stilevs

CHEFTURCO MEGA

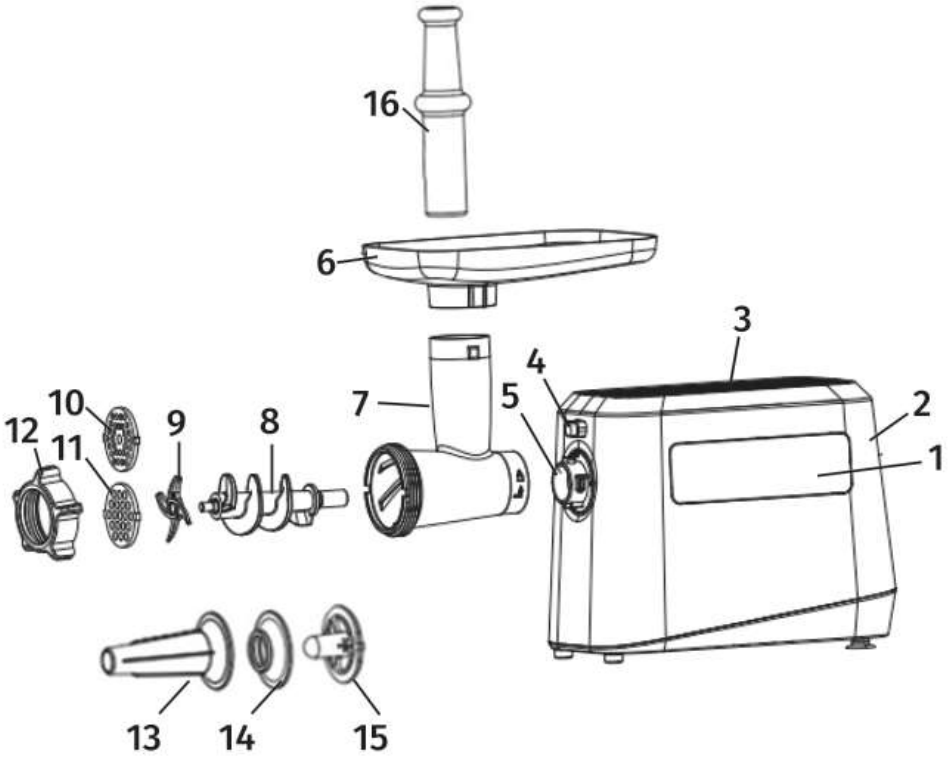
Et Kıyma Makinası

Meat Grinder

Kullanma Kılavuzu

Instructions Manual

CİHAZIN TANITIMI



1. Kontrol paneli
2. Aksesuar kutusu
3. Motor gövde
4. Alüminyum gövde kilitleme düğmesi
5. Metal dişli yuvası
6. Çıkarılabilir tepsi
7. Alüminyum gövde
8. Spiral sürücü
9. Paslanmaz çelik bıçak
10. İnce delikli ızgara (ayna)
11. Kalın delikli ızgara (ayna)
12. Kilitleme somunu
13. Sucuk ve sosis hunusi
14. İçli köfte aparatı
15. Flanş
16. İtici

1. Control panel
2. Storage box
3. Body
4. Locking button
5. Tube inlet
6. Food tray
7. Food tube
8. Snake
9. Knife
10. Cutting plate (medium)
11. Cutting plate (coarse)
12. Fixing ring
13. Sausage and hotdog funner
14. Kıbbeh (stuffing) funnel
15. Flange
16. Feeder

KULLANMA KILAVUZU

Ürünümüzü seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Makinenizi, bu kullanma kılavuzunu okuyup, kılavuzda belirtilen şekilde kullanırsanız, makinenizden en yüksek performansı elde edebilirsiniz. Iyi günlerde kullanınız.

İÇİNDEKİLER

I. Emniyet kuralları
II. Cihazın tanıtımı
III. Teknik özellikler
IV. Kullanım
V. Temizlik ve Bakım

I. EMNİYET KURALLARI

Makinenizi kullanmadan önce bu kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz ve müteakip kullanımlar için muhafaza ediniz.

- **Bu kuralların tamamı sizin emniyetiniz içindir.**
- **Cihazınızı kullanırken elektrikli cihaz kullanımında uyulması gereken temel güvenlik tedbirlerine daima uyulmalıdır.**
- **Makinenizi kullanmadan önce üzerinde yazılı voltajın kullandığınız yerin voltajına uygun olup olmadığını kontrol ediniz.**
- **Makinenizi kablosundan tutarak taşımayınız.**
- **Cihaz ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği şekilde saklayın.**
- **Cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, algısal ve zihinsel yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından; gözetim altında veya cihazın güvenli bir şekilde kullanımına ve karşılaşılan ilgili tehlikelerin anlaşılmasına dair talimat verilirse kullanılabilir.**
- **Çocuklar cihazla oynamamalıdır.**
- **Temizleme ve kullanıcı bakımı 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkça çocuklar tarafından yapılmamalıdır.**
- **Besleme kordonu hasarlanırsa, bu kordon, tehlikeli bir duruma engel olmak için, imalâtçısı veya onun servis acentesi ya da aynı derecede ehil bir personel tarafından değiştirilmelidir.**
- **Cihazların güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili gözetim ve yönetim sağlanmadıkça, bu cihazın, fiziksel, duyu ve zihinsel yetenekleri özürlü olan (çocuklar dahil) veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılması amaçlanmamıştır.**
- **Cihazla oynamamalarını güvenceye almak için çocuklar, gözetim altında bulundurulmalıdır.**
- **Et kıyma makinanizi çocukların kullanmasına izin vermeyiniz, özellikle makineniz çalışırken ve çalışmazken makinenizi çocuklardan uzak tutunuz.**
- **Makineniz çalışır vaziyetteyken**

yanından ayrılmayınız. Yanından ayrılmanız gerekiyorsa mutlaka fişini prizden çekiniz.

- **Kullanmadığınız zaman makinenizin fişini prizden çekiniz.**
- **Makinenizi kesilikle su veya başka bir sıvıya daldırmayınız.**
- **Makinenizi çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayınız.**
- **Makinenizi amacına uygun kullanınız. Başka amaçlar için kullanmayınız.**
- **Makinenizin fişini; bakım ve temizliğini yaparken, mutlaka prizden çekiniz.**
- **Makineniz normal çalışmadığında kendiniz tamir etmeye çalışmayınız, en yakın Stilevs servisine götürünüz.**
- **Makinenizin kablosunu hasarlı gördüğünüzde kullanmayınız en yakın Stilevs servisine götürünüz.**
- **Eti, makinenize ASLA PARMAKLARINIZI KULLANARAK ATMAYINIZ, eti itmek gerektiğinde mutlaka İTİCİYİ kullanınız.**
- **Aksesuarları değiştirmeden önce cihazı kapatınız veya kablosunu prizden çekiniz.**
- Bu cihaz sadece ev kullanımı için tasarlanmıştır. Aşağıda sıralanan profesyonel kullanımlar için tasarlanmamıştır:
  - dükkan, ofis ve diğer çalışma ortamlarında yer alan personel mutfakları;
  - çiftlik evleri;
  - hotel, motel ve diğer yerleşim alanlarındaki müşteriler tarafından kullanım;
  - yatak ve kahvaltı tipi yerler.

DİKKAT: Cihazınızı sürekli olarak 2 dakikadan fazla çalıştırmayınız. Cihazınızı sürekli olarak kullacaksanız her 2 dakika da bir; 2 dakika soğuması için bekleyeniz.

DİKKAT: Satın almış olduğunuz ürün ev tipidir. Ticari amaçla ve iş yerlerinde kullanmayınız.

II. CİHAZIN TANITIMI

1. Kontrol paneli
2. Aksesuar kutusu
3. Motor gövde
4. Alüminyum gövde kilitleme düğmesi
5. Metal dişli yuvası
6. Çıkarılabilir tepsi
7. Alüminyum gövde
8. Spiral sürücü
9. Paslanmaz çelik bıçak
10. İnce delikli ızgara (ayna)
11. Kalın delikli ızgara (ayna)
12. Kilitleme somunu
13. Sucuk ve sosis hunusi
14. İçli köfte aparatı
15. Flanş
16. İtici

III. TEKNİK ÖZELLİKLER

Markası : Stilevs
Modeli : ChefTurco Mega
Gerilim : 220-240V AC
Frekans : 50/60Hz
Güç : 700W
Motor : 1600W Max kilitli halde*

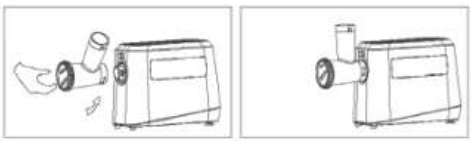
* Toplam 15 dakika; 2 dakika çalıştırılıp 2 dakika soğutularak 300gr hamur ve 200 gr karton ile test edilmiştir.

IV. KULLANIM

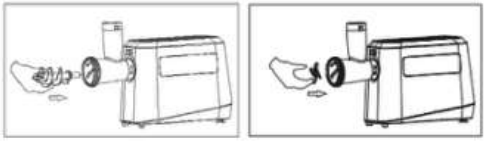
- Et kıyma makinenizi kullanmadan önce bu kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz.
- İlk kullanımdan önce makinenizi ambalajından dikkatlice çıkarınız. Paketleme ve taşıma esnasında cihazınızın dış yüzeylerinde var olabilecek tozları temiz ve nemli bir bezle siliniz.
- Kıyma makinenizin tüm parçalarını dışarıya çıkarınız, tüm parçaları dikkatli bir şekilde yıkayınız ve kuru temiz bir bezle kurulayınız. Parçalardan; bıçağı yıkarken çok dikkatli olunuz aksi takdirde elinizi kesebilirsiniz.
- Makinenizi kuru, sert ve düz bir zemin üzerine yerleştiriniz.

Makineyi Kullanıma Hazırlama

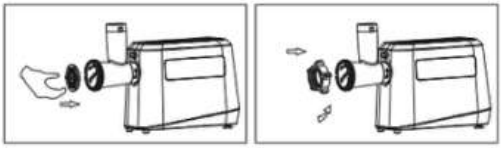
- Alüminyum gövdeyi, motor gövdeye takınız. Çevirerek motor gövdeye kilitleyiniz.



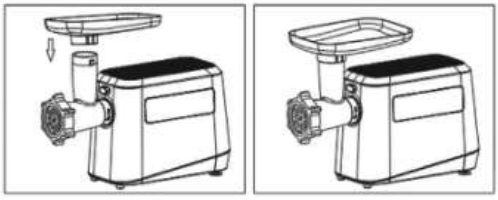
- Kıyma makinenizin besleme borusunu tutunuz. Daha sonra spiral sürücüyü besleme borusunun içine yerleştiriniz.



- Bıçağı keskin kenarları dışarıya bakacak şekilde spiral sürücünün kare şeklindeki uca takınız.
- Izgaranın üzerindeki iki çıkıntı ile besleme borusu üzerindeki iki kanalı aynı hizaya getirerek ızgarayı bıçağın önüne yerleştiriniz.

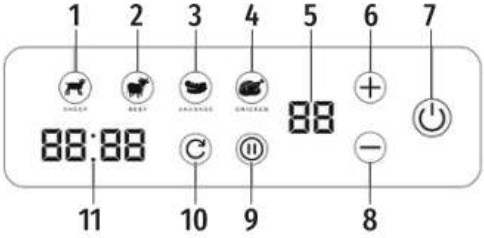


- Kilitleme somununu vidalayınız .
- Tepsiyi alüminyum gövdenin üst kısmına takınız.



- Kıyma makinenizin fişini prize takınız. Makineniz kullanıma hazırdır.

Kontrol Düğmeleri:



- Kontrol düğmeleri yukarıda gösterilmiştir. Kullanım açıklamaları;
  1. Koyun eti için.
  2. Dana eti için.
  3. Sosis ve sucuk yapmak için
  4. Tavuk eti için.
  5. HIz gösterge
  6. Hız arttırma
  7. Güç düğmesi
  8. Hız düşürme
  9. Başlat/Durdur

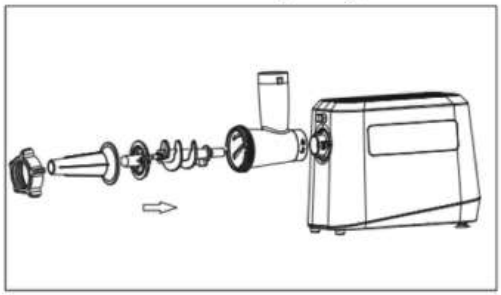
10. Ters yönde kullanım (REVERSE)
11. Zaman

Kullanım Önerileri:

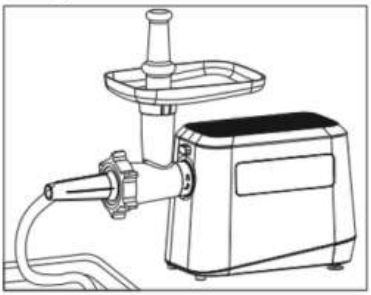
- Kıymak istediğiniz etlerin hepsini kemiklerinden, kıkırdaklarından ve sinirlerinden ayırarak hazır hale getiriniz.
- Eti yaklaşık 6 cm uzunluğunda ve 2 cm kalınlığında şeritler halinde kesin. ASLA donmuş et kullanmayın.
- Hazırladığınız etleri kıyma tepsisine koyun.
- Kıyma başlığının altına bir kap yerleştiriniz.
- Cihazın fişini prize takın ve cihazı açın. Güç düğmesi yanıp sönmeye başlar. Güç düğmesine dokunduktan sonra cihaz bekleme (standby) moduna geçer ve ekranın içeriği tamamen görüntülenir.
- Bekleme modundayken, "+/-" düğmelerine dokunarak kullanılacak hızı seçin. Hız seçildikten sonra " BAŞLAT/DURDUR" simgesine tıklayın, "bip" sesi duyulur ve cihaz çalışmaya başlar.
- Iticiyi kullanarak etleri parça parça makinenin içine atınız.
- Eti kıyma makinesinin içine asla parmaklarınızı kullanarak et vb. atmayınız.
- Ters yönde çalıştırmak için, cihaz bekleme modundayken "REVERSE" (GERİ) düğmesine dokunun. Cihaz normal çalışırken durdurup, durmasını beklemeden sakın "REVERSE" düğmesine dokunmayın. Bu durumda " REVERSE" simgesi dairesel şekilde yanıp söner ve süre saymaya başlar. Ters çalışırken " REVERSE" ışığı yanar. "REVERSE " simgesine tekrar dokunulursa cihaz durur. Ters çalışmadayken hız ayarlanamaz, yalnızca en yüksek hızda çalışabilir.
- Kullandıktan sonra güç kablosunu prizden çıkarın.
- Herhangi bir durumda aynı anda iki tuşa basılırsa, program bunu tanınmayan bir hatalı işlem olarak değerlendirir ve ekran mevcut durumunu korur.
- Aşırı yük koruması: Güç girişi 1300W'ye ulaştığında, program otomatik olarak güç koruma moduna geçer, ekran süresi "E1" olarak değişir ve yanıp söner, makine "biiip..." sesi çıkararak aşırı yüklemeyi bildirir. Bu durumda " GÜÇ" düğmesi ve " BAŞLAT/DURDUR" düğmesi çalışmaz. Bu durumda, " REVERSE" düğmesine basılarak sıfırlama yapılmalı, program 5 saniyelik ters çalışmadan sonra cihazı hazır moda geri döndürür. Eğer sıfırlamadan sonra aşırı yüklenme devam ederse, gıda borusu çıkarılmalı ve içindeki yiyecek temizlenmelidir.
- Ekranda "E2" görüntülenirse, sıcaklık sensörü devresi kısa devre yapmıştır. Lütfen yetkili satış sonrası servis merkeziyle iletişime geçerek onarım yaptırın.
- Yüksek sıcaklık koruması: Uzun süreli çalışma sonucunda sıcaklık koruma sınırına ulaşıldığında, program aşırı sıcaklık koruması gerçekleştirir ve cihaz çalışmayı durdurur. Motor sıcaklığı 60 dereceye soğuyana kadar NTC sensörü cihazı tekrar çalıştırmaz.

Sucuk - Sosis Hunisini Kullanma:

- Bu aksesuarı kendi damak zevkinize göre her çeşit sucuk ve sosis yapmak için kullanabilirsiniz.
- Sucuk yapmak için önce etlerinizi kıyınız ve damak zevkinize uygun olarak kıymanın içerisine ilgili baharatları ve maddeleri ilave ederek sucuk harcını hazırlayınız.
- Fişi prizden çekiniz, kıyma başlığını sökünüz.
- Izgara (ayna) ve bıçağı çıkarınız.
- Önce spiral sürücüyü sonra sırasıyla; flanş ve sucuk hunisini spiral sürücünün önüne yerleştiriniz.



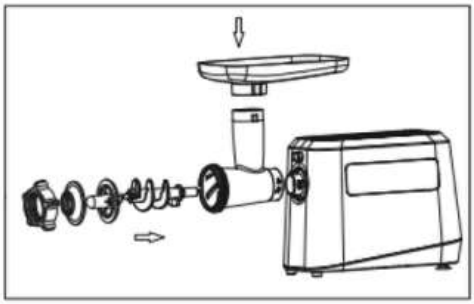
- Kilitleme somununu vidalayınız.
- Makineniz sucuk veya sosis yapmak için kullanıma hazırdır.



- Aksesuarları değiştirmeden önce cihazı kapatınız veya kablosunu prizden çekiniz.

İçli Köfte Aparatını Kullanma:

- Bu aksesuarı kendi damak zevkinize uygun içli köfte yapmak için kullanabilirsiniz.
- İçli köfte yapmak için önce etlerinizi kıyınız ve damak zevkinize uygun olarak kıymanın içerisine ilgili baharatları ve maddeleri ilave ederek içli köfte harcını hazırlayınız.
- Makinenizin kilitleme vidasını sökünüz.
- Izgara (ayna) ve bıçağı çıkarınız.
- Önce flanşı sonra içli köfte aparatını spiral sürücünün önüne yerleştiriniz.



- Kilitleme somununu vidalayınız.
- Makineniz içli köfte yapmak için kullanıma hazırdır.
- Aksesuarları değiştirmeden önce cihazı kapatınız veya kablosunu prizden çekiniz.

Emniyet sistemi:

- Bu cihaz bir termostat sistemi ile donatılmıştır. Bu sistem, aşırı ısınma durumunda cihazın elektrik beslemesini otomatik olarak kesecektir.
- Eğer cihaz aniden çalışmayı durdurursa; cihazı kapatın ve fişi prizden çekin. Kilidi açma düğmesine basarak alüminyum gövdeyi çıkarın ve cihazın 60 dakika soğumasını bekleyin.

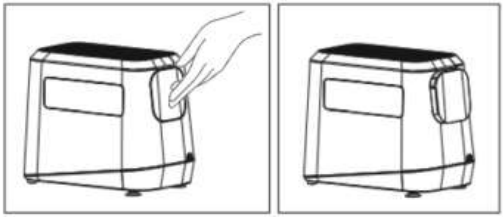
Fişi tekrar takın. Cihazı yeniden açın.

- Termostat sistemi çok sık devreye giriyorsa, lütfen satış sonrası servis merkezinizle iletişime geçin. Tehlikeyi önlemek için kendiniz değiştirmeye çalışmayın.

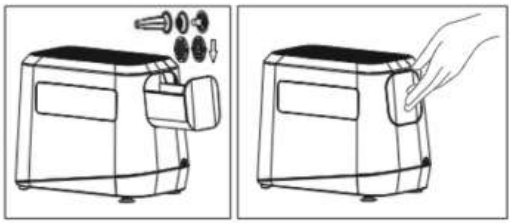
DİKKAT: Tehlikeli bir durumun oluşmasını önlemek için, bu cihaz asla bir zamanlayıcıya bağlanmamalıdır.

Aksesuar Kutusunun Kullanımı:

- Saklama kutusunun kapağını, arka kısımdan elinizle içe doğru bastırın; saklama kutusu geri çekilecek ve elinizi bıraktığınızda dışarı fırlayacaktır.

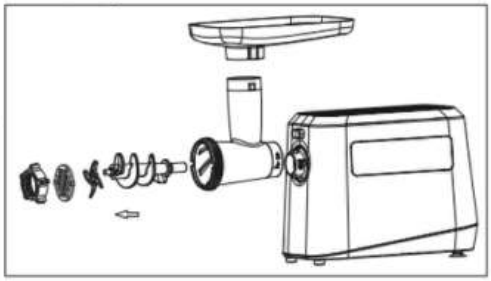


- Saklama kutusunu çektikten sonra, 10, 11 vb. tüm aksesuarları içine yerleştirebilirsiniz. Saklama kutusunu kapatın ve elinizle içeri itin. Sonuna kadar ittiğinizde elinizi bırakın; saklama kutusu kilitlenerek sabitlenecektir.



V. TEMİZLİK VE BAKIM

- Temizlik işlemine başlamadan önce, MUTLAKA, makinenizin fişini prizden çekiniz.
- Makinenizi kullanmadığınız zamanlarda, her temizliğe ve bakıma başlamadan önce MUTLAKA, makinenizin fişini prizden çekiniz.
- Önce iticiyi ve tepsiyi çıkarınız. Sonra kilitleme somunu sökerek ızgarayı, bıçağı ve sipiral sürücüyü çıkarınız.



- Bütün bu parçaları sıcak sabunlu su ile yıkayınız, dikkatlice durulayınız ve kurulayınız.
- Makinenizi temizlemek için ana gövdeyi ve kablosunu kesinlikle su ya da başka bir sıvıya daldırmayınız.
- Makinenizin dış yüzeylerini nemli ve sabunlu bir bezle silerek temizleyiniz ve daha sonra mutlaka kurulayınız.
- Makinenizi temizlemek için kimyasallar veya aşındırıcı temizleyiciler kullanmayınız.
- Makinenizi kaldırmadan önce aksesuarlarını aksesuar hazne-

sine ve kablosunu özel kabına yerleştiriniz.
- Makinenizi çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayınız.
- Lütfen Et Kıyma Makinanızın alüminyum parçalarını bulaşık makinasında yıkamayınız.

TAŞIMA VE NAKLİYE

Cihazın naklini kendi orijinal kutusu ve bölmeleri ile veya cihazın etrafını koruyacak yumuşak bir bezle sararak yapmak gerekir. Yanlış ambalajlama esnasında plastik parçalar kırılabilir, elektrik aksamı zarar görebilir.

DİKKAT:

- **Cihazı ve aksesuarlarını, kullanım sırasında darbelerden koruyunuz. Çarpma veya düşürülme sonucunda oluşacak hasarlarda, garanti harici işlem uygulanacaktır.**
- **Çeyizlik, hediyelik v.b. nedenlerden dolayı satın alınan ve kullanılmayan ürünün garanti başlangıcı Stilevs Yetkili Servisi tarafında yapılmaktadır. İlk kullanımına başlayacağınız gün itibariyle bölgenizde bulunan en yakın Yetkili Servisimizde Garanti Belgenizi onaylatınız.**
- **Garanti belgesini satış tarihinde muhakkak yetkili satıcıya (ürününüzü satın aldığınız kişi) tastik ettiriniz (Unvan kaşesi ve satış tarihi).**
- **Herhangi bir arıza durumunda Stilevs Yetkili Servisimize şahsen başvurunuz.**
- **Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;**
  - **a. Sözleşmeden dönme,**
  - **b. Satış bedelinden indirim isteme,**
  - **c. Ücretsiz onarılmasını isteme,**
  - **d. Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**

  haklarından birini kullanabilir.
- **Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.**
- **Satıcı tarafından Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük**

ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

- **Tüm yetkili servis istasyonu bilgilerimiz, Ticaret Bakanlığı tarafından oluşturulan "Servis Bilgi Sistemi"nde (www.servis.gov.tr) yer almaktadır.**
- **Yedek parça malzemeleri yetikili servislerimizden temin edilebilir.**

Cihazınızın yasal kullanım ömrü 7 yıldır.

İMALATÇI veya İTHALATÇI FİRMA:

STİLEVS TRADING LIMITED

Adres : Özker Özgür Cad. No:23 J. K. L. K.Kaymaklı (Vakıflar Çarşısı) 99010, Lefkoşa – KKTC

Tel.: +90 392 225 28 58

Fax: +90 342 228 15 89

Menşei : P.R.C.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

AEEE

Bu cihaz AEEE direktiflerine uygun olarak geri dönüşümü olan parçalardan oluştuğu için çöpe atılmaması gerekmektedir.

Lütfen, bu cihazın geri dönüşümünü sağlamak için en yakın toplama merkezine başvurunuz.

INSTRUCTION MANUAL

Thank you for choosing our product. When you use your meat grinder according to the instructions in this manual, you will be surprised how easy it is to reach its maximum performance.

Contents

I. Safety Instructions
II. Descriptions
III. Technical Specifications
IV. Operating the Appliance
V. Cleaning and Maintenance

I. SAFETY INSTRUCTIONS

- Please read the instructions before operating the appliance for your own safety.
- Before using the appliance, check if the power voltage corresponds to that indicated on the rating plate.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- This appliance is not suitable for use by people (including children) with physical, sensorial or mental disabilities; Users lacking experience and knowledge of the

appliance, or those who have not been given the user's instructions, must be supervised by a person responsible for their safety.

- Children must be supervised at all times to ensure they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Unless management and supervision regarding the device are ensured by a person responsible for safety of the devices, this device isn't designed to be used by physically and mentally disabled people (including children) or by people who are lack of experience and knowledge.
- Children must be supervised in order to ensure keeping them away from the device.
- Do not allow children to operate the appliance and keep the appliance away from children during operation.
- Never leave the appliance unattended when it's on. If you have to leave, make sure to unplug it.
- Never try to carry the appliance from it's power cord.
- Never drop the appliance into the water and never pour water on the appliance.
- Keep the appliance in a place where it's out of the reach of children.
- Always unplug the appliance during cleaning and maintenance
- Contact a certified technician for repairs. Do not attempt to repair it yourself.
- Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.
- Mincers are fed with sinewless, boneless and fatless beef that has been cut into pieces approximately 20 mm x 20 mm x 60 mm. Pushers are pressed with a force of 5N against the meat.
- Accessories shall include instructions for their safe use.
- It shall warn of potential injury from misuse.
- If the appliance is locked, please press the ON/OFF button first, until appliance stop working, then press the Reversal button (REV). The meat locked in cutter housing is untrodden, so the appliance can renew its usual condition.
- Do not attemp to operate the aplliance if the power cord is damaged. Contact a certified technician immediately.
- Never use your fingers to push the meat down the grinder, always use the feeder.
- This appliance is designed for home use only and not suitable for commercial use.
- Before changing the accessories, make sure that the machine is switched off or it is unplugged.

WARNING: The appliance you purchased has been designed for home use only and must not be used for commercial or industrial purposes.

WARNING: Do not use the appliance for more than 5 minutes

consecutively. Leave the appliance to cool for 10 minutes before using again.

II. DESCRIPTIONS

1. Control panel
2. Storage box
3. Body
4. Locking button
5. Tube inlet
6. Food tray
7. Food tube
8. Snake
9. Knife
10. Cutting plate (medium)
11. Cutting plate (coarse)
12. Fixing ring
13. Sausage and hotdog funner
14. Kıbbeh (stuffing) funnel
15. Flange
16. Feeder

III. TECHNICAL SPECIFICATION

Model	: ChefTurco Mega
Voltage	: 220-240V AC
Frequency	: 50/60 Hz
Power	: 700W
Locked power	: 1600W Max.*

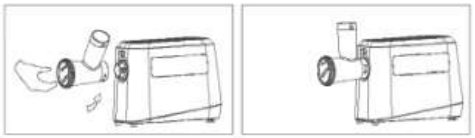
* Tested for 15 minutes; 2 minutes on, 2 minutes off with 300g dough and 200 g carton.

IV. OPERATING THE APPLIANCE

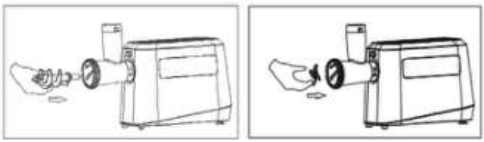
- Read this instruction manual carefully first before operating your meat grinder.
- Take the appliance carefully out of its box. Wipe the appliance with a clean, damp cloth to remove the possible dust.
- Wash all the parts and accessories carefully and dry the appliance with a clean cloth. Be very careful when cleaning the blade since it is extremely sharp.
- Place the appliance in a hard,dry and flat surface.

Preparation for use:

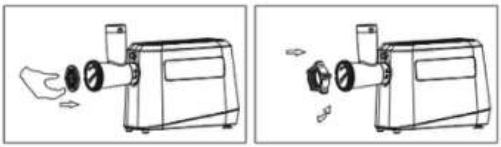
- Press the fasten button, Hold the head and insert it into the inlet(when inserting please pay attention the head must be adjust the appropriate direction until close to and inlet. Then push the locking handle until the vertical position and tube.



- Place the snake into the head, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing.



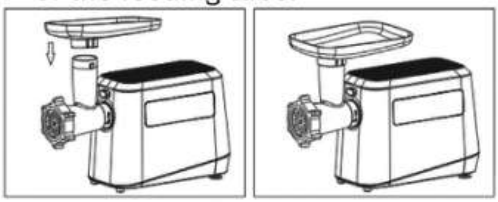
- Place the main blade onto the snake shaft with the knife facing the front. If it is not fitted properly, meat will not be grinded.
- Place the desired cutting plate next to the cutting knife, fitting protrusions in the slot.



- Support or press the center of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring tight with

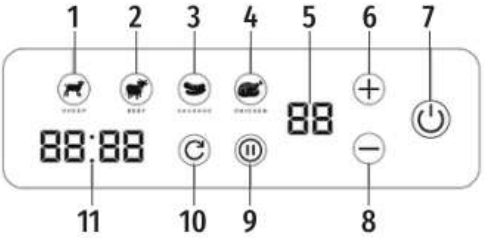
another hand. Do not over tighten.

- Place the removable tray to the top of the feeding tube.



- Plug the appliance to the socket. Your meat grinder is ready for use.

Control Panel:



1. Sheep.
2. Beef.
3. Sausages
4. Chicken.
5. Speed display
6. Speed up
7. On/Off
8. Slow down
9. On/Pause
10. Reverse
11. Time

Suggestions:

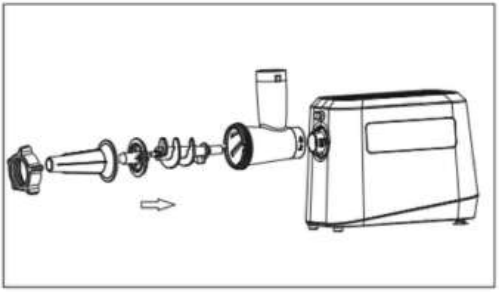
- Segregate the meat from its bones, catilages and nerves before grinding.
- Chop the meat into small pieces and place them over the tray.
- Place a bowl under the grinder cover.
- Plug in the power supply and power on, the main switch "On/Off" on the screen is flashing. After touching the main switch logo "On/Off", it enters the standby state and the screen content is fully displayed.
- In the standby state, touch "+/-" or the speed display to select the exact speed to use. After selecting the speed, click "On/Pause" with the sound of "drip" to start working.
- In the standby state or working state, touch "Reverse" is reverse, the product enters the reverse running state, at this time, "Reverse" will flash circularly, and the time starts to count. During the reverse operation, the "Reverse" light is on, When "Reverse" is touched, the product stops working. When the working state is reversed, the speed cannot be adjusted, and it can only run at the highest speed.
- If any two keys are clicked at the same time in any state, the program will be judged as an unrecognized misoperation, and the display screen will remain in the original state.
- Overload protection: when the power input reached 1600w, the program should be forced to enter the power protection state, the screen timing digit changes to "E1 "and flashing, the machine emits a "beep..." sound to indicate is overloading, the "ON/OFF" button and "ON/PAUSE" button can not work. In this situation, need to press the"REVERSE"to restore, the

program automatically returns the readiness of the device after 5 seconds reversing. If overload situation occurs continuously after the device is restored, the food tube should be removed and cleaned up the inside food.

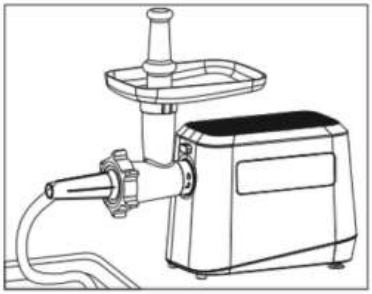
- If "E2" is displayed on the screen, the temperature sensor circuit is short-circuited. Please contact the authorized after-sales service center personnel to repair.
- High temperature protection: When working for a long time to reach temperature protection,, the program will perform over-temperature protection and the device will stop working, Until the NTC detects the temperature of the motor to cool to 60 degrees, the device can be resumed to work again.
- Push the meat inside feeding tube by using the feeder. CAUTION! Never use yout fingers to push the meat inside the grinder for your own safety.

Using the Sausage Funnel:

- By using this accessory you can make all kinds of sausages and soujouks for your taste.
- Grind the meat first and add all different spices and flavors according to your taste.
- Remove the grinder cover.
- Remove the plate and blade.
- First place the flange, then the sausage funnel in front of the spiral driver.
- Put the grinder cover back.



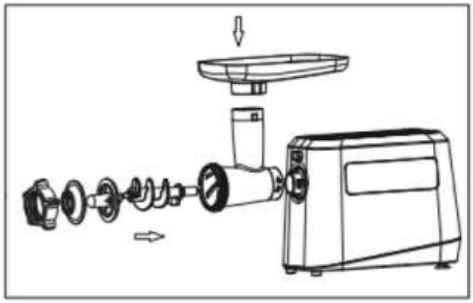
- Your appliance is ready to make tasty sausages and soujouks!



- Before changing the accessories, make sure that the machine is switched off or it is unplugged.

Using the Meat Balls (Stuffing) Funnel:

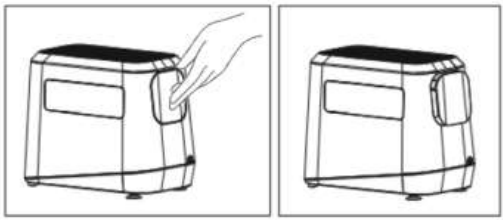
- By using this accessory you can make all kinds of stuffed meatballs for your taste.
- Grind the meat first and add all different spices and flavors according to your taste.



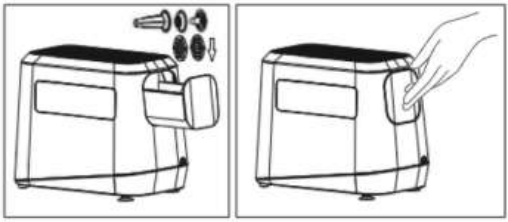
- Remove the grinder cover
- Remove the plate and blade.
- First place the flange, then the stuffing funnel in front of the spiral driver.
- Put the grinder cover back.
- Your appliance is ready to make tasty stuffed meatballs!
- Before changing the accessories, make sure that the machine is switched off or it is unplugged.

Storage Box:

- Press the cover of the storage box inward with your hand from the rear, the storage box will recede, and the storage box will pop out after you release your hand.



- After pulling out the storage box, you can put accessories, such as 11, 12,14,15 etc... Close the storage box and push it in with your hand. When you push it in to the end, release your hand and the storage box will lock.



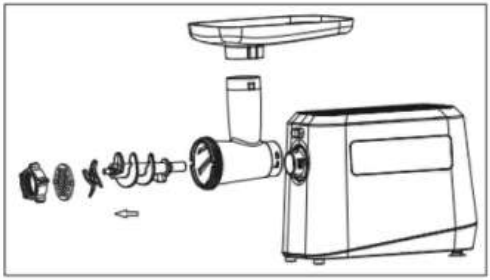
Safeguarding System:

- This appliance is equipped with a thermostat system. This system will automatically cut off the power supply to the appliance in case of overheating.
- If you appliance suddenly stops running, Press the unlock button to remove the T-tube and turn off the appliance. Pull the mains plug out of the socket. Let the appliance cool down for 60 minutes.Plug it in. Switch the appliance on again.
- Please contact your after-sales service center if the thermostat system is activated too often. Do not replace it by yourself to avoid danger.

CAUTION: In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a time switch.

V. CLEANING AND MAINTENANCE

- Always turn off the appliance before cleaning or maintenance.
- Always unplug the appliance.
- Remove the feeder first, then the tray and grinder cover. Detach the blade, plate, and the spiral driver.



- Wash all the parts with soapy water and dry them with a clean cloth.

Rinse them with clear hot water and dry them immediately.

- The plate and blade should be kept greased with vegetable oil. After washing them, always grease them.
- Never put the main body or the power cord into the water nor pour water on them!
- Wipe the outside of the appliance with a soapy, damp cloth and always dry with a clean cloth.
- Do not use chemical substances to clean your meat grinder.
- We advise you to lubricate the cutter unit and the grinding discs with some vegetable oil.
- Always keep the accessories in the accessories holder and the cord in it's housing.
- Store the appliance out of the reach of children.
- 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

AEEE

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.