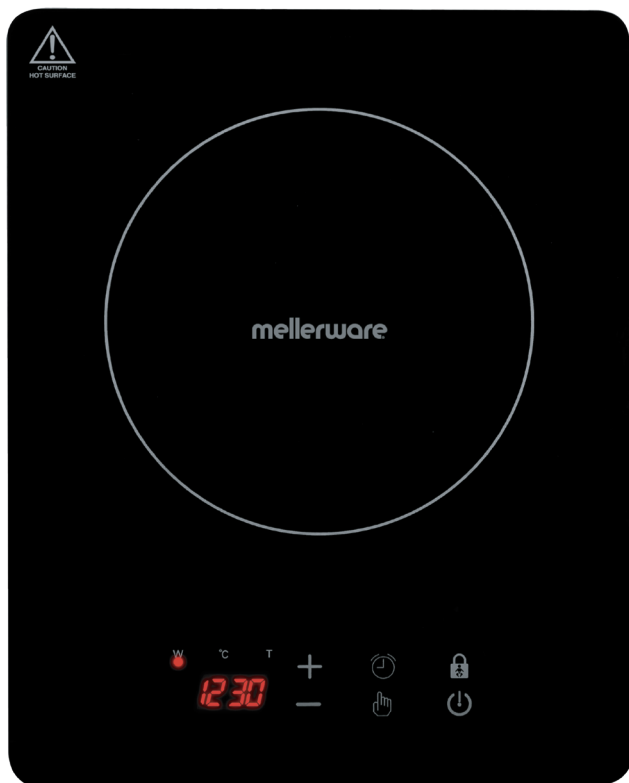


mellerware®

makes life easier

CAPRI 1800W Induction cooker



complies with
INTERNATIONAL
IEC60335
SAFETY SPECIFICATIONS

m
1800W

2 YEAR
WARRANTY

Model:
27240B

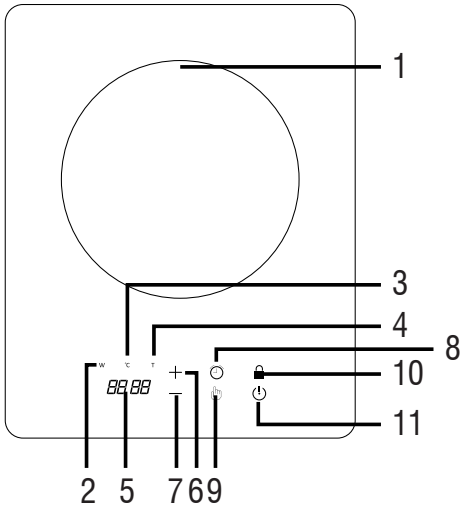
2 YEAR
WARRANTY
1 YEAR RETAIL &
1 YEAR EXTENDED



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. Black crystal glass plate
2. Power icon
3. Temperature icon
4. Time icon – counts down
5. Display screen
6. Plus selection – increases time/temperature
7. Minus selection – decreases time/temperature
8. Timer selection
9. Function selection – used to scroll through Power, temperature and time functions
10. Child lock selection
11. On/Off (Power)

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. Clut-

tered and dark areas invite accidents.

2.1.2. Use the appliance in a well-ventilated area.

2.1.3. Do not place the appliance on hot surfaces, such as cooking plates, gas burners, ovens or similar items.

2.1.4. Keep children and bystanders away when using this appliance.

2.1.5. Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface suitable for withstanding high temperatures and away from other heat sources and contact with water.

2.1.6. Keep the appliance away from flammable material such as textiles, curtains, cardboard or paper, etc.

2.1.7. Do not place flammable material near the appliance.

2.1.8. Do not use the appliance in association with a programmer, timer or other device that automatically switches it on.

2.1.9. Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.

2.1.10. Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains power supply voltage before plugging in the appliance.

2.1.11. Connect the appliance to the mains power supply with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.

2.1.12. The appliance's plug must fit into the mains power supply socket properly. Do not alter the plug.

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

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

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

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

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

2.1.18. Do not clip or crease the power cord.

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

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

- 2.1.21. The appliance is not suitable for outdoor use.
- 2.1.22. Power cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the appliance must not be used.
- 2.1.23. Do not touch the plug with wet hands.

2.2. Personal safety:

- 2.2.1. CAUTION: Do not leave the appliance unattended during use as there is a risk of an accident.
- 2.2.2. Do not touch the heated parts of the appliance, as it may cause serious burns.
- 2.2.3. This appliance is only for domestic use, not for industrial or professional use. It is not intended to be used by guests in hospitality environments such as bed and breakfast, hotels, motels, and other types of residential environments, even in farmhouses, areas of the kitchen staff in shops, offices and other work environments.
- 2.2.4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 2.2.5. This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

2.3. Use and care:

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

power supply and DO NOT USE WATER TO PUT THE FIRE OUT.

2.4. Service:

- 2.4.1. Make sure that the appliance is serviced only by suitably qualified technician, and that only original spare parts or accessories are used to replace existing parts/accessories.
- 2.4.2. If the power cord is damaged, the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person must replace it in order to avoid a hazard.
- 2.4.3. Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

3. Instructions for use

3.1. Before use:

- 3.1.1. Remove the appliance's protective film (if applicable).
- 3.1.2. Before using the product for the first time, clean the parts that will encounter food in the manner described in the cleaning section.
- 3.2. Use and care:
- 3.2.1. Unroll the power cord completely before plugging it in.
- 3.2.2. Place your appliance on a flat, dry, stable surface.
- 3.2.3. Place your cooking pot in the centre of the black crystal glass plate. (10-24cm cookware is suitable).
- 3.2.4. Add your ingredients to the cookware.
- 3.2.5. Connect the appliance to the mains power supply. The power button will display a red light.
- 3.2.6. Press the Power button.
- 3.2.7. The Word "on" will display on the screen.
- 3.2.8. By pressing the Function selection button(hand) once, you will select the power setting. This setting can be increased or decreased by using the + and – buttons. After a few seconds the induction cooker will start cooking automatically. The power settings can be increased as follows: 200, 400, 600, 800, 1000, 1300, 1600, 1800W.
- 3.2.9. By pressing the Function selection button(hand) twice, you will select the temperature setting. This setting can be increased or decreased by using the + and – buttons. After a few seconds the induction cooker will start cooking automatically. The Temperature settings can be increased as follows: 80, 100, 120, 160, 180, 200, 220, 240

degrees.

3.2.10. If you have chosen either of the above cooking functions, power or temperature, you are able to incorporate the cooking timer function(clock). To do this, you simply select your cooking function, as explained in 3.2.8 and 3.2.9, and then press the time function button(clock). You are no able to select how long you want the induction cooker to cook for. Easily increase or decrease the cooking time by using the + and – buttons. The timer can be adjusted in increments of 1 (0min to 3 hours). Once you have reached your desired cooking time, wait for the screen to flash 4 times. Then the cooking time is set in and will no longer flash.

3.2.11. If the timer is not used in the cooking process, the user needs to manually stop the cooking process by pressing the power button.

3.2.12. If the timer function is used during the cooking process, the induction cooker will automatically stop cooking when the timer has run down completely and reaches 0 minutes. NB! This does not mean the induction cooker is completely switched off. The only way there is no power to the unit, is if the induction cooker is unplugged from your power supply.

3.2.13. During the cooking process, the display screen will show the power, temperature and time (if selected).

3.2.14. Lock button can be used to lock the induction cooker settings. To activate the lock function simply hold the lock button for 3 seconds. This locks the all settings on the induction cooker. To unlock, simply hold the lock button for 3 seconds again.

3.3 Once you have finished using the appliance:

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

3.3.2. Do not unplug the power cable while the induction cooker is switched on. First, press the 'ON / OFF' button to switch off the power before unplugging the power cable from the wall socket, this will extend the life of the induction cooker.

3.3.3. Clean the appliance as described in the cleaning section.

4. Cleaning

4.1. Disconnect the appliance from the mains power supply and allow it to cool completely before undertaking any cleaning task.

4.2. Wipe the body of the appliance with the soft damp cloth taking care not to use too much water. Do not allow water to drip from the cloth onto any part of the appliance.

4.3. Clean the air inlet and outlet periodically with soft brush or vacuum cleaner as dust may get caught in the air inlet or outlet, this will extend the life of the induction cooker.

4.4. Never place the induction cooker under running water or immerse it in water or any other liquid.

4.5. Switch the power off when the appliance is not in use. Only clean the appliance once the cooking surface has cooled down completely. Do not use the appliance if the surface is dirty, when the appliance re-heats the dirt will become more difficulty to remove.

5. Anomalies and repair

5.1. Take the appliance to an authorised support centre if product is damaged or other problems arise.

5.2. If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced, and you should proceed as you would in the case of damage.

6. How does an induction cooker work?

Induction cooking uses induction heat to directly heat the cooking vessel, as opposed to heat being transferred from electrical heating coils or a gas flame as with a traditional stove. An alternating electric current flow through a coil beneath the cooking surface, which produces an oscillating magnetic field. This field induces an electric current in the pot. Current flowing in the metal pot produces resistive heating which heats the food. While the current is large, it is produced by a low voltage. An induction cooker is faster and more energy-efficient than a traditional electric hob. It allows instant control of cooking energy like gas burners. Other cooking methods use flames or red-hot heating elements, where induction heating only heats the pot. Because only the surface area of the pot's base is heated, the possibility of a burn injury is significantly less than with other methods. The induction effect does not heat the air around the vessel, resulting in further energy efficiencies. Only a little cooling air is blown through the electronics, which emerges only slightly warmer than ambient temperature."

7. Cookware selection

7.1. Proper Cookware:

Cookware made from a ferrous (or magnetic) metal or cookware with a base coated with a magnetic/induction material, such as enamel, cast iron or stainless steel is required for the induction cooker to work.

7.1.2. Improper Cookware:

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

8. Trouble shooting

8.1. E0 error: There is no cookware or unsuitable cookware on the induction cooker. Suitable cookware should be used.

8.2. E1 error: Voltage supply is too low. Check that your voltage supply is 220-240V.

8.3. E2 error: Voltage supply is too high. Check that your voltage supply is 220-240V.

8.4. E3 error: The surface temperature sensor is not connected or has short circuited. Contact the authorised support centre.

8.5. E4 error: The heat sensor of the IGBT is not connected or has short circuited. Contact the authorised support centre.

8.6. E6 error: The heat sensor of the IGBT is overheating. Decrease the power or turn off the appliance completely to let it cool down. Check the air exhaust to ensure there are no blockages and air can flow freely. If the error persists, contact the authorised support centre.

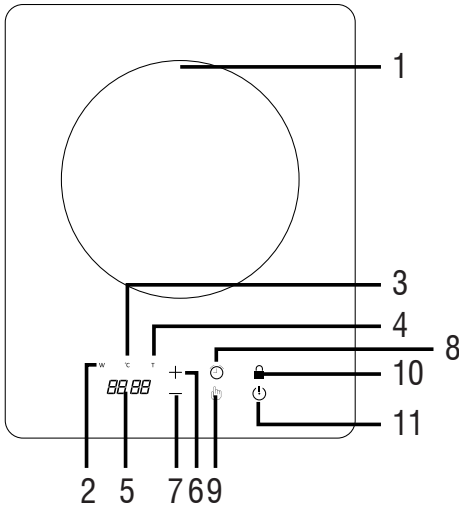
9. Recycling

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

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

Geagte kliënt,

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. Swart kristal glas plaat
2. Krag ikoon
3. Temperatuur ikoon
4. Tyd ikoon – tel af
5. Vertoon skerm
6. Plus seleksie - verhoog tyd / temperatuur
7. Minus seleksie – verminder tyd/temperatuur
8. Tydkeuse
9. Funksieseleksie - word gebruik om deur krag-, temperatuur- en tydfunksies te gaan
10. Kinderslot seleksie
11. Aan / uit (krag)

2. Veiligheids advies en waarskuwing!

Lees die instruksies deeglik en bewaar veilig
DIE VERVAARDIGER IS NIE VERANTWOORDELIK VIR DIE TOESTEL AS DIE INSTRUKSIES NIE NOUKEURIG NAGEVOLGD WORD NIE. BEWAAR DIE HANDLEIDING

Maak alle parte skoon voor in aanraking kom met kos

2.1. Gebruik en werksomgewing:

- 2.1.1 Hou die werk oppervlak skoon en helder verlig. Ongelukke gebeur in donker areas
- 2.1.2. Gebruik die produk in n goed geventileerde area
- 2.1.3 Moenie die toestel naby n warm gas of elektriese brander of 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 material raak, insluitende gordyne as dit in werking is
- 2.1.7. Die toestel is nie geskik om op aan n tydsbeheer toestel te Koppel nie
- 2.1.8. Moenie die toestel gebruik as die koord of prop beskadig is.
- 2.1.9. Maak seker die spanning soos aangedui op die gradering etiket kom ooreen met die hoofspanning
- 2.1.10. prop in elektriese uitlaat
- 2.1.11. die toestel prop moet in die hoof prop pas en Moenie die prop verander
- 2.1.12 Indien n multi prop gebruik word maak seker die toestel se strome oorskry nie die gradering van die multi prop
- 2.1.13 Moenie die toestel gebruik as die prop of koord beskadig isnie of enige sigbare skade aan die omhulsel is nie
- 2.1.14. Moenie die toestel gebruik as dit op die vloer geval het en daar is sigbare skade.
- 2.1.15 Moenie die koord gebruik om die toestel te dra, op te tel of van diemuurprop te ontkoppel nie
- 2.1.16. Die koord mag nooit om die toestel gedraai word nie.
- 2.1.17. moenie die koord plooi nie
- 2.1.18. Die koord Moenie oor die kant van die tafel of toonbank hang of aan warm oppervlaktes raak nie.
- 2.1.19. Maak seker die koord is nie beskadig of verstregtel nie.
- 2.1.20 Die toestel moet nie buite gebruik word nie
- 2.1.21 Die krag koord moet gereeld nagegaan word vir enige skade
- 2.1.22. Moenie die prop met nat hande hanteer.

2.2. Persoonlike veiligheid:

2.2.1. LET WEL: Moenie die toestel sonder toesig laat nie

2.2.2. Moenie warm oppervlakte aanraak nie gebruik handvatsels of knoppe want dit kan lei tot ernstige brandwonde

2.2.4. Die toestel is nie geskik vir gebruik deur verminderd fisiese verstandelike vermoens of gebrek aan ervaring of kennis tensy hulle opleiding gehad het.

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

2.2.5. Die toestel is nie 'n speelding and kinders moet altyd toesig hê om te verhoed dat hulle met die toestel speel

2.3. Gebruik en sorg:

2.3.1. Die kabel moet ten volle afgewikkel word voor gebruik

2.3.2. Die toestel moet nie gebruik word as die parte of bykomstighede nie behoorlik pas

2.3.3 Die toestel moet nooit leeg gebruik word nie.

2.3.4 Die Toestel moet nooit gedraai word terwyl dit in werking is of in die muurprop gekoppel is

2.3.5. Die kook oppervlakte moet nooit toegemaak word me foelie of soortgelyke materiaal.

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

2.3.7. Die toestel moet buite bereik van kinders gestoor word

2.3.8. Moenie die toestel stoor as dit nog warm is

2.3.9. Moet nooit die apparaat sonder toesig laat tydens gebruik nie en hou buite die bereik van kinders.

2.3.10. As die toestel om een of ander rede sou brand , moet u die toestel van die krag toevoer ontkoppel en NIE WATER GEBRUIK OM DIE VUUR uit te sit 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

2.4.4 Die kristal plaat is nie part van die waarborg nie. Neem ekstra sorg om nie die plaat te beskadig nie.

3. Instruksies vir gebruik

3.1. Voor gebruik:

3.1.1. Verwyder alle verpakings materiaal

3.1.2. Maak seker die toestel word skoongemaak soos beskryf in die skoonmaak seksie

3.2. Gebruik en sorg:

3.2.1. Die kabel moet ten volle afgewikkel word voor gebruik

3.2.2. Plaas die stoof op 'n plat droe oppervlakte.

3.2.3. Plaas u kookpot in die middel van die swart kristal glasplaat. (Kookgerei van 10-24 cm is geskik).

3.2.4. Gooi jou bestandele in die pot

3.2.5. heg toestel aan hoof krag toevoer.. Die krag knoppie sal rooi vertoon

3.2.6. Druk die krag knoppie.

3.2.7. Die woord "on" sal op die skerm vertoon.

3.2.8. Deur een keer op die Funksie-seleksie-knoppie (hand) te druk, kies u die krag funksie. Hierdie funksie kan verhoog of verminder word deur die + en - knoppies te gebruik. Na 'n paar sekondes begin die induksiekoker outomaties kook. Die kragfunksie kan soos volg verhoog word: 200, 400, 600, 800, 1000, 1300, 1600, 1800W.

3.2.9 Deur twee keer op die Funksie-seleksie-knoppie (hand) te druk, kies u die temperatuur instelling. Hierdie instelling kan verhoog of verminder word deur die + en - knoppies te gebruik. Na 'n paar sekondes begin die induksiekoker outomaties kook. Die temperatuur instellings kan soos volg verhoog word: 80, 100, 120, 160, 180, 200, 220, 240 grade.

3.2.10 As u een van die bogenoemde kookfunksies, krag of temperatuur gekies het, kan u die kooktydfunksie (klok) insluit. Om dit te kan doen, kies eenvoudig u kookfunksie, soos uiteengesit in 3.2.8 en 3.2.9, en druk dan op die tydfunksieknop (klok). U kan nie kies hoe lank u die induksiekoker moet kook nie. Verhoog of verminder die kooktyd maklik met die + en - knoppies. Die tyd kan in stappe van 1 (Omin tot 3 uur) verstel word. Sodra u die gewenste kooktyd bereik het, wag tot die skerm 4 keer flikker. Dan is die kooktyd ingestel en sal dit nie meer flikker nie.

3.2.11 As die tydhouer nie in die kookproses gebruik word nie, moet die gebruiker die kookproses self stop deur op die aan / af knoppie te druk.

3.2.12 As die tydhouer funksie tydens die gaarmaakproses gebruik word, stop die induksiekoker outomaties wanneer die tydhouer heeltemal af is en 0 minute bereik. NB! Dit beteken nie dat die induksiekoker heeltemal afgeskakel is nie. Die enigste manier waarop daar geen krag nadie eenheid is nie, is as die induksiekoker wat aan u krag toevoer is, ontkoppel word

3.2.13. Tydens die kookproses vertoon sal die vertoon skerm die temperatuur en tyd vertoon

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

3.3 Na gebruik

3.3.1. Ontkoppel van muurprop en laat toe om heeltemal af te koel

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

3.3.3. Maak skoon soos in skoonmaak seksie

4. Skoonmaak

4.1. Ontkoppel die apparaat van die krag toevoer af en laat dit heeltemal afkoel voordat u met skoonmaak begin .

4.2. Vee die stoom af met die sagte, klam lap en wees versigtig om nie te veel water te gebruik nie. Moenie toelaat dat water van die lap op enige deel van die apparaat drup nie.

4.3. Maak die luginlaat en -uitlaat gereeld met 'n sagte borsel of stofsuiwer skoon, aangesien stof in die luginlaat of -uitlaat kan vasgevang word, dit sal die induksiekoker se lewensduur verleng.

4.4. Moet nooit die induksiekoker onder lopende water hou of in water of enige ander vloeistof druk nie

4.5. Skakel die krag af as die toestel nie in gebruik word nie. Maak die apparaat eers skoon sodra die kookvlak heeltemal afgekoel het. Moet nie die apparaat gebruik as die oppervlak vuil is nie, as die toestel weer verhit word, sal die vuil makliker verwyder kan word.

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.

3.4. Hoe werk 'n induksie stoom?

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

7. Toepaslike kookgerei

7.1. Geskikte kookware:

Kookware wat gemaak is van ysterhoudende (of magnetiese) metaal of kookware met 'n basis wat bedek is met magnetiese induksie materiaal, soos emalje, gietyster en vlekvrye staal is 'n veryste vir die induksie stoom om te werk.

7.1.2. Nie geskikte kookware:

Kookgerei van keramiek, glas, aluminium en brons, kookgerei met ongelyke onderkant, kookgerei met 'n aluminium ingekapselde basis werk nie op 'n induksiekoker nie

8. Probleemgids

8.1. E0 : Daar is geen kookgerei of nie geskikte kookgerei op die induksiekoker nie. Geskikte kookgerei moet gebruik word.

8.2. E1 : Spanningstoevoer is te laag. Maak seker dat u spanningsbron 220-240V is.

8.3. E2 : Spanningstoevoer is te hoog. Maak seker u spanningsbron is 220-240V .

8.4. E3 : Die oppervlak temperatuur sensor is nie gekoppel nie of het 'n kortsluiting. Kontak die gemagtigde ondersteuningsentrum.

8.5. E4 : Die hitte sensor van die IGBT is nie gekoppel nie het 'n kortsluiting. Kontak die gemagtigde ondersteuningsentrum.

8.6. E6 Die hitte sensor van die IGBT is oorverhit.

Verlaag die krag of skakel die apparaat heeltemal af en laat dit afkoel. Maak seker die luginlaat is nie verstopt nie en lug kan vrylik vloei. As die fout voortduur, kontak die gemagtigde ondersteuningsentrum.

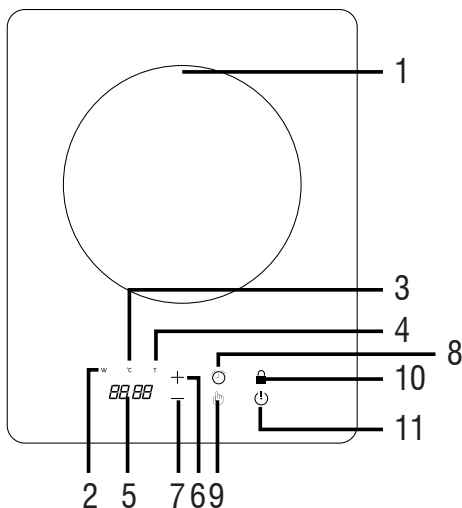
9. Herwinning

9.1. Hierdie elektriese produkte, kables, batterye, verpakking en die handleiding moet nie met algemene huishoudelike afval gemeng word nie. Vir behoorlike herwinning, neem hierdie produkte na u naaste kantoor vir Creative Housewares, waar dit gratis aanvaar word vir herwinning.

9.2. Kontak u plaaslike owerheid of huishoudelike vullisdienst vir nadere besonderhede oor u naaste aangewese versamelingspunt. Korrekte produkverwydering bespaar hulpbronne en voorkom negatiewe gevolge vir menslike gesondheid en die omgewing.

Estimado cliente,

Gracias por elegir comprar un producto de la marca Mellerware. Gracias a su tecnología, el diseño y la operación y el hecho de que supera los más estrictos qual estándares dad,



1. Descripción de las partes

1. Placa de cristal negro
2. Icono de encendido
3. Icono de temperatura
4. Icono de tiempo: cuenta atrás
5. Pantalla de visualización
6. Selección plus: aumenta el tiempo / temperatura
7. Menos selección - disminuye el tiempo / temperatura
8. Selección del temporizador
9. Selección de funciones: se utiliza para desplazarse por las funciones de energía, temperatura y tiempo.
10. Selección de bloqueo para niños
11. Encendido / Apagado (Encendido)

2. Consejos de seguridad y advertencias!

Lea estas instrucciones detenidamente antes de encender el aparato y guárdelas para futuras referencias. Fallar Ure de seguir y observar estas instrucciones puede provocar 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 usar.

2.1. Uso o ambiente de trabajo:

- 2.1.1. Mantenga el área de trabajo limpia y bien iluminada. Clut cados y las zonas oscuras pueden provocar accidentes.
- 2.1.2. Use el aparato en un área bien ventilada.
- 2.1.3. No coloque el aparato sobre superficies calientes, como placas de cocción, quemadores de gas, hornos o artículos similares.
- 2.1.4. Mantenga a los niños y espectadores alejados cuando use este electrodoméstico.
- 2.1.5. Coloque el aparato en una superficie horizontal, plana y estable adecuada para soportar altas temperaturas y lejos de otras fuentes de calor y contacto con agua.
- 2.1.6. Mantenga la distancia aparato de compañero inflamable rial tales como textiles, cortinas, cartón o papel, etc.
- 2.1.7. No coloque materiales inflamables cerca de la apli Ance.
- 2.1.8. No utilice el dispositivo en asociación con un programador, temporizador u otro dispositivo que lo encienda automáticamente.
- 2.1.9. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados.
- 2.1.10. Asegúrese de que el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación coincida con el voltaje de la fuente de alimentación principal antes de enchufar el aparato.
- 2.1.11. Conectar el aparato a la sup alimentación de red capas con una toma de tierra soportar 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 utiliza un enchufe múltiple, compruebe cuidadosamente las clasificaciones, ya que la corriente utilizada por varios dispositivos podría superar fácilmente la clasificación del enchufe múltiple.
- 2.1.14. Si alguna de las carcasas de aparatos se rompe, inme diato separar el aparato de la red eléctrica para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- 2.1.15. No utilice el aparato si se ha caído al suelo o si hay signos visibles de daños.
- 2.1.16. No fuerce el cable de alimentación. Nunca use el cable de alimentación para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- 2.1.17. No enrolle el cable de alimentación alrededor de la apli Ance.

- 2.1.18. No sujete ni doble el cable de alimentación.
- 2.1.19. No permita que el cable de alimentación para colgar o para cumplir con las superficies calientes de la apli Ance.
- 2.1.20. Verifique el estado del cable de alimentación. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de descarga eléctrica.
- 2.1.21. El aparato no es apto para uso en exteriores.
- 2.1.22. El cable de alimentación debe ser examinado periódicamente para detectar signos de daños, y si el cable está dañado, la apli Ance no debe ser utilizado.
- 2.1.23. No toque el enchufe con las manos mojadas.

2.2. Seguridad personal:

- 2.2.1. PRECAUCIÓN: No deje el aparato desatendido durante su uso, ya que existe el riesgo de un accidente.
- 2.2.2. No toque las partes calientes del aparato, ya que puede causar quemaduras graves.
- 2.2.3. Este aparato es solo para uso doméstico, no para uso industrial o profesional. No está destinado a ser utilizado por huéspedes en entornos de hostelería como bed and breakfast, hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales, incluso en granjas, áreas del personal de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- 2.2.4. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les ha dado supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por 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 jueguen con el aparato.

2.3. Uso y cuidado:

- 2.3.1. Desenrolle completamente el cable de alimentación del aparato antes de cada uso.
- 2.3.2. No utilice el aparato si las partes o Accesorios no están equipados adecuadamente.
- 2.3.3. No utilice el aparato cuando esté vacío.
- 2.3.4. No dé la vuelta al aparato mientras esté en uso o conectado a la red eléctrica.
- 2.3.5. No cubra la superficie de cocción o los alimentos con papel de aluminio y otros materiales

similares.

- 2.3.6. Desenchufe el aparato de la fuente de alimentación cuando no esté en uso y antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
- 2.3.7. Este aparato debe guardarse fuera del alcance de los niños.
- 2.3.8. No guarde el aparato si aún está caliente.
- 2.3.9. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso y manténgalo fuera del alcance de los niños.
- 2.3.10. Si, por alguna razón, el electrodoméstico se incendia, desconéctelo de la fuente de alimentación principal y NO USE AGUA PARA APAGAR EL FUEGO.

2.4. Servicio:

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

3. Instrucciones de uso

3.1. Antes de usar:

- 3.1.1. Retire la película protectora del aparato (si aplicable).
- 3.1.2. Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes que se encontrarán con los alimentos de la manera descrita en la sección de limpieza.
- 3.2. Uso y cuidado:
 - 3.2.1. Desenrollar el cable del enchufe antes de conectar ging en.
 - 3.2.2. Coloque su aparato sobre una superficie plana, seca y estable.
 - 3.2.3. Coloque su olla en el centro de la placa de cristal negro. (Los utensilios de cocina de 10-24 cm son adecuados).
 - 3.2.4. Agregue sus ingredientes a los utensilios de cocina.
 - 3.2.5. Conecte el aparato a la red eléctrica. El botón de encendido mostrará una luz roja.
 - 3.2.6. Presiona el boton de poder.
 - 3.2.7. La palabra “on “ se mostrará en la pantalla.

3.2.8. Al presionar el botón de selección de funciones (mano) una vez, seleccionará la configuración de energía. Esta configuración se puede aumentar o disminuir utilizando los botones + y -. Después de unos segundos, la cocina de inducción comenzará a cocinar automáticamente. La configuración de potencia se puede aumentar de la siguiente manera: 200, 400, 600, 800, 1000, 1300, 1600, 1800W.

3.2.9. Al presionar el botón de selección de funciones (mano) dos veces, seleccionará la configuración de temperatura. Esta configuración se puede aumentar o disminuir utilizando los botones + y -. Después de unos segundos, la cocina de inducción comenzará a cocinar automáticamente. La configuración de temperatura se puede aumentar de la siguiente manera: 80, 100, 120, 160, 180, 200, 220, 240 grados.

3.2.10. Si ha elegido cualquiera de las funciones de cocción, potencia o temperatura anteriores, puede incorporar la función del temporizador de cocción (reloj). Para hacer esto, simplemente seleccione su función de cocción, como se explica en 3.2.8 y 3.2.9, y luego presione el botón de función de tiempo (reloj). No puede seleccionar cuánto tiempo desea que cocine la cocina de inducción. Aumente o disminuya fácilmente el tiempo de cocción usando los botones + y -. El temporizador se puede ajustar en incrementos de 1 (0 min a 3 horas). Una vez que haya alcanzado el tiempo de cocción deseado, espere a que la pantalla parpadee 4 veces. Luego se establece el tiempo de cocción y ya no parpadeará.

3.2.11. Si el temporizador no se usa en el proceso de cocción, el usuario debe detenerlo manualmente presionando el botón de encendido.

3.2.12. Si se utiliza la función de temporizador durante el proceso de cocción, la cocina de inducción detendrá automáticamente la cocción cuando el temporizador se haya agotado por completo y llegue a 0 minutos. ¡NOTÉSE BIEN! Esto no significa que la cocina de inducción esté completamente apagada. La única forma en que no hay energía en la unidad es si la cocina de inducción se desconecta de la fuente de alimentación.

3.2.13. Durante el proceso de cocción, la pantalla mostrará la potencia, la temperatura y el tiempo (si está seleccionado).

3.2.14. El botón de bloqueo se puede usar para bloquear la configuración de la cocina de inducción.

Para activar la función de bloqueo, simplemente mantenga presionado el botón de bloqueo durante 3 segundos. Esto bloquea todos los ajustes en la cocina de inducción. Para desbloquear, simplemente mantenga presionado el botón de bloqueo durante 3 segundos nuevamente.

3.3 Una vez que haya terminado de usar el dispositivo:

3.3.1 Antes de realizar cualquier tarea de limpieza, desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.

3.3.2. No desenchufe el cable de alimentación mientras la cocina de inducción está encendida. Primero, presione el botón 'ON / OFF' para apagar la alimentación antes de desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente, esto extenderá la vida útil de la cocina de inducción.

3.3.3. Limpie el aparato como se describe en la sección de limpieza.

4. limpieza

4.1. Desconecte el aparato de la red eléctrica y permita que se enfríe por completo antes de realizar cualquier tarea de limpieza.

4.2. Limpie el cuerpo del aparato con un paño suave y húmedo teniendo cuidado de no usar demasiada agua. No permita que gotee agua del paño sobre ninguna parte del aparato.

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

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

4.5. Apague la alimentación cuando el aparato no esté en uso. Limpie el aparato solo una vez que la superficie de cocción se haya enfriado por completo. No use el electrodoméstico si la superficie está sucia, cuando el electrodoméstico se recalienta la suciedad será más difícil de eliminar.

5. Anomalías y reparación.

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

5.2. Si la conexión a la red eléctrica se ha dañado,

debe reemplazarse y debe proceder como lo haría en caso de daños.

6. ¿Cómo funciona una cocina de inducción?

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

7. Selección de utensilios de cocina

7.1. Utensilios de cocina adecuados:

Para que funcione la cocina de inducción se requieren utensilios de cocina hechos de un metal ferroso (o magnético) o utensilios de cocina con una base recubierta con un material magnético / de inducción, como esmalte, hierro fundido o acero inoxidable.

7.1.2. Utensilios de cocina inadecuados:

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

8. Solución de problemas

8.1. Error E0: no hay utensilios de cocina o

utensilios de cocina inadecuados en la cocina de inducción. Se deben usar utensilios de cocina adecuados.

8.2. Error E1: el suministro de voltaje es demasiado bajo. Verifique que su suministro de voltaje sea de 220-240V.

8.3. Error E2: el suministro de voltaje es demasiado alto. Verifique que su suministro de voltaje sea de 220-240V.

8.4. Error E3: el sensor de temperatura de la superficie no está conectado o tiene un cortocircuito. Póngase en contacto con el centro de soporte autorizado.

8.5. Error E4: el sensor de calor del IGBT no está conectado o tiene un cortocircuito. Póngase en contacto con el centro de soporte autorizado.

8.6. Error E6: el sensor de calor del IGBT se está sobrecalentando. Disminuya la potencia o apague el aparato por completo para que se enfríe. Verifique el escape de aire para asegurarse de que no haya obstrucciones y que el aire pueda fluir libremente. Si el error persiste, póngase en contacto con el centro de soporte autorizado.

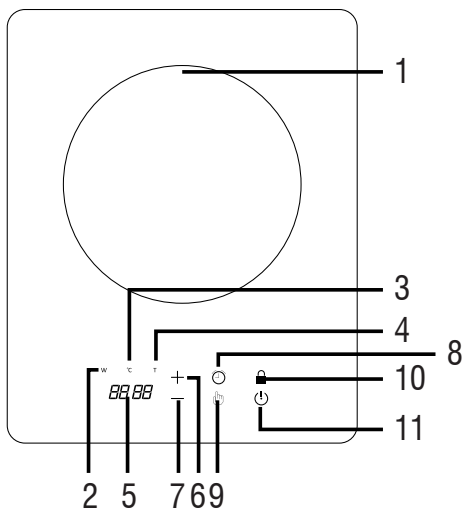
9. Reciclaje

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

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

Cher client,

Merci d'avoir choisi d'acheter un produit de marque Mellerware. Merci à sa technologie, la conception et le fonctionnement et le fait qu'il dépasse les strictes qual normes ity



1. Description des pièces

1. plaque de verre en cristal noir
2. Icône d'alimentation
3. Icône de température
4. Icône de temps - compte à rebours
5. écran d'affichage
6. Plus sélection - augmente le temps / température
7. Sélection moins - diminue le temps / la température
8. Sélection de la minuterie
9. Sélection de fonction - utilisé pour faire défiler les fonctions Alimentation, Température et Heure
10. Sélection du verrou enfant
11. Marche / arrêt (alimentation)

2. Conseils de sécurité et avertissements!

Lisez attentivement ces instructions avant d'allumer l'appareil et conservez-les pour vous y référer ultérieurement. Échec ure à suivre et observer ces instructions pourrait conduire à un accident. Nettoyez toutes les pièces du produit qui seront en contact avec les aliments, comme indiqué dans la section Nettoyage, avant utilisation.

2.1. Utilisation ou environnement de travail:

2.1.1. Gardez la zone de travail propre et bien éclairée. Clut tered zones sombres et les 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 objets similaires.

2.1.4. Éloignez les enfants et les tiers lors de l'utilisation de cet appareil.

2.1.5. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable, adaptée à des températures élevées, à l'écart des autres sources de chaleur et au contact de l'eau.

2.1.6. Gardez l'appareil loin de s'accoupler inflammables rial tels que les textiles, les rideaux, du carton ou du papier, etc.

2.1.7. Ne placez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appli ance.

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 la plaque signalétique correspond à la tension du secteur avant de brancher l'appareil.

2.1.11. Raccorder l'appareil à la prise de courant sup nappe avec une prise de terre résistant à un minimum de 10 les ampères.

2.1.12. La fiche de l'appareil doit être correctement insérée dans la prise secteur. Ne modifiez pas la fiche.

2.1.13. Si vous utilisez une prise multiple, vérifiez soigneusement les valeurs nominales, car le courant utilisé par plusieurs appareils peut facilement dépasser la valeur nominale de la prise multiple.

2.1.14. Si l' un des boîtiers d'appareil pauses, immé débrancher diatement

2.1.15. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé sur le sol ou s'il présente des signes visibles de dommages.

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'appli ance.

2.1.18. Ne pas couper ou plier le cordon d'alimentation.

2.1.19. Ne laissez pas le cordon d'alimentation à

accrocher ou pour répondre aux surfaces chaudes de l'appareil.

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

2.1.21. L'appareil n'est pas adapté pour une utilisation en extérieur.

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

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

2.2. Sécurité personnelle:

2.2.1. ATTENTION: Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation, vous risqueriez un accident.

2.2.2. Ne touchez pas les pièces chauffées de l'appareil, car cela pourrait causer de graves brûlures.

2.2.3. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique, pas à un usage industriel ou professionnel. Il n'est pas destiné à être utilisé par les clients dans des environnements d'accueil tels que chambres d'hôtes, hôtels, motels et autres types d'environnements résidentiels, même dans les fermes, les espaces 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 les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils aient été donnés SUPPLÉMENTAIREMENT 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 doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

2.3. Utilisation et soin:

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

2.3.2. Ne pas utiliser l'appareil si les parties ou accessoires ne sont pas correctement équipés.

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

2.3.4. Ne retournez pas l'appareil en cours d'utilisation ou branché sur le secteur.

2.3.5. Ne couvrez pas la surface de cuisson ou les

aliments avec du papier aluminium ou tout autre matériau similaire.

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

2.3.7. Cet appareil doit être rangé hors de la portée des enfants.

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

2.3.9. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé et tenez-le hors de la portée des enfants.

2.3.10. Si, pour une raison quelconque, l'appareil devait prendre feu, débranchez-le du secteur et NE PAS UTILISER D'EAU POUR ÉTEINDRE LE FEU.

2.4. Un service:

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

2.4.2. Si le cordon d'alimentation est endommagé, le fabricant ou son agent de service ou une personne de qualification similaire doit le remplacer afin d'éviter tout danger.

2.4.3. Toute utilisation abusive ou non-respect des instructions d'utilisation entraîne la nullité de la garantie et de la responsabilité du fabricant.

3. Instructions d'utilisation

3.1. Avant utilisation:

3.1.1. Retirez le film protecteur de l'appareil (si applicable).

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

3.2. Utilisation et soin:

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

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

3.2.3. Placez votre marmite au centre de la plaque de verre en cristal noir. (Une batterie de cuisine de 10 à 24 cm convient).

3.2.4. Ajoutez vos ingrédients à la batterie de cuisine.

3.2.5. Branchez l'appareil sur le secteur. Le bouton

d'alimentation affichera une lumière rouge.

3.2.6. Appuyez sur le bouton d'allumage.

3.2.7. Le mot "on" s'affichera à l'écran.

3.2.8. En appuyant une fois sur le bouton de sélection des fonctions (aiguille), vous sélectionnerez le réglage de l'alimentation. Ce paramètre peut être augmenté ou diminué à l'aide des touches + et -. Après quelques secondes, la cuisinière à induction commencera à cuire automatiquement. Les réglages de puissance peuvent être augmentés comme suit: 200, 400, 600, 800, 1000, 1300, 1600, 1800W.

3.2.9. En appuyant deux fois sur le bouton de sélection des fonctions (aiguille), vous sélectionnerez le réglage de la température. Ce paramètre peut être augmenté ou diminué à l'aide des touches + et -. Après quelques secondes, la cuisinière à induction commencera à cuire automatiquement. Les réglages de température peuvent être augmentés comme suit: 80, 100, 120, 160, 180, 200, 220, 240 degrés.

3.2.10. Si vous avez choisi l'une des fonctions de cuisson ci-dessus, puissance ou température, vous pouvez intégrer la fonction de minuterie de cuisson (horloge). Pour ce faire, il vous suffit de sélectionner votre fonction de cuisson, comme expliqué aux 3.2.8 et 3.2.9, puis d'appuyer sur le bouton de fonction de l'heure (horloge). Vous ne pouvez pas sélectionner la durée de cuisson de la cuisinière à induction. Augmentez ou diminuez facilement le temps de cuisson en utilisant les touches + et -. La minuterie peut être ajustée par incréments de 1 (0min à 3 heures). Une fois que vous avez atteint le temps de cuisson souhaité, attendez que l'écran clignote 4 fois. Ensuite, le temps de cuisson est réglé et ne clignotera plus.

3.2.11. Si la minuterie n'est pas utilisée dans le processus de cuisson, l'utilisateur doit arrêter manuellement le processus de cuisson en appuyant sur le bouton d'alimentation.

3.2.12. Si la fonction de minuterie est utilisée pendant le processus de cuisson, la cuisinière à induction arrête automatiquement la cuisson lorsque la minuterie est complètement épuisée et atteint 0 minute. NB! Cela ne signifie pas que la cuisinière à induction est complètement éteinte. La seule façon de ne pas alimenter l'appareil, c'est si la cuisinière à induction est débranchée de votre source d'alimentation.

3.2.13. Pendant le processus de cuisson, l'écran affichera la puissance, la température et la durée (si sélectionné).

3.2.14. Le bouton de verrouillage peut être utilisé pour verrouiller les réglages de la cuisinière à induction. Pour activer la fonction de verrouillage, maintenez simplement le bouton de verrouillage enfoncé pendant 3 secondes. Ceci verrouille tous les réglages de la cuisinière à induction. Pour déverrouiller, maintenez simplement le bouton de verrouillage pendant 3 secondes.

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

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

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

3.3.3. Nettoyez l'appareil comme décrit dans la section Nettoyage.

4. Nettoyage

4.1. Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir complètement avant d'entreprendre toute tâche de nettoyage.

4.2. Essayez le corps de l'appareil avec un chiffon doux et humide en prenant soin de ne pas utiliser trop d'eau. Ne laissez pas l'eau s'écouler du chiffon sur aucune partie de l'appareil.

4.3. Nettoyez régulièrement l'entrée et la sortie d'air avec une brosse douce ou un aspirateur, car de la poussière pourrait s'accumuler dans l'entrée ou la sortie d'air, ce qui prolongerait la durée de vie de la cuisinière à induction.

4.4. Ne jamais placer la cuisinière à induction sous l'eau courante ni la plonger dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

4.5 Eteignez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas. Ne nettoyez l'appareil que lorsque la surface de cuisson est complètement refroidie. N'utilisez pas l'appareil si la surface est sale, il sera plus difficile à enlever lorsque l'appareil chauffera à nouveau.

5. Anomalies et réparation

5.1. Apportez l'appareil à un centre d'assistance agréé si le produit est endommagé ou si d'autres problèmes se produisent.

5.2. Si la connexion au secteur est endommagée, vous devez la remplacer et procéder comme vous le feriez en cas de dommage.

6. Comment fonctionne une cuisinière à induction?

La cuisson par induction utilise la chaleur par induction pour chauffer directement le récipient de cuisson, par opposition à la chaleur transférée par des serpentins de chauffage électriques ou une flamme à gaz, comme avec un poêle traditionnel. Un courant électrique alternatif circule dans une bobine située sous la surface de cuisson, ce qui produit un champ magnétique oscillant. Ce champ induit un courant électrique dans le pot. Le courant circulant dans le pot en métal produit un chauffage résistif qui chauffe les aliments. Bien que le courant soit important, il est produit par une basse tension. Une cuisinière à induction est plus rapide et consomme moins d'énergie qu'une plaque de cuisson électrique traditionnelle. Il permet un contrôle instantané de l'énergie de cuisson telle que les brûleurs à gaz. D'autres méthodes de cuisson utilisent des flammes ou des éléments chauffants chauffés au rouge, où le chauffage par induction ne chauffe que la casserole. Étant donné que seule la surface de la base du pot est chauffée, le risque de brûlure est considérablement réduit par rapport aux autres méthodes. L'effet d'induction ne réchauffe pas l'air autour du navire, ce qui accroît l'efficacité énergétique. L'électronique ne souffle que très peu d'air de refroidissement, qui ne ressort que légèrement plus chaud que la température ambiante. ”

7. Sélection de batterie de cuisine

7.1. Batterie de cuisine appropriée:

Une batterie de cuisine en métal ferreux (ou magnétique) ou avec un fond recouvert d'un matériau magnétique / à induction, tel que l'émail, la fonte ou l'acier inoxydable est nécessaire au fonctionnement de la cuisinière à induction.

7.1.2. Batterie de cuisine inappropriée:

Les ustensiles de cuisson en céramique, verre, aluminium et bronze, les ustensiles à fond irrégulier, les ustensiles à fond en aluminium ne fonctionneront

pas avec une cuisinière à induction.

8. Dépannage

8.1. Erreur E0: Il n'y a pas de batterie de cuisine ou de batterie de cuisine inappropriée sur la cuisinière à induction. Une batterie de cuisine appropriée doit être utilisée.

8.2. Erreur E1: L'alimentation en tension est trop basse. Vérifiez que votre alimentation en tension est 220-240V.

8.3. Erreur E2: L'alimentation en tension est trop élevée. Vérifiez que votre alimentation en tension est 220-240V.

8.4. Erreur E3: le capteur de température de surface n'est pas connecté ou a été court-circuité. Contactez le centre d'assistance autorisé.

8.5 Erreur E4: le capteur de chaleur de l'IGBT n'est pas connecté ou a été court-circuité. Contactez le centre d'assistance autorisé.

8.6. Erreur E6: le capteur de chaleur de l'IGBT surchauffe. Réduisez la puissance ou éteignez complètement l'appareil pour le laisser refroidir. Vérifiez l'évacuation de l'air pour vous assurer qu'il n'y a pas d'obstruction et que l'air peut circuler librement. Si l'erreur persiste, contactez le centre d'assistance agréé.

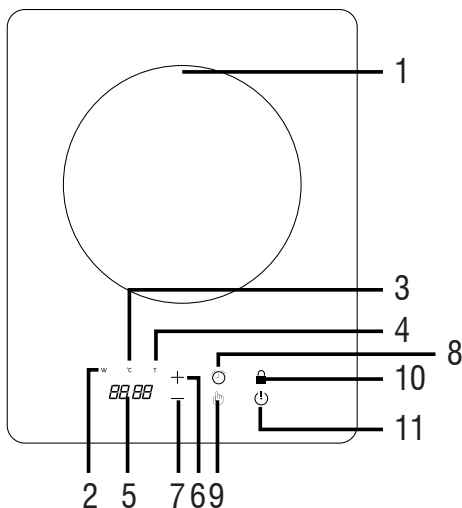
9. Recyclage

9.1. Ces produits électriques, câbles, batteries, emballages et le manuel ne doivent pas être mélangés avec les déchets ménagers généraux. Pour un recyclage correct, veuillez apporter ces produits au bureau Creative Housewares le plus proche où ils seront acceptés pour recyclage gratuitement.

9.2. Sinon, veuillez contacter votre autorité locale ou le service d'élimination des déchets ménagers pour plus de détails sur le point de collecte désigné le plus proche. Une élimination correcte des produits permet d'économiser des ressources et de prévenir les effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement.

Estimado cliente,

Obrigado por escolher comprar um produto da marca Mellerware. Graças à sua tecnologia, design e operação eo fato de que ele excede as mais rigorosas qua normas dade,



1. Descrição das peças

1. Placa de vidro de cristal preto
2. ícone de energia
3. ícone de temperatura
4. Ícone de tempo - contagem regressiva
5. Tela de exibição
6. Seleção positiva - aumenta o tempo / temperatura
7. Seleção negativa - diminui o tempo / temperatura
8. Seleção do temporizador
9. Seleção de função - usada para percorrer as funções de energia, temperatura e tempo
10. Seleção de bloqueio infantil
11. sOn / Off (Alimentação)

2. Conselhos de segurança e avisos!

Leia atentamente estas instruções antes de ligar o aparelho e guarde-as para referência futura. Falhar a seguir e observar essas instruções pode levar a um acidente. Limpe todas as partes do produto que entrarão em contato com os alimentos, conforme indicado na seção de limpeza, antes de usar.

2.1 Uso ou ambiente de trabalho:

2.1.1 Mantenha a área de trabalho limpa e bem

iluminada. Clut tered e áreas escuras podem causar acidentes.

2.1.2 Use o aparelho em uma área bem ventilada.

2.1.3 Não coloque o aparelho em superfícies quentes, como placas de fogão, queimadores a gás, fornos ou itens semelhantes.

2.1.4 Mantenha as crianças e os espectadores afastados ao usar este aparelho.

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

2.1.6 Manter a distância aparelho de companheiro inflamável rial, tais como têxteis, cortinas, de cartão ou de papel, etc.

2.1.7 Não coloque materiais inflamáveis perto da aplicação.

2.1.8 Não use o aparelho associado a um programador, cronômetro ou outro dispositivo que o ligue automaticamente.

2.1.9 Não use o aparelho se o cabo ou plugue estiver danificado.

2.1.10 Verifique se a voltagem indicada na etiqueta de classificação corresponde à voltagem da fonte de alimentação antes de conectar o aparelho.

2.2.11 Ligar o aparelho para a alimentação eléctrica sup camada com uma tomada de terra suportar um mínimo de 10 amperes.

2.1.12 A ficha do aparelho deve encaixar corretamente na tomada da fonte de alimentação. Não altere o plugue.

2.1.13 Se usar um plugue múltiplo, verifique cuidadosamente as classificações, pois a corrente usada por vários aparelhos pode facilmente exceder a classificação do plugue múltiplo.

2.1.14 Se qualquer um dos breaks tripas aparelho, Imme diatamente desligue o aparelho da rede eléctrica para evitar a possibilidade de um choque elétrico.

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

2.1.16 Não force o cabo de alimentação. Nunca use o cabo de alimentação para levantar, transportar ou desconectar o aparelho.

2.1.17 Não enrole o cabo de alimentação à volta do aparelho.

2.1.18 Não prenda nem amasse o cabo de alimentação.

2.1.19 Não permita que o cabo de alimentação para travar ou para atender 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 uso ao ar livre.

2.1.22 Cabos de alimentação devem ser regularmente examinados para sinais de danos, e se o cabo estiver danificado, o aparelho não deve ser utilizado.

2.1.23 Não toque no plugue com as mãos molhadas.

2.2 Segurança pessoal:

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

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

2.2.3 Este aparelho é apenas para uso doméstico, não para uso industrial ou profissional. Ele não se destina a ser usado por hóspedes em ambientes de hospitalidade, como pousadas, hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais, mesmo em casas de fazenda, áreas da equipe da cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.

2.2.4 Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham sido dadas supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

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

2.3 Uso e cuidados:

2.3.1 Desenrole totalmente o cabo de alimentação do dispositivo antes de cada uso.

2.3.2 Não use o aparelho se as peças ou acessórios não estão devidamente equipados.

2.3.3 Não use o aparelho quando estiver vazio.

2.3.4 Não vire o aparelho enquanto estiver em uso ou conectado à fonte de alimentação.

2.3.5 Não cubra a superfície de cozimento ou alimentos com papel alumínio e outros materiais

semelhantes.

2.3.6 Desconecte o aparelho da fonte de alimentação quando não estiver em uso e antes de executar qualquer tarefa de limpeza.

2.3.7 Este aparelho deve ser guardado fora do alcance de crianças.

2.3.8 Não guarde o aparelho se ainda estiver quente.

2.3.9 Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em uso e mantenha-o fora do alcance de crianças.

2.3.10 Se, por algum motivo, o aparelho pegar fogo, desconecte-o da fonte de alimentação e NÃO USE ÁGUA PARA DESLIGAR O INCÊNDIO.

2.4 Serviço:

2.4.1 Certifique-se de que o aparelho seja reparado apenas por um técnico qualificado e que apenas peças ou acessórios originais sejam usados para substituir as peças / acessórios existentes.

2.4.2 Se o cabo de alimentação estiver danificado, o fabricante ou o seu agente de serviço ou uma pessoa com qualificação semelhante deve substituí-lo para evitar riscos.

2.4.3 Qualquer uso indevido ou falha no cumprimento das instruções de uso anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

3. Instruções de uso

3.1 Antes de usar:

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

3.1.2 Antes de usar o produto pela primeira vez, limpe as peças que encontrarão alimentos da maneira descrita na seção de limpeza.

3.2 Uso e cuidados:

3.2.1 Desenrole o cabo de alimentação completamente antes de plugue no aparelho.

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

3.2.3 Coloque sua panela no centro da placa de vidro de cristal preto. (Painéis de 10 a 24 cm são adequadas).

3.2.4 Adicione seus ingredientes às panelas.

3.2.5 Ligue o aparelho à fonte de alimentação. O botão liga / desliga exibirá uma luz vermelha.

3.2.6 Pressione o botão Liga / Desliga.

3.2.7 A palavra "ligado" será exibida na tela.

3.2.8 Pressionando o botão de seleção de função (mão) uma vez, você selecionará a configuração de energia. Essa configuração pode ser aumentada ou diminuída usando os botões + e -. Após alguns segundos, o fogão de indução começará a cozinhar automaticamente. As configurações de energia podem ser aumentadas da seguinte forma: 200, 400, 600, 800, 1000, 1300, 1600, 1800W.

3.2.9 Pressionando o botão de seleção de função (mão) duas vezes, você selecionará a configuração de temperatura. Essa configuração pode ser aumentada ou diminuída usando os botões + e -. Após alguns segundos, o fogão de indução começará a cozinhar automaticamente. As configurações de temperatura podem ser aumentadas da seguinte forma: 80, 100, 120, 160, 180, 200, 220, 240 graus.

3.2.10 Se você selecionou uma das funções de cozimento, potência ou temperatura acima, poderá incorporar a função do timer de cozimento (relógio). Para fazer isso, basta selecionar sua função de cozimento, conforme explicado em 3.2.8 e 3.2.9, e pressionar o botão da função de hora (relógio). Você não pode selecionar por quanto tempo deseja cozinhar o fogão de indução. Aumente ou diminua facilmente o tempo de cozimento usando os botões + e -. O temporizador pode ser ajustado em incrementos de 1 (0min a 3 horas). Depois de atingir o tempo de cozimento desejado, aguarde a tela piscar 4 vezes. Depois, o tempo de cozimento é definido e não pisca mais.

3.2.11 Se o timer não for usado no processo de cozimento, o usuário precisará interromper manualmente o processo de cozimento pressionando o botão liga / desliga.

3.2.12 Se a função do temporizador for usada durante o processo de cozimento, a panela de indução interromperá o cozimento automaticamente quando o timer terminar completamente e atingir 0 minutos. NB! Isso não significa que o fogão de indução esteja completamente desligado. A única maneira de não haver energia na unidade é se o fogão de indução estiver desconectado da fonte de alimentação.

3.2.13 Durante o processo de cozimento, a tela mostrará a potência, a temperatura e o tempo (se selecionado).

3.2.14 O botão Bloquear pode ser usado para bloquear as configurações do fogão de indução. Para

ativar a função de bloqueio, mantenha pressionado o botão de bloqueio por 3 segundos. Isso bloqueia todas as configurações na panela de indução. Para desbloquear, basta segurar o botão de bloqueio por 3 segundos novamente.

3.3 Depois de terminar de usar o aparelho:

3.3.1 Antes de executar qualquer tarefa de limpeza, desconecte o cabo de alimentação da tomada.

3.3.2 Não desconecte o cabo de alimentação enquanto o fogão de indução estiver ligado. Primeiro, pressione o botão 'ON / OFF' para desligar a energia antes de desconectar o cabo de alimentação da tomada, o que prolonga a vida útil da panela de indução.

3.3.3 Limpe o aparelho conforme descrito na seção de limpeza.

4. Limpeza

4.1 Desconecte o aparelho da fonte de alimentação e deixe esfriar completamente antes de executar qualquer tarefa de limpeza.

4.2 Limpe o corpo do aparelho com o pano úmido e macio, tomando cuidado para não usar muita água. Não deixe a água pingar do pano em nenhuma parte do aparelho.

4.3 Limpe a entrada e saída de ar periodicamente com uma escova macia ou um aspirador de pó, pois a poeira pode ficar presa na entrada ou saída de ar, prolongando a vida útil da panela de indução.

4.4 Nunca coloque o fogão de indução em água corrente nem o mergulhe em água ou qualquer outro líquido.

4.5 Desligue a energia quando o aparelho não estiver em uso. Limpe o aparelho apenas quando a superfície de cozimento esfriar completamente. Não use o aparelho se a superfície estiver suja; quando o aparelho reaquecer, a sujeira se tornará mais difícil de remover.

5. Anomalias e reparo

5.1 Leve o aparelho a um centro de suporte autorizado se o produto estiver danificado ou se houver outros problemas.

5.2 Se a conexão à rede elétrica estiver danificada, ela deverá ser substituída e você deverá proceder como faria no caso de danos.

6. Como funciona um fogão de indução?

O cozimento por indução usa calor de indução para aquecer diretamente o recipiente de cozimento, em oposição ao calor sendo transferido de serpentinas de aquecimento elétricas ou de uma chama de gás, como em um fogão tradicional. Uma corrente elétrica alternada flui através de uma bobina abaixo da superfície de cozimento, que produz um campo magnético oscilante. Este campo induz uma corrente elétrica no pote. A corrente que flui na panela de metal produz um aquecimento resistivo que aquece os alimentos. Enquanto a corrente é grande, é produzida por uma baixa tensão. Um fogão de indução é mais rápido e economiza mais energia do que um fogão elétrico tradicional. Permite o controle instantâneo da energia de cozimento, como queimadores a gás. Outros métodos de cozimento usam chamas ou elementos de aquecimento em brasa, onde o aquecimento por indução apenas aquece a panela. Como apenas a área da base da panela é aquecida, a possibilidade de ferimento por queimadura é significativamente menor do que com outros métodos. O efeito de indução não aquece o ar ao redor da embarcação, resultando em maior eficiência energética. Apenas um pouco de ar de resfriamento é soprado através da eletrônica, que emerge apenas um pouco mais quente que a temperatura ambiente. ”

7. Seleção de painéis

7.1 Painéis adequados:

Painéis feitos de metal ferroso (ou magnético) ou painéis com uma base revestida com um material magnético / de indução, como esmalte, ferro fundido ou aço inoxidável, são necessárias para o fogão de indução funcionar.

7.1.2 Painéis impróprios:

Painéis de cerâmica, vidro, alumínio e bronze, painéis com fundo irregular, painéis com uma base encapsulada em alumínio não funcionarão com uma panela de indução.

8. Resolução de problemas

8.1 Erro E0: Não há painéis ou utensílios inadequados na panela de indução. Painéis adequados devem ser usados.

8.2 Erro E1: A tensão de alimentação está muito baixa. Verifique se a sua fonte de tensão é 220-240V.

8.3 Erro E2: a tensão de alimentação está muito alta. Verifique se a sua fonte de tensão é 220-240V.

8.4 Erro E3: O sensor de temperatura da superfície não está conectado ou está em curto-circuito. Entre em contato com o centro de suporte autorizado.

8.5 Erro E4: o sensor de calor do IGBT não está conectado ou está em curto-circuito. Entre em contato com o centro de suporte autorizado.

8.6 Erro E6: o sensor de calor do IGBT está superaquecendo. Diminua a energia ou desligue o aparelho completamente para deixá-lo esfriar.

Verifique a exaustão do ar para garantir que não haja obstruções e que o ar possa fluir livremente. Se o erro persistir, entre em contato com o centro de suporte autorizado.

9. Reciclando

9.1. Esses produtos elétricos, cabos, baterias, embalagens e o manual não devem ser misturados ao lixo doméstico geral. Para uma reciclagem adequada, leve esses produtos ao escritório da Creative Housewares mais próximo, onde serão aceitos para reciclagem gratuitamente.

9.2. Como alternativa, entre em contato com a autoridade local ou o serviço de coleta de lixo doméstico para obter mais detalhes sobre o ponto de coleta designado mais próximo. O descarte correto do produto economiza recursos e evita efeitos negativos na saúde humana e no meio ambiente.

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

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

243 Percy Osborn Road
Morningside, Durban, South Africa
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

243 Percy Osborn Road
Morningside, Durban, South Africa
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
243 Percy Osborn Road
Morningside, Durban, South Africa
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

