEAT - BEEF

Ingredients

- 1 cup corn chips
- 1 small green chilli, seeded and finely chopped
- 2 Tbs finely chopped fresh coriander
- 1 tsp chilli powder
- 1/2 tsp cumin
- 1/4 tsp salt
- 1 egg, slightly beaten
- 220g tomato puree
- 500g lean ground beef

Method

Crush corn chips until they are coarse crumbs. In a large bowl, combine corn chips, green chilli, coriander, chilli powder, cumin, and salt. Stir in egg, half of the tomato, and the ground beef. Form mixture into an 20cm loaf. Place loaf on a trivet in your slow cooker. Spoon remaining tomato sauce over loaf. Cover and cook on Low about 4 hrs or until done.

Ravioli Casse- role

MEAT - BEEF

Ingredients

- 700g ground beef
- 1 medium onion, chopped
- 1 clove garlic, minced or 1/8 tsp. garlic powder
- 2 tins (820g) tomato puree
- 1 tin (410g) whole stewed tomatoes
- 1 tsp. each dried crushed oregano, Italian seasoning
- to taste salt and pepper
- 300g chopped spinach,
- 400g bowtie pasta, cooked and drained
- 1/2 cup grated parmesan
- 1 & 1/2 cups shredded mozzarella cheese

Method

In a large skillet over medium-high heat, brown ground beef, onions and garlic. Cook until onion becomes clear and soft, approximately 20 minutes. Drain excess fat. Transfer meat mixture to slow cooker. Add tomatoes, tomato puree oregano, Italian seasoning, salt and pepper, stirring to break up stewed tomatoes. Cover and cook .on Low for 7 - 8 hours or on High for 3-1/2 - 4 hours. During last 30 minutes of cooking, turn on High (if using Low). Stir in

cooked pasta, spinach and cheese. Serve immediately when mozzarella is melted. Makes 6 servings.

Apple Corned Beef

MEAT - BEEF

Ingredients

- 1 corned beef brisket
- 1 litre. apple juice
- 1 cup brown sugar
- 1 Tbls. prepared mustard
- 8 small potatoes
- 2 med. carrots, in chunks
- 1 onion, peel, and cut in eighths
- 1/2 head cabbage, cut in chunks

Method

Place ingredients in large slow cooker (cut meat in half if needed). Stir to mix. Cook 4 - 5 hours on high or 8 - 10 on low. Remove meat and vegetables and some of the cooking liquid. Slice meat thinly across the grain. Serve with vegetables and some of the liquid.

Waldorf Astoria Stew

MEAT - BEEF

Ingredients

- 1 kg. beef - Sirloin, cut up (raw)
- 2 cups potatoes, cut in large pieces
- 2 cups carrots, cut in large pieces
- 2 cups celery, cut in large pieces
- 1 bag frozen onions (small)
- 1 slice white bread, cut up
- 1 tin whole tomatoes (and juice)
- 2 tbsps. dry minced onion
- 3 tbsps. quick cooking tapioca
- 1 tbsps. sugar

- 1 can tomato soup
- Salt to taste
- Pepper to taste

Method

Place all in a large slow cooker. Cover and cook at low setting for 5 hours. Do not stir. Makes 6 to 8 servings. Add whatever additional vegetables you like. 6 to 8 servings

- 1/4 cup dried minced onion
- 3 TB tomato paste
- 1/2 tsp. lemon pepper
- 260g frozen Italian green beans, thawed and drained
- 2 cups (250g) fresh small whole mushrooms, halved
- 1/2 cup buttermilk
- 300g fettuccine, cooked and drained, or pasta of your choice
- Pine nuts, garnish, optional

Method

Trim fat from beef. Cut meat into 2cm pieces. Preheat skillet over medium heat. Brown meat, half at a time. Place in the slow cooker.

In a bowl combine soup, water, onion, tomato paste, and lemon pepper. Pour mixture over the meat. Cover; cook on LOW heat setting for 8 to 10 hours or on HIGH heat setting for 4 to 5 hours.

To serve, if cooking on low, turn slow cooker heat to high. Run frozen beans under cold

running water to separate; add to slow cooker with mushrooms. Stir in buttermilk. Cook, covered, on high-heat setting for 30 minutes more or till beans are crisp-tender. Serve over hot, cooked fettuccine.

Beef Ragout

MEAT - BEEF

Ingredients

- 700g boneless beef top round steak, cut into large cubes
- 1 can (approx 325g.) condensed cheddar cheese soup
- 1/2 cup water

Apple & Brown Sugar Corned Beef

MEAT - BEEF

Ingredients

- 1 corned beef brisket
- 1 litre apple juice
- 1 cup brown sugar
- 1 Tbsp prepared mustard
- 8 small potatoes
- 2 medium carrots, pared and cut into chunks
- 1 onion, peeled and cut into eights
- 1/2 head cabbage, cut into chunks

Method

Place all ingredients in slow cooker (cut meat in half if necessary). Stir to mix.

Cook on high for 4 to 5 hours on high or 8 to 10 hours on low.

Remove meat and vegetables and some of the cooking liquid.

Slice meat thinly across the grain.

Serve with the vegetables and some of the liquid.

Texan Roast

MEAT - BEEF

Ingredients

- 1,5kg brisket, shoulder, or chuck roast
- 1 teaspoon salt
- 300g carrots, peeled, trimmed and chopped
- 1 large onion, peeled and chopped
- 1 cup tomato sauce
- 1/2 teaspoon coarse ground black pepper
- 1/4 cup Worcestershire sauce
- 1 teaspoon dry mustard
- 3 cloves garlic, pressed
- 1/4 cup lemon juice (fresh or reconstituted)

Method

Cut brisket into medium size chunks. Sprinkle with salt. Place in carrots and onions in bottom of slow cooker. Place brisket on top. Mix together remaining ingredients and pour on top of brisket. Cover and cook on low for 8 to 10 hours.

Corned Beef and Vegetables

MEAT - BEEF

Ingredients

- 1kg medium new potatoes, (about 8), cut in half
- 2 cups baby carrots
- 1 cup frozen small whole onions, thawed
- 1.5-2kg corned beef brisket
- 1/8 tsp. ground black pepper
- 1/2 cup water
- 1 TB Worcestershire sauce
- 1 TB cornstarch
- 2 TB cold water

Method

Mix potatoes, carrots and onions in the slow cooker.

Thoroughly rinse corned beef. Place beef on vegetables; sprinkle with pepper. Mix 1/2 cup water and the Worcestershire sauce; pour over beef.

Cover and cook on LOW heat setting for 8 to 9 hours or until beef and vegetables are tender.

Remove beef and vegetables from slow cooker; cover to keep warm. Pour juices into a saucepan; heat to boiling.

Mix cornstarch and cold water until smooth; stir into juices. Cook, stirring constantly, until sauce has thickened. Serve sauce with beef and vegetables.

Makes 8 to 10 servings.

Beef Kabob

MEAT - BEEF

Ingredients

- 500g beef sirloin, cut into strips
- 1 lg. onion, cut into strips
- 1 lg. bell pepper, cut into strips
- 1 (410g) can Italian Style Stewed tomatoes
- 1 (170g.) can tomato paste
- Garlic powder, to taste
- Onion powder, to taste
- Worcestershire sauce



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 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

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)

5. 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.
6. 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.
7. NB: The warranty on replaced products will be from the original date of purchase and not from when the date replacement was made.
8. All repairs carry a 3 month warranty even if this falls outside of the 2 year warranty period.
9. 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.
10. 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 are warranted for 3 months 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@chwsa.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, 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
- 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
- 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@chwsa.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@chwsa.co.za

www.creativehousewares.co.za

Cape Town

120 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



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, as 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 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 uitskop 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 opgeskander word na die Mellerware webtuiste vir veilige bewaring - sien keersy vir meer inligting.)
2. Indien 'n terugbetaling of omruiling van die produk nodig is moet die produk volledig wees met al die bykomstighede, onderdele en verpakking. Toebehoore 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 of 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 standaarde, 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 kliënte 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@chwsa.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 diensentrums 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:

- aansporings 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, 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
- 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
- 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 fakske of lêers nie ontvang nie.

6. Vir hulp met registrasie e-pos asseblief: marketing@chwsa.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@chwsa.co.za 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

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

