

mellerware®

Spiro!

Batidora de varilla

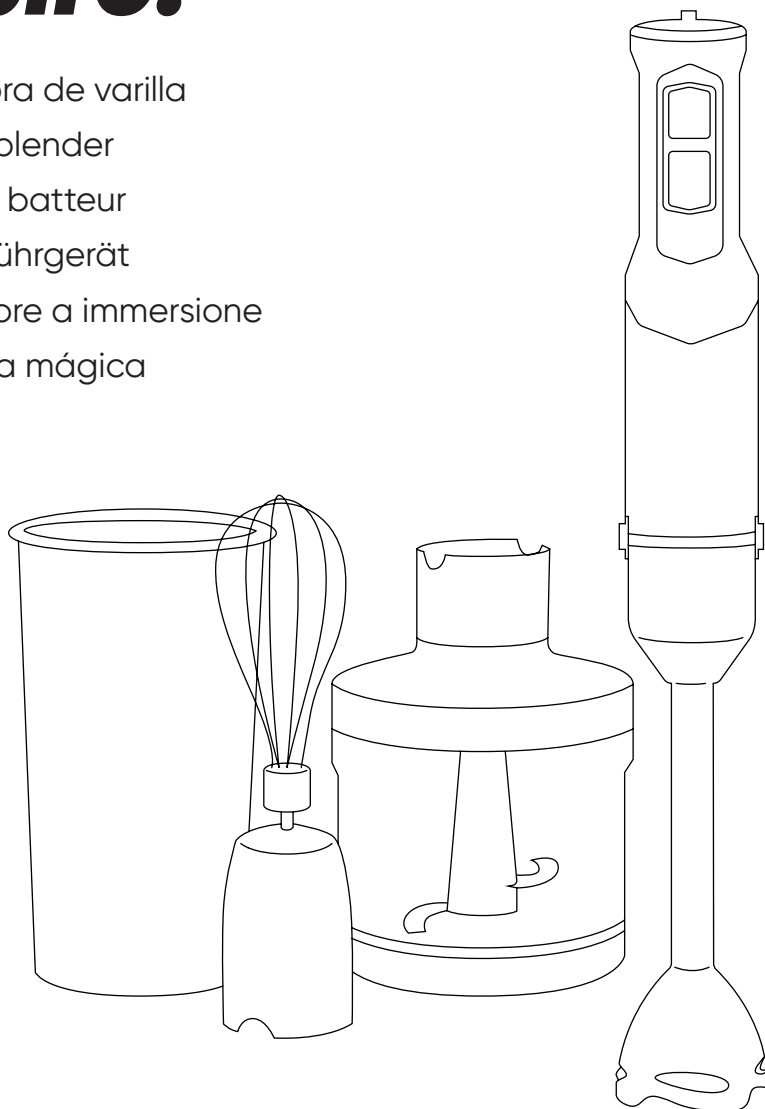
Hand blender

Mixeur batteur

Handrührgerät

Frullatore a immersione

Varinha mágica



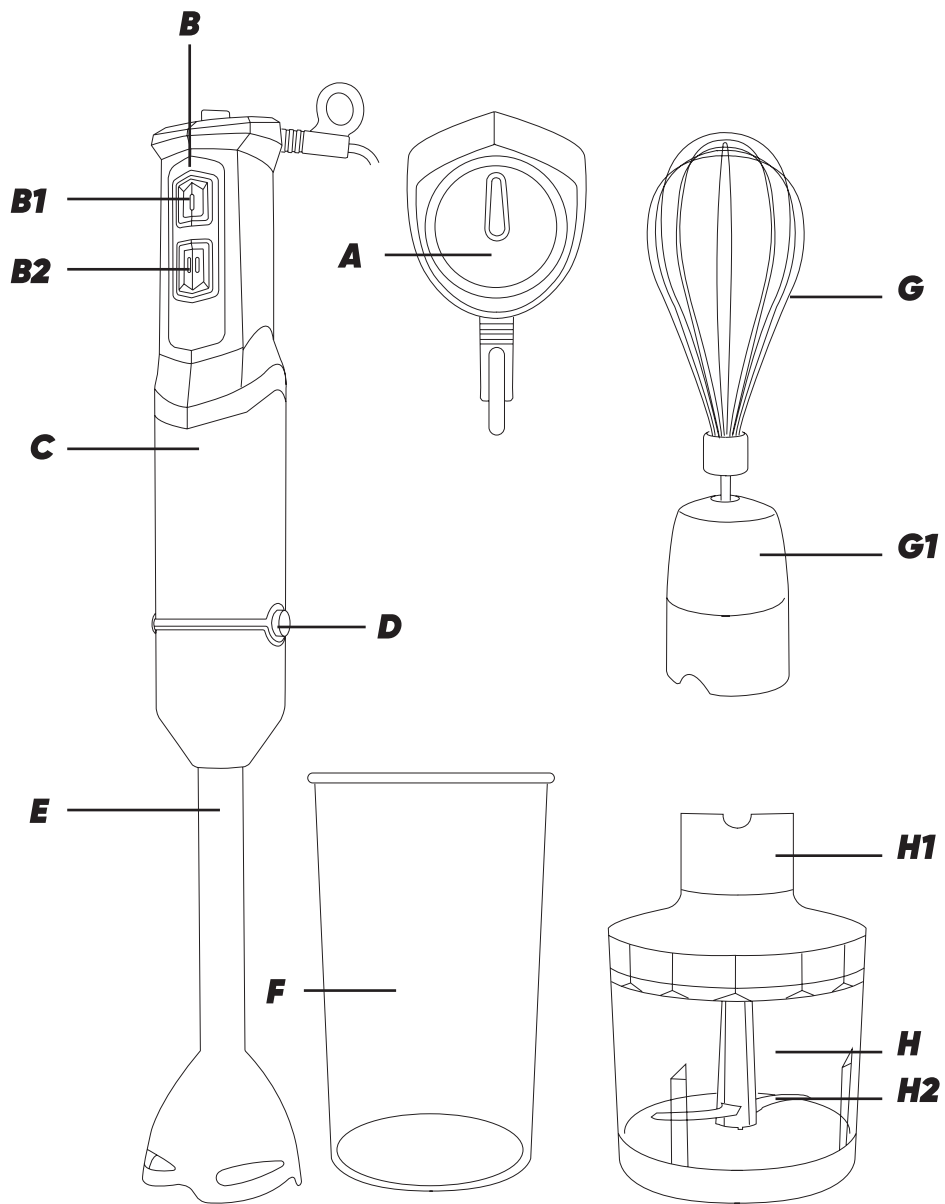


Fig.1

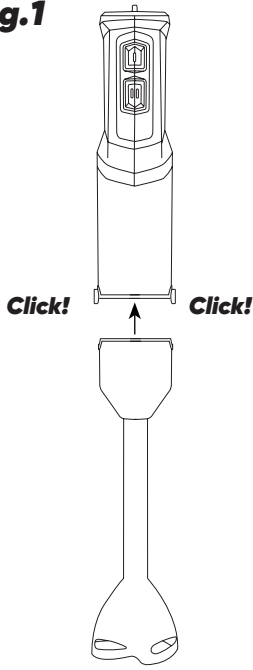


Fig.2

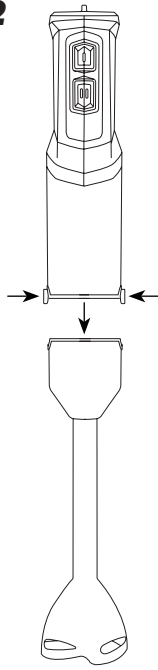


Fig.3

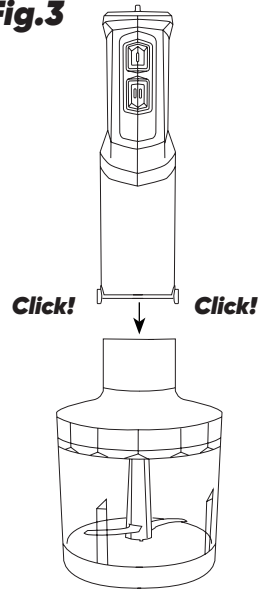


Fig.4

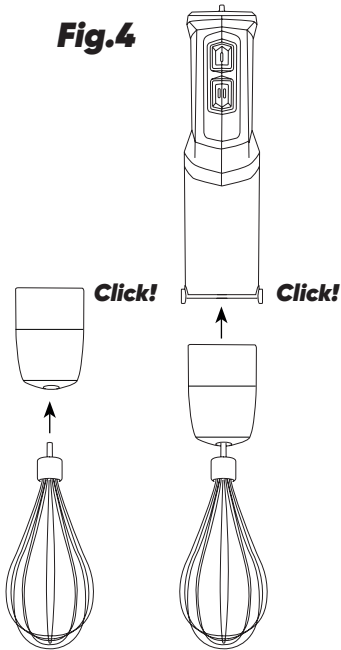
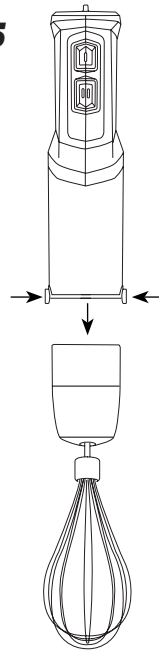


Fig.5



Distinguido cliente:

Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un producto de la marca Mellerware. Su tecnología, diseño y funcionalidad, junto con el hecho de superar las más estrictas normas de calidad le comportarán total satisfacción durante mucho tiempo.

Consejos y advertencias de seguridad

- 1.** Leer atentamente este folleto de instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guardarlo para posteriores consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.
- 2.** Antes del primer uso, limpiar todas las partes del producto que puedan estar en contacto con alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.
- 3.** Este aparato no debe ser usado por niños. Mantener el aparato y su conexión de red fuera del alcance de los niños.
- 4.** Este aparato pueden utilizarlo personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
- 5.** Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.
- 6.** Las cuchillas están afiladas y existe riesgo de corte, proceder con cautela y evitar el contacto directo con el filo de las mismas.
- 7.** Prestar especial atención durante el manejo de las cuchillas, durante operaciones de montaje y desmontaje, vaciado de jarra y limpieza.
- 8.** Desconectar el aparato y desenchufar la alimentación si se deja desatendido y antes de

cambiar los accesorios o partes próximas que se mueven durante el uso, del montaje, del desmontaje o de la limpieza.

- 9.** Tenga cuidado al verter líquidos calientes dentro del procesador de alimentos o batidora, ya que pueden salir expulsados a cause de una repentina emisión de vapor.
- 10.** Si la conexión red está dañada, debe ser substituida, llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. Con el fin de evitar un peligro, no intente desmontarlo o repararlo por sí mismo.
- 11.** Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial.
- Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red.
 - Conectar el aparato a una base de toma de corriente que soporte como mínimo 10 amperios.
 - La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija.
 - Mantener el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras son propensas a que ocurran accidentes.
 - Mantener alejados a niños y curiosos mientras maneje este aparato.
 - No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.
 - Si alguna de las envolventes del aparato se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.
 - No utilizar el aparato si ha caído, si hay señales visibles de daños, o si existe fuga.
 - No utilizar el aparato con las manos o los pies húmedos, ni con los pies descalzos.
 - No forzar el cable eléctrico de conexión. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
 - No enrollar el cable eléctrico de conexión alrededor del aparato.

- No dejar que el cable eléctrico de conexión quede atrapado o arrugado.
- Verificar el estado del cable eléctrico de conexión. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.
- No utilizar ni guardar el aparato a la intemperie.
- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.
- Tomar las medidas necesarias para evitar la puesta en marcha no intencionada del aparato.
- No tocar las partes móviles del aparato en marcha.
- caso si existen líquidos calientes en el interior de la jarra, usar solamente la velocidad más lenta.
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento.
- Mantener el aparato en buen estado. Compruebe que las partes móviles no estén desalineadas o trabadas, que no haya piezas rotas u otras condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento del aparato.
- Usar este aparato, sus accesorios y herramientas de acuerdo con estas instrucciones, teniendo en cuenta las condiciones de trabajo y el trabajo a realizar. Usar el aparato para operaciones diferentes a las previstas podría causar una situación de peligro.

Utilización y cuidados

- Antes de cada uso, desenrollar completamente el cable de alimentación del aparato.
- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No usar el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- No utilizar el aparato inclinado, ni darle la vuelta.
- No dar la vuelta al aparato mientras está en uso o conectado a la red.
- Respetar la indicación de nivel MAX.
- No agregar un volumen de líquido caliente superior a la mitad de la capacidad de la jarra, y en todo caso si existen líquidos calientes en el interior de la jarra, usar solamente la velocidad más lenta.
- No utilizar nunca líquidos que estén hirviendo.
- No dejar nunca el aparato conectado y sin vigilancia. Además ahorrará energía y prolongará la vida del aparato.
- No utilizar el aparato sobre ninguna parte del cuerpo de una persona o animal.
- No usar el aparato con alimentos congelados o huesos.
- No usar el aparato durante más de 1 minuto seguido, o realizando ciclos de más de 5 minutos, en este caso respetando siempre periodos de reposo entre ciclos de 1 minuto

como mínimo. En ningún caso es conveniente tener el aparato en funcionamiento durante más del tiempo necesario.

Servicio

- Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.

Descripción

- A – Regulador de velocidades
- B – Botones
- B1 – ON/OFF
- B2 – Turbo
- C – Cuerpo motor
- D – Botones de desacople
- E – Accesorio varilla
- F –Vaso medidor
- G –Batidor
- G1 – Adaptador del batidor
- H –Picador
- H1 –Tapa del picador
- H2 – Set de cuchillas del picador

En caso de que su modelo de aparato no disponga de los accesorios descritos anteriormente, éstos también pueden adquirirse por separado en los Servicios de Asistencia Técnica.

Modo de empleo

Notas previas al uso

- Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.
- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.
Preparar el aparato acorde a la
- función que desee realizar.

Uso

- Desenrollar completamente el cable antes de enchufar.
- Enchufar el aparato a la red eléctrica.
- El piloto luminoso se iluminará.
- Poner el aparato en marcha, accionando el botón ON/OFF.
- Seleccionar la velocidad deseada.
Trabajar el alimento que desee procesar.

Control electrónico de velocidad

- Se puede controlar la velocidad del aparato, simplemente actuando sobre el mando de control de velocidad (A). Esta función es muy útil ya que permite adaptar la velocidad del aparato al tipo de trabajo que se precise realizar.

Función turbo

- El aparato dispone de una función Turbo. Activando el pulsador de la función Turbo (B2) se dispone de toda la potencia del motor, consiguiendo un acabado más fino en la textura final del producto.

Una vez finalizado el uso del aparato

- Parar el aparato, retirando la presión sobre el botón ON/OFF.
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Limpiar el aparato.

Accesorios

Accesorio varilla (E)

- Este accesorio sirve para la elaboración de salsas, sopas, mayonesa, batidos, comida para bebés, ...
- Acoplar la varilla al cuerpo motor presionando hasta oír clic (Fig.1). Introducir en el vaso medidor los alimentos y poner el aparato en marcha.
- Desacoplar la varilla del cuerpo motor presionando los botones hasta oír el clic (Fig.2).

Accesorio picador (H)

- Este accesorio sirve para picar vegetales o carnes ...
- Poner el set de cuchillas y la comida en el recipiente del picador. Después, poner la tapa hasta que quede bien encajada. Unir el cuerpo motor a la tapa presionando hasta oír el clic (Fig.3).
- Poner en marcha el aparato (Atención: no poner en marcha el aparato si el todo el conjunto no está debidamente asentado y acoplado).
- Parar el aparato cuando la comida consiga la textura deseada.
- Desacoplar la unidad de la tapa presionando los botones de desacople.
- Abrir la tapa y sacar el set de cuchillas.
- Nota 1: No exceder la mitad del recipiente del picador mientras se trabaja con alimentos sólidos.
- Nota 2: En el caso de trabajar con alimentos líquidos, no exceder 300ml.

Accesorio batidor (G)

- Este accesorio sirve para montar nata, levantar claras...
- Insertar el batidor en el grupo reductor. Unir este conjunto al cuerpo motor presionando hasta oír el clic (Fig.4).
En un recipiente ancho, colocar el alimento y poner en marcha el aparato. Para un óptimo resultado

es conveniente mover el batidor en sentido horario.

- Presionar los botones de desacople para liberar el grupo reductor y retirar el accesorio batidor del adaptador (Fig.5).
- Nota1: No trabajar a velocidades altas con este accesorio acoplado, ya que provocaría defectos sobre el batidor (centrifugación de sus alambres).

Limpieza

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.
- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo. Durante el proceso de limpieza hay que tener especial cuidado con las cuchillas ya que están muy afiladas.
- Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la

duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.

- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):
 - Vaso medidor.
 - Batidor.
 - Recipiente del picador.
- La posición de escurrido/secado de las piezas lavables en el lavavajillas o fregadero debe permitir el escurrido del agua con facilidad.
- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

Anomalías y reparación

En caso de avería llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede

- existir peligro.

Para las versiones EU del producto y/o en el caso de que en su país aplique:

Ecología y reciclabilidad del producto

- Los materiales que constituyen el envase de este aparato, están integrados en un sistema de recogida, clasificación y reciclado de los mismos. Si desea deshacerse de ellos, puede utilizar los

contenedores públicos apropiados para cada tipo de material.

- El producto está exento de concentraciones de sustancias que se puedan considerar dañinas para el medio ambiente.



– Este símbolo significa que, si desea deshacerse del producto, una vez

transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por

los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Este aparato cumple con la Directiva 2014/35/EU de Baja Tensión, con la Directiva 2014/30/EU de Compatibilidad Electromagnética, con la Directiva 2011/65/EU sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y con la Directiva 2009/125/EC sobre los requisitos de diseño ecológico aplicable a los productos Electrónicos (RAEE).

Garantía y asistencia técnica

Este producto goza del reconocimiento y protección de la garantía legal de conformidad con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses debe acudir

a cualquiera de nuestros servicios de asistencia técnica oficiales.

Podrá encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: www.mellerware.com

También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros por el teléfono que aparece al final de este manual.

Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en www.mellerware.com

Receta	Accesorio recomendado	Velocidad	Cantidad	Tiempo
Salsa mahonesa	Varilla	4	250ml	30s

Elaboración

Poner 1 huevo en la jarra, sal, unas gotas de vinagre o limón, llenar de aceite hasta la parte indicada y poner en marcha el aparato sin moverlo hasta ligar el aceite.

Receta	Accesorio recomendado	Velocidad	Cantidad	Tiempo
Salsa bechamel	Varilla	3	600ml	20s

Elaboración

Deshacer 30gr. de mantequilla en una cacerola a fuego lento, añadir 100gr. de harina y 30gr. de cebolla sofrita (previamente troceada con el picador) e ir añadiendo los 500ml de leche.

Receta	Accesorio recomendado	Velocidad	Cantidad	Tiempo
Puré de patatas	Varilla	MAX	400g	30s

Elaboración

Se pueden trocear actuando directamente sobre el alimento situado en la misma cacerola.

Receta	Accesorio recomendado	Velocidad	Cantidad	Tiempo
Papilla	Varilla	MAX	300g	25s

Elaboración

Se pueden trocear actuando directamente sobre el alimento situado en la misma cacerola.

Receta	Accesorio recomendado	Velocidad	Cantidad	Tiempo
Picar carne	Varilla	TURBO	40g	10s
Elaboración Picar hasta la textura deseada.				

Receta	Accesorio recomendado	Velocidad	Cantidad	Tiempo
Pan rallado	Picador	MAX	80g (1~2cm)	50s
Elaboración Trocear el pan seco antes de ponerlo en el vaso y picar hasta la textura deseada.				

Receta	Accesorio recomendado	Velocidad	Cantidad	Tiempo
Queso rallado	Picador	MAX	100g (1~2cm)	30s
Elaboración Trocear a tacos de 1 cm. y picar hasta la textura deseada.				

Receta	Accesorio recomendado	Velocidad	Cantidad	Tiempo
Picar frutos secos	Picador	MAX	100g	20s
Elaboración Quitar la cáscara y picar hasta la textura deseada.				

Receta	Accesorio recomendado	Velocidad	Cantidad	Tiempo
Picar carne	Picador	MAX	250g (1~2cm)	10s
Elaboración Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada.				

Receta	Accesorio recomendado	Velocidad	Cantidad	Tiempo
Montar nata	Batidor	2	250ml	1-2min
Elaboración Verter la nata líquida bien fría (0 a 5°C) en un recipiente y actúe con el batidor haciendo un movimiento en sentido horario. Se recomienda la velocidad mínima y cuando empiece a tener consistencia pasar a la 2ª. Tenga precaución pues si se pasa de tiempo la nata se convertirá en mantequilla.				

Receta	Accesorio recomendado	Velocidad	Cantidad	Tiempo
Levantar claras	Batidor	2	5 claras	1,5 min
Elaboración Verter las claras en un recipiente y actúe con el batidor haciendo un movimiento en sentido vertical hasta montarlas.				

Dear customer,

Many thanks 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.

**Safety advice
and warnings**

- 1.** 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.
- 2.** Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.
- 3.** This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- 4.** This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 5.** This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 6.** Blades are sharp and could cause harm, be careful and avoid direct contact with the blades' cutting edges.
- 7.** Pay special attention when handling the blades, during assembly and disassembly operations, emptying the bowl and during cleaning.
- 8.** Always switch off the appliance and disconnect from supply if it is left unattended and before changing accessories or approaching parts that move in use, assembling,

disassembling and cleaning.

- 9.** Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- 10.** If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced, take the appliance to an authorised technical support service. Do not attempt to disassemble or repair the appliance by yourself in order to avoid a hazard.
- 11.** This appliance is for household use only, not professional, industrial use.
 - Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains voltage before plugging in the appliance.
 - Connect the appliance to a socket that can supply a minimum of 10 amperes.
 - The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug. Do not use plug adaptors.
 - Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.
 - Keep children and bystanders away when using this appliance.
 - Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
 - If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
 - Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
 - Do not use the appliance with damp hands or feet, or when barefooted.
 - Do not force the power cord. Never use the power cord to lift up, carry or unplug the appliance.
 - Do not wrap the power cord around the appliance.
Do not clip or crease the power cord.
 - Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock. Do not use or store the appliance outdoors.
 - Do not touch the plug with wet hands.
 - Take the necessary measures to avoid starting the appliance involuntarily.
 - Do not touch any of the appliance's moving parts while it is operating.

Use and care

- Fully unroll the appliance's power cable before each use.
- Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Do not use the appliance if it is tipped up and do not turn it over.
- Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains.
- Respect the MAX level indicator of the measuring cup.
- When using hot liquids do not fill the jug more than half way. At all times, when mixing hot liquids in the jug, select the slowest speed on the speed selector.
- Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.
- Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or jammed and make sure there are no broken parts or anomalies that may prevent the appliance from operating correctly.
- Use the appliance and its accessories and tools in accordance with these instructions, taking into account the working

conditions and the work to be performed. Use the appliance for operations different from those intended could result in a hazardous situation.

- Never use boiling liquids.
- Never leave the appliance connected and unattended if is not in use. This saves energy and prolongs the life of the appliance.
- Do not use the appliance on any part of the body of a person or animal.
- Do not use the appliance with frozen goods or those containing bones.
- Do not use the appliance for longer than 1 minute at a time, or to complete cycles lasting more than 5 minutes. In the latter case always ensure rest periods of at least 1 minute between cycles. Never keep the appliance working for longer than the required time.

Service

- Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

Description

- A – Speed control regulator
- B – Buttons
- B1 –ON/OFF
- B2 –Turbo
- C – Motor Body
- D – Release buttons
- E – Stick-blender accessory
- F – Measuring cup
- G – Whisk
- G1 – Adapter whisk
- H –Chopper cup
- H1 – Chopper lid
- H2 – Blades chopper set

If the model of your appliance does not have the accessories described above, they can also be bought separately from the Technical Assistance Service.

Instructions for use

Before use

- Make sure that all products' packaging has been removed.
- 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.
- Prepare the appliance according to the function you wish to use.

Use

- Unroll the cable completely before plugging it in.
- Connect the appliance to the mains.
- The pilot light comes on.
- Turn the appliance on, by using the on/off button.
Select the desired speed.
- Work with the food you want to process.

Electronic speed control

- The speed of the appliance can be regulated by using the speed regulator control (A). This function is very useful, as it makes it possible to adapt the speed of the appliance to the type of work that needs to be done.

Turbo function

- The appliance has a Turbo function. By activating the Turbo function (B2) all the power of the motor becomes available, thus obtaining a finer finish in the final texture of the product.

Once you have finished using the appliance

- Stop the appliance by releasing the pressure on the on/off button.
- Unplug the appliance from the mains.
- Clean the appliance.

Accessories

Stick blender accessory (E)

- This accessory is used for making sauces, soups, mayonnaise, milkshakes, baby food...
- Attach the stick to motor body by pressing until you hear a click (Fig.1). Put the food to be prepared in the measuring cup and switch the appliance on.
- Detach the stick to motor body by pressing the release buttons (Fig. 2).

Chopping accessory (H)

- This accessory is used to chop vegetables or meat... Put the blades set and the food to be prepared in the chopping container. Then, put the lid firmly. Fit the motor unit to the lid by pressing until you hear a click (Fig.3).
- Switch the appliance on (be careful: do not switch the appliance on if the whole unit is

not properly fitted and connected together).

- Stop the appliance when the food reaches the desired texture.
- Detach the unit from the lid by pressing the release buttons.
- Open the lid and remove the blades set.
- Note 1: Do not exceed half of the chopper cup when working with solid foods.
- Note 2: In the case of working with liquid foods, do not exceed 300 ml.

Whisk accessory (G)

- This accessory is used to whip cream, beat egg whites... Insert the whisk into the adapter.
- Join this unit to the motor unit by pressing until you hear click (Fig.4).
- Put the food into a large receptacle and switch the appliance on. For best results, turn the whisk clockwise.
- Press the release buttons to free the adapter and remove the whisk accessory from the adapter. (Fig.5).
- Note 1: Do not work at high speeds even with the turbo function with this accessory attached, as this would cause defects in the whisk (spinning its wires).

Cleaning

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- During the cleaning process, take special care with the blades, as they are very sharp.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- The following pieces may be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program):
 - Measuring cup
 - Whisk
 - Chopper cup
- The draining/drying position of the articles washable in the dishwasher or in the sink must allow the water to drain away easily.
- Then dry all parts before its assembly and storage.

For EU product versions and/or in the case that is requested in your country:

Ecology and recyclability of the product

- The materials of which the packaging of this appliance consists are included in a collection, classification and recycling system. Should you wish to dispose of them, use the appropriate public containers for each type of material.
- The product does not contain concentrations of substances that could be considered harmful to the environment.



- This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This appliance complies with Directive 2014/35/EU on Low Voltage, Directive 2014/30/EU on Electromagnetic Compatibility, Directive 2011/65/EU on the restrictions of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on the ecodesign requirements for energy-related products.

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Time
Mayon- naise	Stick blender	4	250ml	30s
Preparation Put 1 egg in the jug with a pinch of salt and some drops of vinegar or lemon. Add oil until the indicated level. Turn the appliance on without moving until the oil binds.				

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Time
Béchamel sauce	Stick blender	3	600ml	20s
Preparation Melt 30 gr. of butter in a pan on a slow heat. Add 100 gr. of flour and 30 gr. of fried onions (already cut up with the slicer). Slowly add 500 ml of milk.				

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Time
Mashed potato	Stick blender	MAX	400g	30s
Preparation The potatoes can be sliced by activating the blender directly in the saucepan directly.				

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Time
Baby food fruit and biscuit much	Stick blender	MAX	300g	25s
Preparation Cut up and place 100 gr. of apple, 100 gr. of banana, 50 gr. of biscuits and the juice of one orange in the jug.				

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Time
Minced meat	Stick blender	TURBO	40g	10s
Preparation Chop the meat to the desired texture.				

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Time
Bread-crumbs	Chopper	MAX	80g (1~2cm)	50s
Preparation Cut up the stale bread before putting it in the jug. Blend until the desired texture is obtained.				

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Time
Grated cheese	Chopper	MAX	100g (1~2cm)	30s
Preparation Dice the cheese into 1 cm chunks and blend until the desired texture is obtained.				

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Time
Ground nuts	Chopper	MAX	100g	20s
Preparation Remove the shells and grind until the desired texture is obtained.				

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Time
Minced meat	Chopper	MAX	250g (1~2cm)	10s
Preparation Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained.				

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Time
Whipd cream	Whisk	2	250ml	1-2min
Preparation Pour the very cold cream (0°C to 5°C) into a recipient and operate the blender by moving it clockwise. We recommend using minimum speed and when starts to take on consistency, going to the 2nd. Be careful, as if the time is exceeded the cream will turn into butter.				

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Time
Stiff egg whites	Whisk	2	5 egg whites	1,5 min
Preparation Pour the egg whites into a jug and activate the blender. Mix in a vertical motion until the egg whites become stiff.				

Warranty and technical assistance

This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests you must go to any of our official technical assistance

services. You can find the closest one by accessing the following web link: www.mellerware.com. You can also request related information by contacting us. You can download this instruction manual and its updates at www.mellerware.com

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit Mellerware. Sa technologie, son design et sa fonctionnalité, outre sa parfaite conformité aux normes de qualité les plus strictes, vous permettront d'en tirer une longue et durable satisfaction.

Conseils et avertissements de sécurité

- 1.** Lire attentivement ces instructions avant d'utiliser votre appareil et les conserver pour pouvoir les consulter ultérieurement. Le non-respect de ces instructions pourrait causer un accident.
- 2.** Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme indiqué à la section nettoyage.
- 3.** Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et son câble hors de la portée des enfants.
- 4.** Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience concernant son utilisation, et ce, sous surveillance ou après avoir reçu les instructions pour un maniement sûr de l'appareil et ayant compris les risques possibles.
- 5.** Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 6.** Les lames sont aiguisées et vous pourriez vous blesser. Agissez avec précaution en évitant tout contact direct avec son tranchant.
- 7.** Il faudra être particulièrement attentif lorsque vous manipulerez les lames lors du montage / démontage, au moment de vider le bol et durant le nettoyage.

- 8.** Toujours éteindre l'appareil et le débrancher s'il est laissé sans surveillance, avant de changer des accessoires ou de s'approcher de pièces mobiles pendant l'utilisation, le montage, le démontage et le nettoyage.
- 9.** Faire attention en versant des liquides chauds dans le robot culinaire car ils pourraient être expulsés suite à une libération soudaine de vapeur.
- 10.** Si la prise électrique est endommagée, elle doit être remplacée. Confier l'appareil à un service technique agréé. Ne pas tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil car cela implique des risques.
 - Avant de brancher l'appareil à la prise secteur, s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui de la prise secteur.
 - Brancher l'appareil à une prise pourvue d'une fiche de terre et supportant au moins 10 ampères.
 - La prise de courant du chargeur de batterie doit coïncider avec la base de la prise de courant. Ne jamais modifier la prise de courant. Ne pas utiliser d'adaptateur de prise de courant.
 - Veiller à maintenir votre espace de travail propre et bien éclairé. Les espaces encombrés et sombres sont propices aux accidents.
 - Tenir l'appareil hors de portée des enfants et des curieux.
 - Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise est endommagé.
 - Si une des enveloppes protectrices de l'appareil se rompt, débrancher immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout choc électrique.
 - Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il y a des signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
 - Ne pas utiliser l'appareil avec les mains ou les pieds humides, ni les pieds nus.
 - Ne pas forcer le câble électrique de connexion. Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
- 11.** Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non professionnel ou industriel.

- N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil.
- Ne pas plier ou pincer le câble électrique.
- Vérifier l'état du câble électrique de connexion. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque d'électrocution.
- Ne pas exposer l'appareil aux intempéries.
- Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.
- Prendre les précautions nécessaires pour éviter de mettre en marche involontairement l'appareil.
- Ne pas toucher les parties mobiles de l'appareil en marche.
- Respecter l'indicateur de niveau MAX du verre doseur.
- Lorsque vous utiliserez des liquides chauds, ne remplir le verre qu'à moitié. Sélectionnez la vitesse la plus basse lorsque vous allez mélanger des liquides chauds dans le verre.
- Conserver cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances
- Maintenir l'appareil en bon état.
- Vérifier que les parties mobiles ne sont pas désalignées ou entravées, qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'autres conditions qui pourraient affecter le bon fonctionnement de l'appareil.

Utilisation et précautions

- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble d'alimentation de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas dûment accouplés.
- Ne pas utiliser l'appareil si les accessoires qui lui sont assemblés présentent des défauts. Le cas échéant, les remplacer immédiatement.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Ne pas utiliser l'appareil alors qu'il est incliné, ni le retourner.
- Ne pas retourner l'appareil quand il est en cours d'utilisation ou branché au secteur.
- Utiliser cet appareil, ses accessoires et instruments conformément au mode d'emploi, en tenant compte des conditions de travail et du travail à réaliser. Toute utilisation inappropriée ou non conforme aux instructions d'utilisation annule la garantie et la responsabilité du fabricant.
- Ne versez jamais de liquides bouillants.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché. Ceci permettra également de réduire sa consommation d'énergie et de prolonger sa durée de vie.
- Ne pas utiliser l'appareil sur une partie du corps d'une personne ou d'un animal.

- Ne pas utiliser l'appareil avec des aliments surgelés ou des os.
- Ne pas utiliser l'appareil pendant d'une minute d'affilée, ni réaliser de cycles de plus de 5 minutes.
- Dans ce cas, respecter des périodes de repos entre cycles de 1 minute minimum. Veiller à n'utiliser l'appareil que le temps strictement nécessaire.

Service

- Toute utilisation inappropriée ou non conforme aux instructions d'utilisation implique l'annulation de la garantie et la responsabilité du fabricant.

Description

- A – Régulateur de contrôle de vitesse
- B – Boutons
- B1 – ON/OFF
- B2 – Turbo
- C – Corps moteur
- D – Bouton de déverrouillage
- E – Accessoire fouet
- F – Verre doseur
- G – Batteur
- G1 – Adaptateur batteur
- H – Bol de hachage
- H1 – Couvercle hachoir
- H2 – Jeu de lames du hachoir

Dans le cas où votre modèle ne disposerait pas des accessoires décrits antérieurement, ceux-ci peuvent être achetés séparément auprès des services d'assistance technique.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

- S'assurer d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant la première utilisation, laver le panier et la cuve à l'eau et au détergent, bien rincer afin d'éliminer les restes de détergent et ensuite, sécher.
- Préparer l'appareil en fonction de l'usage à en faire.

Utilisation

- Dérouler complètement le câble avant de le brancher.
- Brancher l'appareil.
- Le voyant lumineux s'allumera.
- Mettre l'appareil en marche en actionnant le bouton on/off.
- Sélectionner la puissance de votre choix.
- Travailler l'aliment désiré.

Réglage électronique de la vitesse

- On peut maîtriser la vitesse de l'appareil, en agissant simplement sur la commande de contrôle de puissance (A). Cette fonction est très utile puisqu'elle permet d'adapter la vitesse de l'appareil au type de travail que vous voulez réaliser.

Fonction turbo

- L'appareil dispose d'une option Turbo. En appuyant sur la touche Turbo (B) le plein potentiel du moteur est alors enclenché, ce qui résulte en une texture finale optimale du produit.

Après utilisation de l'appareil

- Arrêter l'appareil, en arrêtant la pression du bouton de on/off.
- Débranchez l'appareil du courant électrique.
- Nettoyer l'appareil.

Accessoires

Accessoire fouet (E)

- Cet accessoire s'utilise pour la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, milk-shake, nourriture pour bébés...
- Accoupler l'accessoire à l'appareil en faisant pression jusqu'à entendre un clic (Fig. 1). Introduire les aliments à élaborer dans le verre doseur et allumer l'appareil.
- Pour libérer l'accessoire fouet appuyer sur les touches d'éjection (Fig. 2).

Accessoire de hachage (H)

- Cet accessoire sert à hacher légumes et viandes...

- Placer les lames et introduire les aliments à préparer dans le bol de hachage. Placer fermement le couvercle.
- Placer l'unité du moteur sur le couvercle et appuyer jusqu'à entendre un clic (Fig.3).
- Mettre en marche l'appareil (Attention : ne pas mettre en marche l'appareil si l'ensemble n'est pas soigneusement assemblé)
- Arrêter l'appareil lorsque l'aliment acquière la texture désirée.
- Pour libérer l'unité fouet appuyer sur les touches d'éjection.
- Ouvrir le couvercle et enlever les lames.
- Remarque 1 : Ne pas dépasser la moitié du bol de hachage lorsqu'on travaille avec des aliments solides.
- Remarque 2 : Si vous travaillez avec des aliments liquides, ne pas dépasser les 300 ml.

Accessoire batteur (G)

- Cet accessoire sert à faire des crèmes chantilly, monter des blancs en neige...
- Introduire le batteur dans l'adaptateur. Accoupler l'accessoire sur l'unité du moteur jusqu'à entendre un clic (Fig.4).
- Déposez les aliments dans un grand récipient avant de mettre l'appareil en marche. Pour un résultat optimal, déplacer le batteur dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Appuyez sur les boutons d'expulsion pour libérer l'adaptateur et enlever l'accessoire batteur de l'adaptateur (Fig.5).
- Remarque 1 : Ne pas travailler à une vitesse trop élevée avec cet accessoire en place, cela abîmerait le bras émulsionneur (centrifugation de ses broches).
- Les pièces suivantes peuvent être lavées au lave-vaisselle (en mode délicat) :
 - Verre doseur
 - Fouet
 - Bol de hachage
- Veiller à bien placer les pièces lavées au lave-vaisselle ou à la main, en faisant en sorte qu'elles puissent s'égoutter et se sécher correctement.
- Sécher toutes les parties de l'appareil avant leur montage et avant de le ranger.

Nettoyage

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre son refroidissement complet avant de le nettoyer.
- Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels que l'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.
- Durant le processus de nettoyage, faire attention en particulier aux lames, celles-ci sont très coupantes.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.

Pannes et réparation

- En cas de panne, remettre l'appareil à un service d'assistance technique agréé. Ne pas tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil ; cela implique des risques.

Pour les versions UE du produit et/ou en fonction de la législation du pays d'installation:

Écologie et recyclage du produit

- Les matériaux qui constituent l'emballage de cet appareil sont protégés par un système de ramassage, de triage et de recyclage (Point vert). Si vous souhaitez vous défaire du produit, merci de bien vouloir utiliser les

conteneurs publics appropriés à chaque type de matériau.

- Le produit ne contient pas de substances concentrées susceptibles d'être considérées comme nuisibles à l'environnement.



- Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous débarrasser de l'appareil, en fin de vie utile, celui-ci devra être consigné, en prenant les mesures

adaptées, à un centre agréé de collecte sélective des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Cet appareil est certifié conforme à la directive 2014/35/UE de basse tension, de même qu'à la directive 2014/30/UE en matière de compatibilité électromagnétique, à la directive 2011/65/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à la directive 2009/125/CE sur les conditions de conception écologique applicable aux produits en rapport avec l'énergie.

Garantie et assistance technique

Ce produit est reconnu et protégé par la garantie établie conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devrez vous adresser à l'un de nos services d'assistance technique agréés. Pour savoir lequel est le plus proche, vous pouvez accéder au lien suivant : www.mellerware.com Vous pouvez également demander des informations connexes en nous contactant au numéro de téléphone figurant à la fin de ce manuel. Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour sur www.mellerware.com

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Time
Sauce mayonnaise	Fouet	4	250ml	30s
Preparation Verser les ingrédients dans le bol : 1 œuf, sel, quelques gouttes de vinaigre ou de citron, remplir d'huile jusqu'à la partie indiquée et mettre en marche l'appareil sans le bouger jusqu'à ce que l'huile se soit bien intégrée au mélange.				

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Time
Sauce Béchamel	Fouet	3	600ml	20s
Preparation Fondre 30 g de beurre dans une casserole à feu doux, ajouter 100 g de farine et 30 g d'oignons préalablement coupés à l'aide de l'hacheur et passés à la poêle, puis ajouter petit à petit 500 ml de lait.				

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Time
Purée de pommes de terre	Fouet	MAX	400g	30s
Preparation The potatoes can be sliced by activating the blender directly in the saucepan directly.				

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Time
Bouillie	Fouet	MAX	300g	25s
Preparation Couper en morceaux et verser dans le bol : 100 g de pomme, 100 g de banane, 50 g de biscuits et le jus d'une orange.				

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Time
Viande hachée	Fouet	TURBO	40g	10s
Preparation Hacher jusqu'à obtention de la texture voulue.				

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Time
Chapelure	Robot hachoir	MAX	80g (1~2cm)	50s
Preparation Couper en morceaux le pain sec avant de le mettre dans le bol et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue.				

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Time
Fromage râpé	Robot hachoir	MAX	100g (1~2cm)	30s
Preparation The potatoes can be sliced by activating the blender directly in the saucepan directly.				

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Time
Fruits secs hachés	Robot hachoir	MAX	100g	20s
Preparation Éplucher et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue.				

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Time
Viande hachée	Robot hachoir	MAX	250g (1~2cm)	10s
Preparation Couper en morceaux de 1 cm au préalable. Hacher jusqu'à obtention de la texture voulue.				

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Time
Crème Chantilly	Batteur	2	250ml	1-2min
Preparation Verser la crème fraîche liquide bien froide (0 à 5°C) dans un récipient et battre en effectuant un mouvement dans le sens horaire. Il est recommandé d'utiliser la vitesse minimale jusqu'à ce qu'elle commence à prendre de la consistance et passer à la vitesse 2. Faire attention de ne pas trop la fouetter, car la crème pourrait se transformer en beurre.				

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Time
Blancs en neige	Batteur	2	5 blancs d'œuf	1,5min
Preparation Verser les blancs d'œuf dans un récipient et mixer en réalisant des mouvements verticaux, jusqu'à monter les blancs en neige.				

Sehr geehrte Kunden,

Wir danken Ihnen für Ihre Entscheidung, ein Mellerware Gerät zu kaufen.

Technologie, Design und Funktionalität dieses Gerätes, in Kombination mit der Erfüllung der strengsten Qualitätsnormen, werden Ihnen lange Zeit viel Freude bereiten.

Ratschläge und Sicherheitshinweise

- 1.** Lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme des Geräts durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise kann es zu Unfällen kommen.
- 2.** Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.
- 3.** Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Das Gerät und sein Netzkabel sind außer Reichweite von Kindern zu halten.
- 4.** Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnissen unter Aufsicht verwendet werden, oder nachdem sie eine geeignete Schulung erhalten haben und verstehen, welche Gefahren dessen Verwendung mit sich bringt.
- 5.** Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder nicht unbeaufsichtigt lassen, um sicherzustellen, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.
- 6.** Die Messer sind sehr scharf und können Verletzungen verursachen. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um und vermeiden Sie den direkten Kontakt mit ihren Schneiden.
- 7.** Geben Sie besonders Acht, wenn sie die Messer beim Einsetzen und Abnehmen von Bauteilen, Leeren der Schüssel und bei der Reinigung hantieren.

- 8.** Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt ist und bevor Sie Zubehörteile austauschen und wenn Sie sich den beweglichen Teilen für den Gebrauch, die Montage, Demontage und Reinigung nähern.
- 9.** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder den Mixer geben, da diese aufgrund des Dampfes aus dem Gerät geschleudert werden könnten.
- 10.** Wenn der Netzanschluss beschädigt ist, muss er ersetzt werden. Bringen Sie das Gerät zu einem zugelassenen Technischen Kundendienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst auseinanderzubauen und zu reparieren. Dabei kann es zu Gefahrensituationen kommen.
- 11.** Dieser Apparat dient ausschließlich für Haushaltszwecke und ist für professionellen oder gewerblichen Gebrauch nicht geeignet.
- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie den Apparat an das Stromnetz anschließen.
 - Das Gerät an einen Stromanschluss anschließen, der mindestens 10 Ampere liefert.
 - Der Netzstecker des Batterieladegerätes ist in eine entsprechende Steckdose zu stecken. Der Gerätestecker darf unter keinen Umständen modifiziert werden. Keine Adapter für den Stecker verwenden.
 - Der Arbeitsplatz soll sauber und gut beleuchtet sein. In unordentlichen und dunklen Zonen kann es zu Unfällen kommen.
 - Das Gerät von Kindern und Neugierigen fern halten, solange Sie es verwenden.
 - Das Gerät darf nicht mit beschädigtem elektrischem Kabel oder Stecker verwendet werden.
 - Sollte ein Teil der Geräteverkleidung beschädigt sein, ist die Stromzufuhr umgehend zu unterbrechen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

- Das Gerät nicht benutzen, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.
 - Das Gerät darf nicht mit nassen Händen oder Füßen und auch nicht barfuß betätigt werden.
 - Elektrische Kabel nicht überbeanspruchen. Benutzen Sie das elektrische Kabel nicht zum Anheben oder Transportieren des Geräts. Den Stecker nicht am Kabel aus der Dose ziehen.
 - Kabel nicht um das Gerät wickeln.
 - Das Kabel nicht einklemmen oder knicken.
Überprüfen Sie den Zustand des elektrischen Verbindungskabels. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko von elektrischen Schlägen.
 - Das Gerät nicht im Freien benutzen oder aufbewahren.
 - Berühren Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen.
 - Treffen Sie die erforderlichen Maßnahmen, um ein unbeabsichtigtes Inbetriebsetzen des Geräts zu verhindern.
 - Bewegliche Teile des Geräts während dem Betrieb nicht berühren.
- Gebrauch und Pflege**
- Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig abwickeln.
 - Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
 - Gerät nicht benutzen, wenn die Zubehörteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort.
 - Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht im gekippten oder umgedrehten Zustand.
 - Solange das Gerät in Betrieb oder ans Netz geschlossen ist, darf es nicht umgedreht werden.
 - Respektieren Sie den Anzeiger der maximalen Füllhöhe (MAX) des Messglases.
 - Füllen Sie die Kanne nicht mehr als zur Hälfte, wenn Sie heiße Flüssigkeiten verwenden. Wählen Sie die geringste Geschwindigkeitsstufe, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in der Kanne mixen möchten.
 - Dieses Gerät darf nicht von Kindern und/ oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse verwendet werden.
 - Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Überprüfen Sie, ob die beweglichen Teile nicht ausgerichtet oder verklemmt sind, ob beschädigte Teile oder andere Bedingungen vorliegen, die den Betrieb des Geräts allenfalls behindern können.
 - Verwenden Sie dieses Gerät, seine Zubehörteile und seine Werkzeuge gemäß diesen Anleitungen und unter Berücksichtigung

der Arbeitsbedingungen und der zu verrichtenden Arbeit.

Unschlagmäßiger Gebrauch oder die Nichteinhaltung der vorliegenden Gebrauchsanweisungen können gefährlich sein und führen zu einer vollständigen Ungültigkeit der Herstellergarantie.

- Füllen Sie niemals kochende Flüssigkeiten ein.
- Das Gerät nie am Stromnetz angeschlossen und ohne Aufsicht lassen. Sie sparen dadurch Energie und verlängern die Gebrauchsdauer des Gerätes.
- Das Gerät nicht auf einem Köperteil einer Person oder einem Tier verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit tiefgefrorenen Lebensmitteln oder Knochen.
- Das Gerät durchgehend nie länger als 1 Minute verwenden und keine Zyklen von mehr als 5 Minuten durchführen. Halten Sie in diesem Fall eine Ruhezeit von 1 Minute zwischen den Zyklen ein. Das Gerät sollte auf jeden Fall nicht länger als erforderlich in Betrieb sein.

Service

- Unschlagmäßige Verwendung bzw. Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisung kann Gefahren zur Folge haben und führt zum Erlöschen der Garantieansprüche sowie der Haftung des Herstellers.

Beschreibung

- A – Schnelligkeitseinstellung
- B – Knöpfe
- B1 – EIN/AUS
- B2 – Turbo
- C – Motorblock
- D – Entsperrknopf
- E – Schneebesens
- F – Dosiergefäß
- G – Mixer
- G1 – Mixeradapter
- H – Glas des Zerkleinerers
- H1 – Deckel Zerkleinerer
- H2 – Messerset Zerkleinerer

Wenn Sie meinen, dass das Gerät nicht mit dem oben angeführten Zubehör ausgestattet ist, können Sie die Teile auch einzeln beim Technischen Dienst erwerben.

Gebrauchsanleitung

Vor dem ersten Gebrauch

- Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.
- Das Gerät für die von Ihnen bestimmte Funktion vorbereiten.

Benutzung

- Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- Schließen Sie das Gerät ans Netz an.
- Die Leuchtanzeige leuchtet auf.
- Stellen Sie das Gerät an, indem Sie den on/off Schalter betätigen.
- Stellen Sie die gewünschte Heizleistung ein.
- Bearbeiten Sie das gewünschte Lebensmittel.

Elektronische Geschwindigkeitskontrolle

- Die Geschwindigkeit des Geräts lässt sich einfach mit dem Geschwindigkeitsschalter regeln (A). Diese Funktion ist äußerst nützlich, da die Geschwindigkeit an die entsprechende Arbeit angepasst werden kann.

Turbo-Funktion

- Das Gerät verfügt über eine Turbofunktion. Bei Betätigen der Turbo-Taste (B) steht die gesamte Motorleistung zur Verfügung, um eine feinere Textur des Produkts zu erzielen.

Nach der Benutzung des Geräts

- Das Gerät anhalten, indem der An-/Aus-Knopf losgelassen wird.
- Gerät vom Netz trennen.
- Reinigen Sie das Gerät.

Zubehör

Mixstab (E)

- Dieses Zubehöriteil dient zur Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise, Mixgetränken, Babyspeisen...
- Das Zubehöriteil auf das Gerät setzen und drücken, bis ein Klick zu hören ist (Fig.1).
- Die zu verarbeitenden Lebensmittel in das Messglas füllen und das Gerät einschalten.
- Um den Mixstab herauszunehmen, betätigen Sie die Auswurf-tasten (Fig. 2).

Zerkleinerer (H)

- Dieses Zubehör dient zum Hacken von Gemüse oder Fleisch...
- Die Messer einstellen und die Lebensmittel in das Zerkleinerungsglas geben. Den Deckel fest aufsetzen.
- Den Motor in den Deckel einsetzen und drücken, bis Sie ein Klicken hören (Fig. 3).
- Das Gerät einschalten (Vorsicht: Nicht einschalten, bevor die Gesamteinheit richtig zusammengefügt ist und die Teile eingerastet haben).
- Gerät abstellen, wenn die Lebensmittel die gewünschte Textur haben.
- Um das Gerät freizugeben, die Auswurf-taste drücken.

- Den Deckel öffnen und die Messer entfernen.
- Anmerkung 1 Beim Arbeiten mit festen Nahrungsmitteln darf der Behälter des Zerkleinerers nur bis zur Hälfte gefüllt werden.
- Anmerkung 2 Im Falle von flüssigen Lebensmitteln 300ml nicht überschreiten.

Schlägerzubehör (G)

- Dieses Zubehör dient zum Schlagen von Sahne, Eiweiß...
 - Den Mixer in den Adapter stecken. Das Zubehöerteil an den Motor stecken, bis ein Klicken zu hören ist (Fig. 4).
 - Die Lebensmittel in ein großes Gefäß geben und das Gerät einschalten. Für optimale Ergebnisse empfiehlt es sich, den Sahneschläger im Uhrzeigersinn zu bewegen.
 - Die Auswurfknöpfe drücken, um den Adapter zu lösen und den Mixer aus dem Adapter entfernen (Fig. 5).
 - Anmerkung 1 Nicht mit hohen Geschwindigkeiten oder der Turbofunktion arbeiten, wenn dieses Zubehöerteil angeschlossen ist, da dies den Mixer beschädigen würde (Zentrifugieren seiner Drähte).
- ## **Reinigung**
- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
 - Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch mit ein paar Tropfen Reinigungsmittel.
 - Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel noch Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.B. Lauge.
 - Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
 - Bei der Reinigung muss besonders auf die Schneideflächen geachtet werden, die besonders scharf sind.
 - Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.
 - Halten Sie das Gerät nicht sauber, so könnten sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.
 - Die folgenden Teile können in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden: (mit einem kurzen Geschirrspülprogramm):
 - Messbecher
 - Stab
 - Glas Zerkleinerer
 - Die Abtropf-/Abtrock-Position der im Geschirrspüler oder Spülbecken spülbaren Teile muss einen

ungehinderten Wasserablauf ermöglichen.

- Vor der Montage und Aufbewahrung alle Teile gut trocknen.

Störungen und reparaturen

- Bei Schäden und Störungen bringen Sie das Gerät zu einem zugelassenen Technischen Kundendienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst auseinanderzubauen und zu reparieren. Dabei kann es zu Gefahrensituationen kommen.

Für die EU-Ausführungen des Produkts und/oder für Länder, in denen diese Vorschriften anzuwenden sind:

Ökologie und recycling des produkts

- Das Verpackungsmaterial dieses Geräts ist klassifiziert und recycelbar (Grüner Punkt). Wenn Sie es entsorgen möchten, können Sie die öffentlichen Container für die einzelnen Materialarten verwenden.
- Das Produkt ist frei von umweltschädlichen Konzentrationen von Substanzen.



- Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt, wenn Sie es am Ende seiner Lebensdauer

entsorgen wollen, in geeigneter Weise bei einer zugelassenen Entsorgungsstelle abzugeben ist, um die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall (WEEE) sicherzustellen.

Dieses Gerät erfüllt die Richtlinie 2014/35/EU über Niederspannung, die Richtlinie 2014/30/EU über elektromagnetische Verträglichkeit, die Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und die Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energiebetriebener Produkte.

Garantie und Technischen Service

Dieses Produkt ist von der gesetzlichen Garantie gemäss der geltenden Gesetzgebung geschützt. Um Ihre Rechte und Interessen geltend zu machen, müssen Sie eines unserer offiziellen Servicezentren aufsuchen. Über folgenden Link finden Sie ein Servicezentrum in Ihrer Nähe: www.mellerware.com Sie können auch Informationen einholen, indem Sie uns unter der am Ende dieses Handbuchs angegebenen Telefonnummer anrufen. Sie können dieses Benutzerhandbuch und seine Aktualisierungen unter www.mellerware.com

Speise	Empfohlenes Zubehör	Geschwindigkeitsstufe	Anzahl	Zeit
Mayonnaise	Schneebe- sen	4	250ml	30s
Zubereitung 1 Ei, Salz und ein paar Tropfen Essig oder Zitrone in den Behälter geben und ihn bis zur Anzeige mit Öl füllen. Das Geräte anschalten und es ohne zu bewegen so lange laufen lassen, bis das Öl emulgiert.				

Speise	Empfohlenes Zubehör	Geschwindigkeitsstufe	Anzahl	Zeit
Bechamel Sauce	Schneebe- sen	3	600ml	20s
Zubereitung 30 g Butter in einem Topf bei kleiner Flamme zerlaufen lassen, 100 g Mehl und 30 g angebratene (mit dem Zerkleinerer vorher gehackte) Zwiebeln und nach und nach 500 ml Milch hinzugeben.				

Speise	Empfohlenes Zubehör	Geschwindigkeitsstufe	Anzahl	Zeit
Kartoffel- püree	Schneebe- sen	MAX	400g	30s
Zubereitung Die Kartoffeln können direkt im Kochtopf püriert werden.				

Speise	Empfohlenes Zubehör	Geschwindigkeitsstufe	Anzahl	Zeit
Brei	Schneebe- sen	MAX	300g	25s
Zubereitung 100 g Äpfel, 100 g Bananen, 50 g Kekse zerkleinern und zusammen mit dem Orangensaft in den Behälter geben.				

Speise	Empfohlenes Zubehör	Geschwindigkeitsstufe	Anzahl	Zeit
Fleisch	Fouet	TURBO	40g	10s
Zubereitung Zerkleinern, bis die gewünschte Textur erreicht ist.				

Speise	Empfohlenes Zubehör	Geschwindigkeitsstufe	Anzahl	Zeit
Paniermehl	Zerkleinerer	MAX	80g (1~2cm)	50s
Zubereitung Trockenes Brot in Stücke brechen, bevor Sie es in den Becher geben, und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern.				

Speise	Empfohlenes Zubehör	Geschwindigkeitsstufe	Anzahl	Zeit
Käse reiben	Zerkleinerer	MAX	100g (1~2cm)	30s
Zubereitung Vorher in 1cm große Stücke schneiden. Solange zerkleinern, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.				

Speise	Empfohlenes Zubehör	Geschwindigkeitsstufe	Anzahl	Zeit
Nüsse hacken	Zerkleinerer	MAX	100g	20s
Zubereitung Nüsse schälen und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern.				

Speise	Empfohlenes Zubehör	Geschwindigkeitsstufe	Anzahl	Zeit
Fleisch	Zerkleinerer	MAX	250g (1~2cm)	10s
Zubereitung Zuvor in 1 cm große Würfel schneiden. Zerkleinern, bis die gewünschte Textur erreicht ist.				

Speise	Empfohlenes Zubehör	Geschwindigkeitsstufe	Anzahl	Zeit
Sahne schlagen	Mixer	2	250ml	1~2min
Zubereitung Die sehr kalte (0 bis 5°C) flüssige Sahne in eine Schüssel gießen und mit dem Schneebesen im Uhrzeigersinn steif schlagen. Starten Sie bei kleinster Geschwindigkeit. Wenn die Sahne anfängt, steif zu werden, kann zur 2. Stufe gewechselt werden. Schlagen Sie die Sahne nicht zu lange, da sie sonst zu Butter wird.				

Speise	Empfohlenes Zubehör	Geschwindigkeitsstufe	Anzahl	Zeit
Eiweiß steif schlagen	Mixer	2	5 blancs d'œuf	1,5min
Zubereitung Eiweiß in einen Behälter geben und solange mit dem Stabmixer mit senkrechten Bewegungen schlagen, bis das Eiweiß steif ist.				

Gentile Cliente:

Le siamo grati per aver acquistato un elettrodomestico della marca Mellerware.

La sua tecnologia, il suo design e la sua funzionalità, oltre al fatto di aver superato le più rigorose norme di qualità, le assicureranno una totale soddisfazione durante molto tempo.

Consigli e avvertimenti di sicurezza

- 1.** Leggere con attenzione le presenti istruzioni prima di usare l'apparecchio e conservarle per future consultazioni. La non osservanza di queste semplici norme potrebbe provocare incidenti.
- 2.** Prima del primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.
- 3.** L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Mantenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- 4.** Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza esperienza e conoscenze, sempre sotto supervisione o dopo aver ricevuto un'adeguata formazione e aver capito i pericoli che comporta.
- 5.** Questo apparecchio non è un giocattolo. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- 6.** Le lame dell'apparecchio sono affilate e possono provocare lesioni. Procedere con cautela ed evitare il contatto diretto con il filo delle lame.
- 7.** Prestar particolare attenzione durante il maneggiamento delle lame, le operazioni di montaggio e smontaggio e lo svuotamento del recipiente per la pulizia.
- 8.** Spegnerne sempre l'apparecchio e

scollegarlo dalla rete se lo si deve lasciare incustodito e prima di cambiare accessori o di avvicinarsi a elementi mobili durante l'uso, il montaggio, lo smontaggio e la pulizia.

- 9.** Faccia attenzione al versare i liquidi caldi nel robot da cucina, perché potrebbero essere espulsi a causa di un'improvvisa emissione di vapore.
- 10.** Se la connessione alla rete elettrica è danneggiata, è necessario sostituirla. Portare l'apparecchio a un servizio di assistenza tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o riparare l'apparecchio: può essere pericoloso.
- 11.** Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico, non professionale o industriale.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta caratteristiche e il selettore di voltaggio corrispondano al voltaggio della rete.
 - Collegare l'apparecchio a una base dotata di messa a terra e che possa sostenere almeno 10 amper.
 - La spina del caricatore di batterie deve coincidere con la base elettrica della presa di corrente.
 - Non apportare alcuna modifica alla spina. Non usare adattatori.
 - Mantenere l'area di lavoro pulita e ben illuminata. È più probabile che si verifichino incidenti in aree non adeguatamente illuminate e ordinate.
 - Mantenere lontani bambini e altre persone durante l'uso dell'apparecchio.
 - Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.
 - In caso di rottura di una parte dell'involucro esterno dell'apparecchio, scollegare immediatamente la spina dalla presa di corrente al fine di evitare eventuali scariche elettriche.
 - Non usare l'apparecchio dopo una caduta, se presenta danni visibili o in presenza di qualsiasi perdita.
 - Non utilizzare l'apparecchio con le mani o i piedi umidi, né a piedi scalzi.
 - Non tirare il cavo elettrico. Non usarlo mai per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.

- Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio.
- Non schiacciare o piegare il cavo di alimentazione.
- Controllare lo stato del cavo di alimentazione: I cavi danneggiati o attorcigliati aumentano il rischio di scariche elettriche.
- Non usare o esporre l'apparecchio alle intemperie.
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.
- Adottare le misure di sicurezza necessarie per evitare l'avvio involontario dell'apparecchio.
- Non toccare mai le parti in movimento quando l'apparecchio è in funzione.
- Quando si usino liquidi caldi, non riempire la caraffa oltre la metà. Quando si debbano mescolare liquidi caldi nella caraffa, selezionare la velocità più bassa.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (inclusi bambini) con problemi fisici, mentali o di sensibilità o con mancanza di esperienza e conoscenza
- Mantenere l'apparecchio in buono stato. Verificare che le parti mobili siano ben fissate e che non rimangano incastrate, che non ci siano pezzi rotti e che non si verifichino altre situazioni che possano nuocere al buon funzionamento dell'apparecchio.

Precauzioni d'uso

- Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori non sono accoppiati correttamente.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori presentano dei difetti. Proceda a sostituirli immediatamente.
- Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo di accensione/ spegnimento non è funzionante.
- Non utilizzare l'apparecchio inclinato, né capovolgerlo.
- Non capovolgere l'apparecchio se è in funzione o collegato alla presa.
- Rispettare l'indicatore di livello MAX del recipiente dosatore.
- Usare l'apparecchio, i suoi accessori e gli utensili secondo queste istruzioni, tenendo in considerazione le condizioni di lavoro e il lavoro da svolgere. Utilizzare l'apparecchio per altri scopi potrebbe causare danni.
- Non versare mai liquidi bollenti.
- Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla rete elettrica e senza controllo. Si risparmierà inoltre energia e si prolungherà la vita dell'apparecchio stesso.
- Non utilizzare l'apparecchio su nessuna parte del corpo di persone o animali.
- Non utilizzare l'apparecchio con ossa o alimenti congelati.
- Non usare l'apparecchio per più di 1 minuto continuativamente, né effettuare cicli superiori ai 5 minuti. In questo caso rispettare i periodi

di riposo fra cicli, che sono come minimo di 1 minuto. Ad ogni modo non è mai opportuno far funzionare l'apparecchio per un tempo superiore al necessario.

Servizio

- Qualsiasi uso inappropriato o contrario alle istruzioni d'uso potrebbe comportare dei pericoli e annullerà la responsabilità del fabbricante.

Descrizione

- A – Regolatore del controllo di velocità
- B – Tasti
- B1 – ON/OFF
- B2 – Turbo
- C – Corpo motore
- D – Pulsante di sblocco
- E – Accessorio bacchetta
- F – Recipiente dosatore
- G – Frusta
- G1 – Adattatore frusta
- H – Recipiente tritatutto
- H1 – Coperchio del tritatutto
- H2 – Set lame tritatutto

Se il modello del Suo apparecchio non fosse dotato degli accessori anteriormente elencati, può acquistarli separatamente presso i punti di assistenza tecnica autorizzati.

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

- Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.
- Prima del primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.
- Preparare l'apparecchio secondo la funzione che si desidera realizzare.

Uso

- Srotolare completamente il cavo prima di attaccare la spina
- Collegare l'apparecchio alla rete.
- La spia luminosa si illuminerà
- Avviare l'apparecchio azionando l'interruttore on/off.
- Selezionare la tensione desiderata.
- Lavorare con gli alimenti che si desidera trattare.

Controllo elettronico della velocità

- Si può controllare la velocità dell'apparecchio con il comando di regolazione della potenza(A). Questa funzione è molto utile, dato che permette di adattare la velocità dell'apparecchio al tipo di lavoro che si desidera compiere.

Funzione Turbo

- L'apparato dispone di una funzione Turbo. Premendo il pulsante della funzione Turbo (B) si attiverà tutta la potenza del motore, ottenendo un prodotto finito con una consistenza più fine.

Una volta concluso l'utilizzo dell'apparecchio:

- Arrestare l'apparecchio rilasciando il pulsante on/off.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Pulire l'apparecchio.

Accessori

Accessorio bacchetta (E)

- Questo accessorio serve per l'elaborazione di salse, minestre, maionese, frullati, pappe per bambini...
- Accoppiare l'accessorio all'apparato esercitando una pressione fino a sentire click(Fig.1).
- Introdurre gli alimenti da elaborare nel recipiente dosatore e accendere l'apparecchio.
- Per estrarre la frusta premere i tasti di espulsione (Fig. 2).

Accessorio tritatutto (H)

- Indicato per tritare carne e verdura...

- Posizionare le lame e inserire gli alimenti da lavorare nella caraffa del tritatutto. Posizionare saldamente il coperchio.
- Inserire l'unità motore nel coperchio e premere fino a sentire un clic (Fig.3).
- Avviare l'apparecchio. (Attenzione!: prima di mettere in funzione l'apparecchio, assicurarsi che tutti i pezzi siano montati correttamente.)
- Quando l'alimento raggiunga la consistenza desiderata, arrestare l'apparecchio.
- Per estrarre l'unità premere i tasti di espulsione.
- Aprire il coperchio e togliere le lame.
- Nota 1: Quando si lavori con alimenti solidi, non riempire oltre la metà della caraffa del tritatutto.
- Nota 2: Se si lavora con alimenti liquidi, non superare i 300 ml.

Frusta (G)

- Indicata per montare a neve panna, chiare d'uovo, ecc. Inserire la frusta nell'adattatore.
- Montare l'accessorio sull'unità motore fino a sentire un clic (Fig.4).
- Introdurre l'alimento in un recipiente ampio ed avviare l'apparecchio.
- Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di muovere la frusta in senso orario.
- Premere i tasti di espulsione per rilasciare l'apparecchio e togliere l'accessorio frusta dall'adattatore (Fig.5).

- Nota 1: Con questo accessorio non lavorare a velocità molto alte, in quanto ciò causerebbe dei difetti al frullatore (centrifugazione dei cavi).

Pulizia

- Scollegare la spina dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchio si raffreddi prima di eseguirne la pulizia.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido impregnato di gocce di detergente.
- Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico come la candeggina, né prodotti abrasivi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.
- Le lame dell'apparecchio sono particolarmente affilate; durante la pulizia, maneggiare con cura.
- Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.
- La mancata pulizia periodica dell'apparecchio può provocare il deterioramento delle superfici, compromettendone la durata operativa e la sicurezza.
- I seguenti accessori possono essere lavati in lavastoviglie (usando un programma di lavaggio corto):

- Bicchiere dosatore
- Gambo mixer
- Caraffa del tritatutto

- La posizione di gocciolamento e asciugatura dei pezzi lavabili in lavastoviglie o nel lavandino deve permettere un facile gocciolamento.
- Asciugare tutti i componenti prima di montarli e riporli.

Anomalie e riparazioni

- In caso di guasto, rivolgersi ad un Centro d'Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o riparare l'apparecchio: può essere pericoloso.

Per i prodotti dell'Unione Europea e/o nel caso in cui sia previsto dalla legislazione del Suo paese di origine:

Prodotto ecologico e riciclabile

- I materiali di confezionamento dell'apparecchio sono protetti da un sistema di raccolta, classificazione e riciclo (Punto Verde). Per lo smaltimento, utilizzare gli appositi contenitori pubblici, adatti per ogni tipo di materiale.
- Il prodotto non contiene concentrazioni di sostanze considerate dannose per l'ambiente.



- Questo simbolo indica che, per smaltire il prodotto al termine della sua durata utile, occorre depositarlo presso un ente di smaltimento

autorizzato alla raccolta differenziata di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Questo apparecchio soddisfa la Direttiva 2014/35/UE di Bassa Tensione, la Direttiva 2014/30/UE di Compatibilità Elettromagnetica, la Direttiva 2011/65/UE sui limiti all'impiego di determinate sostanze pericolose negli apparecchi elettrici ed elettronici e la Direttiva 2009/125/CE di Ecodesign dei prodotti che consumano energia.

Garanzia e assistenza tecnica

Questo prodotto possiede il riconoscimento e la protezione della garanzia legale di conformità con la legislazione vigente. Per far valere i suoi diritti o interessi, dovrà rivolgersi a uno qualsiasi dei nostri servizi ufficiali di assistenza tecnica. Può trovare il più vicino cliccando sul seguente link:

www.mellerware.com

Può anche richiedere informazioni a tale riguardo mettendosi in contatto con noi tramite il numero di telefono che appare alla fine di questo manuale. Può scaricare questo manuale di istruzioni e i suoi aggiornamenti da www.mellerware.com

Ricetta	Accessorio consigliato	Velocità	Quantità	Tempo
Salsa maionese	Bacchetta	4	250ml	30s
Preparazione Mettere nella brocca 1 uovo, sale, alcune gocce di aceto o limone, riempire d'olio fino alla parte indicata e avviare l'apparecchio senza muoverlo fino ad amalgamare l'olio				

Ricetta	Accessorio consigliato	Velocità	Quantità	Tempo
Besciamella	Bacchetta	3	600ml	20s
Preparazione Sciogliere 30 g di burro in una casseruola a fuoco lento, aggiungere 100 g di farina e 30 g di cipolla soffritta (triturata in precedenza con il tritatutto) e aggiungere poco alla volta 500 ml di latte.				

Ricetta	Accessorio consigliato	Velocità	Quantità	Tempo
Purè di patate	Bacchetta	MAX	400g	30s
Preparazione Possono essere tritate lavorando l'alimento direttamente nella stessa casseruola.				

Ricetta	Accessorio consigliato	Velocità	Quantità	Tempo
Pappa	Bacchetta	MAX	300g	25s
Preparazione Triturare e mettere nel recipiente 100 g di mele, 100 g di banane, 50 g di biscotti e il succo di un'arancia.				

Ricetta	Accessorio consigliato	Velocità	Quantità	Tempo
Macinare carne	Bacchetta	TURBO	40g	10s
Preparazione Tritare fino ad ottenere la consistenza desiderata.				

Ricetta	Accessorio consigliato	Velocità	Quantità	Tempo
Pangrattato	Tritatutto	MAX	80g (1~2cm)	50s
Preparazione Spezzettare il pane secco prima di metterlo nel bicchiere e tritare fino ad ottenere la consistenza desiderata				

Ricetta	Accessorio consigliato	Velocità	Quantità	Tempo
Formaggio grattugiato	Tritatutto	MAX	100g (1~2cm)	30s
Preparazione Spezzettare a dadi di 1 cm e tritare fino ad ottenere la consistenza desiderata				

Ricetta	Accessorio consigliato	Velocità	Quantità	Tempo
Tritare frutti secchi	Tritatutto	MAX	100g	20s
Preparazione Tagliare prima in cubetti di 1 cm. Tritare fino ad ottenere la consistenza desiderata				

Ricetta	Accessorio consigliato	Velocità	Quantità	Tempo
Macinare carne	Tritatutto	MAX	250g (1~2cm)	10s
Preparazione Tagliare prima in cubetti di 1 cm. Tritare fino ad ottenere la consistenza desiderata.				

Ricetta	Accessorio consigliato	Velocità	Quantità	Tempo
Montare la panna	Frusta	2	250ml	1~2min
Preparazione Versare la panna liquida ben refrigerata (tra 0 e 5°C) in un recipiente e lavorare con la frusta muovendola in senso orario. Si consiglia di lavorare alla velocità minima, per poi passare alla 2ª velocità una volta che la panna comincia a essere più consistente. Prestare attenzione a non eccedere il tempo di lavorazione, in quanto la panna potrebbe diventare burro.				

Ricetta	Accessorio consigliato	Velocità	Quantità	Tempo
Montare gli albumi	Frusta	2	5 albumi	1,5min
Preparazione Versare gli albumi in un recipiente e lavorare con la frusta eseguendo un movimento in senso verticale fino a montarli a neve.				

Prezado cliente:

Obrigado por ter adquirido um eletrodoméstico da marca Mellerware.

A sua tecnologia, design e funcionalidade, aliados às mais rigorosas normas de qualidade, garantir-lhe-ão uma total satisfação durante muito tempo.

Conselhos e advertências de segurança

- 1.** Leia com muita atenção estas instruções antes de utilizar o aparelho e guarde-o para futuras consultas. A não observância e cumprimento destas instruções pode resultar em acidente.
- 2.** Antes da primeira utilização, limpe todas as partes do aparelho que possam estar em contacto com os alimentos, procedendo como se indica no capítulo de limpeza.
- 3.** Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.
- 4.** Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas inexperientes, desde que o façam sob supervisão ou tenham recebido formação apropriada e compreendam os perigos que este acarreta.
- 5.** Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- 6.** As lâminas são afiadas e podem causar danos. Proceda com cautela e evite o contacto direto com o gume das lâminas.
- 7.** Preste especial atenção ao manipular as lâminas durante as operações de montagem e desmontagem, ao esvaziar o recipiente e durante a limpeza.
- 8.** Desligue sempre o aparelho tanto

no botão como na corrente elétrica quando este não estiver a ser utilizado ou quando for mudar acessórios e/ou aproximar-se de peças móveis durante a utilização, montagem, desmontagem e limpeza.

- 9.** Tenha cuidado ao verter líquidos quentes dentro do processador de alimentos, ou no liquidificador, já que podem saltar por causa da emissão repentina de calor.
 - 10.** Se a ligação à corrente estiver danificada, deve ser substituída. Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não tente desmontar ou reparar o aparelho, já que pode ser perigoso.
 - 11.** Este aparelho está projetado unicamente para utilização doméstica, não para utilização profissional ou industrial.
- Antes de ligar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada nas características coincide com a voltagem da rede elétrica.
 - Ligue o aparelho a uma tomada de corrente com ligação à terra e que suporte 10 amperes.
 - A ficha do aparelho deve coincidir com a tomada de corrente eléctrica. Nunca modifique a ficha.
 - Não use adaptadores de ficha.
 - Mantenha a área de trabalho limpa e bem iluminada. As áreas desordenadas e escuras propiciam a ocorrência de acidentes. Mantenha este aparelho longe do alcance das crianças.
 - Não utilize o aparelho se tiver o cabo eléctrico ou a ficha danificada.
 - Se algum dos revestimentos do aparelho se partir, desligue imediatamente o aparelho da corrente para evitar a possibilidade de sofrer um choque eléctrico.
 - Não utilize o aparelho se este caiu e se existirem sinais visíveis de danos ou de fuga.
 - Não utilize o aparelho com as mãos ou os pés húmidos, nem com os pés descalços.
 - Não force o cabo de alimentação.
 - Nunca use o cabo de alimentação para levantar, transportar ou desligar o aparelho da corrente.
 - Não enrole o cabo à volta do aparelho.
 - Não force o cabo de alimentação. Verifique o estado do cabo de eléctrico. Cabos danificados ou

- emaranhados aumentam o risco de choque elétrico.
- Não utilize nem guarde o aparelho ao ar livre.
- Não toque na ficha de ligação com as mãos molhadas.
- Tome as medidas necessárias para evitar que o aparelho se ligue acidentalmente.
- Não toque nas partes móveis do aparelho quando este estiver em funcionamento.

Utilização e cuidados

- Antes de cada utilização, desenrole completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilize o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados. Não utilize o aparelho se os acessórios ou consumíveis montados apresentarem defeitos. Substitua-os imediatamente.
- Não utilize o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Não utilize o aparelho inclinado ou invertido.
- Não inverta o aparelho enquanto estiver a ser utilizado ou ligado à rede elétrica.
- Respeite o indicador de nível MAX do copo de medida
- Ao utilizar líquidos quentes, não encha o jarro até mais de metade.
- Selecione a velocidade mais baixa quando começar a misturar líquidos quentes no jarro.
- Guarde este aparelho fora do alcance de crianças e/ou de pessoas que apresentem capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento
- Conserve o aparelho em bom estado. Verifique se as partes móveis não estão desalinhasadas ou travadas, se não existem peças partidas ou outras condições que possam afectar o bom funcionamento do aparelho.
- Utilize este aparelho, os respetivos acessórios e ferramentas de acordo com estas instruções, tendo em conta as condições de trabalho e o trabalho a realizar.
- Qualquer utilização inadequada ou em desacordo com as instruções de utilização pode ser perigosa e anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.
- Nunca verta líquidos a ferver.
- Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância. Além disso, poupará energia e prolongará a vida do aparelho.
- Não utilize o aparelho sobre nenhuma parte do corpo de uma pessoa ou animal.
- Não utilize o aparelho com alimentos congelados ou ossos.
- Não utilize o aparelho durante mais de 1 minuto seguido, nem realize ciclos com mais de 5 minutos. No caso de realizar ciclos, respeite sempre os períodos de repouso entre ciclos de 1 minuto, no mínimo.
- Em caso algum é conveniente ter o

aparelho em funcionamento para além do tempo necessário.

Serviço

- Qualquer utilização inadequada ou em não conformidade com as instruções de utilização anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

Descrição

A – Regulador de controlo de velocidade

B – Botões

B1 – ON/OFF

B2 – Turbo

C – Corpo do motor

D – Botão de desbloqueio

E – Acessório vareta

F – Copo de medida

G – Batedor

G1 – Adaptador da varinha

H – Copo da picadora

H1 – Tampa da picadora

H2 – Conjunto de lâminas da picadora

Caso o seu modelo do aparelho não disponha dos acessórios descritos anteriormente, pode adquiri-los separadamente nos Serviços de Assistência Técnica.

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

- Assegure-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.
- Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de limpeza.
- Prepare o aparelho de acordo com a função a realizar.

Utilização

- Desenrole completamente o cabo antes de o ligar à tomada.
- Ligue o aparelho à rede de fornecimento.
- O piloto luminoso iluminar-se-á
- Coloque o aparelho em funcionamento, acionando o botão on/off .
- Seleccione a potência pretendida.
- Processe os alimentos conforme deseja.

Controlo eletrónico da velocidade

- Pode controlar a velocidade do aparelho, atuando simplesmente sobre o comando de controlo de velocidade (A). Esta função é muito útil pois permite adaptar a velocidade do aparelho ao tipo de trabalho a realizar.

Função Turbo

- O aparelho possui uma função Turbo. Ativando o botão da função Turbo (B) passa-se a dispor de toda a potência do motor, conseguindo-se um acabamento mais fino na textura final do produto.

Uma vez concluída a utilização do aparelho

- Pare o aparelho, deixando de premir o botão ligar/desligar .
- Desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Limpe o aparelho.

Accessórios

Acessório vareta (E):

- Este acessório serve para preparar molhos, sopas, maionese, batidos, comida para bebé, etc.
- Encaixe o acessório no aparelho, pressionando até ouvir um "clique" (Fig.1).
- Introduza os alimentos a processar no copo de medida e ligue o aparelho.
- Para libertar a varinha, prima os botões de ejeção (Fig. 2).

Acessório picador (H)

- Este acessório serve para picar vegetais ou carne.
- Ajuste as lâminas e introduza os alimentos a processar no copo da

picadora. Coloque firmemente a tampa.

- Coloque a unidade do motor na tampa e prima até ouvir um "clique" (Fig.3).
- Ligue o aparelho (Atenção: não coloque o aparelho em funcionamento se todo o conjunto não estiver devidamente montado)
- Pare o aparelho quando o alimento adquirir a textura desejada.
- Para libertar a unidade, prima os botões de ejeção.
- Abra a tampa e retire as lâminas.
- Nota 1: Não ultrapasse a metade da capacidade do copo da picadora quando processar alimentos sólidos.
- Nota 2: No caso de processar alimentos líquidos, não ultrapasse os 300 ml.

Acessório Batedor (G)

- Este acessório serve para bater natas, bater claras em castelo, etc.
- Insira a varinha no adaptador.
- Acople o acessório na unidade do motor até ouvir um "clique" (Fig.4).
- Coloque o alimento num recipiente grande e ligue o aparelho. Para um resultado óptimo é conveniente mover a varinha mágica no sentido dos ponteiros do relógio.
- Prima os botões de ejeção para soltar o adaptador e retirar o acessório da varinha do adaptador (Fig.5).
- Nota 1: Nunca trabalhe a altas velocidades ou com a função

turbo com este acessório montado, uma vez que pode provocar danos no braço de emulsão (centrifugação dos arames).

Limpeza

- Limpe o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente.
- Não utilize solventes, produtos com um fator pH ácido ou básico como a lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Não mergulhe o aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.
- Durante o processo de limpeza deve ter especial cuidado com as lâminas pois estão muito afiadas.
- Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.
- Se o aparelho não for mantido limpo, a sua superfície pode degradar-se e afetar de forma irreversível a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.
- As seguintes peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça (usando um programa suave de lavagem):
 - Copo de medida
 - Varinha
 - Copo da picadora
- A posição de escurimento/secagem das peças laváveis

na máquina de lavar louça ou no lava-louças deve permitir o escurimento da água com facilidade.

- Deixe secar bem todas as peças antes de montar e guardar o aparelho.

Avarias e reparação

- Em caso de avaria leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não tente desmontar ou reparar o aparelho, já que pode ser perigoso.

Para as versões EU do produto e/ou caso aplicável no seu país:

Ecologia e reciclagem do produto

- Os materiais que formam a embalagem deste aparelho estão submetidos a um sistema de recolha, classificação e reciclagem dos mesmos (Ecoponto Verde). Se desejar eliminá-los, utilize os contentores de reciclagem colocados à disposição para cada tipo de material.
- O produto está isento de concentrações de substâncias que possam ser consideradas nocivas para o ambiente.



- Este símbolo significa que se desejar desfazer-se do produto depois de terminada a sua vida útil, deve entregá-lo através dos meios

adequados ao cuidado de um gestor de resíduos autorizado para a recolha seletiva de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).

Este aparelho cumpre a Diretiva 2014/35/UE de Baixa Tensão, a Diretiva 2014/30/UE de Compatibilidade Eletromagnética a Diretiva 2011/65/UE sobre restrições à utilização de determinadas substâncias perigosas em aparelhos elétricos e eletrónicos e a Diretiva 2009/125/CE sobre os requisitos de design ecológico aplicável aos produtos relacionados com a energia.

Garantia e assistência técnica

Este produto possui reconhecimento e proteção da garantia legal em conformidade com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deve recorrer sempre aos nossos serviços de assistência técnica oficiais. Poderá encontrar o mais próximo de si através do seguinte website:

www.mellerware.com

Pode também solicitar informação relacionada contactando-nos para o número de telefone que aparece no final deste manual. Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em www.mellerware.com

Receita	Accesório recomendado	Velocidade	Quantidade	Tempo
Maionese	Varinha	4	250ml	30s
Preparação Colocar 1 ovo no depósito, sal, algumas gotas de vinagre ou limão, encher com óleo até à parte indicada e colocar o aparelho em funcionamento sem o mover, até ligar o óleo.				

Receita	Accesório recomendado	Velocidade	Quantidade	Tempo
Molho bechamel	Varinha	3	600ml	20s
Preparação Derreter 30 g de manteiga numa caçarola em lume brando, adicionar 100 g de farinha e 30 g de cebola refogada (previamente picada na picadora) e ir adicionando 500 ml de leite.				

Receita	Accesório recomendado	Velocidade	Quantidade	Tempo
Puré de batata	Varinha	MAX	400g	30s
Preparação Pode esmagar as batatas diretamente sobre os alimentos que se encontram na mesma caçarola.				

Receita	Accesório recomendado	Velocidade	Quantidade	Tempo
Papas	Varinha	MAX	300g	25s
Preparação Picar e introduzir no recipiente 100 g de maçã, 100 g de banana, 50 g de bolacha e sumo de laranja.				

Receita	Accesório recomendado	Velocidade	Quantidade	Tempo
Picar carne	Varinha	TURBO	40g	10s
Preparação Triturar até conseguir a textura pretendida.				

Receita	Accesório recomendado	Velocidade	Quantidade	Tempo
Pão ralado	Picadora	MAX	80g (1~2cm)	50s
Preparação Cortar o pão seco antes de o colocar no copo e picá-lo até obter a textura desejada.				

Receita	Accesório recomendado	Velocidade	Quantidade	Tempo
Queijo ralado	Picadora	MAX	100g (1~2cm)	30s
Preparação Cortar em cubos de 1 cm e picar até obter a textura desejada.				

Receita	Accesório recomendado	Velocidade	Quantidade	Tempo
Picar frutos secos	Picadora	MAX	100g	20s
Preparação Tirar a casca e picar até obter a textura desejada.				

Receita	Accesório recomendado	Velocidade	Quantidade	Tempo
Picar carne	Picadora	MAX	250g (1~2cm)	10s
Preparação Cortar previamente em pedaços de 1 cm. Triturar até conseguir a textura pretendida.				

Receita	Accesório recomendado	Velocidade	Quantidade	Tempo
Preparar natas	Batedor	2	250ml	1-2min
Preparação Deitar as natas líquidas bem frias (0 a 5°C) num recipiente e mexê-las com o batedor, fazendo um movimento no sentido dos ponteiros do relógio. É recomendável a velocidade mínima e, quando começar a ter consistência, passar para a 2ª. Tenha atenção para não deixar passar o tempo, caso contrário as natas transformam-se em manteiga.				

Receita	Accesório recomendado	Velocidade	Quantidade	Tempo
Fazer claras em castelo	Batedor	2	5 claras	1,5min
Preparação Deitar as claras num recipiente e mexê-las com o batedor, fazendo um movimento no sentido vertical até fazê-las em castelo.				

Country	Address	Phone
Algeria	Zone d'Activite, n°62, Constantine	213770777756
Argentina	Av. del Libertador 1298, (B1638BEY), Vicente López (Pcia. Buenos Aires)	541153685223
Belgium	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout Benin 359 Av. Steinmetz, 1930, Cotonou	31620401500 0299-21313798
Bulgaria	265, Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia	35929211120 35929211193
Burkina Faso	Avenue Bassawarga, 01 BP915, Ouagadougou	226 25301038
Congo (Republic of)	98 Blvd General Charles de Gaulle, Pointe Noire	242066776656
Cyprus	20, Bethlehem Str. / P.O.Box 20430, 2033, Strovolo	35722711300
Czech Republic	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy 4	20 461 540 130
Democratic Republic of the Congo	AV. Pont Canale N° 3440, Kinshasa	00243-991223232
Equatorial Guinea	SN Av Patricio Lumumba y C/ Jesus B, Bata	00240 333 082958 00240 333 082453
Equatorial Guinea	Calle de las Naciones Unidas, PO box 762, Malabo	240333082958 240333082453
España	Avda Barcelona, S/N, 25790 Oliana (Lleida) hi@mellerware.com	900828911

Country	Address	Phone
Ethiopia	Lideta Sub City Kebele 10 H.NO 124, Addis Ababa	+251 11 5518300
France	Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand	03 86 83 90 90
Gabon	BP 574, Port-Gentil Centre-ville	24101552689 24101560698
Ghana	Ederick Place, Accra-Ghana	302682448 302682404
Gibraltar	11 Horse Barrack Lane, 54000, Gibraltar	00350 200 75397 00350 200 41023
Greece	Sapfous 7-9, 10553, Athens	+30 21 0373 7000
Guinea	BP 206, GN, Conakry	(224) 622204545
Hong Kong	Unit H,13/F., World Tech Centre, Hong kong	(852) 2448 0116 9197 3519
Hungary	Késmárk utca 11-13, 1158, Budapest	+36 1 370 4519
India	C-175, Sector-63, Noida, Gautam Budh Nagar - 201301, Delh	(+91) 120 4016200
Ivory Coast	01 Rue Des Carrossiers-Zone 3, B.P 3747, Abidjan 01 (RCI)	22521251820 225 21 353494
Jordan	28 Basman St Down town, Amman	+962 6 46 222 68
Kuwait	P.O. BOX 3379 hawally, 32034, Hawally	+965 2200 1010
Lebanon	Damascus Highway; Sciale Building, Jamhour	9615922963

Country	Address	Phone
Luxembourg	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Mali	BP E2900, Dravela Bolibana	223227216 / 223227259
Marruecos	Avenue 2 Mars, Résidence Nassrallah, Appt n° 2 1er, Casablanca	(+212) 522 86 30 95
Mauritania	134 Avenue Gamal Abdener llot D, Nouakchott	2225254469 / 2225251258
Mexico	Rosas Moreno N° 4-203 Colonia de San Rafael C.P. 06470 – Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México	(+52) 55 55468162
Montenegro	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Netherlands	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Nigeria	8, Isaac; John Str,G.R.A Ikeja Lagos	23408023360099
Paraguay	Denis Roa 155 c/ Guido Spano, Asunción	21665100
Peru	Calle los Negocios 428, Surquillo, Lima	(511) 421 6047
Portugal	Avenida Rainha D. Amélia, n°12-B, 1600-677, Lisboa	+351 210966324
Romania	Dudesti Pantelimon 23, 410554, Bucharest	031.805.49.58
Serbia	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055

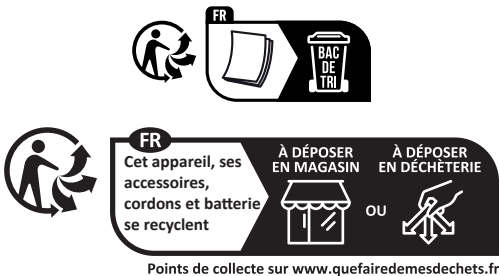
Country	Address	Phone
Slovakia	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Southafrica	Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road, Croydon, Kempton Park, 1619, Johannesburg	(+27) 011 392 5652
Tunisia	2, Rue de Turquie, Tunis	21671333066
Ukraine	Block 6, Ap Housing Estate Topol-2, B, 49000, Dnepropetrovsk	380563704161 380563704161
United Arab Emirates	P.O.BOX 8543, Dubai	14506246200
Uruguay	Luis Alberto de Herrera 3468, 11600, Montevideo	598 2209 28 00
Vietnam	Lot 7 Ind. Zone for, Ha Noi	84437658111 84437658110



Durban
35 Adrain Road, Windermere
Durban, South Africa, 4001
Tel.: +27 31303 3465
Fax: +27 31303 8259

Johannesburg
Unit 25 & 26 San Croy office Park
Die Agora Road, Croydon, 1619
Tel.: +27 11 329 5652
Fax: +27 11 392 1694

creative housewares
20 Tekstiel St, Parrow. Cape Town. 7493, RSA
P.O. Box 6156 Parrow East, 7501, RSA.
Tel.: +27 219318117 / Helpline: 086 111 5006
Tel.: +27 63 014 0457
Fax: +27 219314058
www.creativehousewares.co.za



mellerware®

Engineering Technology for life, S.L.
Av. Barcelona, s/n
25790, Oliana - Lleida - Spain
www.mellerware.com