

REGISTER YOUR MELLERWARE WARRANTY

Thank you for purchasing a Mellerware product. Mellerware guarantees that your product has been thoroughly inspected and tested before being dispatched and is free from mechanical or electrical defects and complies with the applicable safety standards. With every Mellerware product purchased you will receive up to a 3 year warranty as detailed in the terms and conditions below.

FIRST YEAR – 1 YEAR RETAIL WARRANTY

Should defects due to faulty parts or workmanship develop, under normal domestic use, within 12 months from the original date of purchase please return the product to the store from where it was purchased for a refund or replacement at the discretion of the brand. Mellerware appliances are intended for domestic use only and not for industrial or professional use. The Warranty, if the product is used outside of domestic use or used in a commercial environment, is reduced to 3 months with no extended warranty available, all other terms and conditions applicable.

SECOND YEAR – OPTIONAL 1 YEAR ADDITIONAL EXTENDED ONLINE WARRANTY REGISTRATION

Mellerware takes pride in its product quality and therefore offer an extended 12 month warranty over and above the 1 Year Retail Warranty. Should defects due to faulty material or workmanship develop, under normal domestic use, after the initial 12 month period and within 24 months from the original date of purchase, please return the product to Mellerware for repair. Mellerware will assess and repair the product free of charge should it be found to be a valid warranty claim and will return it to you directly. Mellerware will replace a product with a similar product in the same or better condition, if the repair cannot be conducted for whatever reason. Should the product fall outside of the warranty, Mellerware will produce a repair and delivery quotation for your approval.

NB: Registration should be completed at www.creativehousewares.co.za. Should you experience any technical difficulties you are welcome to contact our customer service line on 086 111 5006 and one of our consultants will gladly assist with the online warranty registration. Should you not register the product within the 12 months of purchase, you will automatically forfeit this extended warranty.

THIRD YEAR – OPTIONAL 1 YEAR ADDITIONAL EXTENDED COMMUNICATION OPT-IN WARRANTY

Mellerware takes pride in its product quality and therefore offer an additional 12 month warranty over and above the 1 Year Retail and 1 year online registration warranty. Should defects due to faulty material or workmanship develop, under normal domestic use, after the initial 12 month period, the extended online registration 12 month period and within 36 months from the original date of purchase, please return the product to Mellerware for repair. Mellerware will assess and repair the product free of charge should it be found to be a valid warranty claim and will return it to you directly. Mellerware will replace a product with a similar product in the same or better condition, if the repair cannot be conducted for whatever reason. Should the product fall outside of the warranty, Mellerware will produce a repair and delivery quotation for your approval.

NB: Registration should be completed at www.creativehousewares.co.za. Should you experience any technical difficulties you are welcome to contact our customer service line on 086 111 5006 and one of our consultants will gladly assist with the online warranty registration and opt-in email communication. Should you wish to qualify for the additional third year extended warranty, you would need to have registered your warranty within the first 12 months from date of purchase and subscribed to receive brand communication. The extended warranty is conditional upon these requirements. Please note that you are however free to opt out at any stage in accordance with the POPI act, this will however result in you forfeiting this additional extended "communication opt in" warranty from the recorded opt-out date.

ONLINE WARRANTY REGISTRATION

WHY REGISTER YOUR WARRANTY?

Mellerware pride ourselves on bringing premium quality appliances to market, and as a commitment to this level of quality we offer up to a 3 year warranty (1 Year Retail + 1 Year Extended Online warranty registration + 1 Year Extended opt-in communication warranty) on all of our products. To take advantage of the Free Extended Warranty options you will need to register your warranty online within the first year of purchase in order to make a valid claim. You can register your product, upload your warranty online and never have to worry about losing your receipt again. Enjoy the benefit of up to 3 years' warranty.

ADDED BENEFITS

In addition to providing you with an online profile of your registered products we will also provide a host of value added benefits:

- Discount voucher on product warranty registration
- Incentives and Competitions for registered users
- New recipes or ideas for your products
- New product developments - be the first to get the latest appliances
- Special offers on promotional items

How to Register your Online Warranty?



- Open your internet browser and visit www.mellerware.co.za
- Click on the "Register" link and create your username and password. Or if you have done this already login with your username and password.
- Click on "Register your Warranty" and follow the easy instructions.
- Scan and upload your receipt.
- Open your internet browser and visit www.creativehousewares.co.za
- Click on the "Register" link and create your username and password. Or if you have done this already login with your username and password.
- Click on "Register your Warranty" and follow the easy instructions.
- Scan and upload your receipt.

Notes:

- The online warranty system is a safe storage facility for your receipt.
- You will be required to register on the Mellerware or Creative Housewares website. You will receive a username and password once registered. This will give you access to your profile.
- From your profile you will be able to load products that you have purchased. In order to successfully register your warranty you will need to scan and upload your receipt to us.
- All instructions on how to load your products are available inside your profile.
- Please note that you must check that your receipt has been uploaded correctly. Creative Housewares cannot be held responsible for faxes or files not received.
- For assistance with registration please email: help@chwsa.co.za

National Service Centre: 086 111 5006
e-mail: help@chwsa.co.za
www.creativehousewares.co.za

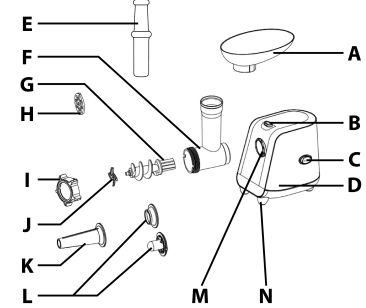
Durban
creative housewares
20 Tekstil Street, Parow, Cape Town, 7493, RSA
PO Box 6156, Parow East, 7501, RSA
+27 21 931 8117 | +27 79 890 6867
+27 86 111 5006 | +27 86 111 5006
www.creativehousewares.co.za

Johannesburg
25 & 26 San Croy Office Park
Agora Road, Croydon, 1619, RSA
+27 11 392 5652

complies with
INTERNATIONAL
IEC60335
SAFETY SPECIFICATIONS

Model: 26603

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



- 1. Parts description**
- Food tray
 - Lock button
 - ON/OFF/R switch
 - Body
 - Food pusher
 - Head
 - Snake
 - Cutting plate
 - Cutting blade
 - Sausage attachment
 - Kubbe attachment
 - Meat inlet
 - N Foot

2. Safety advice and warnings!

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

2.1. Use or working environment:
2.1.1. Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.

2.1.2. Use the appliance in a well ventilated area.
2.1.3. Do not place the appliance on hot surfaces, such as cooking plates, gas burners, ovens or similar items.
2.1.4. Keep children and bystanders away when using this appliance.
2.1.5. Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface, suitable for withstanding high temperatures and away from other heat sources and contact with water.
2.1.6. Keep the appliance away from flammable material such as textiles, cardboard or paper, etc.

2.1.7. Do not place flammable material near the appliance.
2.1.8. Do not use the appliance in association with a programmer, timer or other device that automatically switches it on.
2.1.9. Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
2.1.10. Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains voltage before plugging in the appliance.

2.1.11. Connect the appliance to the mains power supply with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.
2.1.12. The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug.
2.1.13. If using a multi plug check ratings carefully as the current used

by several appliances could easily exceed the rating of the multi plug.
2.1.14. Only use the appliance with the specific temperature control unit provided.
2.1.15. If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.
2.1.16. Do not use the appliance if it has fallen on the floor or if there are visible signs of damage.
2.1.17. Do not force the power cord. Never use the power cord to lift up, carry or unplug the appliance.
2.1.18. Do not wrap the power cord around the appliance.
2.1.19. Do not clip or crease the power cord.
2.1.20. Do not allow the power cord to hang or to come into contact with the hot surfaces of the appliance.
2.1.21. Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
2.1.22. The appliance is not suitable for outdoor use.
2.1.23. Supply cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the appliance must not be used.
2.1.24. Do not touch the plug with wet hands.

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

2.3. Use and care:
2.3.1. Fully unroll the appliance's power cable before each use.
2.3.2. Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.
2.3.3. Do not use the appliance when empty.
2.3.4. Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains power supply.
2.3.5. Do not cover the cooking surface or food with aluminium foil and other similar materials. (if applicable)
2.3.6. Unplug the appliance from the mains power supply when not in use and before undertaking any cleaning task.

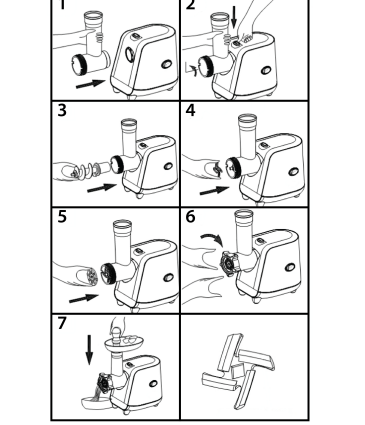
2.3.7. This appliance should be stored out of reach of children.
2.3.8. Do not store the appliance if it is still hot.
2.3.9. Never leave the appliance unattended when in use and keep out of the reach of children.
2.3.10. If, for some reason, the appliance were to catch fire, disconnect the appliance from the mains power supply and DO NOT USE WATER TO PUT THE FIRE OUT.
2.3.11. When carrying the unit be sure to hold the body with both hands. Do not carry the unit by the food tray or head.
2.3.12. Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kubbe attachment.
2.3.13. The cutting side must face out when assembly knife, if wrong, cannot grind meat.
2.3.14. Never push products by hand. Use food pusher.
2.3.15. Do not grind hard food such as bones, nuts, etc.
2.3.16. Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
2.3.17. Continuous running of meat grinder should be no more than 10 minutes with the following 10 minutes interval for motor cooling.
2.3.18. Wait 10 seconds when operate the unit from "ON" to "R" or from "R" to "ON" after the previous working condition, or it may cause some abnormal case such as moving up and down and easily damage attachment.
2.3.19. To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.

2.3.20. When the circuit breaker activates, do not switch on.
2.3.21. Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.
2.3.22. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
2.3.23. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembly, disassembly or cleaning.

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

3. Instructions for use
3.1. Before use:
3.1.1. Remove all packaging.
3.1.2. Wash all parts (except body) in warm soapy water.
3.1.3. Before plug in, ensure the ON/OFF/R switch is in "OFF" position.

3.2. Assembly:
3.2.1. Press the lock button, hold the head and insert it into the inlet (when inserting pay attention the head must be slanted as per arrow indicated, see image.1), then move the head anticlockwise so that the head being fastened tightly. It will be locked when you hear the click sound (image.2)
3.2.2. Place the snake into the head end and turn it slightly until it is set into the motor housing (image.3).
3.2.3. Place the cutting blade onto the snake shaft. Attention: the cutting side must face out (image.4). If it is not fitted properly, meat will not be grinded.
3.2.4. Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot (image.5).
3.2.5. Support or press the centre of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring tight with another hand (image.6). Do not over tighten.
3.2.6. Place the food tray on the head and fix it into position.
3.2.7. Place the unit on a stable surface.
3.2.8. The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.



Cutting side face out

die toestel onmiddellik van die hooftevoer om die moontlikheid van 'n elektriese skok te voorkom.
2.1.16. Moenie die toestel gebruik as dit op die vloer geval het en daar is sigbare skade.
2.1.17. Moenie die koord gebruik om die toestel te dra, op te tel of van die motorhuis te ontkoppel nie.
2.1.18. Die koord mag nooit om die toestel gedraai word nie.
2.1.19. Moenie die koord plooi nie.
2.1.20. Die koord Moenie oor die kant van die tafel of toon bank hang of aan warm oppervlaktes raak nie.
2.1.21. Maak seker dat die koord is nie beskadig of verstrengel nie.
2.1.22. Die toestel moet nie buite gebruik word nie.
2.1.23. Die tweevorkoord moet gereeld ondersoek word vir tekens van skade, en indien die koord beskadig is, moet die toestel nie gebruik word nie.
2.1.24. Moenie die prop met net hande hanteer nie

2.2. Persoonlike veiligheid:
2.2.1. **LET WEL:** Moenie die toestel sonder toegiet laai nie.
2.2.2. Moenie warm oppervlaktes aanraak nie gebruik handvatels of knoppe want dit kan lei tot ernstige brandwonde.
2.2.3. Die toestel is nie geskik vir industriële gebruik soos kantore, hotelle, motels en gastehuise.
2.2.4. Die toestel is nie geskik vir gebruik deur verminderde fisiese verstandelike vermoens of gebrek aan ervaring of kennis tensy hulle opleiding gehad het.
2.2.5. Die toestel is nie 'n speelding en kinders moet altyd toegiet hie om te verhoed dat hulle met die toestel speel.

2.3. Gebruik en sorg:
2.3.1. Rol die toestel se kragkabel volledig af voor elke gebruik.
2.3.2. Moenie die toestel gebruik as die onderdele of bykomstighede nie behoorlik gemonteer is nie.
2.3.3. Moenie die toestel gebruik wanneer dit leeg is nie.
2.3.4. Moenie die toestel omdraai terwyl dit gebruik word of aan die hoofkragtevoer gekoppel is nie.
2.3.5. Moenie die kookoppervlak of kos met aluminiummoelle of ander soortgelyke materiale bedek nie. (indien van toepassing).
2.3.6. Ontkoppel die toestel van die hoofkragtevoer wanneer dit nie gebruik word nie en voordat u enige skoonmaaktaak onderneem.
2.3.7. Hierdie toestel moet buite bereik van kinders gebre word.
2.3.8. Moenie die toestel bère as dit nog warm is nie.
2.3.9. Moet nooit die toestel sonder toegiet los wanneer dit in gebruik is en hou dit buite bereik van kinders.
2.3.10. Indien die toestel om een of ander rede aan die brand soos slaan, ontkoppel die toestel van die hoofkragtevoer en MOENIE WATER GEBRUIK OM DIE VUUR TE BLUS NIE.
2.3.11. Wanneer jy die eenheid dra, maak seker dat jy die liggaam met albei hande vashou. Moenie die eenheid aan die kosbak of kop dra nie.
2.3.12. Moenie die snylem en snyplaat vasmaak wanneer jy die kubbe-aanhegsel gebruik nie.
2.3.13. Die snykant moet na buite wys wanneer die montermermes verkeerd is en nie vleis kan maal nie.
2.3.14. Moet nooit produkte met die hand stoot nie. Gebruik die kosstoter.
2.3.15. Moenie harde kos soos bene, neute, ens. maal nie.
2.3.16. Moenie gemmer en ander materiale met harde vesel maal nie.
2.3.17. Die vleismuel moet nie langer as 10 minute aanhou loop nie, met die volgende 10 minute interval vir die afkoeling van die motor.
2.3.18. Wag 10 sekondes wanneer die eenheid van "AAN" na "R" of van "R" na "AAN" na die vorige werkttoestand beweeg word, anders kan dit abnormale situasies veroorsaak, soos op en af beweeg, wat die masjien maklik kan beskadig.
2.3.19. Om vassteek te voorkom, moenie die eenheid met oormatige druk forseer nie.
2.3.20. Moenie die stroombreker aanskakel wanneer dit aktiewe nie.
2.3.21. Moet nooit probeer om die onderdele te vervang en die eenheid self te herstel nie.
2.3.22. Skakel die toestel af en ontkoppel die kragtevoer voordat u bykomstighede verander of onderdele wat tydens gebruik beweeg, verander.
2.3.23. Ontkoppel altyd die toestel van die kragtevoer as dit onbewaak gelaat word en voor montering, demontage of skoonmaak.

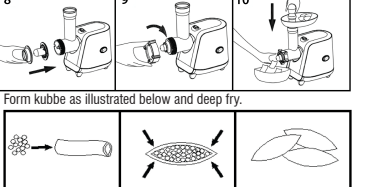
3.3. Mincing meat:
3.3.1. Cut all foods into pieces (Sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size: 20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the hopper opening.
3.3.2. Plug the unit on and switch ON/O/R direction switch to "ON" position.
3.3.3. Feed foods into the food tray. Use the food pusher (image.7).
3.3.4. After use switch the unit off and unplug it from the power supply.

3.4. Circuit breaker:
3.4.1. The unit has built-in circuit breaker, if used abnormally, the breaker will activate for safety protection for reasons below:
• When working temperature up to 95°C, it will cut off.
• When working currents up to 5A, it will cut off too.
3.4.2. Switch off and unplug the unit, let it cool down for a few minutes, the machine can start working again thereafter.

3.5. Reverse function:
3.5.1. In case of jamming Switch Off the appliance first, then press the ON/OFF/R switch to "R" position.
3.5.2. The snake will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.
3.5.3. If it doesn't work, switch off the unit and clean it.
3.5.4. Pay attention! To protect the unit, wait 10 seconds when switching the unit from "ON" to "R" or from "R" to "ON" after the previous working condition.

3.6. Making Kubbe Recipe:
Stuffing:
Mutton: 100g
Olive oil: 1 1/2 tablespoons
Onion (cut finely): 1 1/2 tablespoons
Spices: to your taste
Salt: to your taste
Four: 1 1/2 tablespoons
• Mince mutton once or twice.
• Fry onion until brown and add minces mutton, all spice, salt and flour.

Stuffing:
Lean meat: 450g
Four: 150-200g
Spices: to your taste
Nutmeg (cut finely): 1
Powdered red pepper: to your taste
Pepper: to your taste
• Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outlet cover create better consistency and taste.
• Grind the mixture three times.
• Disassemble by reversing the steps from images 5-3 to remove the cutting plate and cutting blade.
• Place kubbe attachments (12) onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots (image.8).
• Screw cap into place tight. Do not over tighten (image.9).
• Make the cylindrical outlet cover (image.10).

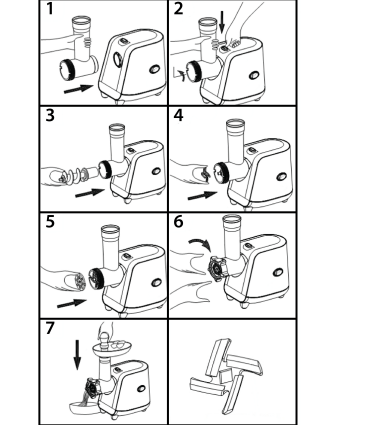


3.7. Making sausage:
3.7.1. Before starting please assembly sausage attachment as per following (image.11)

2.4. Diens:
2.4.1. Die toestel moet deur 'n gekwalifiseerde tegnikus gedien word.
2.4.2. As die koord beskadig word moet dit deur die diens agent of 'n gekwalifiseerde persoon vervang word om brandgevaar te verhoed.
2.4.3. Enige misbruik en mislukking om instruksies te volg lewer die waarborg nul en van gener waarde.

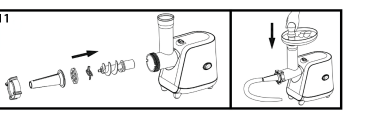
3. Instruksies vir gebruik:
3.1. Voor gebruik:
3.1.1. Verwyder alle verpakking.
3.1.2. Was alle dele (behalwe die liggaam) in warm seepwater.
3.1.3. Maak seker dat die AAN/AF/R-skakelaar in die "AF"-posisie is voordat u dit inprop.

3.2. Saamstel:
3.2.1. Druk die sluitknoppe, hou die kop vas en plaas dit in die inlaat (wanneer jy dit insit, let op dat die kop skyns moet wees soos aangedui deur die pyltjies, sien beeld 1), beweeg dan die kop antikloegswy sodat die kop styf vasgemaak word. Dit sal gesluit wees wanneer jy die kikkelluid hoor (beeld 2).
3.2.2. Plaas die slang in die kopkant en draai dit effens totdat dit in die motorhuis pas (beeld 3).
3.2.3. Plaas die snylem op die slangs. Let op: die snykant moet na buite wys (beeld 4). As dit nie behoorlik gepas is nie, sal die vleis nie gemaal word nie.
3.2.4. Plaas die verlangde snyplaat langs die snylem en pas die uitsteekels in die gleuf (beeld 5).
3.2.5. Ondersteun of druk die middel van die snyplaat met een vinger en skroef dan die bevestigingsring styf met die ander hand (beeld 6). Moenie te styf vasdraai nie.
3.2.6. Plaas die kosbak op die kop en maak dit vas.
3.2.7. Plaas die eenheid op 'n stabiele oppervlak.
3.2.8. Die luggang aan die onderkant en die kant van die motorhuis moet vry gehou word en nie geblokeer word nie.

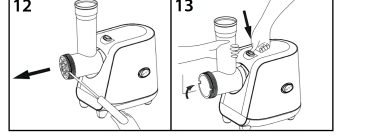


Snykant na buite

3.3. Vleismaal:
3.3.1. Sny alle kos in stukke (seunlose, beenlose en vetlose vleis word aanbeveel, benaderde grootte: 20 mm x 20 mm x 60 mm) sodat dit maklik in die trechteropening pas.
3.3.2. Koppel die eenheid aan en skakel die AAN/O/R-riktingskakeelaar na die "AAN"-posisie.
3.3.3. Voer kos in die kosbak. Gebruik die kosstoter (beeld 7).
3.3.4. Skakel die eenheid af na gebruik en ontkoppel dit van die kragtevoer.



4. Disassembly:
4.1. Make sure that the motor has stopped completely.
4.2. Disconnect the plug from the power outlet.
4.3. Disassemble by reversing the steps from images 1-6.
4.4. To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head as illustrated and lift it up (image.12).
4.5. Press the fasten knob, move the head as per direction illustrated on image 13, then you can take out the head.



5. Cleaning:
5.1. Remove meat, etc. Wash each part in warm soapy water.
5.2. Bleaching solution containing chlorine will discolor aluminium surfaces.
5.3. Do not immerse the motor housing in water, but only wipe it with a damp cloth.
5.4. Thinners and petrol will crack or change the color of the unit.
5.5. To prevent oxidation, after cleaning, dry all parts with dry cloth, and then rub vegetable oil on cutting parts (metal plates, knife cutting side) for maintenance.

6. Anomalies and repair
6.1. Take the appliance to an authorised technical support service if product is damaged or other problems arise.
6.2. If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced and you should proceed as you would in the case of damage.

7. Recycling:
7.1. These electrical products, cables, batteries, packaging, and the manual, should not be mixed with general household waste. For proper recycling, please take these products to your nearest Creative Housewares office where they will be accepted for recycling free of charge.
7.2. Alternatively, please contact your local authority or household waste disposal service for further details of your nearest designated collection point. Correct product disposal saves resources and prevents negative effects on human health and the environment.

2.1. Gebruik of werksomgewing!
Les hierdie instruksies sorgvuldig deur voordat u die toestel aanskakel en hou dit vir toekomstige verwysing. Versuim om hierdie instruksies te volg en op te let kan lei tot 'n ongeluk.
2.1.1. Hou die werkoppervlak skoon en helder verlig. Ongelukke gebeur in donker areas.
2.1.2. Gebruik die produk in n goed geventileerde area.
2.1.3. Moenie die toestel naby n warm gas of elektriese brander of n warm oond plaas nie.
2.1.4. Streng toegiet is nodig as die toestel naby of deur kinders gebruik word.
2.1.5. Plaas toestel op n stabiele area en weg van water.
2.1.6. n Brand mag ontstaan as die rooster bedek is of aan vlambare materiaal raak, insluitende gedyrnye as dit in werking is.
2.1.7. Moenie toestel naby vlambare materiaal plaas nie.
2.1.8. Die toestel is nie geskik om op aan n tydsbeheer toestel te Koppel nie.
2.1.9. Moenie die toestel gebruik as die koord of prop beskadig is.
2.1.10. Maak seker die spanning soos aangedui op die gradering etiket kom ooreen met die hoofspanning.
2.1.11. Prop in elektriese toestel moet nie ingesteek word.
2.1.12. Die toestel prop moet in die hoof prop pas en Moenie die prop verander.
2.1.13. Indien n multi prop gebruik word maak seker die toestel se strome oorsky nie die gradering van die multi prop.
2.1.14. Moenie die toestel gebruik as die prop of koord beskadig isrie of enige sigbare skade aan die omhulsel is nie.
2.1.15. Indien enige van die toestel se omhulsels breek, ontkoppel

3.4. Stroombreker:
3.4.1. In geval van blokkering, skakel eers die toestel af en druk dan die AAN/AF/R-skakelaar na die "R"-posisie.
3.4.2. Die slang sal in die teenoorgestelde rigting draai en die kop sal leeg raak.
3.4.3. Indien dit nie werk nie, skakel die eenheid af en maak dit skoon.
3.4.4. Let op: Om die eenheid te beskerm, wag 10 sekondes wanneer u die eenheid van "AAN" na "R" of van "R" na "AAN" skakel na die vorige werkttoestand.

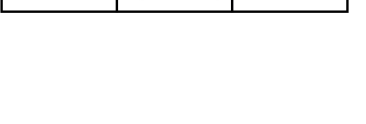
3.5. Omgekeerde funksie:
3.5.1. In geval van blokkering, skakel eers die toestel af en druk dan die AAN/AF/R-skakelaar na die "R"-posisie.
3.5.2. Die slang sal in die teenoorgestelde rigting draai en die kop sal leeg raak.
3.5.3. Indien dit nie werk nie, skakel die eenheid af en maak dit skoon.
3.5.4. Let op: Om die eenheid te beskerm, wag 10 sekondes wanneer u die eenheid van "AAN" na "R" of van "R" na "AAN" skakel na die vorige werkttoestand.

3.6. Maak Kubbe Resep:
Vulsel:
Skappvleis: 100g
Olyf olie: 1 1/2 eetlepels
Ui (fyn gesny): 1 1/2 eetlepels
Speserye: na smaak
Sout: na smaak
Meel: 1 1/2 eetlepels
• Maal die skappvleis een of twee keer.
• Braai die ui tot bruin en voeg die maalvleis, al die speserye, sout en meel by.

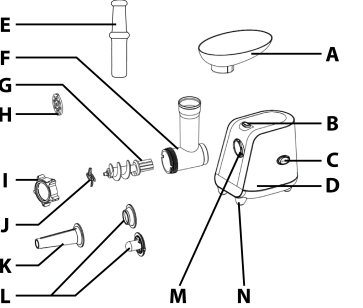
Vulsel:
Maar Vleis: 450g
Meat: 150-200g
Gemaalde rooipeper: na jou smaak
Peper: na jou smaak
• Maal die vleis drie keer en meng al die bestanddele saam in 'n bak. Meer vleis in minder maal vir die uitlaatlakel skep beter konskewenheid en smaak.
• Maal die mengsel drie keer.
• Demonteer deur die stappe van beeld 5-3 om te keer om die snyplaat en snylem te verwyder.
• Plaas kubbe-aanhegsels (12) saam op die toevoerskroefas, en pas die uitsteekels in die gleuwe (beeld.8).
• Skroef die doppe vas totdat dit styf is. Moenie te styf draai nie (beeld.9).
• Maak die silindriese uitlaatlakel (beeld.10).



Vorm kubbe soos hieronder geillustreer en diepbraai.



Afrikaans:
Geagte klient,
Dankie vir u keuse om 'n Mellerware handelsmerk produk te koop. Dankie die tegnologie, ontwerp en werking en die feit dat dit voldoen aan die strengste veiligheidsstandaarde, is u verseker van 'n volle bevredigende gebruik en lang produklewe.



- 1. Parte beskrywing:**
- Kosbak
 - Sluitknoppe
 - AAN/AF/R-skakelaar
 - Liggaam
 - Kosstoter
 - F. Kop
 - G. Slang
 - H. Snyplaat
 - Bevestigingsring
 - K. Worsaanhegsel
 - L. Kubbe-aanhegsel
 - M. Kop-inlaat
 - N. Voet

2. Veiligheidsadvies en waarskuwings!
Les hierdie instruksies sorgvuldig deur voordat u die toestel aanskakel en hou dit vir toekomstige verwysing. Versuim om hierdie instruksies te volg en op te let kan lei tot 'n ongeluk.

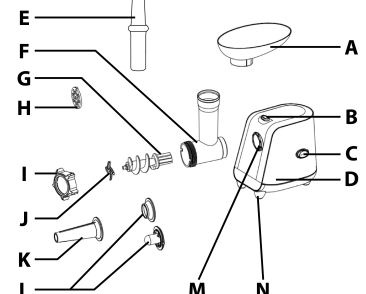
2.1. Gebruik of werksomgewing!
Les hierdie instruksies sorgvuldig deur voordat u die toestel aanskakel en hou dit vir toekomstige verwysing. Versuim om hierdie instruksies te volg en op te let kan lei tot 'n ongeluk.
2.1.1. Hou die werkoppervlak skoon en helder verlig. Ongelukke gebeur in donker areas.
2.1.2. Gebruik die produk in n goed geventileerde area.
2.1.3. Moenie die toestel naby n warm gas of elektriese brander of n warm oond plaas nie.
2.1.4. Streng toegiet is nodig as die toestel naby of deur kinders gebruik word.
2.1.5. Plaas toestel op n stabiele area en weg van water.
2.1.6. n Brand mag ontstaan as die rooster bedek is of aan vlambare materiaal raak, insluitende gedyrnye as dit in werking is.
2.1.7. Moenie toestel naby vlambare materiaal plaas nie.
2.1.8. Die toestel is nie geskik om op aan n tydsbeheer toestel te Koppel nie.
2.1.9. Moenie die toestel gebruik as die koord of prop beskadig is.
2.1.10. Maak seker die spanning soos aangedui op die gradering etiket kom ooreen met die hoofspanning.
2.1.11. Prop in elektriese toestel moet nie ingesteek word.
2.1.12. Die toestel prop moet in die hoof prop pas en Moenie die prop verander.
2.1.13. Indien n multi prop gebruik word maak seker die toestel se strome oorsky nie die gradering van die multi prop.
2.1.14. Moenie die toestel gebruik as die prop of koord beskadig isrie of enige sigbare skade aan die omhulsel is nie.
2.1.15. Indien enige van die toestel se omhulsels breek, ontkoppel

3.7. Wors maak:
3.7.1. Voordat u begin, moet u die worsaanhegsel soos volg monter (beeld 11)



4. Demontage:
4.1. Maak seker dat die motor heeltemal gestop het.
4.2. Ontkoppel die prop van die kragtevoer.
4.3. Demonteer deur die stappe van beeld 1-6 om te keer.
4.4. Om die snyplaat maklik te verwyder, plaas n skroevendraaier tussen die snyplaat en die kop soos geï

Spanish
Estimado cliente,
Gracias por elegir comprar un producto de la marca Mellerware.
Gracias a su tecnología, diseño y funcionamiento, y al hecho de que supera los más estrictos estándares de calidad, puede garantizarse un uso totalmente satisfactorio y una larga vida del producto.



1. Descripción de las piezas

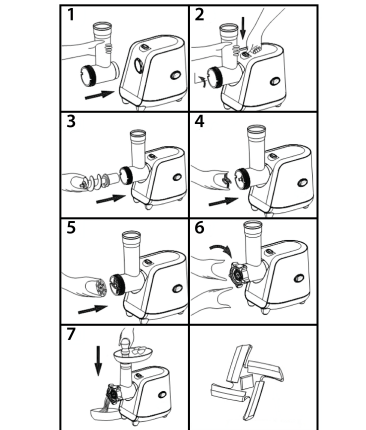
- A. Bandeja de alimentos
- B. Botón de bloqueo
- C. Interruptor de encendido/apagado/retroceso
- D. Cuchilla de corte
- E. Empujador de alimentos
- F. Cabezal
- G. Serpiente
- H. Placa de corte
- I. Anillo de fijación
- J. Cuchilla de corte
- K. Accesorio para salchichas
- L. Accesorio Kubbe
- M. Entrada del cabezal
- N. Pie

2. Advertencias y advertencias de seguridad:

Lea atentamente estas instrucciones antes de encender el aparato y consérvelas para futuras consultas. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar un accidente. Limpie todas las partes del producto que estarán en contacto con los alimentos, como se indica en la sección de limpieza, antes de su uso.

2.1. Uso o entorno de trabajo:

- 2.1.1. Mantenga el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras invitan a accidentes.
- 2.1.2. Utilice el aparato en un lugar bien ventilado.
- 2.1.3. No coloque el aparato sobre superficies calientes, tales como placas de cocción, quemadores de gas, hornos o artículos similares.
- 2.1.4. Mantenga alejados a los niños y transeúntes cuando utilice este aparato.
- 2.1.5. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable, apta para soportar altas temperaturas y lejos de otras fuentes de calor y en contacto con el agua.
- 2.1.6. Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables como textiles, cartón o papel, etc.
- 2.1.7. No coloque material inflamable cerca del aparato.
- 2.1.8. No utilice el aparato en combinación con un programador, temporizador u otro dispositivo que funcione automáticamente.
- 2.1.9. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados.
- 2.1.10. Asegúrese de que la tensión indicada en la etiqueta de características coincida con la tensión de red antes de enchufar el aparato.
- 2.1.11. Conecte el aparato a la red de alimentación con una toma de tierra soportando un mínimo de 10 amperios.
- 2.1.12. El enchufe del aparato debe encajar correctamente en la toma de corriente. No altere el enchufe.



3.3. Hacer la viande:

- 3.3.1. Coupez tous les aliments en morceaux (viande sans tendons, sans os et sans gras recommandés, taille approximative : 20 mm x 20 mm x 60 mm) afin qu'ils s'insèrent facilement dans l'ouverture de la trémie.
- 3.3.2. Branchez l'appareil et placez l'interrupteur marche/arrêt sur la position "ON".
- 3.3.3. Placez les aliments dans le plateau. Utilisez le poussoir (image 7).
- 3.3.4. Après utilisation, éteignez l'appareil et débranchez-le.

3.4. Disoncteur:

- 3.4.1. L'appareil est équipé d'un disjoncteur intégré. En cas d'utilisation anormale, celui-ci se déclenchera pour des raisons de sécurité:
- A une température de fonctionnement inférieure à 95°C, il se coupe.
- À des courants de fonctionnement inférieurs à 5A, il se coupe également.
- 3.4.2. Éteignez l'appareil et débranchez-le, laissez-le refroidir quelques minutes. L'appareil peut ensuite être remis en marche.

3.5. Fonction inverse:

- 3.5.1. En cas de blocage, éteignez d'abord l'appareil, puis appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt/marche/arrêt pour le mettre en position "R".
- 3.5.2. Le serpent tournera dans le sens inverse et la tête se videra.
- 3.5.3. En cas de dysfonctionnement, éteignez l'appareil et refroidissez-le.
- 3.5.4. Attention: pour protéger l'appareil, attendez 10 secondes avant de le remettre en marche.

3.6. Préparation du Kubbe

- Recette**
Farce:
Cordero: 100 g
Huile d'olive: 1.5 cuillère à soupe
Oignon (émincé): 1.5 cuillère à soupe
Épices: selon votre goût
Sel: selon votre goût
Farine: 1.5 cuillère à soupe
- Hacher le mouton une ou deux fois.
- Faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit doré et ajouter le mouton haché, le piment de la Jamaïque, le sel et la farine.

- 2.1.13. Si se utiliza un multi enchufe comprobar las calificaciones con cuidado como la corriente utilizada por varios aparatos podría fácilmente exceder la clasificación de la multi-enchufe.
- 2.1.14. Utilice únicamente el aparato con la unidad de control de temperatura específica suministrada.
- 2.1.15. Si se rompe alguna de las cubiertas del aparato, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- 2.1.16. No utilice el aparato si ha caído en el suelo o si hay signos visibles de daños.
- 2.1.17. No fuerce el cable de alimentación. Nunca utilice el cable de alimentación para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- 2.1.18. No envuelva el cable de alimentación alrededor del aparato.
- 2.1.19. No sujete ni doble el cable de alimentación.
- 2.1.20. No permita que el cable de alimentación quede o entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
- 2.1.21. Compruebe el estado del cable de alimentación. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de descarga eléctrica.
- 2.1.22. El aparato no es adecuado para uso en exteriores.
- 2.1.23. El cable de corriente debe ser examinado regularmente para detectar signos de daños y, si el cable está dañado, no debe utilizarse el aparato.
- 2.1.24. No toque el enchufe con las manos mojadas.

2.2. Seguridad personal:

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

2.3. Uso y cuidado:

- 2.3.1. Desenrolle completamente el cable de alimentación del aparato antes de cada uso.
- 2.3.2. No utilice el aparato si las piezas o accesorios no están correctamente instalados.
- 2.3.3. No utilice el aparato vacío.
- 2.3.4. No toque la cuchilla al aparato mientras esté en uso o conectado a la red eléctrica.
- 2.3.5. No cubra la superficie de cocción ni los alimentos con papel de aluminio ni otros materiales similares. (si corresponde).
- 2.3.6. Desenchufe el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
- 2.3.7. Este aparato debe mantenerse fuera del alcance de los niños.
- 2.3.8. No guarde el aparato si aún está caliente.
- 2.3.9. Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en uso y manténgalo fuera del alcance de los niños.
- 2.3.10. Si por alguna razón el aparato se incendiara, desconéctelo de la red eléctrica y NO USE AGUA PARA APAGAR EL FUEGO.
- 2.3.11. Al transportar la unidad, asegúrese de sujetarla con ambas manos. No la sujete por la bandeja de alimentos ni por el cabezal.
- 2.3.12. No fije la cuchilla ni la placa de corte al utilizar el accesorio kubbe.
- 2.3.13. El lado de corte debe estar hacia afuera al montar la cuchilla; si está bien colocada, no podrá picar carne.
- 2.3.14. Nunca empuje los productos con la mano. Utilice un empujador de alimentos.
- 2.3.15. No mueva alimentos duros como huesos, nueces, etc.
- 2.3.16. No mueva jengibre ni otros materiales con fibras duras.
- 2.3.17. El funcionamiento continuo de la picadora de carne no debe superar los 10 minutos, con un intervalo de 10 minutos para que el motor se enfríe.

Rembourrage:

- Viande maigre: 450g
Farine: 150-200g
Épices: selon votre goût
Noix de muscade (finement hachée): 1
Poivre rouge en poudre: selon votre goût
Poivre: selon votre goût
- Hacher la viande trois fois et mélanger tous les ingrédients dans un bol. Une quantité plus importante de viande et une quantité moindre de farine pour le couvercle de sortie amélioreront la consistance et le goût.
- Broyer le mélange trois fois.
- Démontez en inversant les étapes des images 5 à 3 pour retirer la plaque de coupe et la lame de coupe.
- Placer les accessoires kubbe (12) sur l'arbre de la vis sans fin, en insérant les protubérances dans les fentes (image 8).
- Visser le bouchon jusqu'à ce qu'il soit bien serré. Ne pas trop serrer (image 9).
- Fabriquer le couvercle de sortie cylindrique (image 10).

Côté de coupe face vers l'extérieur



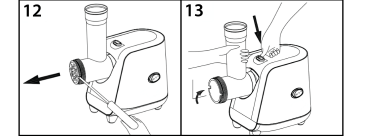
3.7. Fabrication de saucisses:

- 3.7.1. Avant de commencer, veuillez assembler l'accessoire saucisse comme indiqué ci-dessous (image 11).



4. Démontage:

- 4.1. Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté.
- 4.2. Débranchez la fiche de la prise secteur.
- 4.3. Démontez en inversant les étapes des images 1 à 6.
- 4.4. Pour retirer facilement la plaque de coupe, placez un tournevis entre la plaque de coupe et la tête, comme illustré, puis soulevez-la (image 12).
- 4.5. Appuyez sur le bouton de fixation, déplacez la tête selon le sens illustré sur l'image 13, puis retirez-la.



5. Nettoyage:

- 5.1. Retirez la viande, etc. Lavez chaque pièce à l'eau chaude savonneuse.
- Une solution de blanchiment contenant du chlore décolore les surfaces en aluminium.
- 5.2. Ne plongez pas le boîtier du moteur dans l'eau, mais essuyez-le simplement avec un chiffon humide.
- 5.3. Les diluants et l'essence peuvent fissurer ou décolorer l'appareil.

- 2.3.18. Espere 10 segundos antes de cambiar la unidad de "ON" a "R" o de "R" a "ON" después de la recodificación de funcionamiento anterior. Esto podría causar anomalías, como movimientos hacia arriba y hacia abajo, que podrían dañar la máquina.
- 2.3.19. Para evitar atascos, no fuerce la unidad al operarla con demasiada fuerza.
- 2.3.20. No la encienda cuando se active el disyuntor.
- 2.3.21. Nunca intente reemplazar piezas ni reparar la unidad usted mismo.
- 2.3.22. Apague el aparato y desconecte la fuente de alimentación antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas móviles durante el uso.
- 2.3.23. Desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación si se deja sin supervisión y antes de ensamblarlo, desmontarlo o limpiarlo.

2.4. Servicio:

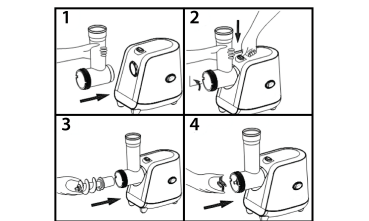
- 2.4.1. Asegúrese de que el aparato sea reparado únicamente por un técnico cualificado y que sólo se utilicen piezas de repuesto o accesorios originales para sustituir las piezas / accesorios existentes.
- 2.4.2. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o su agente de servicio o una persona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

3. Instrucciones de uso:

- 3.1. Antes de usar:
- 3.1.1. Retire todo el embalaje.
- 3.1.2. Lave todas las piezas (excepto el cuerpo) con agua tibia y jabón.
- 3.1.3. Antes de enchufar, asegúrese de que el interruptor de encendido/apagado/retroceso esté en la posición "OFF".

3.2. Montaje:

- 3.2.1. Presione el botón de bloqueo, sujete el cabezal e introdúzcalo en la entrada (al insertarlo, preste atención a que el cabezal esté inclinado como indica la flecha, ver imagen 1). Luego, muévalo en sentido antihorario para que quede bien fijado. Quedará bloqueado al dar un clic (imagen 2).
- 3.2.2. Coloque el cabezal en el extremo del cabezal y gírelo ligeramente hasta que encaje en la carcasa del motor (imagen 3).
- 3.2.3. Coloque la cuchilla de corte en el eje del cabezal. Atención: el lado de corte debe mirar hacia afuera (imagen 4). Si no está bien colocada, la carne no se triturará.
- 3.2.4. Coloque la placa de corte desahada junto a la cuchilla, encajando las protuberancias en la ranura (imagen 5).
- 3.2.5. Sujete o presione el centro de la placa de corte con un dedo y luego enrosque el anillo de fijación con la otra mano (imagen 6). No lo apriete demasiado.
- 3.2.6. Coloque la bandeja de alimentos en el cabezal y fíjela en su posición.
- 3.2.7. Coloque la unidad sobre una superficie estable.
- 3.2.8. El paso de aire en la parte inferior y lateral de la carcasa del motor debe mantenerse libre y sin obstrucciones.



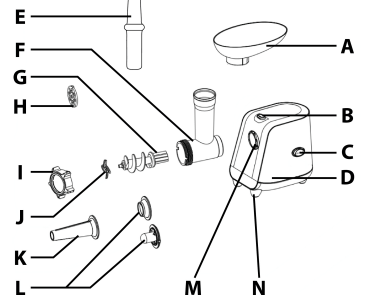
- 5.4. Pour éviter l'oxydation, après le nettoyage, séchez toutes les pièces avec un chiffon sec, puis appliquez de l'huile végétale sur les parties coupantes (plaques métalliques, côté tranchant du couteau) pour l'entretien.

6. Anomalies et réparation:

- 6.1. Arrêtez l'appareil dans d'entretien de support technique autorisé si le produit est endommagé ou d'autres problèmes apparaissent.
 - 6.2. Si la connexion au secteur a été endommagée, elle doit être remplacée et vous devez procéder comme vous le feriez en cas de dommage.
- 7. Recyclage:**
- 7.1. Ces produits électriques, câbles, piles, emballages et manuels ne doivent pas être mélangés aux ordures ménagères. Pour un recyclage correct, veuillez apporter ces produits au bureau Creative Housewares le plus proche, où ils seront recyclés gratuitement.
 - 7.2. Vous pouvez également apporter votre machine ou le service des ordures ménagères pour connaître le point de collecte le plus proche. Une élimination correcte des produits permet d'économiser des ressources et de prévenir les effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement.

Português

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

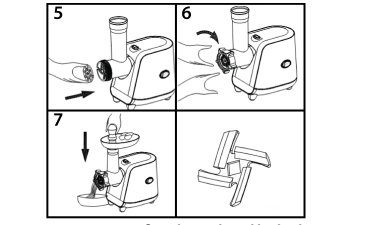


1. Descrição das peças

- A. Tabuleiro de alimentos
- B. Botão de bloqueio
- C. Interruptor de ligar/desligar/desligar
- D. Corpo
- E. Empurrador de alimentos
- F. Cabeça
- G. Serpentina
- H. Placa de corte
- I. Anel de fixação
- J. Lâmina de corte
- K. Acessório para salchichas
- L. Acessório para kubbe
- M. Entrada da cabeça
- N. Pé

2. Conselhos e avisos de segurança!

- Lea atentamente estas instrucciones antes de ligar o aparelho e guardas para consultas futuras. O não cumprimento e não cumprimento destas instruções pode causar um acidente. Limpe todas as partes do produto que entrarão em contacto com os alimentos, conforme indicado na secção de limpeza, antes do uso.



Corte la cara lateral hacia afuera

- 3.3. Picado de carne:
- 3.3.1. Corte todos los alimentos en trozos (se recomienda carne sin nervios, huesos ni grasa, de tamaño aproximado: 20 mm x 20 mm x 60 mm) de modo que quepan fácilmente en la abertura de la tolva.
- 3.3.2. Enchufe la unidad y coloque el interruptor de encendido/apagado/retroceso en la posición "ON".
- 3.3.3. Introduzca los alimentos en la bandeja de alimentos. Utilice el empujador de alimentos (imagen 7).
- 3.3.4. Después de usar la unidad, apáguela y desenchufela de la corriente.

3.4. Disyuntor:

- 3.4.1. La unidad cuenta con un disyuntor integrado. Si se utiliza de forma anormal, este se activará como medida de seguridad por las siguientes razones:
- Se desconectará cuando la temperatura de trabajo alcance los 95°C.
- Se desconectará cuando la corriente de trabajo alcance los 5A.
- 3.4.2. Apague y desenchufe la unidad, dejándola enfriar durante unos minutos; después, podrá volver a funcionar.

3.5. Función inversa:

- 3.5.1. En caso de atasco, apague el aparato primero y luego presione el interruptor de encendido/apagado/retroceso a la posición "R".
- 3.5.2. La serpiente girará en la dirección opuesta y el cabezal se vaciará.
- 3.5.3. Si no funciona, apague la unidad y límpiela.
- 3.5.4. Atención: Para proteger la unidad, espere 10 segundos antes de cambiarla de "encendido" a "R" o de "R" a "encendido" después de la última vez que estuvo en funcionamiento.

3.6. Preparación de Kubbe

- Receta**
Releino:
Cordero: 100 g
Aceite de oliva: 1 1/2 cucharadas
Cebolla (picada finamente): 1 1/2 cucharadas
Especias: al gusto
Sal: al gusto
Harina: 1 1/2 cucharadas
- Picar la carne tres veces y mezclar todos los ingredientes en un bol.
- Freír la cebolla hasta que se dore y añadir el cordero picado, las especias, la sal y la harina.

- Releino:**
Carne magra: 450 g
Harina: 150-200 g
Especias: al gusto
Nuez moscada (picada finamente): 1
Pimiento rojo en polvo: al gusto
Pimentón: al gusto
- Picar la carne tres veces y mezclar todos los ingredientes en un bol.
- Usar más carne y menos harina para la tapa de salida mejora la consistencia y el sabor.
- Muela la mezcla tres veces.
- Desmonte la placa de corte y la cuchilla siguiendo los pasos de las imágenes 5 a 3 en orden inverso.
- Coloque los accesorios Kubbe (12) en el eje del tornillo sin fin, encajando las protuberancias en las ranuras (imagen 8).

- 2.1. **Uso o ambiente de trabajo:**
- 2.1.1. Mantenga a área de trabajo limpa e bem iluminada. As áreas desordenadas e escuras convidam acidentes.
- 2.1.2. Use o aparelho em uma área bem ventilada.
- 2.1.3. Não coloque o aparelho sobre superfícies quentes, tais como placas de cozinhã, queimadores de gás, fornos ou itens similares.
- 2.1.3.9. Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a utilização e mantenha-o fora do alcance das crianças.
- 2.1.3.10. Se, por algum motivo, o aparelho se incendiar, desligue-o da rede elétrica e NÃO UTILIZE ÁGUA PARA APAGAR-LO.
- 2.3.11. Ao transportar o aparelho, certifique-se de que segura o corpo com as duas mãos. Não transporte o aparelho pelo tabuleiro de alimentos ou pela cabeça.
- 2.3.12. Não fixe a lâmina de corte e a placa de corte quando utilizar o acessório Kubbe.
- 2.3.13. O lado de corte deve estar virado para fora quando a faca de montagem estiver em mau estado; se estiver incorreto, não será possível triturar a carne.
- 2.3.14. Nunca empurre os produtos com as mãos. Utilize um empurrador de alimentos.
- 2.3.15. Não triture alimentos duros, como ossos, nozes, etc.
- 2.3.16. Não triture o gengibre e outros materiais com fibras duras.
- 2.3.17. O funcionamento contínuo do picador de carne não deve ser superior a 10 minutos, com um intervalo de 10 minutos para o arrefecimento do motor.
- 2.3.18. Aguarde 10 segundos quando operar a unidade de "ON" para "R" ou de "R" para "ON" após a condição de funcionamento anterior, ou isto pode causar alguma situação anormal, como movimentos para cima e para baixo, e danificar facilmente a máquina.
- 2.3.19. Para evitar bloqueios, não force a unidade com pressão excessiva.
- 2.3.20. Quando o disjuntor disparar, não ligue a unidade.
- 2.3.21. Nunca tente substituir peças ou reparar a unidade sozinho.
- 2.3.22. Desligue o aparelho e desligue-o da tomada antes de trocar acessórios ou de se aproximar de peças que se movem durante a utilização.
- 2.3.23. Desligue sempre o aparelho da tomada se este for deixado sem vigilância e antes do montagem, desmontagem ou limpeza.

- 2.4. **Serviço:**
 - 2.4.1. Certifique-se de que o aparelho é servido apenas por um técnico devidamente qualificado e que apenas peças sobressalentes originais ou acessórios são usados para substituir peças / acessórios existentes.
 - 2.4.2. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o fabricante ou o seu agente de serviço ou uma pessoa qualificada de forma semelhante devem substituí-lo para evitar um perigo.
 - 2.4.3. Qualquer uso indevido ou falha em seguir as instruções de uso torna a garantia e a responsabilidade do fabricante nula e sem efeito.
- 3. Instruções de uso:**
- 3.1. Antes de usar:**
- 3.1.1. Retire toda a embalagem.
 - 3.1.2. Lave todas as peças (exceto o corpo) em água morna com sabão.
 - 3.1.3. Antes de ligar, certifique-se de que o interruptor ON/OFF/R está na posição "OFF".

3.2. Montagem:

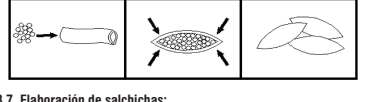
- 3.2.1. Pressione o botão de bloqueio, segure a cabeça e insira-a na entrada (ao inserir, tenha em atenção que a cabeça esteja inclinada de acordo com a seta indicada, ver imagem 1), de seguida mova a cabeça no sentido anti-horário para a sua segurança.
- 3.2.2. Coloque a placa de corte pretendida junto da lâmina de corte, encaixando as saliências na ranhura (imagem 5).
- 3.2.3. Apoe o pressione o centro da placa de corte com um dedo e, com a outra mão, aperte o anel de fixação (imagem 6). Não aperte demasiado.

- 2.3. **Uso e cuidado:**
- 2.3.1. Desenrole completamente o cabo de alimentação do aparelho antes de cada utilização.
- 2.3.2. Não utilize o aparelho se as peças ou acessórios não estiverem corretamente encaixados.
- 2.3.3. Não utilize o aparelho vazio.
- 2.3.4. Não viro o aparelho enquanto estiver a ser utilizado ou ligado a rede elétrica.

- Enrosque a tapa hasta que esté bien apretada. No la apriete demasiado (Imagen 9).
- Prepare la tapa de salida cilíndrica (Imagen 10).

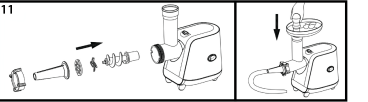


Forme el kubbe como se ilustra a continuación y fríalo.



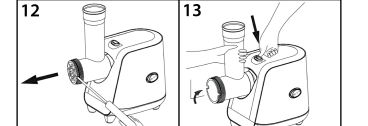
3.7. Elaboración de salchichas:

- 3.7.1. Antes de comenzar, monte el accesorio para salchichas como se indica a continuación (imagen 11).



4. Desmontaje:

- 4.1. Asegúrese de que el motor se haya detenido por completo.
- 4.2. Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- 4.2. Desmonte el aparato siguiendo los pasos de las imágenes 1 a 6 en orden inverso.
- 4.4. Para retirar fácilmente la placa de corte, coloque un destornillador entre la placa de corte y el cabezal, como se muestra en la imagen 12, y levántelo (imagen 12).
- 4.5. Presione la perilla de fijación, mueva el cabezal según la dirección de la imagen 13 y, a continuación, podrá extraerlo.



5. Limpieza:

- 5.1. Retire la carne, etc. Lave cada pieza con agua tibia y jabón. Utilice una esponja blanqueadora con cloro decolorará las superficies de aluminio.
- 5.2. No sumerja la carcasa del motor en agua; límpiela únicamente con un paño húmedo.
- 5.3. Los disolventes y la gasolina agrietarán o decolorarán la unidad.
- 5.4. Para evitar la oxidación, después de limpiar, seque todas las piezas con un paño seco y luego frote con aceite vegetal las piezas de corte (placas metálicas y lado cortante de la cuchilla) para su mantenimiento.

6. Anomalías y reparación

- 6.1. Lleve el aparato a un servicio de asistencia técnica autorizado si el producto está dañado o si surgen otros problemas.
 - 6.2. Si la conexión a la red ha sido dañada, debe ser reemplazada y debe proceder como lo haría en caso de daños.
- 7. Reciclaje:**
- 7.1. Estos productos eléctricos, cables, baterías, embalajes y el manual no deben mezclarse con la basura doméstica general. Para un reciclaje adecuado, lleve estos productos a la oficina de Creative Housewares más cercana, donde se aceptarán para su reciclaje gratuito.

- 2.3.5. Não cubra a superfície de cozedura ou os alimentos com papel de alumínio ou outros materiais semelhantes. (se aplicável).
- 2.3.6. Desligue o aparelho da corrente elétrica quando não estiver a ser utilizado e antes de realizar qualquer tarefa de limpeza.
- 2.3.7. Este aparelho deve ser guardado fora do alcance das crianças.
- 2.3.8. Não guarde o aparelho se ainda estiver quente.
- 2.3.9. Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a utilização e mantenha-o fora do alcance das crianças.
- 2.3.10. Se, por algum motivo, o aparelho se incendiar, desligue-o da rede elétrica e NÃO UTILIZE ÁGUA PARA APAGAR-LO.
- 2.3.11. Ao transportar o aparelho, certifique-se de que segura o corpo com as duas mãos. Não transporte o aparelho pelo tabuleiro de alimentos ou pela cabeça.
- 2.3.12. Não fixe a lâmina de corte e a placa de corte quando utilizar o acessório Kubbe.
- 2.3.13. O lado de corte deve estar virado para fora quando a faca de montagem estiver em mau estado; se estiver incorreto, não será possível triturar a carne.
- 2.3.14. Nunca empurre os produtos com as mãos. Utilize um empurrador de alimentos.
- 2.3.15. Não triture alimentos duros, como ossos, nozes, etc.
- 2.3.16. Não triture o gengibre e outros materiais com fibras duras.
- 2.3.17. O funcionamento contínuo do picador de carne não deve ser superior a 10 minutos, com um intervalo de 10 minutos para o arrefecimento do motor.
- 2.3.18. Aguarde 10 segundos quando operar a unidade de "ON" para "R" ou de "R" para "ON" após a condição de funcionamento anterior, ou isto pode causar alguma situação anormal, como movimentos para cima e para baixo, e danificar facilmente a máquina.
- 2.3.19. Para evitar bloqueios, não force a unidade com pressão excessiva.
- 2.3.20. Quando o disjuntor disparar, não ligue a unidade.
- 2.3.21. Nunca tente substituir peças ou reparar a unidade sozinho.
- 2.3.22. Desligue o aparelho e desligue-o da tomada antes de trocar acessórios ou de se aproximar de peças que se movem durante a utilização.
- 2.3.23. Desligue sempre o aparelho da tomada se este for deixado sem vigilância e antes do montagem, desmontagem ou limpeza.

- 2.4. **Serviço:**
 - 2.4.1. Certifique-se de que o aparelho é servido apenas por um técnico devidamente qualificado e que apenas peças sobressalentes originais ou acessórios são usados para substituir peças / acessórios existentes.
 - 2.4.2. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o fabricante ou o seu agente de serviço ou uma pessoa qualificada de forma semelhante devem substituí-lo para evitar um perigo.
 - 2.4.3. Qualquer uso indevido ou falha em seguir as instruções de uso torna a garantia e a responsabilidade do fabricante nula e sem efeito.
- 3. Instruções de uso:**
- 3.1. Antes de usar:**
- 3.1.1. Retire toda a embalagem.
 - 3.1.2. Lave todas as peças (exceto o corpo) em água morna com sabão.
 - 3.1.3. Antes de ligar, certifique-se de que o