



# mellerware®

makes life easier

## **DIM SUM 800W** **Food steamer**



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



complies with  
INTERNATIONAL  
IEC60335  
SAFETY SPECIFICATIONS

**m**  
800W

**2 YEAR**  
WARRANTY

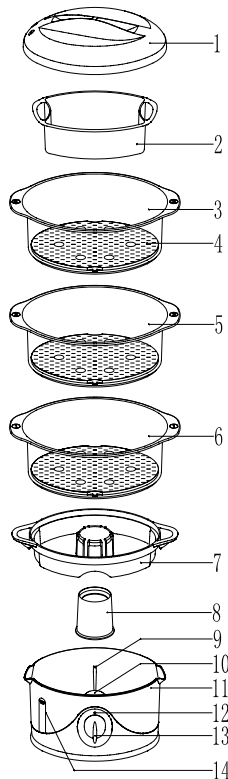
Model:  
27610





## Dear customer,

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



## 1. Parts description

1. Lid
2. Rice bowl (1L capacity)
3. Steam basket No.3
4. Base with built-in egg holder
5. Steam basket No.2
6. Steam basket No.1
7. Liquid collector
8. Removable turbo ring
9. Inside Maximum water level indicator
10. Heating element
11. Water tank
12. Power light indicator
13. 60-minute timer
14. Exterior water level indicator

## 2. Safety advice and warnings!

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

### 2.1. Use or working environment:

- 2.1.1. Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.
- 2.1.2. Use the appliance in a well ventilated area.
- 2.1.3. Do not place the appliance on hot surfaces, such as cooking plates, gas burners, ovens or similar items.
- 2.1.4. Keep children and bystanders away when using this appliance.
- 2.1.5. Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface suitable for withstanding high temperatures and away from other heat sources and contact with water.
- 2.1.6. Keep the appliance away from flammable material such as textiles, curtains, cardboard or paper, etc.
- 2.1.7. Do not place flammable material near the appliance.
- 2.1.8. Do not use the appliance in association with a programmer, timer or other device that automatically switches it on.
- 2.1.9. Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- 2.1.10. Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains power supply voltage before plugging in the appliance.
- 2.2.11. Connect the appliance to the mains power supply with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.
- 2.1.12. The appliance's plug must fit into the mains power supply socket properly. Do not alter the plug.
- 2.1.13. If using a multi plug check ratings carefully as the current used by several appliances could easily exceed the rating of the multi plug.
- 2.1.14. If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains power supply to prevent the possibility of an electric shock.
- 2.1.15. Do not use the appliance if it has fallen on





the floor or if there are visible signs of damage.

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

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

2.1.18. Do not clip or crease the power cord.

2.1.19. Do not allow the power cord to hang or to come into contact with the hot surfaces of the appliance.

2.1.20. Check the state of the power cord.

Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.

2.1.21. The appliance is not suitable for outdoor use.

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

2.1.23. Do not touch the plug with wet hands.

## 2.2. Personal safety:

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

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

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

2.2.4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

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

2.2.6. Lift and open cover carefully to avoid scalding and allow water to drip into steamer.

2.2.7. Do not reach into the appliance while steaming. If you need to check on the cooking progress or to stir, use a utensil with a long handle.

## 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

aluminum 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. Put the steamer on a stable, level, heat-resistant surface, near a power socket, and out of reach of children.





3.1.4. Steam will escape, so don't put it near curtains, under shelves or cupboards, or near anything that might be damaged by the escaping steam.

3.1.5. Have dinner plates or a tray handy to put the baskets on afterwards.

### **3.2. Assembly of the food baskets:**

3.2.1. The basket handles are marked with one (Bottom), two (Middle) and three (Top) markings.

3.2.2. Put the diffuser on top of the reservoir.

3.2.3. Place the bottom basket (basket 1) on top of the diffuser.

3.2.4. Place the middle basket (basket 2) on top of the bottom one.

3.2.5. Place the top basket (basket 1) on top of the middle one.

3.2.6 Place the lid on top of basket 3.

### **3.3. Use and care:**

3.3.1. Place the diffuser on top of the steamer.

3.3.2. The diffuser directs the steam through the steam holes in the bottom basket. It also prevents the element and the steamer being overwhelmed by juices from the cooking foods.

3.3.3. Before fitting the baskets, fill the water directly into the water reservoir to the max line. This will allow for 60 minutes of steaming, which is enough time for steaming most foods.

3.3.4. Don't add anything to the water. Add seasoning, marinades, etc to the food, NOT the water. They won't circulate, they'll concentrate in the steamer, possibly damaging the internal surfaces and the element.

3.3.5. To allow the steam to circulate, pack the food loosely in the baskets. Whenever possible, use single layers of food. Leave spaces between the pieces. When layering food in the basket, leave spaces between the pieces in each layer to let the steam circulate through the layers.

3.3.6. For uniform cooking; try to cut all pieces of food in a basket to roughly the same size; put larger pieces, or food with longer cooking times nearest the reservoir and put smaller pieces, or food with short cooking times, furthest from it.

3.3.7. Don't worry too much about overcooking - steaming is a relatively gently cooking method and a few minutes extra generally won't matter.

3.3.8. Juices from the upper baskets will drip into

the baskets below. Don't put delicate flavours below strong ones, or vegetables below greasy foods.

3.3.9. Put the lid on top of the topmost basket.

3.3.10. Don't try to steam without the lid in place. The food won't cook, the water won't last and you will fill the kitchen with steam.

3.3.11. Plug the steamer into the power socket and switch the socket on.

3.3.12. Turn the timer dial to the desired steaming time. The red indicator light will come on to indicate the steaming process has begun. The indicator light will turn off once the timer has run out.

3.3.13. When cooking rice, fill the rice bowl with water in addition to the water in the reservoir. The amount of water added to the rice bowl should be roughly one and a quarter times the volume of the rice.

3.3.14. Place the rice bowl in the topmost basket and allow it to steam.

NB Do not place the rice bowl in any other basket other than the topmost basket. Juices from other foods will alter the flavour of the rice and the additional liquid may make the rice mushy.

### **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.

### **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. Do not clean clear plastic bowls and baskets with the abrasive side of a sponge or pad.

4.3 Empty the water basin and change the water after each use.

4.4. Do not immerse the base in water. Fill the water basin with warm soapy water and wipe with a cloth. Rinse thoroughly.

4.5. Wipe the base with a damp cloth.

4.6. Clean the appliance on a regular basis.

4.7. 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.

4.8. Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.

4.9. Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.

4.10. Storage of your steamer: The baskets have been designed to stack, to occupy less storage space than conventional steamers. Reverse the order of the baskets. Put the middle basket inside the largest one, then put the smallest basket inside the middle one. Now put the rice bowl inside the smallest basket, then put the lid on top of the lot.

### 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.

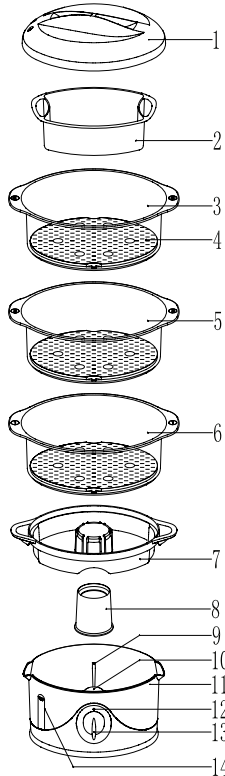
Food	Size/Preparation	Time
Artichokes	Whole	25-40min
Asparagus	Whole spears peeled slightly	7-13min
Beets	Whole unpeeled	35-50 min
Broccoli	Trimmed stalks	8-12min
Brussel sprouts	Whole	8-15min
Butternut	1 inch pieces	7-10min
Cabbage	Cut in wedges	6-10min
Carrots	1/4 inch pieces	7-10min
Cauliflower	Florets	5-10min
Corn	Whole, husks removed	7-10min
Green beans	Whole	6-10min
Mushrooms	whole, 200g	10-13min
Leeks	Trimmed cut in half	5-8min
Peas	Fresh, shelled	2-4min
Peppers	Deseeded, sliced	10min
Potatoes	whole	15-20min
Potatoes	1/2 inch pieces	8-12min
Spinach	Whole leaves	3-5min
Sweet potatoes	Cut into chunks	8-12min
Chicken breasts	Boneless fillets, 400g	10-15min
Chicken	Drumsticks	30min
Fish	Fillets, 200g	10min
Fish	Whole, 220g	23min
Prawns	100g	10min
Lobster tail	Frozen, 2 pieces	20-25min
Duck breast	Whole boneless, 300g	20min
Pork fillet	160g	20min
Lamb steaks	200g	20min
Sausages	170g, pricked	15min





## 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. Deksel
2. Rys bak (1L kapasiteit)
3. Stoom mandjie No.3
4. Basis met ingeboude eier houer
5. Stoom mandjie No.2
6. Stoom mandjie No.1
7. Vloeistof versamelhouer
8. Verwyderbare turbo ring
9. Binne maksimum water vlak aanwyser
10. Verhittings element
11. Water tenk
12. Krag lig aanwyser
13. 60-minute tydhouer
14. Buite water vlak aanwyser

## 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. Moenie vlambare material 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. prop in elektriese uitlaat
- 2.1.12. die toestel prop moet in die hoof prop pas en Moenie die prop verander
- 2.1.13 Indien 'n multi prop gebruik word maak seker die toestel se strome oorskry nie die gradering van die multi prop
- 2.1.14 Moenie die toestel gebruik as die prop of koord beskadig is nie of enige sigbare skade aan die omhulsel is nie
- 2.1.15. Moenie die toestel gebruik as dit op die vloer geval het en daar is sigbare skade.
- 2.1.16 Moenie die koord gebruik om die toestel te dra, op te tel of van diemuurprop te ontkoppel nie
- 2.1.17. Die koord mag nooit om die toestel gedraai word nie.
- 2.1.18. moenie die koord plooi nie
- 2.1.19. Die koord Moenie oor die kant van die





tafel of toonbank hang of aan warm oppervlaktes raak nie.

2.1.20. Maak seker die koord is nie beskadig of verstrengel nie.

2.1.21. Die toestel moet nie buite gebruik word nie

2.1.22. Die koord moet gereeld nagegaan word vir skade

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 gastehuise

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

2.2.6. Maak die deksel versigtig oop en om brand te verhoed.

2.2.7. Moenie in die toestel werk terwyl dit in werking is nie. As jy die kookproses moet nagaan of roer, gebruik 'n werktuig met 'n lang handvat-sel.

## **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 toege- maak word me foelie of soortgelyke materiaal.

2.3.6. Ontkoppel die toestel van die hoof- toevoer 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. Moenie die toestel sonder toesig laat en hou buite bereik van kinders.

2.3.10. Indien die toestel vir een of ander rede aan die brand slaan, skakel die toestel af van die kragtoevoer en moenie water gebruik om die vuur te blus nie.

## **2.4. Diens:**

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

2.4.2. As die koord beskadig word moet dit deur die diensagent of 'n gekwalifiseerde persoon vervang word om brandgevaar te verhoed

2.4.3. Enige misbruik en mislukking om instruksies te volg lewer die waarborg nul en van gener waarde.

## **3. Instruksies vir gebruik**

### **3.1. Voor gebruik:**

3.1.1. Verwyder alle verpakkings materiaal

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

3.1.3. Plaas die stoom eenheid op 'n stabiele, plat hittebestande oppervlak, naby 'n kragaan-sluiting en buite bereik van kinders.

3.1.4. Stoom sal ontsnap, dus moenie dit naby boeke sit nie, onder rakke of kaste, of naby enigiets wat deur die ontsnappende stoom beskadig kan word nie.

3.1.5. Sit borde of 'n skinkbord naby om die mandjies daarop te sit na die kookproses.

### **3.2. Hoe om stoom mandjies aanmekaar te sit:**

3.2.1. Die mandjiehandvatsels is gemerk met een (onder), twee (middel) en drie (Bo) merke.

3.2.2. Plaas die vloeistof versamel houër bo-op die reservoër.

3.2.3. Plaas mandjie no 3 op.

3.2.4. Plaas mandjie no 2 op no 3

3.2.5. Plaas mandjie no 1 op

3.2.6. Sit die deksel op.

### **3.3. Gebruik en sorg:**

3.3.1. Plaas vloeistof versamel houër op die eenheid





3.3.2. Die vloeistof versamelhouer rig die stoom deur die stoomgate in die onderste mandjie.

Dit voorkom ook dat die element en die stoom eenheid oorweldig word deur sappe van die kos wat stoom

3.3.3. Voordat u die mandjies opsit, vul die water direk in die waterreservoir na die maksimum lyn. Dit sal 60 minute stoom toelaat, wat genoeg tyd is om die meeste kosse te stoom.

3.3.4. Moet niks by die water voeg nie. Voeg geurmiddels, marinades, ens by die kos, NIE die water nie. Hulle sal nie sirkuleer nie, hulle sal konsentreer in die stoom houer, moontlik die interne oppervlakte en die element beskadig.

3.3.5. Om die stoom te laat sirkuleer, pak die kos los in die mandjies. Gebruik, indien moontlik, enkele lae kos. Laat spasies tussen die stukke. Wanneer die kos in die mandjie gelê word, laat spasies toe tussen die stukke in elke laag om die stoom te laat sirkuleer deur die lae.

3.3.6. Vir eenvormige kook; probeer om al die stukkie kos in 'n mandjie te sny tot ongeveer dieselfde grootte; Plaas groter stukkie of kos met langer kooktye naaste aan die reservoir en sit kleiner stukkie of kos met korter kooktyd bo.

3.3.7. Moenie te veel bekommerd wees oor te lank kook nie - stoom is 'n relatiewe sagte kookmetode en 'n paar minute ekstra sal gewoonlik nie saak maak nie.

3.3.8. Sappe van die boonste mandjie sal in die onderste mandjies drup. Moenie delikate geure onder sterkes of groente onder vetterige kosse plaas nie.

3.3.9. Sit die deksel op die boonste mandjie.

3.3.10. Moenie probeer stoom sonder die deksel in plek nie. Die kos sal nie kook nie, die water sal nie hou nie en jy sal die kombuis met stoom vul.

3.3.11. Koppel die stoom eenheid aan die kragtoevoer en skakel aan.

3.3.12. Draai die tydhouer na die verlangde stoomtyd. Die roef aanwyser sal aangaan om aan te dui dat die stoomproses begin het. Die aanwyser lig sal af gaan sodra die klaar is.

3.3.13. Vul die rysbak met water bykomend tot die water in die stoom eenheid wanneer jy rys gaarmaak. Die hoeveelheid water wat by die rys gevoeg word, moet ongeveer een en 'n kwartmaal die volume van die rys wees.

3.3.14. Plaas die rysbak in die boonste mandjie

en laat dit stoom.

**LW:** Plaas die ryskom net in die boonste mandjie en nie in enige ander mandjie. Sap van ander kosse sal die smaak van die rys verander en die bykomende vloeistof kan die rys sag maak.

### 3.4 Na gebruik:

3.4.1. Laat die toestel afkoel

3.4.2. Ontkoppel van die kragtoevoer

3.4.3. maak skoon soos in die skoonmaak seksie

### 4. Skoonmaak:

4.1. Ontkoppel van kragtoevoer en laat heltemal afkoel voor skoonmaak begin

4.2. Moenie die plastiekbakke en mandjies skoonmaak met die skuurkant van 'n spons .

4.3 Maak die waterbak leeg en verander die water na elke gebruik.

4.4. Moenie die basis in water dompel nie. Vul die water eenheid met warm seepwater en vee dit af met 'n lap. Spoel deeglik af.

4.5. Vee die eenheid af met a sagte klam lap

4.6. Maak die eenheid gereeld skoon.

4.7. Maak die buitenste dele van die apparaat met 'n klam lap met 'n paar druppels opwasmiddel skoon en droog af. **VERSIGTIG!** Moet nie elektriese dele van die toestel in enige vloeistof dompel nie.

4.8. Moet nie oplosmiddels, of produkte met 'n suur gebruik nie of basis pH soos bleikmiddel, of skuurprodukte, vir die skoonmaak van die apparaat.

4.9. Moet nooit die apparaat in water of enige ander vloeistof dompel of onder lopende water hou nie.

4.10. Stoor van jou stoom eenheid: Die mandjies is ontwerp om te stapel, om minder stoorplek te beset as konvensionele stoom eenhede. Draai die volgorde van die mandjies om. Plaas die middelste mandjie in die grootste een en plaas die kleinste mandjie in die middelste een. Sit nou die rysbak binne in die kleinste mandjie en plaas die deksel bo-op.

### 6. Anomalies and repair:

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

6.2. 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.

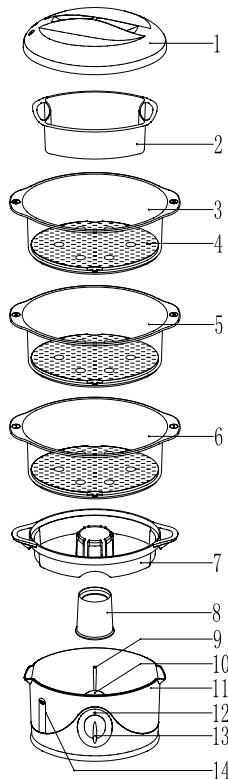
<b>Kos</b>	<b>Groote/Voor- bereiding</b>	<b>Tyd</b>
Artisjokke	Heel	25-40min
Aspersies	Heel effens skoongemaak	7-13min
Beet	Heel, ongeskil	35-50 min
Broccoli	getrim	8-12min
Brusselse spruite	heel	8-15min
Botterskorsie	1 duim stukke	7-10min
Kool	Sny in skywe	6-10min
Wortels	1/4 duim stukke	7-10min
Blomkool	blommetjies	5-10min
Mielie	Heel	7-10min
Groen bone	Heel	6-10min
Sampioene	heel, 200g	10-13min
Preie	Gesny in twee	5-8min
Ertjies	Vars	2-4min
Rissies	Ontpit, gesny	10min
aartappels	heel	15-20min
aartappels	1/2 duim stukke	8-12min
Spinasie	heel	3-5min
Patats	In stukke	8-12min
Hoender bors	beenlose fillets, 400g	10-15min
Hoender	beentjies	30min
Vis	Fillets, 200g	10min
Vis	Heel, 220g	23min
Garnale	100g	10min
Kreef stert	Gevries 2 stukke	20-25min
Eend bors	heel 300g	20min
Vark fillet	160g	20min
Lam steaks	200g	20min
Worsies	170g, geprik	15min





## Estimado cliente,

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



### 1. descripción de las piezas

1. Tapa
2. Plato de arroz (1L de capacidad)
3. Cesta de vapor No.3
4. Base con soporte incorporado para huevos
5. Cesta de vapor No.2
6. Cesta de vapor No.1
7. Colector de líquido
8. anillo de turbo extraíble
9. Interior Indicador de nivel de agua máximo
10. elemento de calefacción
11. Tanque de agua
12. Indicador de luz de encendido
13. Temporizador de 60 minutos
14. Indicador de nivel de agua exterior

## 2. Consejos y advertencias de seguridad!

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

### 2.1. Uso o ambiente de trabajo:

- 2.1.1. Mantenga el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras invitan a accidentes.
- 2.1.2. Utilice el aparato en un lugar bien ventilado.
- 2.1.3. No coloque el aparato sobre superficies calientes, tales como placas de cocción, quemadores de gas, hornos o artículos similares.
- 2.1.4. Mantenga alejados a los niños y transeúntes cuando utilice este aparato.
- 2.1.5. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable, adecuada para soportar altas temperaturas y lejos de otras fuentes de calor y en contacto con el agua.
- 2.1.6. Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables tales como textiles, cortinas, cartón o papel, etc.
- 2.1.7. No coloque material inflamable cerca del aparato.
- 2.1.8. No utilice el aparato en combinación con un programador, temporizador u otro dispositivo que lo encienda automáticamente.
- 2.1.9. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados.
- 2.1.10. Asegúrese de que la tensión indicada en la etiqueta de características coincide con la tensión de red antes de enchufar el aparato.
- 2.2.11. Conecte el aparato a la red de alimentación con una toma de tierra soportando un mínimo de 10 amperios.
- 2.1.12. El enchufe del aparato debe encajar correctamente en la toma de corriente. No altere el enchufe.
- 2.1.13. Si se utiliza un multi enchufe comprobar las calificaciones con cuidado como la corriente utilizada por varios aparatos podría fácilmente 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 sin supervisión 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 solo para uso doméstico, no para uso industrial o profesional. No está destinado a ser utilizado por huéspedes en entornos de hospitalidad como alojamiento y desayuno, hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales, incluso en casas de campo, áreas de personal de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- 2.2.4. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya dado supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico.
- 2.2.5. Este electrodoméstico no es un juguete. Los niños deben ser supervisados para asegura-

rse de que no jueguen con el aparato.

- 2.2.6. Levante y abra la tapa con cuidado para evitar escaldaduras y permita que el agua gotee en el vaporizador.
- 2.2.7. No meta la mano mientras humeante. Si necesita verificar el progreso de cocción o remover, use un utensilio con mango largo.

## 2.3. Uso y cuidado:

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

## 2.4. Servicio:

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

## 3. Instrucciones de uso

### 3.1. Antes de usar:

- 3.1.1. Retire la película protectora del artefacto





(si corresponde).

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

3.1.3. Coloque el vaporizador sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor, cerca de una toma de corriente y fuera del alcance de los niños.

3.1.4. El vapor escapará, por lo que no lo coloque cerca de cortinas, debajo de estantes o armarios, o cerca de cualquier cosa que pueda dañarse por el vapor que se escapa.

3.1.5. Tenga a mano los platos o una bandeja para poner las cestas después.

### **3.2. Montaje de las cestas de comida:**

3.2.1. Las asas de la cesta están marcadas con una marca (Inferior), dos (Medio) y tres (Superior).

3.2.2. Coloque el difusor en la parte superior del depósito.

3.2.3. Coloque la cesta inferior (cesta 1) en la parte superior del difusor.

3.2.4. Coloque la cesta del medio (cesta 2) encima de la inferior.

3.2.5. Coloque la cesta superior (cesta 1) encima de la del medio.

3.2.6 Coloque la tapa sobre la cesta 3.

### **3.3. Uso y cuidado:**

3.3.1. Coloque el difusor en la parte superior de la vaporera.

3.3.2. El difusor dirige el vapor a través de los orificios de vapor en la cesta inferior. También evita que el elemento y el vaporizador se vean abrumados por los jugos de los alimentos que cocinan.

3.3.3. Antes de colocar las cestas, llene el agua directamente en el depósito de agua hasta la línea máxima. Esto permitirá 60 minutos de cocción al vapor, que es tiempo suficiente para cocer al vapor la mayoría de los alimentos.

3.3.4. No agregue nada al agua. Añadir condimentos, adobos, etc., para la comida, no el agua. No circularán; se concentrarán en el vaporizador, posiblemente dañando las superficies internas y el elemento.

3.3.5. Para permitir que el vapor circule, empa-

quete la comida suelta en las cestas. Siempre que sea posible, use capas individuales de comida. Deje espacios entre las piezas.

Cuando coloque los alimentos en la cesta, deje espacios entre las piezas en cada capa para dejar que el vapor circule a través de las capas.

3.3.6. Para cocinar uniformemente; intente cortar todos los pedazos de comida en una canasta de aproximadamente el mismo tamaño; coloque piezas más grandes, o alimentos con tiempos de cocción más largos cerca del depósito y coloque piezas más pequeñas, o alimentos con tiempos de cocción cortos, más alejados de éste.

3.3.7. No se preocupe demasiado por la sobrecocción, la cocción al vapor es un método de cocción relativamente suave y, en general, unos minutos extra no serán importantes.

3.3.8. Los jugos de las canastas superiores gotearán en las cestas de abajo. No coloque los sabores delicados debajo de los fuertes, ni los vegetales debajo de los alimentos grasosos.

3.3.9. Coloque la tapa encima de la canasta superior.

3.3.10. No intente vapor sin la tapa en su lugar. La comida no se cocinará, el agua no durará y llenará la cocina de vapor.

3.3.11. Enchufe el vaporizador en la toma de corriente y enciéndalo.

3.3.12. Gire el dial del temporizador al tiempo de cocción deseado.

La luz indicadora roja se encenderá para indicar que el proceso de cocción al vapor ha comenzado. La luz indicadora se apagará una vez que el temporizador se haya agotado.

3.3.13. Cuando cocine arroz, llene el recipiente de arroz con agua además del agua en el depósito. La cantidad de agua añadida al recipiente de arroz debe ser aproximadamente una y un cuarto del volumen del arroz.

3.3.14. Coloque el tazón de arroz en la canasta superior y déjelo cocer al vapor.

NB: No coloque el cuenco de arroz en ninguna otra cesta que no sea la cesta superior. Los jugos de otros alimentos alterarán el sabor del arroz y el líquido adicional puede hacer que el arroz se vuelva blando.





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

- 3.4.1. Permita que el aparato se enfríe.
- 3.4.2. Desenchufe el aparato de la fuente de alimentación.
- 3.4.3. Limpie el aparato como se describe en la sección de limpieza.

### 4. Limpieza:

- 4.1. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación y deje que se enfríe por completo antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
- 4.2. No limpie los tazones y cestas de plástico transparente con el lado abrasivo de una esponja o almohadilla.
- 4.3 Vacíe el depósito de agua y cambie el agua después de cada uso.
- 4.4. No sumerja la base en agua. Llene el recipiente de agua con agua tibia y jabón y limpie con un paño. Enjuague bien.
- 4.5. Limpie la base con un paño húmedo.
- 4.6. Limpie el aparato regularmente.
- 4.7. Limpie las partes externas del aparato con un paño húmedo con unas gotas de detergente líquido y luego séquelo. ¡PRECAUCIÓN! No sumerja las partes eléctricas del aparato en ningún líquido.
- 4.8. No utilice disolventes ni productos con pH ácido o alcalino, como blanqueador o productos abrasivos, para limpiar el aparato.
- 4.9. Nunca sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido ni lo coloque bajo agua corriente.
- 4.10. Almacenamiento de su vaporera: las cestas se han diseñado para apilar, para ocupar menos espacio de almacenamiento que los vapores convencionales. Invierta el orden de las cestas. Coloque la cesta del medio dentro de la más grande, luego coloque la canasta más pequeña dentro de la del medio. Ahora coloque el tazón de arroz dentro de la canasta más pequeña, luego coloque la tapa encima del lote.

### 5. Anomalías y reparación:

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

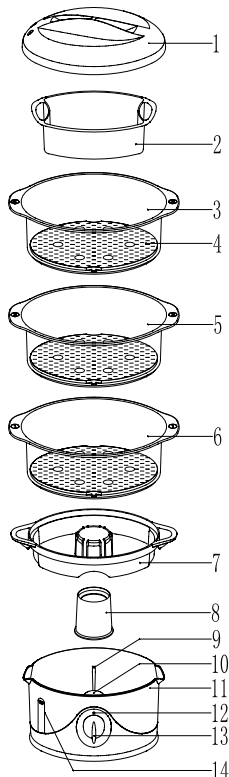
Comida	Tamaño / Preparación	Hora
Alcachofas	Todo	25-40min
Espárragos	Lanzas enteras peladas ligeramente	7-13min
Las remolachas	Todo sin pelar	35-50 min
Brócoli	Tallos recortados	8-12min
coles de Bruselas	Todo	8-15min
Butternut	Piezas de 1 pulgada	7-10min
Repollo	Cortar en cuñas	6-10min
Zanahorias	Piezas de 1/4 de pulgada	7-10min
Coliflor	Floretes	5-10min
Maíz	Entero, sin cáscara	7-10min
Judías verdes	Todo	6-10min
Hongos	entero, 200g	10-13min
Puerros	Corte cortado por la mitad	5-8min
Chícharos	Fresco, sin cáscara	2-4min
Pimientos	Desechado, rebajado	10min
Papas	todo	15-20min
Papas	Piezas de 1/2 pulgada	8-12min
Espinacas	Hojas enteras	3-5min
Patatas dulces	Cortar en trozos	8-12min
Pechugas de pollo	Filetes deshuesados, 400g	10-15min
Pollo	Baquetas	30min
Pez	Filetes, 200g	10min
Pez	Entero, 220 g	23min
Langostinos	100 gramos	10min
Cola de langosta	Congelado, 2 piezas	20-25min
Pechuga de pato	Entero deshuesado, 300g	20min
Filete de cerdo	160g	20min
Filetes de cordero	200 g	20min
Salchichas	170g, picado	15min





## Cher client,

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



### 1. Description des pièces

1. Couverture
2. Bol de riz (capacité de 1L)
3. Panier à vapeur No.3
4. Base avec porte-oeufs intégré
5. Panier à vapeur n ° 2
6. Panier à vapeur No.1
7. Collecteur de liquide
8. couronne turbo amovible
9. Indicateur Intérieur de niveau d'eau maximum
10. Élément chauffant
11. Réservoir d'eau
12. Indicateur d'alimentation
13. Minuterie de 60 minutes
14. Indicateur de niveau d'eau extérieur

## 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 observation de ces instructions peuvent entraîner un accident. Nettoyez toutes les parties du produit qui seront en contact avec les aliments, comme indiqué dans la section de nettoyage, avant utilisation.

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

2.1.1. Gardez la zone de travail propre et bien éclairée. Les zones obsolètes et obscures invitent des accidents.

2.1.2. Utilisez l'appareil dans un endroit bien ventilé.

2.1.3. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes, telles que des plaques de cuisson, des brûleurs à gaz, des fours ou des articles similaires.

2.1.4. Tenir à l'écart des enfants et des personnes présentes lors de l'utilisation de cet appareil.

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

2.1.6. Gardez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables tels que les textiles, le carton ou le papier, etc.

2.1.7. Ne placez pas de matière inflammable près de l'appareil.

2.1.8. N'utilisez pas l'appareil en association avec un programmeur, une minuterie ou un autre appareil qui l'allume automatiquement.

2.1.9. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé.

2.1.10. Assurez-vous que la tension indiquée sur l'étiquette d'évaluation correspond à la tension secteur avant de brancher l'appareil.

2.2.11. Connectez l'appareil à l'alimentation secteur avec une prise de terre résistant à un minimum de 10 ampères.

2.1.12. La fiche de l'appareil doit s'adapter correctement à la prise secteur. Ne modifiez pas la fiche.

2.1.13. Si vous utilisez une prise multiple, vérifiez bien les notes car le courant utilisé par plusieurs appareils pourrait facilement dépasser la note de la prise multiple.





2.1.14. Si l'une des enveloppes de l'appareil est en panne, débranchez immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout risque de choc électrique.

2.1.15. N'utilisez pas l'appareil s'il tombe sur le sol ou s'il y a des signes visibles de dégâts.

2.1.16. Ne forcez pas le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.

2.1.17. Ne pas enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil.

2.1.18. Ne pas 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 enchevêtrés augmentent le risque de choc électrique.

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

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

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

## **2.2. Sécurité personnelle:**

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

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

2.2.3. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non à un usage industriel ou professionnel. Il n'est pas destiné à être utilisé par les clients dans des environnements hospitaliers tels que chambres d'hôtes, hôtels, motels et autres types d'environnements résidentiels, même dans les fermes, les aires de travail dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail.

2.2.4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins d'être supervisé ou

instruit 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.

2.2.6. Soulever et ouvrir le couvercle avec précaution pour éviter les brûlures et permettre à l'eau de s'égoutter dans le vaporisateur.

2.2.7. Ne pas atteindre dans l'appareil pendant la cuisson à la vapeur. Si vous avez besoin de vérifier la progression de la cuisson ou de remuer, utilisez un ustensile avec une longue poignée.

## **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 tournez pas l'appareil lorsqu'il est utilisé ou connecté à l'alimentation secteur.

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

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

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

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

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

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

## **2.4. Entretien:**

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

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





tout danger.

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

### 3. Instructions d'utilisation

#### 3.1. Avant utilisation:

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

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

3.1.3. Placez le cuiseur vapeur sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, près d'une prise de courant et hors de la portée des enfants.

3.1.4. La vapeur s'échappera, alors ne la placez pas près des rideaux, sous les étagères ou les armoires, ou près de tout ce qui pourrait être endommagé par la vapeur qui s'échappe.

3.1.5. Avoir des assiettes ou un plateau à portée de main pour mettre les paniers après.

#### 3.2. Assemblage des paniers de nourriture:

3.2.1. Les poignées du panier sont marquées d'un (bas), deux (moyen) et trois (supérieur) marquages.

3.2.2. Mettez le diffuseur sur le dessus du réservoir.

3.2.3. Placez le panier inférieur (panier 1) sur le diffuseur.

3.2.4. Placez le panier central (panier 2) sur le panier inférieur.

3.2.5. Placez le panier supérieur (panier 1) sur celui du milieu.

3.2.6. Placez le couvercle sur le dessus du panier 3.

#### 3.3. Utilisez et soignez:

3.3.1. Placez le diffuseur sur le dessus du vaporisateur.

3.3.2. Le diffuseur dirige la vapeur à travers les trous de vapeur dans le panier inférieur. Il évite également que l'élément et le four à vapeur ne soient submergés par les jus des aliments de cuisson.

3.3.3. Avant de monter les paniers, remplissez l'eau directement dans le réservoir d'eau jusqu'à la ligne max. Cela permettra 60 minutes de cuisson à la vapeur, ce qui est suffisant pour cuire à

la vapeur la plupart des aliments.

3.3.4. N'ajoutez rien à l'eau. Ajouter l'assaisonnement, les marinades, etc. à la nourriture, PAS l'eau. Ils ne circuleront pas; ils se concentreront dans le vaporisateur, endommageant éventuellement les surfaces internes et l'élément.

3.3.5. Pour permettre à la vapeur de circuler, emballez la nourriture dans les paniers. Autant que possible, utilisez des couches uniques de nourriture. Laissez des espaces entre les pièces. Lors de la superposition des aliments dans le panier, laissez des espaces entre les morceaux dans chaque couche pour laisser la vapeur circuler à travers les couches.

3.3.6. Pour une cuisson uniforme essayer de couper tous les morceaux de nourriture dans un panier à peu près la même taille; mettre des morceaux plus gros, ou de la nourriture avec des temps de cuisson plus longs près du réservoir et mettre des morceaux plus petits, ou des aliments avec des temps de cuisson courts, les plus éloignés.

3.3.7. Ne vous inquiétez pas trop de la cuisson excessive, la cuisson à la vapeur est une méthode de cuisson relativement douce et quelques minutes supplémentaires en général n'auront pas d'importance.

3.3.8. Les jus des paniers supérieurs s'égoutteront dans les paniers ci-dessous. Ne mettez pas de saveurs délicates en dessous des celles fortes, ou de légumes en dessous des aliments gras.

3.3.9. Mettez le couvercle sur le dessus du panier le plus haut.

3.3.10. N'essayez pas de faire de la vapeur sans le couvercle en place. La nourriture ne cuit pas, l'eau ne durera pas et vous remplirez la cuisine de vapeur.

3.3.11. Branchez le vaporisateur dans la prise de courant et allumez la prise.

3.3.12. Tournez la minuterie jusqu'à l'heure de cuisson désirée.

Le voyant rouge s'allume pour indiquer que le processus de vaporisation a commencé. Le voyant s'éteint une fois que la minuterie est épuisée.

3.3.13. Lors de la cuisson du riz, remplissez le bol de riz avec de l'eau en plus de l'eau dans le réservoir. La quantité d'eau ajoutée au bol de riz







devrait être environ un quart et quart du volume du riz.

3.3.14. Placez le bol de riz dans le panier le plus haut et laissez-le à la vapeur.

NB: Ne placez pas le bol de riz dans un autre panier que le panier le plus haut. Les jus d'autres aliments modifient la saveur du riz et le liquide supplémentaire peut rendre le riz mou.

#### **3.4 Une fois que vous avez fini d'utiliser l'appareil:**

3.4.1. Laissez l'appareil refroidir.

3.4.2. Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.

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

#### **4. Nettoyage:**

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

4.2. Ne pas nettoyer les bols et paniers en plastique transparent avec le côté abrasif d'une éponge ou d'un tampon.

4.3 Vider le bassin d'eau et changer l'eau après chaque utilisation.

4.4. Ne plongez pas la base dans l'eau. Remplissez le bassin d'eau avec de l'eau chaude savonneuse et essuyez avec un chiffon. Rincez bien.

4.5. Essuyez la base avec un chiffon humide.

4.6. Nettoyez l'appareil régulièrement.

4.7. Nettoyez les parties extérieures de l'appareil avec un chiffon humide avec quelques gouttes de liquide vaisselle, puis séchez-les. MISE EN GARDE! Ne pas immerger les parties électriques de l'appareil dans un liquide.

4.8. N'utilisez pas de solvants ou de produits avec acide ou à base de pH tel que de l'eau de javel ou des produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

4.9. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide ou placez-le sous l'eau courante.

4.10. Stockage de votre bateau à vapeur: Les paniers ont été conçus pour s'empiler, pour occuper moins d'espace de stockage que les bateaux à vapeur conventionnels. Inverser l'ordre des paniers.

Mettez le panier du milieu à l'intérieur du plus

grand, puis mettez le plus petit panier à l'intérieur du panier central. Maintenant, mettez le bol de riz dans le plus petit panier, puis mettez le couvercle sur le dessus du lot.

#### **6. Anomalies et réparation:**

6.1. amenez l'appareil à un centre d'assistance agréé si le produit est endommagé ou si d'autres problèmes surviennent.

6.2. Si la connexion au secteur a été endommagée, elle doit être remplacée et vous devez procéder comme vous le feriez en cas de dommages.





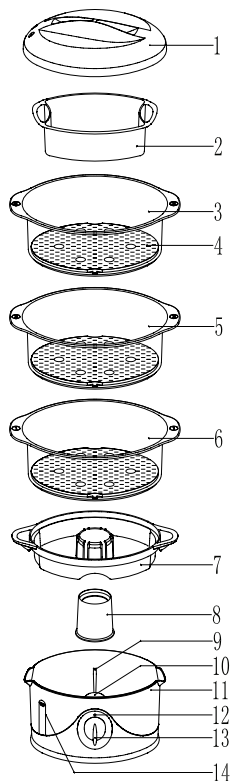
<b>Aliments</b>	<b>Taille / Préparation</b>	<b>Temps</b>
Artichauts	Entier	25-40min
Asperges	Lances entières pelées légèrement	7-13min
Betteraves	Entier non pelé	35-50 min
brocoli	Tiges coupées	8-12min
choux de Bruxelles	Entier	8-15min
Noyer cendré	Morceaux de 1 pouce	7-10min
Chou	Couper en quartiers	6-10min
Carottes	Morceaux de 1/4 pouce	7-10min
choufleur	Fleurons	5-10min
Blé	Entier, écailles enlevées	7-10min
Haricots verts	Entier	6-10min
Champignons	entier, 200g	10-13min
Poireaux	Coupe en deux	5-8min
Pois	Frais, décortiqué	2-4min
Poivrons	Désossé, tranché	10min
Patates	entier	15-20min
Patates	Morceaux de 1/2 pouce	8-12min
épinard	Feuilles entières	3-5min
Patates douces	Couper en morceaux	8-12min
Poitrines de poulet	Filets désossés, 400g	10-15min
poulet	Pilons	30min
Poisson	Filets, 200g	10min
Poisson	Entier, 220g	23min
Crevettes	100g	10min
Queue de homard	Congelé, 2 pièces	20-25min
Poitrine de canard	Entier désossé, 300g	20min
Filet de porc	160g	20min
Steaks d'agneau	200g	20min
Saucisses	170g, piqué	15min





## Estimado cliente,

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



## 1. Descrição das peças

1. Tampa
2. Tigela de arroz (capacidade 1L)
3. Cesta de vapor no.3
4. Base com suporte de ovo embutido
5. Cesta Steam No. 2
6. Cesta Steam No. 1
7. Coletor líquido
8. Anel de turbo removível
9. Interior Indicador máximo de nível de água
10. Elemento de aquecimento
11. Tanque de água
12. Indicador de luz de energia
13. Temporizador de 60 minutos
14. Indicador de nível de água exterior

## 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 contato 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 um acidente.

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

2.2.3. Este aparelho é apenas para uso doméstico, não para uso industrial ou profissional. Não se destina a ser usado por convidados em ambientes de hospitalidade, como cama e café da manhã, hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais, mesmo em casas de fazenda, áreas de 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 supervisionadas ou instruídas 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.

2.2.6. Levante e abra a tampa com cuidado para evitar escaldar e deixe a água escorrer no vaporizador.

2.2.7. Não toque dentro do aparelho enquanto o vapor. Se você precisa verificar o progresso da cozinha ou agitar, use um utensílio com uma alça comprida.

## **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 guardado fora do alcance das crianças.

2.3.8. Não guarde o aparelho se ainda estiver quente.

2.3.9. Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver a ser utilizado e mantenha-os fora do alcance das crianças.

2.3.10. Se, por algum motivo, o aparelho 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 os alimentos da maneira descrita na seção de limpeza.
- 3.1.3. Coloque o vapor em uma superfície estável, nivelada, resistente ao calor, perto de uma tomada elétrica e fora do alcance das crianças.
- 3.1.4. O vapor irá escapar, então não coloque perto de cortinas, sob prateleiras ou armários, ou perto de qualquer coisa que possa ser danificada pelo vapor de escape.
- 3.1.5. Tenha pratos de jantar ou uma bandeja à mão para colocar as cestas depois.

#### **3.2. Montagem das cestas de comida:**

- 3.2.1. As alças da cesta estão marcadas com uma (inferior), duas (Médio) e três (Top) marcas.
- 3.2.2. Coloque o difusor em cima do reservatório.
- 3.2.3. Coloque o cesto inferior (cesta 1) no topo do difusor.
- 3.2.4. Coloque a cesta do meio (cesta 2) em cima da parte inferior.
- 3.2.5. Coloque o cesto superior (cesta 3) em cima do meio.
- 3.2.6. Coloque a tampa no topo da cesta 3.

#### **3.3. Uso e cuidado:**

- 3.3.1. Coloque o difusor em cima do vaporizador.
- 3.3.2. O difusor dirige o vapor através dos orifícios de vapor na cesta inferior. Também impede que o elemento e o vapor sejam subjugados pelos sucos dos alimentos para cozinhar.
- 3.3.3. Antes de montar as cestas, encha a água diretamente no reservatório de água até a linha máxima. Isso permitirá 60 minutos de vapor, o que é tempo suficiente para cozinhar a maioria dos alimentos.
- 3.3.4. Não adicione nada à água. Adicione o tempero, a marinada, etc. à comida, NÃO a água. Não circulam; eles se concentrarão no vaporizador, possivelmente danificando as superfícies internas e o elemento.
- 3.3.5. Para permitir que o vapor circule, empacote os alimentos com facilidade nas cestas.

Sempre que possível, use camadas simples de alimentos. Deixe espaços entre as peças.

Ao colocar os alimentos no cesto, deixe espaços entre as peças em cada camada para permitir que o vapor circule através das camadas.

3.3.6. Para cozinhar em uniforme; tente cortar todos os pedaços de comida em uma cesta para aproximadamente o mesmo tamanho; colocar pedaços maiores ou com mais tempos de cozimento mais próximos do reservatório e colocar pedaços mais pequenos, ou alimentos com tempos de cozimento curtos, mais longe dele.

3.3.7. Não se preocupe muito com o excesso de cozimento, cozinhar é um método de cozinhar relativamente suave e alguns minutos extra geralmente não serão importantes.

3.3.8. Os sucos das cestas superiores irão cair nas cestas abaixo. Não coloque sabores delicados abaixo dos mais fortes, ou vegetais abaixo dos alimentos gordurosos.

3.3.9. Coloque a tampa no topo da cesta superior.

3.3.10. Não tente vapor sem a tampa no lugar. A comida não vai cozinhar, a água não vai durar e você vai encher a cozinha com vapor.

3.3.11. Conecte o vaporizador na tomada elétrica e ligue a tomada.

3.3.12. Gire o botão do temporizador para o tempo de vaporização desejado.

A luz indicadora vermelha acenderá para indicar que o processo de vaporização começou. A luz indicadora desligará quando o temporizador estiver esgotado.

3.3.13. Ao cozinhar o arroz, encha a tigela de arroz com água, além da água no reservatório. A quantidade de água adicionada à tigela de arroz deve ser aproximadamente um e um quarto de vezes o volume do arroz.

3.3.14. Coloque a tigela de arroz na cesta superior e deixe-a vaporizar.

NB: Não coloque a tigela de arroz em nenhuma outra cesta além da cesta superior. Sucos de outros alimentos irão alterar o sabor do arroz e o líquido adicional pode tornar o arroz mole.

#### **3.4 Depois de terminar o uso do aparelho:**

3.4.1. Deixe o aparelho esfriar.

3.4.2. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação.





3.4.3. 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 realizar qualquer tarefa de limpeza.

4.2. Não limpe tigelas e cestas de plástico transparente com o lado abrasivo de uma esponja ou almofada.

4.3. Esvazie a bacia hidrográfica e mude a água após cada uso.

4.4. Não mergulhe a base na água. Encha a bacia de água com água morna com sabão e limpe com um pano. Enxágue bem.

4.5. Limpe a base com um pano úmido.

4.6. Limpe o aparelho regularmente.

4.7. Limpe as partes externas do aparelho com um pano úmido com algumas gotas de líquido de lavagem e depois seque. CUIDADO! Não mergulhe peças elétricas do aparelho em nenhum líquido.

4.8. Não use solventes, nem produtos com um pH ácido ou de base, como lixívia ou produtos abrasivos, para limpeza do aparelho.

4.9. Nunca submergir o aparelho em água ou qualquer outro líquido ou colocá-lo sob água corrente.

4.10. Armazenamento do seu vaporizador: as cestas foram projetadas para empilhar, para ocupar menos espaço de armazenamento do que os vapores convencionais. Inverta a ordem das cestas.

Coloque a cesta do meio dentro da maior, e coloque a menor cesta dentro do meio. Agora coloque a tigela de arroz dentro da cesta mais pequena, depois coloque a tampa no topo do lote.

#### 5. Anomalias e reparos

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

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

Comida	Tamanho / Preparação	Tempo
Alcachofras	Todo	25-40min
Espargos	Lanças inteiras des-cascadas ligeiramente	7-13min
Beterraba	Todo pelado	35-50 min
Brócolis	Caules aparados	8-12min
couve de Bruxelas	Todo	8-15min
Butternut	Pedaços de 1 polegada	7-10min
Repolho	Cortar em fatias	6-10min
Cenouras	Pedaços de 1/4 de polegada	7-10min
Couve-flor	Florzinhas	5-10min
Milho	Cascas inteiras removidas	7-10min
Vagem	Todo	6-10min
Cogumelos	todo, 200g	10-13min
Alho-poró	Corte cortado ao meio	5-8min
Ervilhas	Fresco, sem casca	2-4min
Pimentas	Desossado, fatiado	10min
Batatas	todo	15-20min
Batatas	Peças de 1/2 polegada	8-12min
Espinafre	Folhas inteiras	3-5min
Batatas doces	Cortado em pedaços	8-12min
Peitos de frango	Filetes sem ossos, 400g	10-15min
Frango	Baquetas	30min
Peixe	Filetes, 200g	10min
Peixe	Todo, 220g	23min
Camarão	100g	10min
Cauda de lagosta	Congelado, 2 peças	20-25min
Peito de pato	Sem ossos inteiros, 300g	20min
Filé de porco	160g	20min
Bifes de borrego	200g	20min
Salsichas	170g, picado	15min



# mellerware

makes life easier



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

## First Year – 1 Year Retail Warranty:

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

## Second Year – 1 Year Extended Warranty

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

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

## Before returning your product, check the following:

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

## The following conditions apply:

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

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





# mellerware®

makes life easier



Dankie vir die aankoop van 'n Mellerware produk. Mellerware waarborg dat u produk deeglik geïnspekteer en getoets word voordat dit versend word en is vry van meganiese en elektriese gebreke en voldoen aan die toepaslike veiligheidsstandaarde. Met elke Mellerware produk wat gekoop word kry u 'n 2 jaar waarborg soos uiteengesit in die terme en voorwaardes hieronder.

## Erste 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 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 sturingsgids gelees in u instruksies vir gebruik,
- Alle bykomstighede en dele teenwoordig is.

## Die volgende voorwaardes geld:

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

- so gou as moontlik terug na die winkel om die beskadigde toestel te vervang. Die waarborg is nietig indien die beskadigde produk gebruik word na die tyd, so moet asseblief nie die beskadigde produk gebruik nie.
4. U produk is ontwerp vir normale huishoudelike gebruik. Deur te versuim om die instruksies te lees en te voldoen aan die terme van gebruik, die skoonmaak en instandhouding van die produk maak u waarborg ongeldig, so lees asseblief hierdie instruksies versigtig om u veiligheid te verseker, en om die beste uit die gebruik van die produk te kry. (bv nie die verwydering van kalk skaal; water neerslag; insek besmetting, en / of verbrande produkte)
  5. Enige misbruik, nalatige, onbehoorlike of toevallige beskadiging of sorg van die produk word die waarborg nietig en Creative Housewares (Pty) Ltd, sal nie aanspreeklik wees vir enige verlies of skade nie.
  6. Enige poging tot herstel, of vervanging met ongemagtigde onderdele sal die waarborg nietig maak, so kontak 'n gemagtigde dienssentrum of diensagent vir enige diens 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 standaard, maar kan nie verantwoordelik gehou word of aanspreeklik wees vir enige omstandighede nie onder ons beheer nie.

## Herstelwerk buite die waarborg tydperk

As diens of herstelwerk benodig word buite die waarborg tydperk, is hierdie diens steeds beskikbaar, maar is alle vervoer / posgeld, onderdele en arbeidskoste op die 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](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 dienssentrums wat op die agterkant van hierdie bladsy verskyn.





# AANLYN WAARBORG REGISTRASIE

## Hoekom moet u die waarborg moet registreer?

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

## Bygevoegde Voordele

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

- 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 faksnummer.
- 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 registreer is binne die eerste jaar na die aankoop van u Mellerware produk. Indien u produk nie aanlyn registreer 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](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

