

# mellerware®

makes life easier



## MAESTRO 500W Food processor

complies with  
INTERNATIONAL  
IEC60335  
SAFETY SPECIFICATIONS

**m**  
500W

2 YEAR  
WARRANTY

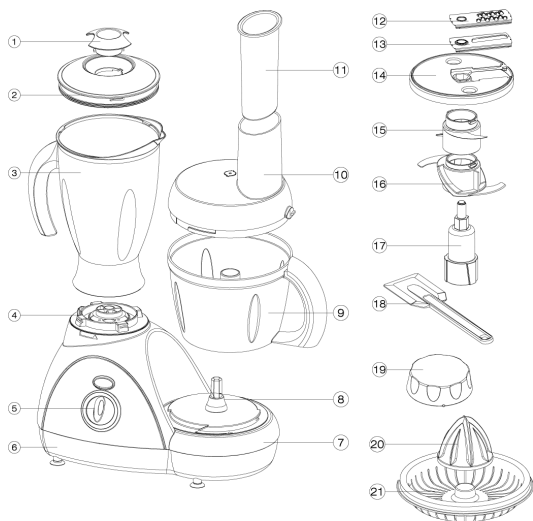
Model:  
26210

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



## Dear customer,

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



## 1. Parts description

1. Bleder jug measuring cup
2. Blender jug cover
3. Blender jug
4. Switch connector
5. Knob
6. Power unit
7. Switch connector
8. Axis tube
9. Mixing bowl
10. Bowl cover (Plastic)
11. Pusher
12. Shredding knife
13. Slicing knife
14. Knife support
15. Whisking blade
16. Chopping blade
17. Blade support
18. Scoop
19. Protect cover
20. Juice drill
21. Filtrating plate

## 2. Safety advice and warnings!

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

### 2.1. Use or working environment:

- 2.1.1. Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.
- 2.1.2. Use the appliance in a well ventilated area.
- 2.1.3. Do not place the appliance on hot surfaces, such as cooking plates, gas burners, ovens or similar items.
- 2.1.4. Keep children and bystanders away when using this appliance.
- 2.1.5. Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface suitable for withstanding high temperatures and away from other heat sources and contact with water.
- 2.1.6. Keep the appliance away from flammable material such as textiles, curtains, cardboard or paper, etc.
- 2.1.7. Do not place flammable material near the appliance.
- 2.1.8. Do not use the appliance in association with a programmer, timer or other device that automatically switches it on.
- 2.1.9. Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- 2.1.10. Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains power supply voltage before plugging in the appliance.
- 2.1.11. Connect the appliance to the mains power supply with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.
- 2.1.12. The appliance's plug must fit into the mains power supply socket properly. Do not alter the plug.
- 2.1.13. If using a multi plug check ratings carefully as the current used by several appliances could easily exceed the rating of the multi plug.
- 2.1.14. If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains power supply to prevent the possibility of an electric shock.
- 2.1.15. Do not use the appliance if it has fallen on the floor or if there are visible signs of damage.
- 2.1.16. Do not force the power cord. Never use the power cord to lift up, carry or unplug the appliance.
- 2.1.17. Do not wrap the power cord around the appliance.

- 2.1.18. Do not clip or crease the power cord.
- 2.1.19. Do not allow the power cord to hang or to come into contact with the hot surfaces of the appliance.
- 2.1.20. Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- 2.1.21. The appliance is not suitable for outdoor use.
- 2.1.22. Power cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the appliance must not be used.
- 2.1.23. Do not touch the plug with wet hands.

**2.2. Personal safety:**

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

**2.3. Use and care:**

- 2.3.1. Fully unroll the appliance's power cable before each use.
- 2.3.2. Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.
- 2.3.3. Do not use the appliance when empty.
- 2.3.4. Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains power supply.
- 2.3.5. Do not cover the cooking surface or food with aluminium foil and other similar materials.
- 2.3.6. Unplug the appliance from the mains power supply when not in use and before undertaking any cleaning task.
- 2.3.7. This appliance should be stored out of reach of children.
- 2.3.8. Do not store the appliance if it is still hot.

- 2.3.9. Never leave the appliance unattended when in use and keep out of the reach of children.
- 2.3.10. If, for some reason, the appliance were to catch fire, disconnect the appliance from the mains power supply and **DO NOT USE WATER TO PUT THE FIRE OUT.**

**2.4. Service:**

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

**3. Instructions for use**

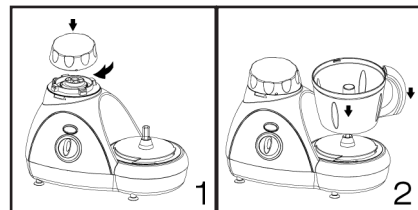
**3.1. Before use:**

- 3.1.1. Remove the appliance's protective film (if applicable).
- 3.1.2. Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section
- 3.1.3. Do not operate without the cover in place.

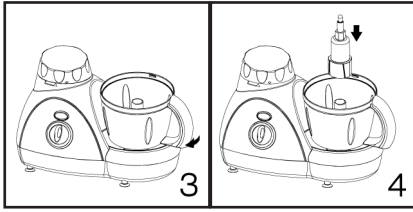
**Warning! Always take care when you are handling the blades to fit them on, taking them out of the bowl (B1) after preparing the food and when cleaning them, as they are very sharp.**

**3.2. Mixing Bowl:**

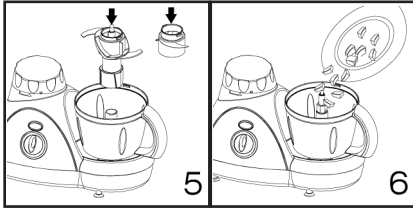
**3.2.1. Chopping function:**



- 3.2.1.1. Place the protective cover onto the body, ensuring it is tightly secured as shown in Diagram 1.
- 3.2.1.2. Place the plastic bowl on the power unit and turn the handle in a clock-wise direction as shown in Diagram 2 and 3



3.2.1.3. Put the blade support on the axis in the middle of the bowl, and press it to the bottom. Then fix the chopping blade to the blade support, as shown in Diagram 4 & 5.

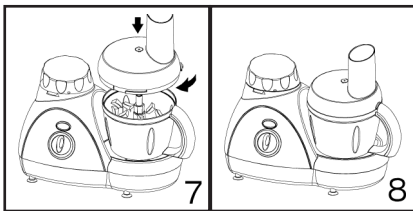


**Warning: The blade is sharp. Please only hold the plastic part while using.**

3.2.1.4. Put the food (eg. Meat) into the bowl, as shown in Diagram 6. Big pieces of food need to be cut into small pieces. ( 2 cm x 2 cm x 2 cm).

3.2.1.5. Put the cover on the bowl, and turn it until securely fastened, as shown in Diagram 7.

3.2.1.6. Insert the plug into the electric socket, Turn the knob to the required level, as shown in Diagram 8. (The speed is increased by levels. PULSE is the highest level. Turn the knob to the PULSE for any intermittent operation. )



3.2.1.7. When the chopping is finished, Turn the knob to the "0". After the blade stops, pour out the food.

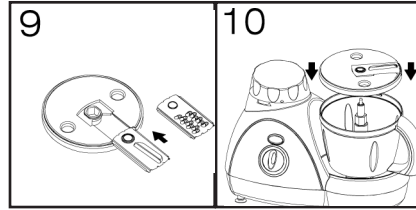
### 3.2.2. Whisking function

3.2.2.1. Mixing function has almost the same operating steps as a chopping function. The only change the chopping blade to shredding blade. It is used for mixing and whisking of food, eg, egg.

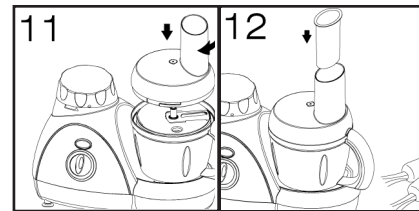
### 3.2.3. Slicing and shredding function

3.2.3.1. Put the protection cover onto the body tightly;  
3.2.3.2. Fix the slicing/shredding knife to the knife support, as shown in Diagram 9. Slicing knife makes the food into slices. Shredding knife make the food into shreds.

3.2.3.3. Put the bowl on the power unit first, then turn the bowl in clock-wise direction, until hearing the chattering sound. Then put the knife support on the axis in the middle of the bowl, as shown in Diagram 10.



3.2.3.4. Put the cover on the bowl, and turn it until hearing the chattering sound. Then fix the plug to the electric socket, turn the switch to choose the level. Place the strips of food through the bowl cover, and push the food down slowly, When the food strip is short, push them down with the measuring cup, as shown in Diagram 11&12.



3.2.3.5. When the operation is finished, Turn the knob to the "0". After the blade stops completely, pure out the food.

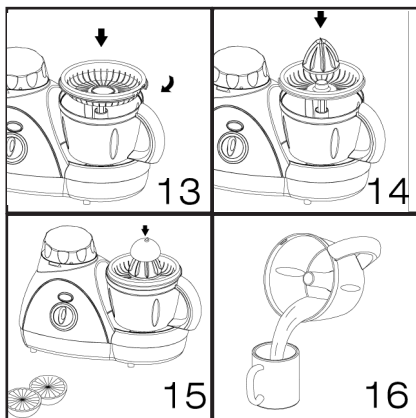
### 3.2.4. Juicing Function

3.2.4.1. Put the bowl on the power unit first, then turn the bowl in clock wise direction, until hearing the chattering sound. Then fix the filtrating plate and juice drill to the bowl, as shown in Diagram 13&14.

3.2.4.2. Fix the plug to the electric socket, turn the switch to 1

3.2.4.3. Cut the citrus fruit in half, then press the cut side slowly onto the juice drill, as shown in Diagram 15.

3.2.4.4. Pure out the juice, and mix with seasoning as you like.



### 3.3. Blender jug

3.3.1. Put the bowl on the power unit first, Then turn the bowl in clock-wise direction, until hearing the chattering sound; Put the cover on the bowl, and turn it until hearing the chattering sound.

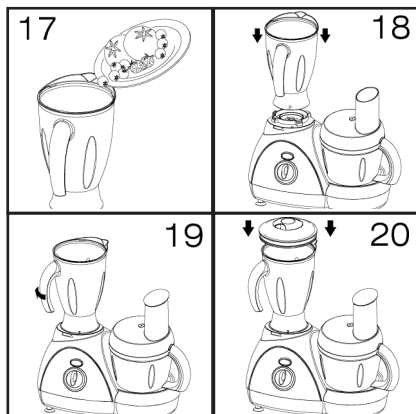
3.3.2. Place the ingredients into the Blender jug and fix the Blender jug cover onto the body tightly

3.3.3. Put Blender jug on the power unit till cup support connect with power unit properly.

3.3.4. Connect the power plug of the machine and switch on the food processor. Turn the knob to the required level. The speed is increased by levels. PULSE is the highest level . Turn the knob to the PULSE for any intermittent operation.

3.3.5. You can add some liquid (such as oil, cream, juice) to the food by removing the Blender Jug Cup. Do not do this while blending. Stop the machine first.

3.3.6. Turn the knob to "0" level and shut off the machine after working. Pour the mixed food out of the Blender jug.



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

3.4.1. Allow appliance to cool down.

3.4.2. Unplug the appliance from the mains power supply.

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

3.4.4. When the blender is in the state of idle operation (e.g. there is no food in the glass jug), the appliance should not be used for more than 10 seconds.

### 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. Clean the glass jug, lid, blade base and blades with sealing ring with hot water. Dry well before reusing. **CAUTION!** The blades are very sharp. Care must be taken while cleaning the appliance.

4.3. Clean the outer parts of 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 appliance 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.

4.6. The blades cannot be sharpened. Replace them if they are not cutting properly or are worn.

### 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.



**INGREDIENTS LIST**  
**• BLENDER JUG**

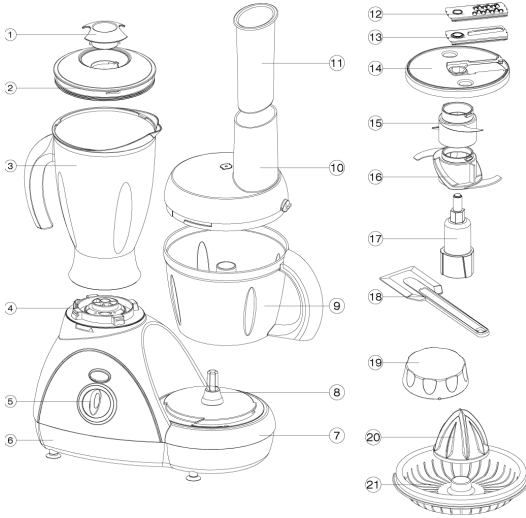
FUNCTION	INGREDIENT	MAX QTY.	MAX TIMES (s)	
			SLICING	SHREDDING
SLICING & SHREDDING	MELON	400g	50s	30s
	CARROT	400g	50s	30s
CHOPPING & WHISKING	MEAT	300g ( $\pm$ 10g/piece)	30s	
	HAM	300g ( $\pm$ 15g/piece)	30s	
	ONIONS	400g ( $\pm$ 20g/piece)	30s	
	EGG	six yolks	25s	
	STRAWBERRY	200g	25s	
	CHEESE	100g	20s	
	ALMONDS	100g	20s	
	HAZELNUTS	100g	20s	
	WALNUTS	100g	20s	

**INGREDIENTS LIST**  
**• BOWL**

INGREDIENT	MAX QTY	MAX TIMES (s)
apple	250g	30s
orange	300g	30s
grape	250g	30s
strawberry	250g	30s

## Geagte klient,

Baie dankie vir u keuse om 'n **Mellerware** handelsmerk produk te koop. Danksy die tegnologie, ontwerp en werkingen 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. Maatkoppie
2. Beker deksel
3. Blender beker
4. Skakelaar konneksie
5. Spoedbeheer knop
6. Krageenheid
7. Skakelaar konneksie
8. As buis
9. Meng bak
10. Bak deksel(Plastiek)
11. Drukker
12. Verkleining mes
13. Sny mes
14. Mes ondersteuning
15. Klits lem
16. Kap lem
17. Lem ondersteuning
18. Scoop
19. Beskerm dekking
20. Sap boor
21. Filtrasie plaat

## 2. Belangrike veiligheidsvoorsorg!

Wanneer elektriese toestelle gebruik word, moet die

basiese veiligheidsmaatreels altyd gevolg word.

Maak al die parte wat met kos in aanraking kom deeglik skoon voor gebruik.

## 2.1. Gebruik en werksomgewing:

- 2.1.1. Hou die werk oppervlak skoon en helder verlig. Ongelukke gebeur in donker areas.
- 2.1.2. Gebruik die produk in n goed geventileerde area.
- 2.1.3. Moenie die toestel naby 'n warm gas of elektriese brander of qn warm oond plaas nie.
- 2.1.4. Streng toesig is nodig as die toestel naby of deur kinders gebruik word.
- 2.1.5. Plaas toestel op 'n stabiele area en weg van water.
- 2.1.6. 'n Brand mag ontstaan as die rooster bedek is of aan vlambare materiaal raak, insluitende gordyne as dit in werking is.
- 2.1.7. Moenie vlambare materiaal naby toestel plaas nie.
- 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.
- 2.1.11. Konekteer aan muurprop.
- 2.1.12. Die toestel prop moet in die hoof prop pas en Moenie die prop verander.
- 2.1.13. Indien 'n multi prop gebruik word maak seker die toestel se strome oorskry nie die gradering van die multi prop.
- 2.1.14. Moenie die toestel gebruik as die prop of koord beskadig is nie of enige sigbare skade aan die omhulsel is nie.
- 2.1.15. Moenie die toestel gebruik as dit op die vloer geval het en daar is sigbare skade.
- 2.1.16. Moenie die koord gebruik om die toestel te dra, op te tel of van diemuurprop te ontkoppel nie.
- 2.1.17. Die koord mag nooit om die toestel gedraai word nie.
- 2.1.18. Moenie die koord plooi nie.
- 2.1.19. Die koord Moenie oor die kant van die tafel of toonbank hang of aan warm oppervlaktes raak nie.
- 2.1.20. Maak seker die koord is nie beskadig of verstrengel nie.
- 2.1.21. Die toestel moet nie buite gebruik word nie.
- 2.1.23. 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 oppervlaktes 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 speelgoed en 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. Moenie die toestel skuif terwyl in gebruik.

2.3.4. Ontkoppel die toestel van die hooftoevoer as dit nie in gebruik is nie en voordat dit skoongemaak word.

2.3.5. Stoor buite bereik van kinders.

2.3.6. Hou buite bereik van kinders.

2.3.7. As die toestel vlam vat ontkoppel onmiddelik van hoof krag toevoer. **Moenie water gebruik om vuur te blus.**

## 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.

## 3. Instruksies vir gebruik:

### 3.1. Voor gebruik:

3.1.1. Verwyder alle verpakkings materiaal.

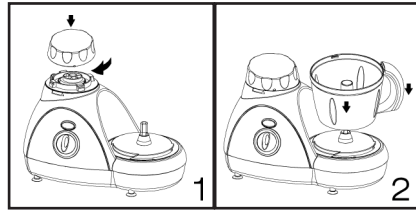
3.1.2. Voor gebruik maak alle parte skoon soos in skoonmaak instruksies.

### Waarskuwing!

**Wees uiters versigtig wanneer die lemme hanteer word en gewas word, hulle is baie skerp en kan sny.**

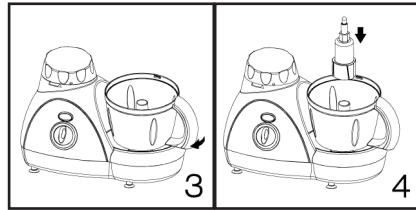
## 3.2. Mixing Bowl:

### 3.2.1. Kap funksie:

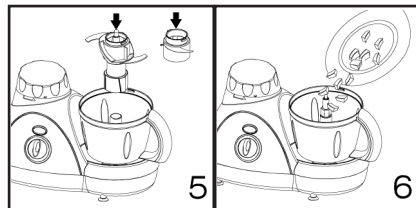


3.2.1.1. Sit die deksel op die blender kant en draai om in te klip soos in Diagram 1.

3.2.1.2. Sit die mengbak op die kragteenheid en draai kloksgewys soos in Diagram 2 and 3



3.2.1.3. Plaas die mes ondersteuner op die buis in die middel van die bak druk vas. Plaas die lem bo op soos in Diagram 4 & 5.



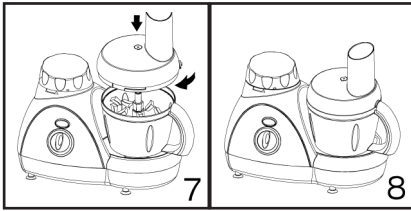
**Waarskuwing: Die lem is baie skerp hanteer versigtig.**

3.2.1.4. Sit die kos (ei. Vleis) in bak soos aangedui in Diagram 6. Groot stukke vleis moet kleiner gesny word (2 cm x 2 cm x 2 cm).

3.2.1.5. Sit die bak deksel op en draai in plek soos in Diagram 7.

3.2.1.6. Druk die prop in muursok, Draai spoedbeheer knop na gewenste spoed soos in Diagram 8. (Die spoed vermeerde op verskillende stellings. Pol is die hoogste. Gebruik pols vir kort periodes highest level .





3.2.1.7. As kap proses klaar is, Draai spoedbeheer na "0". wanneer lem tot stilstand is verwyder en gooi kos uit

### 3.2.2. Klits funksie

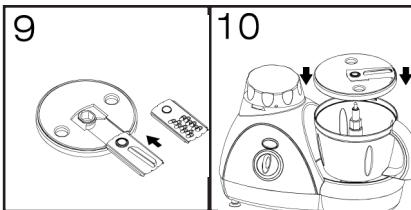
3.2.2.1. Klits funksie werk dieselfde as kap funksie maar die lem word nie ingesit nie net die klits lemmat gebruik word vir meng en klits eg, eiers

### 3.2.3. Verkleining en sny funksie

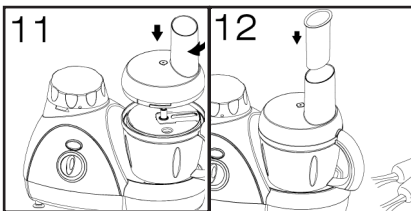
3.2.3.1. Plaas die beskermende deksel styf op die lyf;

3.2.3.2. Sit die lem op die lem ondersteuner soos in Diagram 9. Snylem sny in skywe. Verkleining lem maak kos in flardes.

3.2.3.3. Plaas bak op krageenheid, draai bak kloksgewys tot dit in plek klink. Plaas lem ondersteuner op die as soos in Diagram 10.



3.2.3.4. Sit die bak deksel op en draai tot in plek klink. Sit prop in muursok en skakel aan. Draai spoedbeheer knop na gelangde posisie. Sit voedsel deur die bak deksel en gebruik drukker om in te druk indien voedsel min raak soos in Diagram 11&12



3.2.3.5. Draai die knop na "0" wanneer kos klaar is en wag vir lem om stil te staan voor deksel afgehaal word.

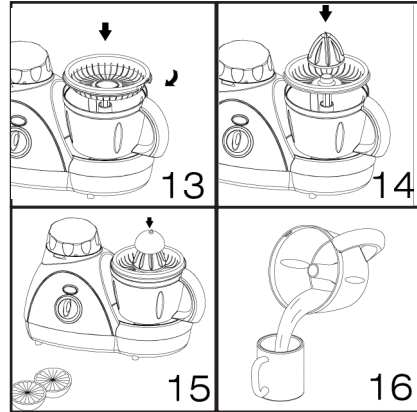
### 3.2.4. Sap funksie

3.2.4.1. Sit bak op krageenheid en draai kloksgewys tot dit in plek klink. Plaas filtrasie plaat op en die sap boor soos in in Diagram 13&14.

3.2.4.2. Druk prop in muursok en skakel an na 1

3.2.4.3. Sny vrug in die helfte en druk gesnyde kant op die boor soos in Diagram 15.

3.2.4.4. Skink sap in 'n opdien glas



### 3.3. Blender beker

3.3.1. Sit beker op krageenheid en lyn pyle op, Draai die beker kloksgewys tot dit in plek klink.

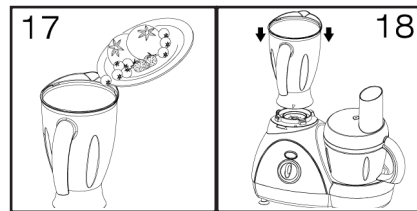
3.3.2. Plaas bestandele in beker en sit die deksel styf op.

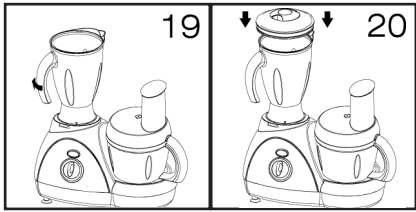
3.3.3. Put Blender jug on the power unit till cup support connect with power unit properly.

3.3.4. Druk muurprop in sok en draai na gelangde spoed. Die spoed vermeerder . Pols is die hoogste

3.3.5. Vloestof kan bygevoeg word maar die toestel moet afgeskakel word

3.3.6. Draai knop na "0" om af te skakel. Gooi voedsel uit die blender beker





### 3.4 Sodra u die apparaat gebruik het:

- 3.4.1. Laat toestel toe om af te koel.
- 3.4.2. Skakel die toestel uit die kragtoevoer.
- 3.4.3. Maak die apparaat skoon soos beskryf in die skoonmaakafdeling.
- 3.4.4. Wanneer die blender in die onbedoelde toestand is (bv. Daar is geen kos in die glasbak nie), moet die apparaat nie langer as 10 sekondes gebruik word nie.

### 4. Sorg en skoonmaak

- 4.1. Ontkoppel van muurprop
- 4.2. Maak met a sagte klam lap skoon
- 4.3. Maak die buitekant van die toestel met n klam lap skoon en moet glad nie in water gedruk word nie
- 4.4. Moenie oplosmiddels, suur, bleikmiddels of skuur produkte gebruik om toestel skoon te maak nie.
- 4.5. Moet nooit die motor part van toestel onder lopende water was nie
- 4.6. Maak die glasbak, deksel, lem basis en lemme skoon en seëlring met warm water. Droog goed voor hergebruik. **VOORSIGTIG!** Die lemme is baie skerp. Sorg moet geneem word tydens die skoonmaak van die apparaat.

### 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



**BESTANDELE LYS**  
**• BLENDER JUG**

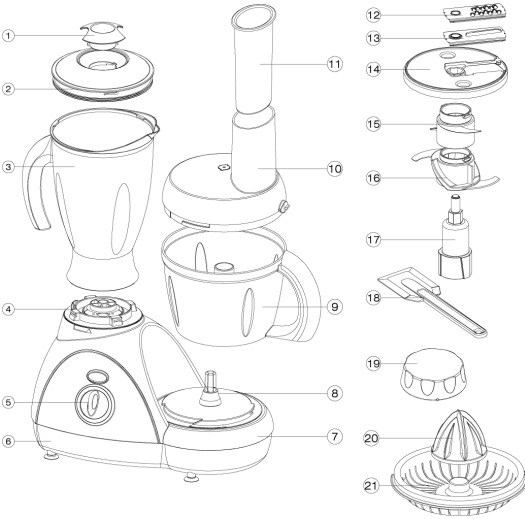
FUNKSIE	BESTANDELE	MAX QTY.	MAX Tye(s)	
			Sny	Versnippering
<b>SNY &amp; VERSNIPPERING</b>	SPANSPEK	400g	<b>50s</b>	<b>30s</b>
	WORTEL	400g	<b>50s</b>	<b>30s</b>
	<b>CHOPPING &amp; WHISKING</b>	VLEIS	300g (±10g/piece)	30s
	HAM	300g (±15g/piece)	30s	
	UIE	400g (± 20g/piece)	30s	
	EIER	six yolks	25s	
	AARBEIE	200g	25s	
	KAAS	100g	20s	
	AMANDELS	100g	20s	
	HAZELNEUTE	100g	20s	
	OKKERNEUTE	100g	20s	

**BESTANDELE LYS**  
**• BAK**

BESTANDELE	MAX QTY	MAX TYE (s)
Appel	250g	30s
Lemoen	300g	30s
Druive	250g	30s
Aarbeie	250g	30s

## 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. Taza de medición de jarro de licuadora
2. Cubierta de jarra de licuadora
3. Jarra de licuadora
4. Cambiar el conector
5. Perilla
6. Unidad de potencia
7. Cambiar el conector
8. Tubo del eje
9. Tazón de mezcla
10. Cubierta del tazón de fuente (plástico)
11. Empujador
12. Cuchillo de desmenuzador
13. Cuchillo de rebanar
14. Soporte de cuchillos
15. Cuchilla de batiente
16. Cuchilla de cortar
17. Soporte de la cuchilla
18. Cucharón
19. Proteger la cubierta
20. Taladro de jugo
21. Placa de filtrado

## 2. Consejos y advertencias de seguridad!

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

### 2.1. Uso o ambiente de trabajo:

- 2.1.1. Mantenga el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras invitan a accidentes.
- 2.1.2. Utilice el aparato en un lugar bien ventilado.
- 2.1.3. No coloque el aparato sobre superficies calientes, tales como placas de cocción, quemadores de gas, hornos o artículos similares.
- 2.1.4. Mantenga alejados a los niños y transeúntes cuando utilice este aparato.
- 2.1.5. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable, adecuada para soportar altas temperaturas y lejos de otras fuentes de calor y en contacto con el agua.
- 2.1.6. Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables tales como textiles, cortinas, cartón o papel, etc.
- 2.1.7. No coloque material inflamable cerca del aparato.
- 2.1.8. No utilice el aparato en combinación con un programador, temporizador u otro dispositivo que lo encienda automáticamente.
- 2.1.9. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados.
- 2.1.10. Asegúrese de que la tensión indicada en la etiqueta de características coincide con la tensión de red antes de enchufar el aparato.
- 2.1.11. 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 superar la clasificación de la multi-enchufe.
- 2.1.14. Si se rompe alguna de las cubiertas del aparato, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- 2.1.15. No utilice el aparato si ha caído en el suelo o si hay signos visibles de daños.
- 2.1.16. No fuerce el cable de alimentación. Nunca utilice el cable de alimentación para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- 2.1.17. No envuelva el cable de alimentación alrededor del aparato.

- 2.1.18. No sujete ni doble el cable de alimentación.
- 2.1.19. No permita que el cable de alimentación cuelgue o entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
- 2.1.20. Compruebe el estado del cable de alimentación. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de descarga eléctrica.
- 2.1.21. El aparato no es adecuado para uso en exteriores.
- 2.1.22. El cable de alimentación debe ser examinado regularmente para detectar signos de daño, y si el cable está dañado, el aparato no debe usarse.
- 2.1.23. No toque el enchufe con las manos mojadas.

## 2.2. Seguridad personal:

- 2.2.1. **PRECAUCIÓN:** No deje el aparato desatendido durante el uso ya que existe el riesgo de un accidente.
- 2.2.2. No toque las partes calientes del aparato, ya que puede causar quemaduras graves.
- 2.2.3. Este aparato es sólo para uso doméstico, no para uso industrial o profesional. No está destinada a ser utilizada por los huéspedes en ambientes de hospitalidad como bed and breakfast, hoteles, moteles y otros tipos de ambientes residenciales, incluso en casas de granja, áreas del personal de cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo.
- 2.2.4. Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- 2.2.4. Este aparato no es un juguete. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

## 2.3. Uso y cuidado:

- 2.3.1. Desenrolle completamente el cable de alimentación del aparato antes de cada uso.
- 2.3.2. No utilice el aparato si las piezas o accesorios no están correctamente instalados.
- 2.3.3. No utilice el aparato cuando esté vacío.
- 2.3.4. No encienda el aparato mientras esté en uso o conectado a la red eléctrica.
- 2.3.5. No cubra la superficie o los alimentos con papel de aluminio y otros materiales similares.
- 2.3.6. Desconecte el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso y antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
- 2.3.7. Este aparato debe guardarse fuera del alcance de los niños.

- 2.3.8. No guarde el aparato si todavía está caliente.
- 2.3.9. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso y manténgalo fuera del alcance de los niños.
- 2.3.10. Si, por alguna razón, el aparato se incendia, desconecte el aparato de la red eléctrica y **NO USE AGUA PARA DESCONECTAR EL FUEGO**

## 2.4. Servicio:

- 2.4.1. Asegúrese de que el aparato sea reparado únicamente por un técnico cualificado y que sólo se utilicen piezas de repuesto o accesorios originales para sustituir las piezas / accesorios existentes.
- 2.4.2. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o su agente de servicio o una persona cualificada debe reemplazarlo para evitar un peligro.
- 2.4.3. Cualquier mal uso o incumplimiento de las instrucciones de uso hace que la garantía y la responsabilidad del fabricante sean nulas.

## 3. Instrucciones de uso

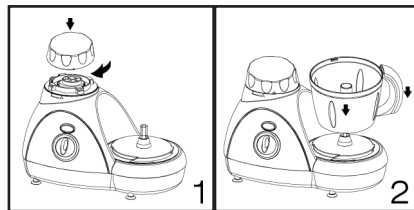
### 3.1. Antes de usar:

- 3.1.1. Retire la película protectora del aparato (si corresponde).
- 3.1.2. Antes de utilizar el producto por primera vez, limpie las piezas que entrarán en contacto con los alimentos de la manera descrita en la sección de limpieza.
- 3.1.3. No opere sin la tapa en su lugar. ¡Advertencia! Siempre tenga cuidado cuando esté manejando las cuchillas para encajarlas, sacándolas del tazón (B1) después de preparar la comida y al limpiarlas, ya que son muy afiladas.

**Advertencia! Siempre tenga cuidado cuando esté manejando las cuchillas para encajarlas, sacándolas del tazón (B1) después de preparar la comida y al limpiarlas, ya que son muy afiladas.**

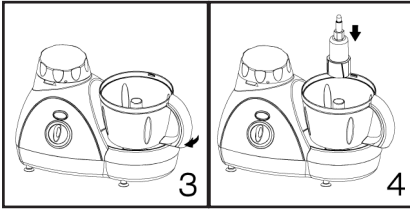
### 3.2. Tazón de mezcla:

#### 3.2.1. Función de cortar:

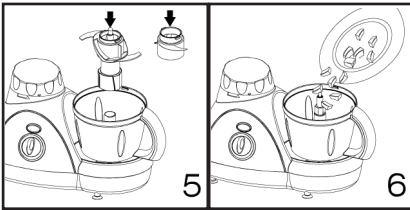


- 3.2.1.1. Coloque la cubierta protectora sobre el cuerpo, asegurándose de que esté firmemente asegurada como se muestra en el Diagrama 1.

3.2.1.2. Coloque el recipiente de plástico en la unidad de potencia y gire la manija en sentido de las agujas del reloj como se muestra en los diagramas 2 y 3.



3.2.1.3. Coloque el soporte de la cuchilla en el eje en el centro del tazón, y presiónelo hacia abajo. A continuación, fije la cuchilla picadora al soporte de la cuchilla, como se muestra en los Diagramas 4 y 5.

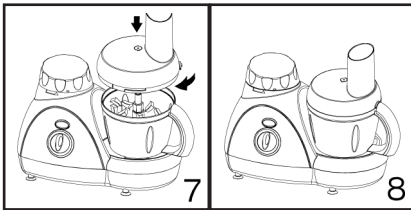


**Advertencia: La cuchilla está afilada. Sostenga solamente la pieza plástica mientras que usa.**

3.2.1.4. Ponga la comida (por ejemplo, carne) en el tazón, como se muestra en el Diagrama 6. Los pedazos grandes de alimentos necesitan ser cortados en trozos pequeños. (2 cm x 2 cm x 2 cm).

3.2.1.5. Coloque la tapa en el recipiente y gírela hasta que quede firmemente sujeta, como se muestra en el Diagrama 7.

3.2.1.6. Inserte el enchufe en el enchufe eléctrico, gire la perilla al nivel requerido, tal como se muestra en el diagrama 8. (La velocidad se incrementa por niveles PULSO es el nivel más alto Gire el mando al PULSO para cualquier operación intermitente.



3.2.1.7. Cuando termine de cortar, gire la perilla a la posición "0". Después de que la cuchilla se detenga, vierta la comida.

## 3.2.2. Función de WHISKING

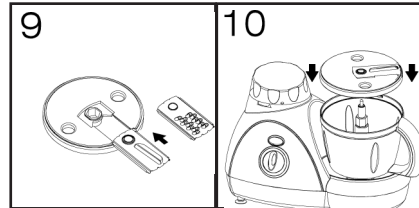
3.2.2.1. La función de mezcla tiene casi los mismos pasos operativos que una función de corte. El único cambio de la cuchilla de cortar a la hoja de trituración. Se utiliza para mezclar y batir los alimentos, por ejemplo, huevo.

## 3.2.3. Función de SLICING AND SHREDING

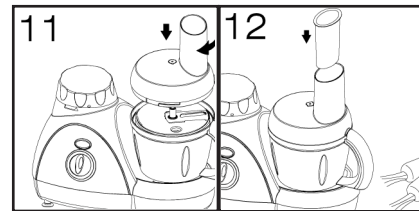
3.2.3.1. Ponga la cubierta de protección en el cuerpo firmemente;

3.2.3.2. Fijar el cuchillo de cortar / triturar al soporte del cuchillo, como se muestra en el Diagrama 9. El cuchillo de rebanar hace que el alimento se convierta en rebanadas. El cuchillo de trituración hace la comida en pedazos.

3.2.3.3. Coloque el tazón de fuente en la unidad de poder primero, y después gire el tazón de fuente en sentido de las agujas del reloj, hasta oír el sonido que charla. A continuación, coloque el soporte del cuchillo en el eje en el centro del recipiente, como se muestra en el Diagrama 10.



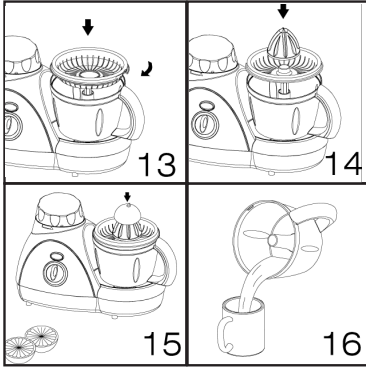
3.2.3.4. Ponga la tapa en el tazón, y gírela hasta escuchar el sonido de vibración. A continuación, fije el enchufe a la toma eléctrica, gire el interruptor para elegir el nivel. Coloque las tiras de comida a través de la tapa del tazón, y empuje la comida hacia abajo lentamente, cuando la tira de comida es corta, empuje hacia abajo con la taza de medir, como se muestra en los diagramas 11 y 12.



3.2.3.5. Cuando termine la operación, gire el mando a la posición "0". Después de que la cuchilla se detenga completamente, limpie la comida.

### 3.2.4. Función de JUICING

3.2.3.4. Ponga la tapa en el tazón, y gírela hasta escuchar el sonido de vibración. A continuación, fije el enchufe a la toma eléctrica, gire el interruptor para elegir el nivel. Coloque las tiras de comida a través de la tapa del tazón, y empuje la comida hacia abajo lentamente, cuando la tira de comida es corta, empuje hacia abajo con la taza de medir, como se muestra en los diagramas 11 y 12.



3.2.3.5. Cuando termine la operación, gire el mando a la posición "0". Después de que la cuchilla se detenga completamente, limpie la comida.

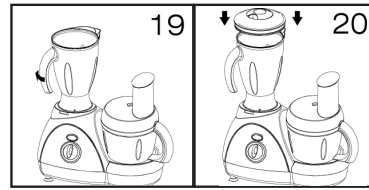
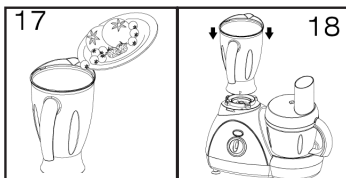
### 3.2.4. Función de JUICING

3.2.4.1. Coloque primero el recipiente en la unidad de potencia y, a continuación, gire el recipiente en sentido horario, hasta oír el sonido de vibración. 3.2.4.1. Coloque primero el recipiente en la unidad de potencia y, a continuación, gire el recipiente en sentido horario, hasta oír el sonido de vibración. A continuación, fije la placa filtrante y el taladro de jugo en el recipiente, como se muestra en los diagramas 13 y 14.

3.2.4.2. Fije el enchufe a la toma eléctrica, gire el interruptor a 1

3.2.4.3. Cortar los cítricos por la mitad, y luego presione el lado cortado lentamente en el taladro de jugo, como se muestra en el Diagrama 15.

3.2.4.4. Pura el jugo, y mezclar con condimentos como desee.



### 3.3. Jarra de licuadora

3.3.1. Coloque primero el recipiente en la unidad de poder, luego gire el recipiente en sentido de las agujas del reloj, hasta oír el sonido de vibración; Ponga la tapa en el tazón, y gírela hasta escuchar el sonido de vibración.

3.3.2. Coloque los ingredientes en la jarra de la licuadora y fije la cubierta de la jarra de la licuadora en el cuerpo firmemente

3.3.3. Coloque la jarra de la licuadora en la unidad de potencia hasta que el soporte de la taza se conecte correctamente con la unidad de potencia.

3.3.4. Conecte el enchufe de alimentación de la máquina y encienda el procesador de alimentos. Gire la perilla al nivel deseado. La velocidad aumenta con los niveles. PULSE es el nivel más alto. Gire la perilla a PULSE para cualquier operación intermitente.

3.3.5. Puede agregar un poco de líquido (como aceite, crema, jugo) a la comida mediante la eliminación de la taza de jarra de licuadora. No lo haga mientras te mezclas. Detenga primero la máquina.

3.3.6. Gire la perilla al nivel "0" y apague la máquina después de trabajar. Vierta los alimentos mezclados de la jarra de la licuadora.

### 3.4 Una vez que haya terminado de usar el aparato:

3.3.1. Permita que el aparato se enfríe.

3.4.2. Desconecte el aparato de la red eléctrica.

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

3.4.4. Cuando el mezclador está en estado de funcionamiento inactivo (por ejemplo, no hay comida en la jarra de vidrio), el aparato no debe utilizarse durante más de 10 segundos.

### 4. Limpieza

4.1. Desconecte el aparato de la red eléctrica y deje que se enfríe completamente antes de realizar cualquier tarea de limpieza.

4.2. Limpie la jarra de vidrio, la tapa, la base de la cuchilla y las cuchillas con el anillo de sellado con agua caliente. Seque bien antes de reutilizar. **¡PRECAUCIÓN!** Las cuchillas son muy afiladas. Se debe tener cuidado al limpiar el aparato.

4.3. Limpie las partes exteriores del aparato con un paño



húmedo con unas gotas de detergente y luego seque.

**¡PRECAUCIÓN!** No sumerja las partes eléctricas del aparato 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.

4.6. Las cuchillas no pueden ser afiladas. Sustitúyalos si no están cortando correctamente o si están desgastados.

## 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 ser sustituida y debe proceder como lo haría en caso de daños.





**LISTA DE INGREDIENTES**  
**• JARRA DEL MEZCLADOR**

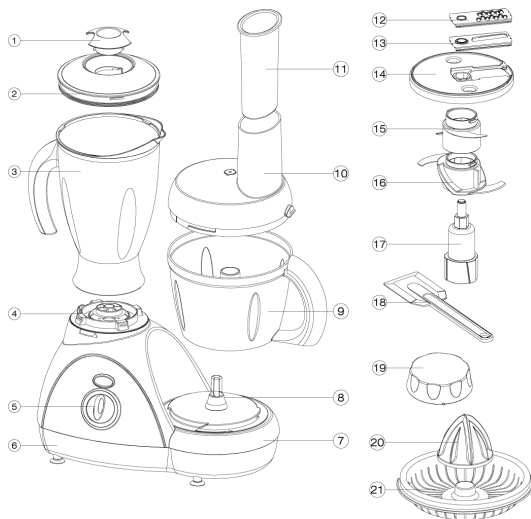
FUNCIÓN	INGREDIENTE	QUANTIDAD MÁXIMA.	TIEMPO (s) MÁXIMO.	
			SLICING	SHREDDING
SLICING & SHREDDING	MELON	400g	50s	30s
	ZANAHORIA	400g	50s	30s
	CARNE	300g (± 10g/piece)	30s	
CHOPPING & WHISKING	JAMÓN	300g (± 15g/piece)	30s	
	CEBOLLAS	400g (± 20g/piece)	30s	
	HUEVO	six yolks	25s	
	FRESA	200g	25s	
	QUESO	100g	20s	
	ALMENDRAS	100g	20s	
	AVELLANAS	100g	20s	
	NUECES	100g	20s	

**LISTA DE INGREDIENTES**  
**• TAZÓN**

INGREDIENT	QUANTIDAD MÁXIMA.	MAX TIMES (s)
Manzana	250g	30s
Naranja	300g	30s
Uva	250g	30s
Fresa	250g	30s

## **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. Tasse à mesurer
2. Liquidation du pot de mélangeur
3. Pot de mélangeur
4. Commutateur connecteur
5. Bouton
6. Unité d'alimentation
7. Connecteur de commutateur
8. Tube de l'axe
9. Bol de mélange
10. Couvercle de bol (plastique)
11. Le poussoir
12. Couteau de déchiquetage
13. Couteau à trancher
14. Support de couteaux
15. Lame de battage
16. Coupe de coupe
17. Support de lames
18. Scoop
19. couvercle de protection
20. Foret à jus
21. Plaque de filtration

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

Lisez attentivement ces instructions avant d'allumer l'appareil et conservez-les pour référence ultérieure. Le non-respect et l'observation de ces instructions peuvent entraîner un accident. Nettoyez toutes les parties du

produit qui seront en contact avec les aliments, comme indiqué dans la section de nettoyage, avant utilisation.

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

- 2.1.1. Gardez la zone de travail propre et bien éclairée. Les zones obsolètes et obscures invitent des accidents.
- 2.1.2. Utilisez l'appareil dans un endroit bien ventilé.
- 2.1.3. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes, telles que des plaques de cuisson, des brûleurs à gaz, des fours ou des articles similaires.
- 2.1.4. Tenir à l'écart des enfants et des personnes présentes lors de l'utilisation de cet appareil.
- 2.1.5. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plate et stable, apte à supporter des températures élevées et à l'écart des autres sources de chaleur et au contact de l'eau.
- 2.1.6. Gardez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables tels que les textiles, les rideaux, le carton ou le papier, etc.
- 2.1.7. Ne placez pas de matière inflammable près de l'appareil.
- 2.1.8. N'utilisez pas l'appareil en association avec un programmeur, une minuterie ou un autre appareil qui s'allume automatiquement.
- 2.1.9. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé.
- 2.1.10. Assurez-vous que la tension indiquée sur l'étiquette d'évaluation correspond à la tension d'alimentation secteur avant de brancher l'appareil.
- 2.2.11. 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 de l'alimentation électrique afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- 2.1.15. N'utilisez pas l'appareil s'il tombe sur le sol ou s'il y a des signes visibles de dégâts.
- 2.1.16. Ne forcez pas le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.
- 2.1.17. Ne pas enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil.
- 2.1.18. Ne pas couper ni plier le cordon d'alimentation.
- 2.1.19. Ne laissez pas le cordon d'alimentation s'accrocher ou entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- 2.1.20. Vérifiez l'état du cordon d'alimentation. Les câbles endommagés ou enchevillés augmentent le risque de choc électrique.

2.1.21. L'appareil ne convient pas pour une utilisation en extérieur.

2.1.22. Le cordon d'alimentation doit être examiné régulièrement 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. Déroulez entièrement le câble d'alimentation de l'appareil avant chaque utilisation.

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

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

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

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

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

2.3.7. Cet appareil doit être stocké hors de 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 lorsque vous l'utilisez et gardez-vous hors de portée des enfants.

2.3.10. Si, pour une raison ou pour une autre, l'appareil devait prendre feu, débrancher l'appareil de l'alimentation secteur et NE PAS UTILISER D'EAU POUR ETEINDRE LE FEU

## 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 service ou une personne qualifiée doit le remplacer afin d'éviter tout danger.

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

## 3. Instructions d'utilisation

### 3.1. Avant utilisation:

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

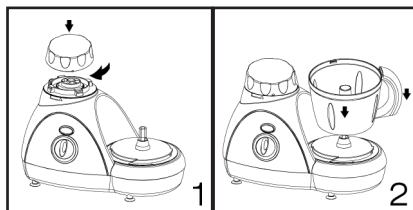
3.1.2. Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez les pièces qui entreront en contact avec les aliments de la façon décrite dans la section de nettoyage

3.1.3. Ne pas utiliser sans la couverture en place. Attention! Toujours prendre soin lorsque vous manipulez les lames pour les adapter, en les retirant du bol (B1) après avoir préparé la nourriture et en les nettoyant, car elles sont très pointues.

**Attention! Toujours prendre soin lorsque vous manipulez les lames pour les adapter, en les retirant du bol (B1) après avoir préparé la nourriture et en les nettoyant, car elles sont très pointues.**

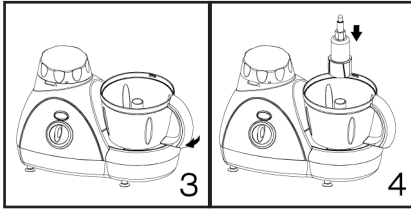
### 3.2. Tazón de mezcla:

3.2.1. Función de cortar:

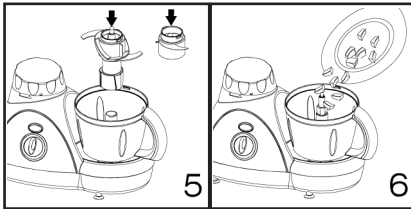


3.2.1.1. Placez le capot de protection sur le corps, en vous assurant qu'il est solidement fixé comme indiqué dans le schéma 1.

3.2.1.2. Placez le bol en plastique sur l'unité de puissance et tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre comme indiqué dans les diagrammes 2 et 3.



3.2.1.3. Mettez le support de lame sur l'axe au milieu de la cuvette et appuyez dessus vers le bas. Ensuite, réparez la lame de coupe sur le support de lame, comme indiqué dans les diagrammes 4 et 5.

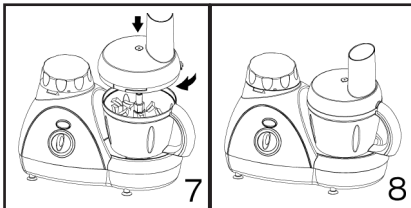


**Attention: La lame est aiguisée. Veuillez seulement tenir la partie en plastique pendant l'utilisation.**

3.2.1.4. Mettez la nourriture (p. Ex. Meet) dans le bol, comme indiqué dans le schéma 6. Les gros morceaux de nourriture doivent être coupés en petits morceaux. (2 cm x 2 cm x 2 cm).

3.2.1.5. Placez le couvercle sur le bol et tournez-le jusqu'à ce qu'il soit solidement fixé, comme indiqué dans le diagramme 7.

3.2.1.6. Insérez la fiche dans la prise électrique, Tournez le bouton au niveau requis, comme indiqué dans le schéma 8. (La vitesse augmente selon les niveaux. PULSE est le niveau le plus élevé. Tournez le bouton au PULSE pour toute opération intermittente.)



3.2.1.7. Lorsque le hachage est terminé, Tournez le bouton sur le "0". Une fois que la lame s'arrête, versez la nourriture.

## 3.2.2. Fonction de battage

3.2.2.1. La fonction de mixage a presque les mêmes étapes de fonctionnement qu'une fonction de découpage.

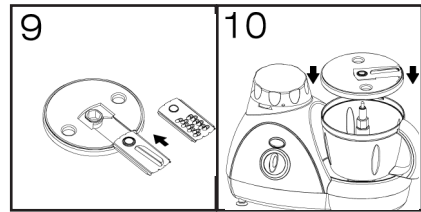
Le seul changement de la lame de coupe à la lame de déchiquetage. Il est utilisé pour mélanger et fouetter des aliments, par exemple, des œufs.

## 3.2.3. Fonction de tranchage et de déchiquetage

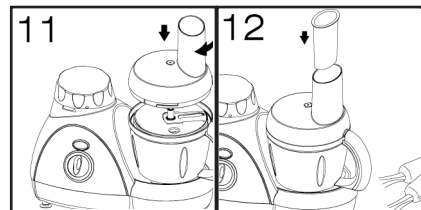
3.2.3.1. Mettez le couvercle de protection sur le corps bien;

3.2.3.2. Fixez le couteau à tranchage / déchiquetage au support du couteau, comme indiqué dans le diagramme 9. Le couteau à trancher met les aliments en tranches. Le couteau de déchiquetage rend les aliments en morceaux.

3.2.3.3. Placez d'abord le bol sur le bloc d'alimentation, puis tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que vous entendiez le bruit de bavardage. Ensuite, placez le support du couteau sur l'axe au milieu du bol, comme indiqué dans le diagramme 10.



3.2.3.4. Placez le couvercle sur le bol et tournez-le jusqu'à ce que vous entendiez le bruit de bavardage. Ensuite, fixez la fiche à la prise électrique, tournez le bouton pour choisir le niveau. Placez les bandes de nourriture dans le couvercle du bol et enfoncez les aliments lentement. Lorsque la bande de nourriture est courte, enfoncez-les avec la tasse à mesurer, comme indiqué dans les diagrammes 11 et 12.

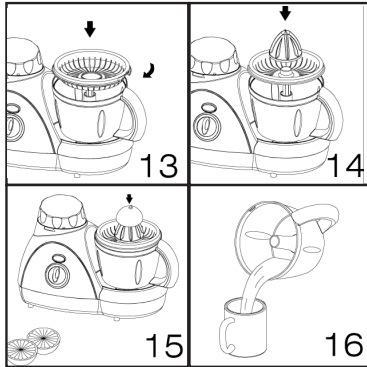


3.2.3.5. Lorsque l'opération est terminée, Tournez le bouton sur le "0". Après que la lame s'arrête complètement, purger la nourriture.

## 3.2.4. Fonction Juicing

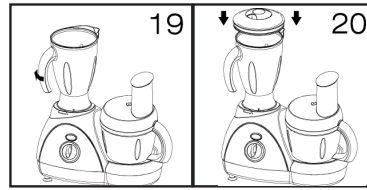
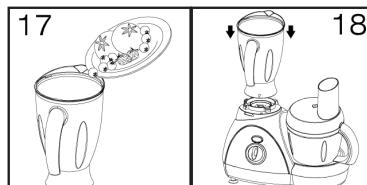
3.2.4.1. Placez d'abord le bol sur le bloc d'alimentation, puis tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que vous entendiez le bruit de bavardage. Ensuite, réparez la plaque filtrante et la perceuse de jus dans le bol, comme indiqué dans les diagrammes 13 et 14.

- 3.2.4.2. Fixez la fiche à la prise électrique, mettez le commutateur sur 1
- 3.2.4.3. Couper les agrumes de moitié, puis appuyer doucement sur le coupe-boue, comme indiqué dans le diagramme 15.
- 3.2.4.4. Purgez le jus et mélangez avec l'assaisonnement comme vous le souhaitez.



### 3.3. Pot de mélangeur

- 3.3.1. Placez d'abord le bol sur le bloc d'alimentation, puis tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que vous entendiez le bruit de bavardage; Placez le couvercle sur le bol et tournez-le jusqu'à ce que vous entendiez le bruit de bavardage.
- 3.3.2. Placez les ingrédients dans la cruche du mélangeur et fixez le couvercle du récipient du mélangeur sur le corps de manière étroite
- 3.3.3. Placez la cruche de mélangeur sur l'unité d'alimentation jusqu'à ce que le support de tasse se connecte correctement avec l'unité d'alimentation.
- 3.3.4. Connectez la fiche d'alimentation de la machine et allumez le robot culinaire. Tournez le bouton au niveau requis. La vitesse est augmentée par niveaux. PULSE est le niveau le plus élevé. Tournez le bouton au PULSE pour toute opération intermittente.
- 3.3.5. Vous pouvez ajouter du liquide (comme de l'huile, de la crème, du jus) à la nourriture en enlevant le Blender Jug Cup. Ne faites pas cela en mélangeant. Arrêtez d'abord la machine.
- 3.3.6. Tournez le bouton au niveau "0" et éteignez la machine après le travail. Verser les aliments mélangés hors de la cruche.



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

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

- 3.4.1. Laissez refroidir l'appareil.
- 3.4.2. Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- 3.4.3. Nettoyez l'appareil comme décrit dans la section de nettoyage.
- 3.4.4. Lorsque le mélangeur est en état de fonctionnement au ralenti (par exemple, il n'y a pas de nourriture dans la cruche en verre), l'appareil ne doit pas être utilisé pendant plus de 10 secondes.

### 4. Nettoyage

- 4.1. Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et laissez-le refroidir complètement avant d'entreprendre une tâche de nettoyage.
- 4.2. Nettoyez la cruche en verre, le couvercle, la base de lame et les lames avec une bague d'étanchéité avec de l'eau chaude.
- Bien sécher avant de réutiliser.
- MISE EN GARDE!** Les lames sont très pointues. Des précautions doivent être prises lors du nettoyage de l'appareil.
- 4.3. Nettoyez les parties extérieures de l'appareil avec un chiffon humide avec quelques gouttes de liquide vaisselle puis séchez.
- MISE EN GARDE!** Ne pas immerger les pièces électriques de l'appareil 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.
- 4.6. Les lames ne peuvent pas être aiguisées. Remplacez-les si elles ne coupent pas correctement ou sont usées.

### 5. Anomalías y reparación

- 5.1. Amenez l'appareil dans un centre d'assistance 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.

**LISTE DES INGRÉDIENTS**  
**• CRUCHE D'UN MÉLANGEUR**

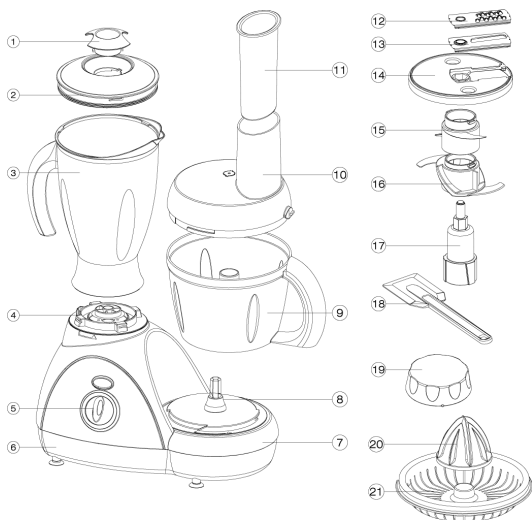
FONCTION	INGRÉDIENT	QTY. MAX	TEMPS MAX	
			SLICING	SHREDDING
TRANCHAGE & DÉCHIQUETAGE	MELON	400g	50s	30s
	CARROTTE	400g	50s	30s
HACHAGE & FOUET	VIANDE	300g (± 10g/piece)	30s	
	JAMBON	300g (± 15g/piece)	30s	
	ONIONS	400g (± 20g/piece)	30s	
	LES OEUFS	six yolks	25s	
	FRAISE	200g	25s	
	FROMAGE	100g	20s	
	AMANDES	100g	20s	
	NOISETTES	100g	20s	
NOIX	100g	20s		

**LISTE DES INGRÉDIENTS**  
**• BOL**

INGRÉDIENT	QTY MAX	TEMPS MAX
Pomme	250g	30s
Orange	300g	30s
Grain de raisin	250g	30s
Fraise	250g	30s

## 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. Copo de medição
2. Tampa da jarra
3. Jarra
4. Conector
5. Botão
6. Unidade de energia
7. Conector
8. Tubo do eixo
9. Tigela de mistura
10. Tampa da tigela (plástico)
11. Impulsor
12. Lâmina de trituração
13. Lâmina de corte
14. Suporte de lâmina
15. Lâmina de retalho
16. Lâmina de corte
17. Suporte de lâminas
18. Espátula
19. Protector da capa
20. Broca de sucos
21. Placa de filtração

## 2. Conselhos de segurança e avisos!

Leia atentamente estas instruções antes de ligar o aparelho e mantê-las para futuras referências. 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. Use o aparelho em uma 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 numa superfície horizontal, plana e estável, adequada para suportar altas temperaturas e longe de outras fontes de calor e contacto com a água.
- 2.1.6. Mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis, como têxteis, cortinas, papelão ou papel, etc.
- 2.1.7. Não coloque material inflamável perto do aparelho.
- 2.1.8. Não utilize o aparelho em associação com um programador, temporizador ou outro dispositivo que o ligue automaticamente.
- 2.1.9. Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados.
- 2.1.10. Certifique-se de que a tensão indicada na etiqueta de identificação corresponde à tensão da rede antes de ligar o aparelho.
- 2.1.11. Ligue o aparelho à rede eléctrica com uma tomada de terra com um mínimo de 10 amperes.
- 2.1.12. A ficha do aparelho deve encaixar-se correctamente na tomada de alimentação. Não altere a ficha.
- 2.1.13. Se estiver usando um multi plug verificar avaliações cuidadosamente como a corrente utilizada por vários aparelhos poderia facilmente exceder a classificação do multi plug.
- 2.1.14. Se qualquer um dos invólucros do aparelho quebrar, desligue imediatamente o aparelho da rede eléctrica para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- 2.1.15. Não utilize o aparelho se cair no chão ou se houver sinais visíveis de danos.
- 2.1.16. Não force o cabo de alimentação. Nunca utilize o cabo de alimentação para levantar, transportar ou desligar o aparelho.
- 2.1.17. Não enrole o cabo de alimentação ao redor do aparelho.

- 2.1.18. Não prenda nem dobre o cabo de alimentação.
- 2.1.19. Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado ou entre em contacto com as superfícies quentes do aparelho.
- 2.1.20. Verifique o estado do cabo de alimentação. Cabos danificados ou emaranhados aumentam o risco de choque eléctrico.
- 2.1.21. O aparelho não é adequado para utilização no exterior.
- 2.1.22. O cabo de alimentação deve ser examinado regularmente para detectar sinais de danos e, se o cabo estiver danificado, o aparelho não deve ser utilizado.
- 2.1.23. Não toque na ficha com as mãos molhadas.

## 2.2. Segurança pessoal:

- 2.2.1. **CUIDADO:** Não deixe o aparelho sem vigilância durante o uso, pois existe o risco de acidente.
- 2.2.2. Não toque nas partes aquecidas do aparelho, pois pode provocar queimaduras graves.
- 2.2.3. Este aparelho é apenas para uso doméstico, não para uso industrial ou profissional. Não se destina a ser utilizado por hóspedes em ambientes de hospitalidade, tais como bed and breakfast, hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais, mesmo em casas de fazenda, áreas do pessoal de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- 2.2.4. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham sido supervisionados ou instruídos sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- 2.2.5. Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

## 2.3. Uso e cuidado:

- 2.3.1. Desenrolar completamente o cabo de alimentação do aparelho antes de cada utilização.
- 2.3.2. Não utilize o aparelho se as peças ou acessórios não estiverem adequadamente montados.
- 2.3.3. Não utilize o aparelho quando estiver vazio.
- 2.3.4. Não ligue o aparelho enquanto estiver a ser utilizado ou ligado à rede eléctrica.
- 2.3.5. Não cubra a superfície de cozedura ou alimentos com folha de alumínio e outros materiais semelhantes.
- 2.3.6. Desconecte o aparelho da rede de alimentação quando não estiver em uso e antes de realizar qualquer tarefa de limpeza.
- 2.3.7. Este aparelho deve ser armazenado fora do alcance das crianças.
- 2.3.8. Não guarde o aparelho se ainda estiver quente.
- 2.3.9. Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver a ser utilizado e mantenha-os fora do alcance das

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

## 2.4. Serviço:

- 2.4.1. Certifique-se de que o aparelho é servido apenas por um técnico devidamente qualificado e que apenas peças sobressalentes originais ou acessórios são usados para substituir peças / acessórios existentes.
- 2.4.2. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o fabricante ou o seu agente de assistência ou uma pessoa com qualificações semelhantes devem substituí-lo para evitar um perigo.
- 2.4.3. Qualquer uso indevido ou falha em seguir as instruções de uso torna a garantia e a responsabilidade do fabricante nula e sem efeito.

## 3. Instruções de uso

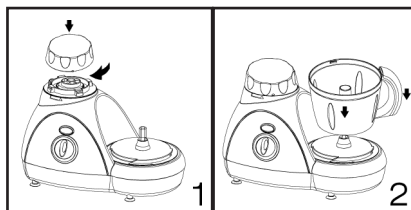
### 3.1. Antes de usar:

- 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 entrarão em contato com alimentos da maneira descrita na seção de limpeza
- 3.1.3. Não opere sem a tampa no lugar.

**Atenção! Cuide sempre quando está a lidar com as lâminas para encaixá-las, tirando-as da tigela (B1) depois de preparar a comida e limpar-as, pois são muito afiadas.**

### 3.2. Tigela de mistura:

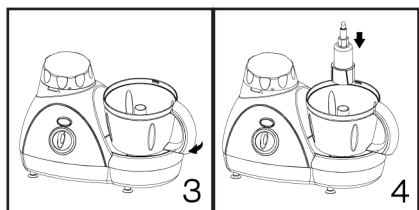
#### 3.2.1. Função de CHOPPING:



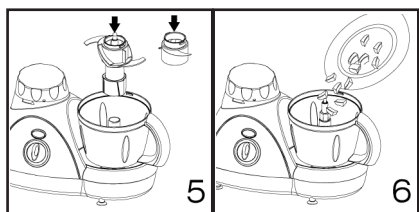
- 3.2.1.1. Coloque a tampa protetora sobre o corpo, assegurando-se de forma segura, conforme mostrado no Diagrama 1.



3.2.1.2. Coloque a tigela de plástico na unidade de força e gire a alça na direção do sentido dos ponteiros do relógio, como mostrado nos Diagramas 2 e 3



3.2.1.3. Coloque o suporte da lâmina no eixo no meio da tigela e pressione-o para a parte inferior. Em seguida, repare a lâmina de corte no suporte da lâmina, conforme mostrado nos Diagramas 4 e 5.

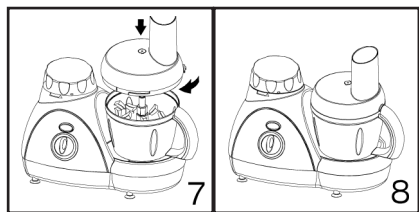


**Aviso: a lâmina é afiada. Por favor, segure a peça de plástico enquanto estiver a usar.**

3.2.1.4. Coloque a comida (por exemplo, Meet) na tigela, como mostrado no Diagrama 6. Os pedaços de comida devem ser cortados em pequenos pedaços. (2 cm x 2 cm x 2 cm).

3.2.1.5. Coloque a tampa sobre a tigela, e gire-a até ficar firmemente presa, conforme mostrado na Diagrama 7.

3.2.1.6. Insira a ficha na tomada elétrica, gire o botão para o nível desejado, conforme mostrado no Diagrama 8. (A velocidade é aumentada por níveis. PULSE é o nível mais alto. Gire o botão para PULSE para qualquer operação intermitente.)



3.2.1.7. Quando terminar a tala, gire o botão para o "0". Depois que a lâmina pára, despeje a comida.

## 3.2.2. Função de WHISKING

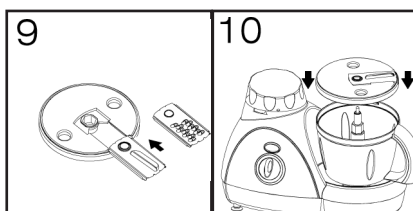
3.2.2.1. A função de mistura tem quase as mesmas etapas de operação que uma função de corte. A única alteração da lâmina de corte na lâmina de trituração. É usado para misturar e levantar alimentos, por exemplo, ovo.

## 3.2.3. Função de SLICING AND SHREDDING

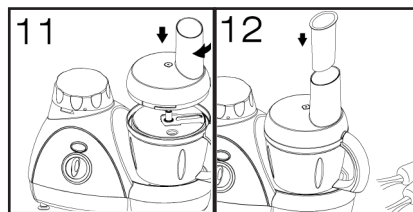
3.2.3.1. Coloque a tampa de proteção no corpo bem;

3.2.3.2. Corrigir a faca de corte / trituração para o suporte da faca, como mostrado no Diagrama 9. A faca de corte faz o alimento em fatias. A lâmina de trituração faz a comida em pedaços.

3.2.3.3. Coloque primeiro a tigela na unidade de força e, em seguida, rode a tigela na direção do relógio, até ouvir o som de vibração. Em seguida, coloque o suporte da faca no eixo no meio da tigela, como mostrado no Diagrama 10.



3.2.3.4. Coloque a tampa sobre a tigela e gire-a até ouvir o som de vibração. Em seguida, repare a ficha na tomada elétrica, rode o interruptor para escolher o nível. Coloque as tiras de comida através da tampa da tigela e empurre a comida para baixo lentamente, quando a tira de comida for curta, empurre-os para baixo com o copo de medição, conforme mostrado nos Diagramas 11 e 12.



3.2.3.5. Quando a operação estiver concluída, rode o botão para o "0". Depois que a lâmina pára completamente, limpe a comida.

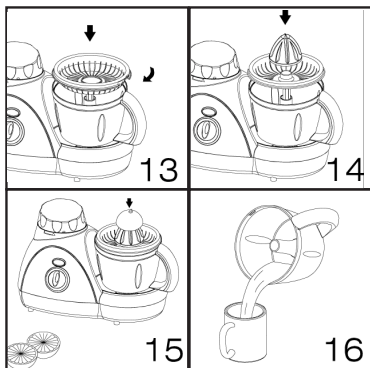
## Função de JUCING

3.2.4.1. Coloque primeiro a tigela na unidade de força e, em seguida, rode a tigela na direção do relógio, até ouvir o som de vibração. Em seguida, repare a placa filtrante e a broca de suco na tigela, conforme mostrado nos diagramas 13 e 14.

3.2.4.2. Corrija a ficha na tomada elétrica, gire a chave para 1

3.2.4.3. Corte a fruta cítrica pela metade e, em seguida, pressione o lado cortado lentamente sobre a broca de suco, conforme mostrado no Diagrama 15.

3.2.4.4. Limpe o suco e misture com o tempero como quiser.



### 3.3. Jarra do Misturador

3.3.1. Coloque primeiro a tigela sobre a unidade de força, em seguida, gire a tigela no sentido horário, até ouvir o som de vibração; Coloque a tampa sobre a tigela e gire-a até ouvir o som de vibração.

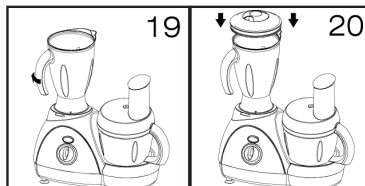
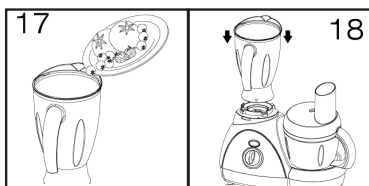
3.3.2. Coloque os ingredientes no jarro do Liquidificador e conserte a tampa do jarro do Blender no corpo

3.3.3. Coloque o jarro do misturador na unidade de energia até que o suporte do copo se conecte com a unidade de energia corretamente.

3.3.4. Conecte a ficha de alimentação da máquina e ligue o processador de alimentos. Gire o botão para o nível desejado. A velocidade é aumentada por níveis. PULSE é o nível mais alto. Gire o botão para PULSE para qualquer operação intermitente.

3.3.5. Você pode adicionar algum líquido (como óleo, creme, sumo) aos alimentos, removendo o Blender Jug Cup. Não faça isso enquanto mistura. Pare primeiro a máquina.

3.3.6. Gire o botão para o nível "0" e desligue a máquina depois de trabalhar. Despeje a comida mista do jarro do liquidificador.



### 3.4 Depois de terminar o uso do aparelho

3.4.1. Deixe o aparelho arrefecer.

3.4.2. Desligue o aparelho da rede elétrica.

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

3.4.4. Quando o liquidificador estiver no estado de operação ocioso (por exemplo, não há alimentos na jarra de vidro), o aparelho não deve ser usado por mais de 10 segundos.

### 4. Limpeza

4.1. Desligue o aparelho da corrente elétrica e deixe-o arrefecer completamente antes de efectuar qualquer tarefa de limpeza.

4.2. Limpe a jarra de vidro, a tampa, a base da lâmina e as lâminas com anel de vedação com água quente. Seque bem antes de reutilizar. **CUIDADO!** As lâminas são muito afiadas. Deve-se tomar cuidado ao limpar o aparelho.

4.3. Limpe as partes exteriores do aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e depois seque. **CUIDADO!** Não mergulhe as partes eléctricas do aparelho em qualquer 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.

4.6. As lâminas não podem ser afiadas. Substitua-as se não estiverem cortando corretamente ou estiverem desgastados.

### 5. Anomalias y reparación

5.1. Pegue o aparelho para um centro de suporte autorizado se o produto estiver danificado ou surjam outros problemas.

5.2. Se a conexão à rede elétrica tiver sido danificada, ela deve ser substituída e você deve proceder como faria em caso de danos.

**LISTA DE INGREDIENTES**  
**• JARRA DO MISTURADOR**

FUNÇÃO	INGREDIENTES	QUANTIDADE MÁXIMA.	TIEMPO (s) MÁXIMO.	
			SLICING	SHREDDING
SLICING & SHREDDING	MELÃO	400g	50s	30s
	CENOURA	400g	50s	30s
CHOPPING & WHISKING	CARNE	300g (± 10g/piece)	30s	
	PRESUNTO	300g (± 15g/piece)	30s	
	CEBOLAS	400g (± 20g/piece)	30s	
	OVO	six yolks	25s	
	MORANGO	200g	25s	
	QUEIJO	100g	20s	
	AMÊNDOAS	100g	20s	
	AVELÃS	100g	20s	
	CASTANHAS	100g	20s	

**LISTA DE INGREDIENTES**  
**• TIGELA**

INGREDIENTES	QUANTIDADE MÁXIMA.	TEMPO (s) MÁXIMO
Maçã	250g	30s
Laranja	300g	30s
Uva	250g	30s
Morango	250g	30s

Thank you for purchasing a Mellerware product. Mellerware guarantees that your product has been thoroughly inspected and tested before being dispatched and is free from mechanical and electrical defects and complies with the applicable safety standards. With every Mellerware product purchased you get a 2 year warranty as detailed in the terms and conditions below.

### First Year – 1 Year Retail Warranty:

Should defects due to faulty parts or workmanship develop, under normal use, within 12 months from the original purchase date, please return the product to the store from where it was purchased for repair free of charge. However, for the customer's convenience we will replace products where the purchase price is equal to or less than R750 incl. VAT

### Second Year – 1 Year Extended Warranty

Mellerware takes pride in their product quality and therefore offer an extended 12 month warranty over and above the 1 Year Retail Warranty. Should defects due to faulty material or workmanship develop, under normal domestic use, after the 12 month period and within 24 months from the original date of purchase, please return the product postage pre-paid to Mellerware for repair. Mellerware will repair the product free of charge and return it to you directly. Mellerware will replace a product with a similar product in the same or better condition, if the repair cannot be conducted for whatever reason.

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

### Before returning your product, check the following:

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

### The following conditions apply:

1. Please ensure you retain your original receipt as this must be presented when making a claim under the terms of the warranty. It is impossible to determine the warranty period without your original proof of purchase, so please keep this in a safe place. (NB. Your warranty can be scanned onto the Mellerware web site for safe storage – see reverse side for details.)
2. If a refund or exchange is required the product must be complete with all accessories, parts and packaging. Missing parts will render the warranty void.
3. Upon receipt of your appliance, check it for any transport damage to ensure it is safe for use. Return it to the store as soon as possible for exchange if damaged. The warranty is void if products are damaged after use, so please do not use the damaged product.
4. Your product is designed for normal domestic 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](mailto: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](http://www.mellerware.co.za), click on the "Product Registration" link and follow the easy instructions. You will receive a user-name and password once registered. This will give you access to your user profile.



### STEP2 Pick a registration method:



#### DESKTOP/ LAPTOP

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



#### SMART PHONE/ TABLET

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



#### FAX

- Fax the following to 021 931 4058
- First Name and Surname
- Contact telephone and fax number.
- Product Model number and Type.
- Traceability Code (found on a label on the product)
- A clear and legible copy of your receipt.

## Notes:

1. The online warranty system is a safe storage facility for your receipt.
2. You will be required to register on the Mellerware website. You will receive a username and password once registered. This will give you access to your profile.
3. From your profile you will be able to load products that you have purchased. In order to successfully register your warranty you will need to either scan and upload, or fax through your receipt to us.
4. All instructions on how to load your products are available

inside your profile.

5. Please note that you must check that your receipt has been uploaded correctly. Creative Housewares cannot be held responsible for faxes or files not received.
6. For assistance with registration please email: [marketing@chwsa.co.za](mailto: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](mailto:help@chwsa.co.za)  
[www.creativehousewares.co.za](http://www.creativehousewares.co.za)

### Cape Town

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

### Durban

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

### Johannesburg

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

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](http://www.mellerware.co.za) binne die eerste jaar nadat hulle dit aangekoop het. Sien keersy vir besonderhede en instruksies.

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

- U huishoudelike geleidingsrok is in 'n goeie toestand, werk en aangeskakel is,
- Die geleidingsrok 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 opgeskandeel 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. Toebehore wat weg is sal die waarborg nietig maak.
3. Met ontvangs van u toestel, gaan dit na vir enige vervoer skade om te verseker dat dit veilig is vir gebruik. Stuur dit

- so gou as moontlik terug na die winkel om die beskadigde toestel te vervang. Die waarborg is nietig indien die beskadigde produk gebruik word na die tyd, so moet asseblief nie die beskadigde produk gebruik nie.
4. U produk is ontwerp vir normale huishoudelike gebruik. Deur te versuim om die instruksies te lees en te voldoen aan die terme van gebruik, die skoonmaak en instandhouding van die produk maak u waarborg ongeldig, so lees asseblief hierdie instruksies versigtig om u veiligheid te verseker, en om die beste uit die gebruik van die produk te kry. (bv nie die verwydering van kalk skaal; water neerslag; insek besmetting, en / of verbrande produkte)
5. Enige misbruik, nalatige, onbehoorlike of toevallige beskadiging of sorg van die produk word die waarborg nietig en Creative Housewears (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 vervangingsproduk 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 kliënt se onkoste. Alle betaalbare herstelwerk sal skriftelike aanvaarding van die kwotasie vereis van die kliënt. Sodra Mellerware die groen lig ontvang sal ons onderneem om die herstel binne 'n redelike tyd en in dieselfde toestand te hou as wat die produk ontvang is. Alle herstelwerk is gewaarborg vir 3 maande vanaf die datum van die herstel.

Vir enige diens, navrae en klagtes kontak ons kliënt diens op 086 111 5006 of e-pos [help@chwsa.co.za](mailto: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 dienssentrusse 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](http://www.mellerware.co.za), klik op die "Product Registration" skakel en volg die maklike instruksies. U sal 'n gebruikersnaam en wagwoord ontvang sodra u geregistreer het. Dit sal u toegang tot u profiel gee.



### STAP 2 Kies 'n registrasie metode:



#### REKENAAR/ SKOOTREK- ENAAR

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



#### SMART- FOON / TABLET

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



#### FAKS

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

## Notas:

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

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

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

#### Cape Town

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

#### Durban

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

#### Johannesburg

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



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

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

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

