



Italy Design

Інструкція з експлуатації
Инструкция по эксплуатации
Instruction manual



MG-268



М'ЯСОРУБКА

МЯСОРУБКА

MEAT GRINDER



info@magio.ua
support@magio.ua
partnership@magio.ua



+38 (096) 00-00-786
+38 (093) 00-00-786



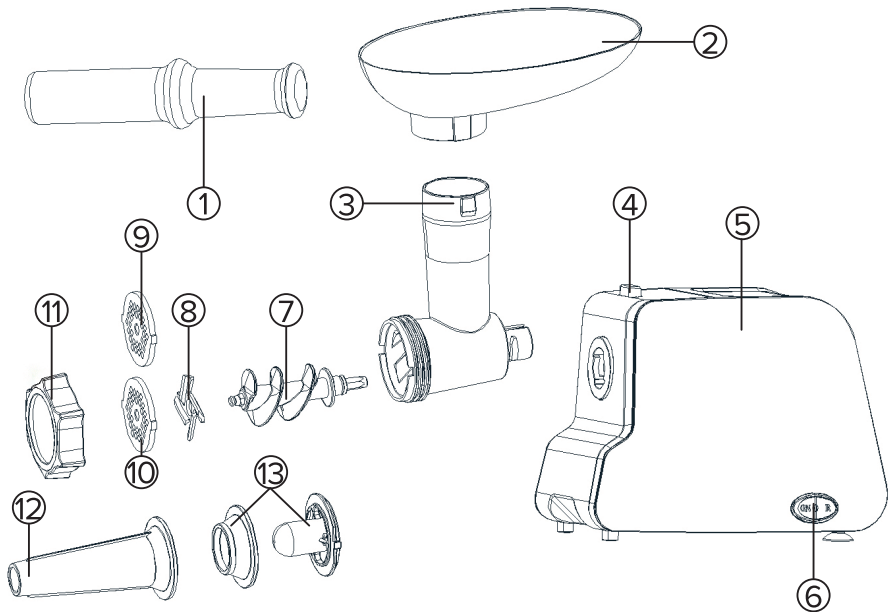
www.magio.ua
www.instagram.com/magio.ua
www.facebook.com/Magio
www.youtube.com/c/Magio_ua



UA : ЗМІСТ
RU : СОДЕРЖАНИЕ
EN : CONTENT

UA	Схема та опис	3
	Заходи безпеки та застереження	4
	Розпаковування	8
	Перед першим використанням	8
	Складання	8
	Приготування фаршу	10
	Функція «Реверс»	10
	Приготування кеббе	11
	Приготування ковбас	12
	Демонтаж, чищення та догляд	13
Зберігання	14	
Технічні характеристики	14	
Дані маркування	15	
RU	Схема и описание	3
	Меры безопасности и предостережения	16
	Распаковка	19
	Перед первым использованием	19
	Сборка	19
	Приготовление фарша	20
	Функция «Реверс»	21
	Приготовление кеббе	21
	Приготовление колбас	22
	Демонтаж, чистка и уход	23
Хранение	24	
Технические характеристики	24	
Данные маркировки	25	
EN	Draft and description	3
	Safety precautions and warning	26
	Unpacking	28
	Before first use	28
	Assembling	28
	Meat processing	29
	«Reverse» function	30
	Making kebbe	30
	Making sausages	31
	Disassembling, cleaning and maintenance	32
Storage	33	
Technical specifications	33	
Marking	34	

UA : СХЕМА ТА ОПИС
RU : СХЕМА И ОПИСАНИЕ
EN : DRAFT AND DESCRIPTION



UA

1. Штовхач
2. Знімний лоток
3. Корпус головки м'ясорубки
4. Кнопка-фіксатор
5. Корпус м'ясорубки
6. Перемикач ввімкнення / вимкнення / реверс «ON/O/R»

7. Шнек
8. Хрестоподібний ніж
9. Решітка (дрібна)
10. Решітка (середня)
11. Кільцева гайка
12. Насадка для ковбас
13. Насадка для «кеббе»

RU

1. Толкатель
2. Съёмный лоток
3. Корпус головки мясорубки
4. Кнопка-фиксатор
5. Корпус мясорубки
6. Переключатель включения / выключения / реверс «ON/O/R»

7. Шнек
8. Крестообразный нож
9. Решётка (мелкая)
10. Решётка (средняя)
11. Кольцевая гайка
12. Насадка для колбас
13. Насадка «кеббе»

EN

1. Pusher
2. Removable tray
3. Meat grinder head body
4. Lock button
5. Meat grinder body
6. «On / Off / Reverse» switch (ON/O/R)

7. Screw
8. Crossed blade
9. Cutting plate (fine)
10. Cutting plate (medium)
11. Ring nut
12. Sausage filling attachment
13. Kebbe attachment

Шановний покупець, колектив компанії «Magio» дякує Вам за зроблений вибір на користь продукції нашої марки і гарантує високу якість роботи придбаного Вами приладу при умові дотримання правил інструкції з експлуатації.

Заходи безпеки та застереження

Перед використанням приладу уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації та зберігайте її протягом всього терміну експлуатації.

Використовуйте прилад тільки за його прямим призначенням, як викладено у цьому керівництві. Неправильне використання приладу може привести до його ламання, завдання шкоди користувачеві або його майну.

- Прилад призначений для використання тільки в побутових цілях.

- Прилад не призначений для промислового та комерційного застосування, а також для використання:

- у кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих приміщеннях;

- у фермерських будинках;

- клієнтами у готелях, мотелях, пансіонатах та інших схожих місцях проживання.

- Використовуйте прилад тільки у приміщенні.

- Не торкайтеся корпусу приладу, мережевого шнура і вилки мережевого шнура мокрими руками.

- Уникайте потрапляння води або будь-якої рідини на електроприлад, шнур живлення та вилку.

- Не занурюйте корпус приладу у воду або будь-які інші рідини.

- У разі падіння приладу у воду, негайно від'єднайте його від мережі. При цьому в жодному разі не занурюйте руки у воду. Перш ніж надалі використовувати прилад, необхідно його перевірити кваліфікованим спеціалістом.

- Температура в приміщеннях, де використовується

ся прилад, повинна бути в діапазоні від +5 °С до +40 °С.

- Перш ніж увімкнути прилад в електромережу, переконайтеся в тому, що напруга, яка зазначена на приладі, відповідає напрузі в електромережі вашого будинку.
- Виробник не несе ніякої відповідальності у випадку, якщо норма безпеки напруги живлення не дотримується.
- Слідкуйте, щоб шнур живлення не торкався гострих країв та гарячих поверхонь.
- Забороняється розтягувати, згинати або нарощувати шнур живлення, це може призвести до його зламу.
- Під час роботи приладу шнур живлення повинен бути розмотаний на всю довжину.
- У разі пошкодження шнура живлення його заміну повинен проводити спеціаліст.
- Відключайте електроприлад від електромережі, якщо довго ним не користуєтеся або перед чисткою. Вимикаючи прилад з електричної мережі, не тягніть за мережевий шнур, а беріться за вилку мережевого шнура.
- Забороняється використовувати прилад за наявності пошкоджень мережевої вилки або мережевого шнура, якщо прилад працює з перебоями, а також після падіння приладу.
- Прилад слід використовувати та зберігати на широких, непохитних та рівних поверхнях.
- Користувач не повинен залишати без нагляду ввімкнений в мережу прилад.
- Робіть регулярне чищення приладу.
- Не залишайте дітей без нагляду поряд з електроприладами.
- Цей прилад не призначений для користування особами (а також малолітнім дітям) зі зменшеними фізичними або розумовими психічними можливо-

стями чи з браком досвіду та знань, за винятком безпосередньої присутності уповноваженого наглядового персоналу або особи, відповідальної за їхню безпеку, що надають необхідні інструкції щодо користування приладом.

- Цей прилад можуть використовувати діти у віці від 8 років і старше, якщо вони перебувають під наглядом або їх проінструктовано про безпечне користування приладом і розуміють можливі небезпеки.
- Прилад можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями якщо вони перебувають під наглядом або їх проінструктовано про безпечне користування приладом і розуміють можливі небезпеки. Діти не повинні грати з приладом. Чищення й обслуговування можливе для дітей старше 8 років під наглядом. Прилад та його шнур потрібно тримати недосяжним для дітей менше 8 років.



Увага! Не дозволяйте дітям гратися з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. Небезпека задусення!

- Використовуйте виключно ті аксесуари, які рекомендовані виробником.
- Бережіть прилад від падінь та ударів.
- Забороняється самостійно ремонтувати прилад. Не розбирайте прилад самостійно, при виникненні будь-яких несправностей, а також після падіння приладу вимкніть прилад з електричної розетки та зверніться до найближчого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні та на сайті www.magio.ua
- Для захисту навколишнього середовища після закінчення терміну служби приладу не викидайте його разом з побутовими відходами, передайте

те прилад у спеціалізований пункт для подальшої утилізації.

- Пристрій має транспортуватися тільки у фабричному пакуванні.
- Завжди вимикайте пристрій від мережі живлення, якщо він залишається без нагляду, а також перед складанням та розбиранням чи чищенням.
- Не занурюйте моторну частину приладу у воду, або будь-які інші рідини.
- Перед складанням і встановленням насадок переконайтеся, що прилад не підключений до електромережі.
- Не кладіть прилад в посудомийну машину.
- Забороняється включати пристрій без встановленої насадки та без продуктів для перероблення.
- Вимикайте пристрій від електромережі перед зняттям насадки.
- Перед використанням пристрою ретельно промийте всі знімні деталі та місткості ємності, які будуть контактувати з продуктами.
- Не перевантажуйте лоток м'ясорубки продуктами.
- Перш ніж почати користуватися пристроєм переконайтеся в тому, що всі деталі встановлені правильно.
- Не проштовхуйте продукти з надмірним зусиллям.
- Вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед зміною аксесуарів або коли наближаєтесь до рухомих частин.
- Коли пристрій працює, ніколи не занурюйте у горловину знімного робочого блоку пальці та інші предмети, окрім штовхача.



М'ясорубка не призначена для подрібнення горіхів, харчових продуктів з твердими волокнами (наприклад, імбиру або хрину), перероблення м'яса з кістками, а також м'яса з надлишками жиру.



Тримайте прилад сухим.



Перед складанням і встановленням насадок переконайтеся, що прилад не підключений до електромережі.



Тривалість безперервної роботи не має перевищувати 3 хвилин. Між робочими циклами робіть перерву не менше 10 хвилин.



При використанні насадки для кеббе не встановлюйте решітки та хрестоподібний ніж.

Розпакування

Після транспортування або зберігання приладу при зниженій температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше трьох годин.

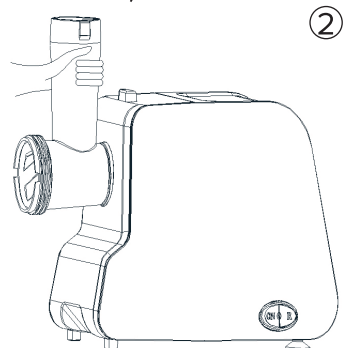
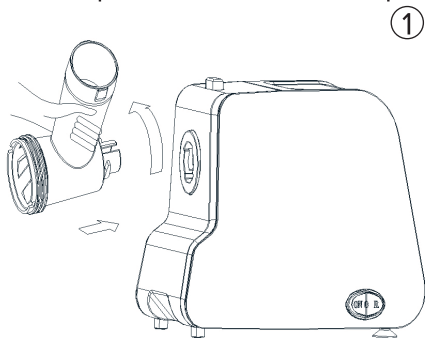
1. Перевірте цілісність приладу, за наявності пошкоджень не користуйтеся приладом.
2. Видаліть будь-які наклейки та пакувальні матеріали, що заважають роботі приладу.

Перед першим використанням

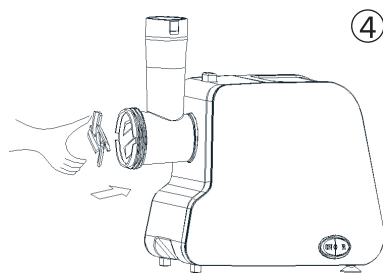
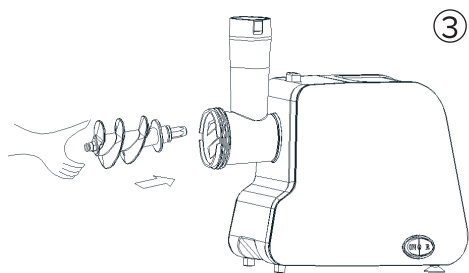
1. Промийте знімні частини приладу теплою водою з мийним засобом та просушіть їх.
2. Переконайтесь, що перемикач знаходиться у положенні «0» (вимкнено).

Складання

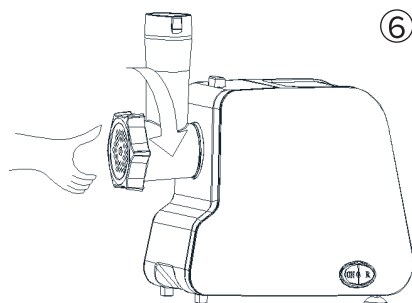
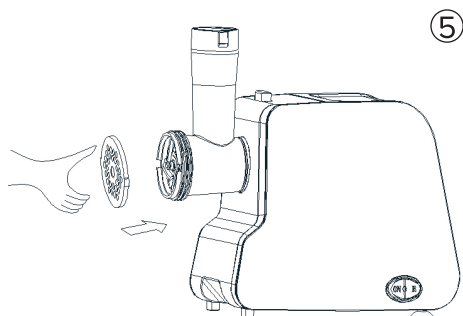
1. Вставте головку (3) в місце установки головки, поверніть вліво до фіксації (мал. 1, 2).



2. Встановіть шнек (7) в головку, довгим кінцем вперед, і поверніть, доки гвинт не вставиться у двигун (мал. 3).
3. Встановіть хрестоподібний ніж (8) на шнек лезом вперед (мал. 4). Якщо ніж не встановлений належним чином, м'ясо не буде перемелюватися.



4. Оберіть потрібну решітку (9,10), встановіть її поряд з ножом та закріпіть. Виступи решітки мають збігатися з виїмками головки (мал. 5).
5. Підтримуючи центр решітки одним пальцем, іншою рукою міцно закрутіть кільцеву гайку (11) (мал. 6). Не перетягуйте.



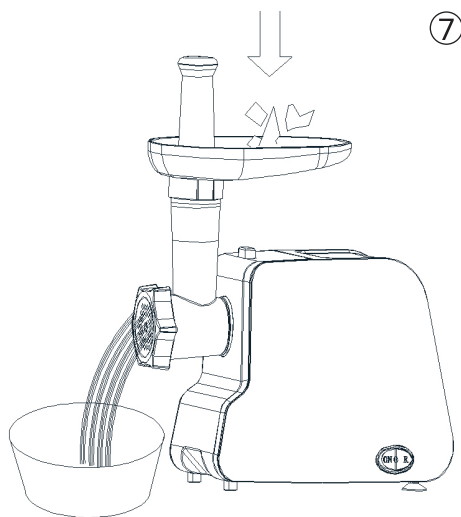
6. Встановіть лоток (2) на вертикальну частину головки та зафіксуйте його.
7. Поставте м'ясорубку на рівну стійку поверхню.



Не закривайте вентиляційні отвори на корпусі приладу під час роботи та не ставте його на м'яку поверхню, це може призвести до перегрівання мотора.

Приготування фаршу

1. Підготуйте м'ясо для подрібнення. Видаліть кісточки, сухожилля, тверді хрящі.
2. Розріжте м'ясо на невеликі шматки (приблизно 2х2х6 см), щоб вони вільно проходили в горловину робочого лотку.
3. Покладіть шматки м'яса в лоток.
4. Поставте під робочий блок м'ясорубки посуд для фаршу.
5. Під'єднайте м'ясорубку до електромережі та увімкніть її, перевівши перемикач (6) у положення «ON» (увімкнено).
6. Пропустіть м'ясо через м'ясорубку, поступово проштовхуючи штовхачем (1) (мал. 7).
7. Після закінчення роботи, вимкніть прилад, перевівши перемикач у положення «0» (вимкнено) і від'єднайте його від електромережі.



⚠ Заморожене м'ясо необхідно повністю розморожувати.

⚠ Сухофрукти та коріння попередньо розмочуйте.

⚠ Для проштовхування продуктів використовуйте лише штовхач. Ніколи не проштовхуйте продукти руками чи сторонніми предметами.

⚠ Не подрібнюйте в м'ясорубці імбир та інші продукти, що мають жорсткі волокна.

Функція «Реверс»

Ця функція використовується при ускладненні роботи м'ясорубки, щоб видалити застряглі частинки продуктів.

- Якщо під час роботи м'ясорубки продукти застрягли:
1. Вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач у положення «0» (вимкнено). Не від'єднуйте її від електромережі.
 2. Дочекайтеся поки зупиняться всі обертові частини (приблизно 1 хвилину).
 3. Увімкніть функцію зворотного ходу, натиснувши кнопку «R» (реверс). Шнек буде обертатися у зворотному напрямку, очищаючись від застряглих продуктів, які перешкоджають роботі м'ясорубки.
 4. Після усунення застряглих продуктів можна продовжити роботу.



Перш ніж перемикнути м'ясорубку з режиму «ON» (увімкнено) в режим «R» (реверс) і назад, вимкніть її та дочекайтеся повної зупинки всіх рухомих частин (приблизно 1 хвилину).

Приготування кеббе

Для начинки:

- Баранина 100 г
- Оливкова олія 1 ст. л.
- Цибуля (дрібно поріzana) 1 ст.л.
- Борошно 1 ст. л.
- Спеції та сіль на смак

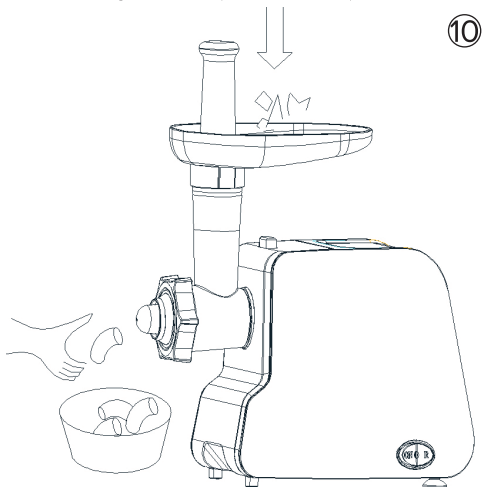
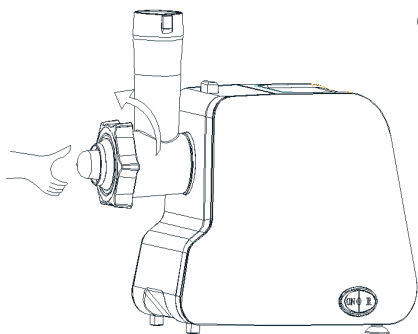
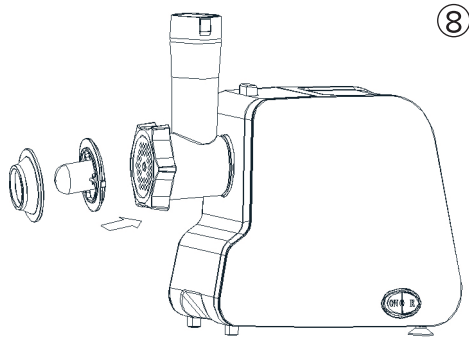
1. Прокрутіть баранину через м'ясорубку один або два рази.
2. Обсмажте цибулю до золотистого кольору, додайте фарш, спеції, сіль, борошно.

Для оболонки:

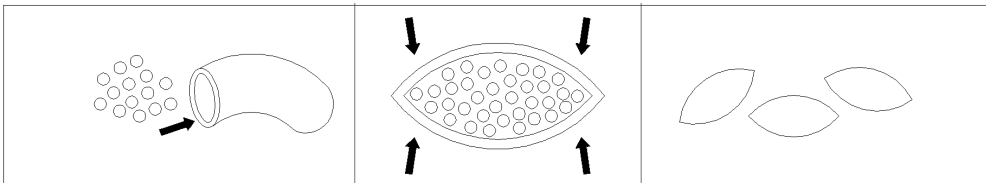
- Нежирне м'ясо 450 г
- Борошно 1 ст. л.
- Мускатний горіх (мелений) 1 шт
- Спеції на смак

1. Тричі подрібніть м'ясо та змішайте всі інгредієнти у мисці. Для кращої консистенції та смаку використовуйте більше м'яса та менше борошна.

2. Суміш подрібнити тричі.
3. Зніміть решітку та ніж, виконавши пункти 5-3 у зворотному порядку.
4. Встановіть насадку для кеббе (13). Виступи насадки мають збігатися з виїмками головки (мал.8).
5. Закрутіть кільцеву гайку (мал. 9). Не перетягуйте.
6. Зробіть оболонку у вигляді трубки (мал. 10).

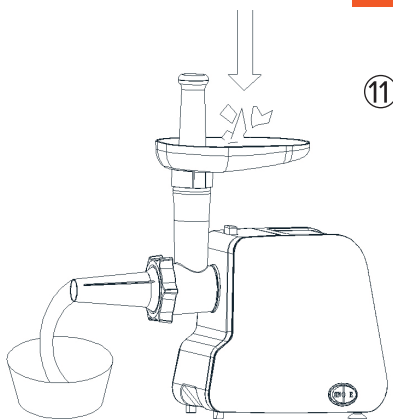
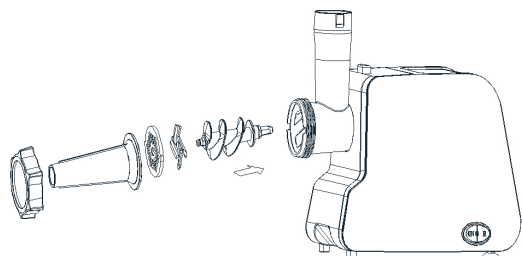


7. Сформуйте кеббе, як показано на малюнку нижче та обсмажте у фритюрі.



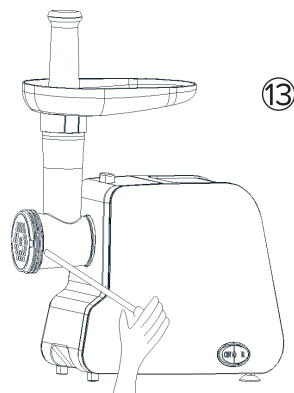
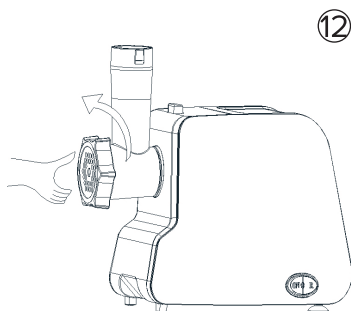
Приготування ковбас

1. Зберіть м'ясорубку, встановивши насадку для приготування ковбас (12) (мал. 11).
2. Складіть інгредієнти в лоток. Обережно проштовхуйте м'ясо за допомогою штовхача.
3. Використовуйте для приготування ковбасок натуральну оболонку, попередньо помістивши її у посудину з теплою водою на 10 хвилин.




Демонтаж, чищення та догляд


1. Після закінчення роботи, вимкніть прилад, натиснувши кнопку, перевівши перемикач у положення «0» (вимкнено), дочекайтеся повної зупинки всіх рухомих частин і від'єднайте його від електромережі.
2. Розберіть прилад, відповідно до мал. 6-1 у зворотному порядку.
3. Якщо складно зняти кільцеву гайку, використовуйте інструменти (мал. 12).
4. Для того, щоб легше зняти решітку вставте викрутку між нею та головкою, підчепіть решітку (мал. 13).





5. Вийміть шнек зі знімного робочого блоку м'ясорубки та видаліть залишки продуктів.
6. Вимийте всі деталі, що контактували з продуктами, в теплій воді з нейтральним мийним засобом, ополосніть і ретельно просушіть.
7. Протріть корпус м'ясорубки злегка вологою тканиною, після чого протріть його насухо.


8. Чисті та висушені решітки для рубки та хресто-подібний ніж протріть серветкою, змоченою в рослинній олії, так вони будуть захищені від окислення.

 Дочекайтеся зупинки рухомих частин м'ясорубки і тільки після цього розбирайте пристрій.

 Не поміщайте деталі та насадки м'ясорубки в посудомийну машину.

 Не використовуйте для чищення пристрою жорстких губок, абразивних засобів чи агресивних рідин для чищення, таких як спирт, бензин чи ацетон.

 Забороняється занурювати корпус приладу у будь-які рідини, промивати його під струменем води або поміщати у посудомийну машину.

 Різальні кромки ножів дуже гострі та можуть становити небезпеку. Поводьтеся з ними вкрай обережно.

Зберігання

1. Відключіть пристрій від мережі.
2. Перш ніж забрати пристрій на тривале зберігання, очистіть його та ретельно просушіть.
3. Змотайте шнур живлення.
4. Зберігайте пристрій у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей і людей з обмеженими можливостями.

Технічні характеристики

Електроживлення: 220-240 В ~ 50-60 Гц

Номінальна потужність: 300 Вт

Максимальна потужність: 2000 Вт

Клас захисту від ураження електричним струмом: II

Термін придатності необмежений до початку використання.

Строк служби складає 3 роки з дня продажу.

Не містить шкідливих речовин.

Умови зберігання: не потребує спеціальних умов зберігання.

Більше інформації: www.magio.ua

Запитання, що пов'язані з використанням продукції

MAGIO: support@magio.ua

Виробник зберігає за собою право змінювати дизайн і технічні характеристики, комплектацію, кольорну гаму товару, гарантійний період і т.п. без попереднього повідомлення.



Примітка:

» Внаслідок постійного процесу внесення змін і поліпшень, між інструкцією і виробом можуть спостерігатися деякі відмінності. Виробник сподівається, що користувач зверне на це увагу.

Дані маркування



Національний знак оцінки відповідності технічним регламентам.



Знак відповідності технічним регламентам Митного Союзу.



Знак відповідності вимогам Європейського Союзу.

RoHS

Знак відповідності вимогам Директиви RoHS, прийнятою ЄС. Директива 2002/95/EC, що обмежує вміст шкідливих речовин.



Знак класу захисту від ураження електричним струмом.



Знак «Не викидати у смітник».


Уважаемый покупатель, коллектив компании «Magio» благодарит Вас за сделанный выбор в пользу продукции нашей марки и гарантирует высокое качество работы приобретенного Вами прибора при соблюдении правил его эксплуатации.

Меры безопасности и предостережения

Перед использованием прибора внимательно прочитайте эту инструкцию по эксплуатации и храните ее в течение всего срока эксплуатации. Используйте прибор только по его прямому назначению, как указано в этом руководстве. Неправильное использование прибора может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.


- Прибор предназначен для использования только в бытовых целях.
- Прибор не предназначен для промышленного и коммерческого применения, а также для использования:
 - в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других производственных помещениях;
 - в фермерских домах;
 - клиентами в гостиницах, мотелях, пансионатах и других подобных местах проживания.
- Используйте прибор только в помещении.
- Не прикасайтесь к корпусу прибора, сетевому шнуру и вилке сетевого шнура мокрыми руками.
- Избегайте попадания воды или любой жидкости на электроприбор, шнур питания и вилку.
- Не погружайте корпус прибора в воду или любые другие жидкости.
- В случае падения прибора в воду, немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду. Прежде чем в дальнейшем использовать прибор, необходимо его проверить квалифицированным специалистом.
- Температура в помещениях, где используется прибор, должна быть в диапазоне от +5 °С до +40 °С.
- Прежде чем включить прибор в электросеть убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению в электросети вашего дома.
- Производитель не несет никакой ответственности в случаях, если норма безопасности напряжения питания не соблюдается.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых краев и горячих поверхностей.


- Запрещается растягивать, сгибать или наращивать шнур питания, это может привести к его излому.
- Во время работы прибора шнур питания должен быть размотанный на всю длину.
- В случае повреждения шнура питания его замену должен проводить специалист.
- Отключайте электроприбор от электросети, если долго им не пользуетесь или перед чисткой. Выключая прибор из сети, не тяните за сетевой шнур, а беритесь за вилку сетевого шнура.
- Запрещается использовать прибор при наличии поврежденных сетевой вилки или сетевого шнура, если прибор работает с перебоями, а также после падения прибора.
- Всегда устанавливайте прибор на ровную, сухую и устойчивую поверхность.
- Пользователь не должен оставлять без присмотра включенный в сеть прибор.
- Делайте регулярно чистку прибора.
- Не оставляйте детей без присмотра рядом с электроприборами.
- Этот прибор не предназначен для использования лицами (а также малолетними детьми) с уменьшенными физическими или умственными психическими возможностями или с недостатком опыта и знаний, за исключением непосредственного присутствия уполномоченного надзорного персонала или лица, ответственного за их безопасность, предоставляющих необходимые инструкции по использованию прибора.
- Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под наблюдением, понимают возможные опасности и их проинструктировано о безопасном пользовании прибором. Прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, если они находятся под наблюдением или их проинструктировано о безопасном использовании прибора.
- Дети не должны играть с прибором. Чистка и обслуживание возможна детьми старше 8 лет под присмотром. Прибор и его шнур нужно держать недосягаемыми для детей менее 8 лет.


 **Внимание!** Не позволяйте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой. Опасность удушья!


- Используйте только те аксессуары, которые рекомендованы производителем.
- Берегите прибор от падений и ударов.


- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении каких-либо неисправностей, а также после падения прибора выключите прибор из розетки и обратитесь в ближайший (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте www.magio.ua
- Для защиты окружающей среды после окончания срока службы прибора не выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами, передайте прибор в специализированный пункт для дальнейшей утилизации.
- Устройство должно транспортироваться только в фабричной упаковке.
- Всегда выключайте прибор от сети питания, если он остается без присмотра, а также перед сборкой и разборкой или чисткой.
- Не помещайте прибор в посудомоечную машину.
- Запрещается включать устройство без установленной насадки и без продуктов для переработки.
- Выключайте устройство от электросети перед снятием насадки.
- Перед использованием устройства тщательно промойте все съемные детали и емкости, которые будут контактировать с продуктами.
- Не перегружайте лоток мясорубки продуктами.
- Прежде чем начать пользоваться устройством, убедитесь в том, что все детали установлено правильно.
- Не проталкивайте продукты с чрезмерным усилием.
- Выключайте прибор и отключайте его от электросети перед сменой аксессуаров или когда приближаетесь к движущимся частям.
- Когда устройство работает, запрещается погружать в горловину съемного рабочего блока пальцы и другие предметы, кроме толкателя.

 Мясорубка не предназначена для измельчения орехов, пищевых продуктов с твердыми волокнами (например, имбиря или хрена), переработки мяса с костями, а также мяса с излишками жира.

 Держите прибор сухим.

 Перед сборкой и установкой насадок убедитесь, что прибор не подключен к электросети.

 Продолжительность непрерывной работы не должна превышать 3 минут. Между рабочими циклами делайте перерыв не менее 10 минут.

 Не устанавливайте нож и решетку при использовании насадки для кеббе.

Распаковка

После транспортировки или хранения прибора при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трех часов.

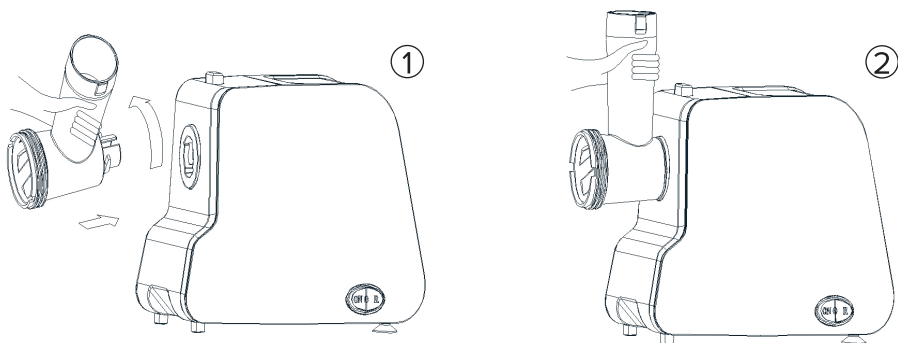
1. Проверьте целостность прибора, при наличии повреждений не пользуйтесь прибором.
2. Удалите наклейки и упаковочные материалы мешающие работе прибора

Перед первым использованием

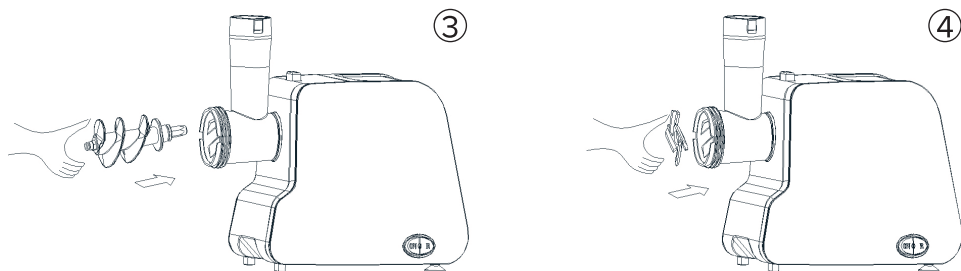
1. Промойте все съемные части теплой водой с моющим средством и просушите их.
2. Убедитесь, что переключатель находится в положении «0» (выключено).

Сборка

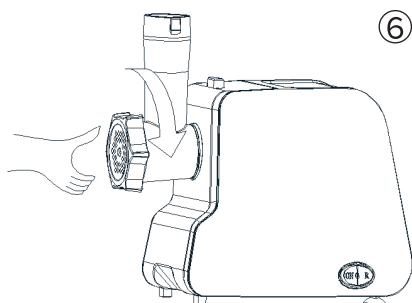
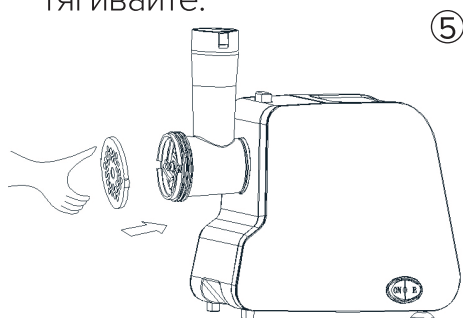
1. Вставьте головку в место установки головки, поверните влево до фиксации (рис. 1,2).




2. Установите шнек (7) в головку длинным концом вперед и поверните, пока винт не вставится в двигатель (рис. 3).
3. Установите крестовидный нож (8) на шнек лезвием вперед (рис. 4). Если нож не установлен правильно, мясо не будет перемалываться.



4. Выберите нужную решетку (9,10), установите рядом с ножом и закрепите. Выступы решетки должны совпадать с выемками головки (рис.5).
5. Поддерживая центр решетки одним пальцем, другой рукой крепко закрутите кольцевую гайку (11) (рис.6). Не перетягивайте.

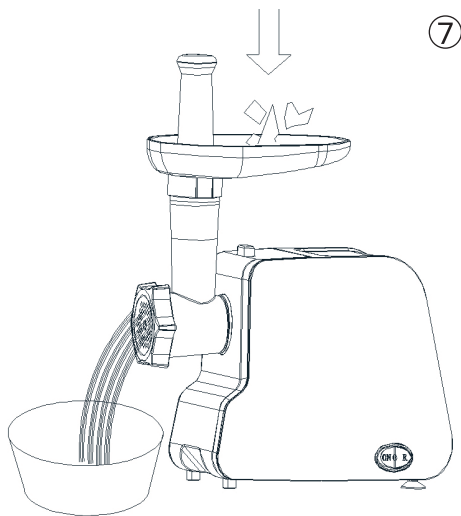






6. Установите лоток (2) на вертикальную часть головки и зафиксируйте его.
7. Поставьте мясорубку на ровную устойчивую поверхность.

 Не закрывайте вентиляционное отверстие на корпусе прибора во время работы и не ставьте его на мягкую поверхность, это может привести к перегреву мотора.

Приготовление фарша

1. Подготовьте мясо для измельчения. Удалите кости, сухожилия, твердые хрящи.
2. Разрежьте мясо на небольшие куски (около 2x2x6 см), чтобы они свободно проходили в горловину рабочего блока.
3. Положите куски мяса в лоток.
4. Поставьте под рабочий блок мясорубки посуду для фарша.
5. Подключите мясорубку к электросети и включите её, переведя переключатель (6) в положение «ON» (включено).
6. Пропустите мясо через мясорубку, постепенно проталкивая толкателем (1) (рис.7).
7. После окончания работы, выключите прибор, переведя переключатель в положение «0» (выключено) и отключите его от электросети.




-  Замороженное мясо необходимо полностью размораживать.
-  Сухофрукты и корни предварительно размачивайте.
-  Для проталкивания продуктов используйте только толкатель. Никогда не проталкивайте продукты руками или посторонними предметами.
-  Не перерабатывайте в мясорубке имбирь и другие продукты, имеющие жесткие волокна.

Функция «Реверс»

Эта функция используется при осложнении работы мясорубки, чтобы удалить застрявшие продукты. Если во время работы мясорубки продукты застряли:

1. Выключите мясорубку установив переключатель в положение «0» (выключено). Не отключайте её от электросети.
2. Дождитесь пока остановятся все вращающиеся части (примерно 1 минуту).
3. Включите функцию обратного хода, переведя переключатель в положение «R» (реверс). Шнек будет вращаться в обратном направлении, очищаясь от застрявших продуктов, которые препятствуют работе мясорубки.
4. После устранения застрявших продуктов можно продолжить работу.

-  Прежде чем переключить мясорубку из режима «ON» в режим «R» и обратно, выключите её и убедитесь в полной остановке всех движущихся частей мясорубки (около 1 минуты).

Приготовление кеббе

Для начинки:

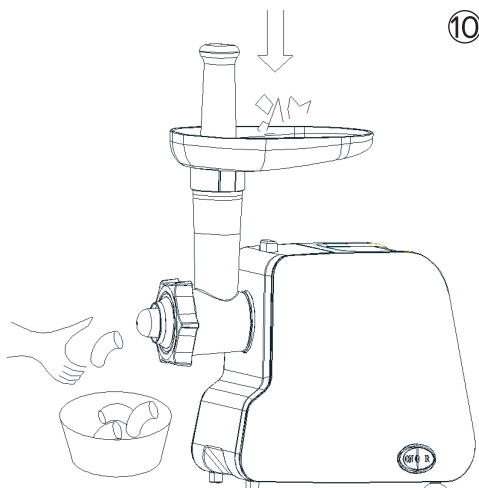
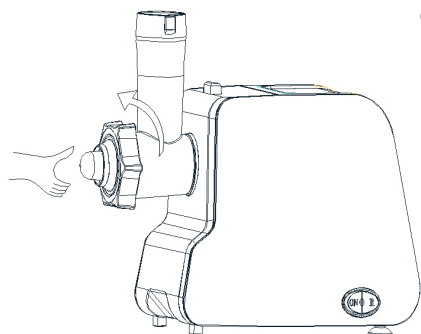
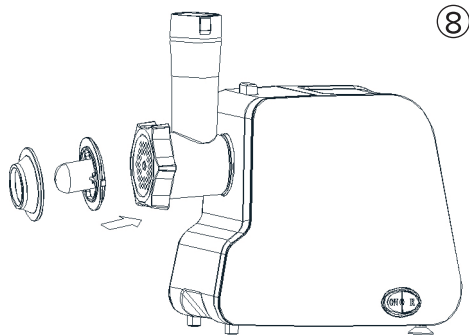
- Баранина 100 г
- Оливковое масло 1 ст. л.
- Лук (мелко порезанный) 1 ст.л.
- Мука 1 ст. л.
- Специи и соль по вкусу

1. Прокрутите баранину через мясорубку один или два раза.
2. Обжарьте лук до золотистого цвета, добавьте фарш, специи, соль, муку.

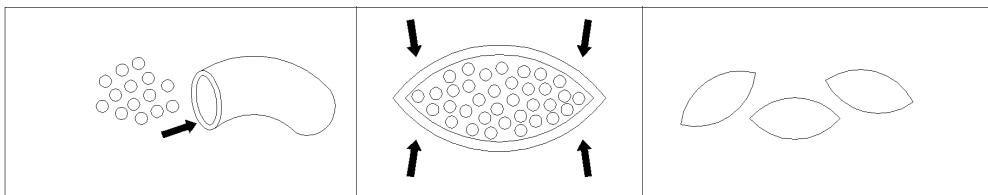
Для оболочки:

- Нежирное мясо 450 г
- Мука 1 ст. л.
- Мускатный орех (молотый) 1 шт
- Специи по вкусу

1. Трижды измельчите мясо и смешайте все ингредиенты в миске. Для лучшей консистенции и вкуса используйте больше мяса и меньше муки.
2. Смесь измельчить трижды.
3. Снимите решетку и нож, выполнив пункты 5-3 в обратном порядке.
4. Установите насадку для кеббе (13). Выступы насадки должны совпадать с выемками головки (рис.8).
5. Закрутите кольцевую гайку (рис.9). Не перетягивайте.
6. Сделайте оболочку в виде трубки (рис. 10)

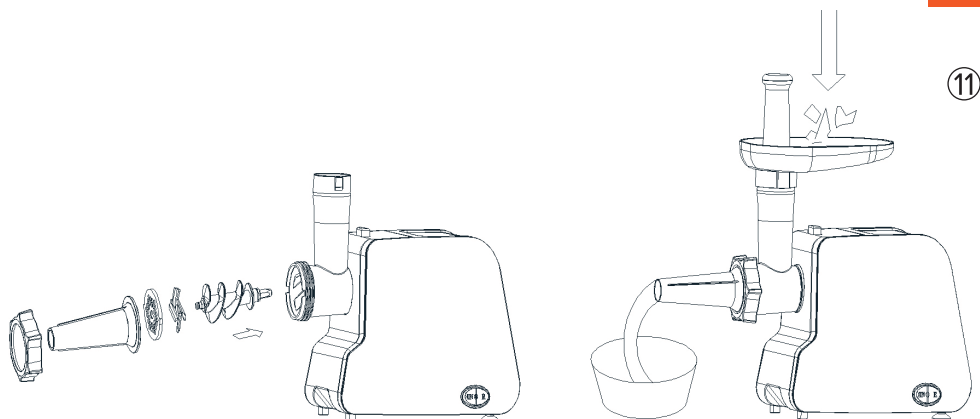


7. Сформируйте кеббе, как показано на рисунке ниже и обжарьте во фритюре.



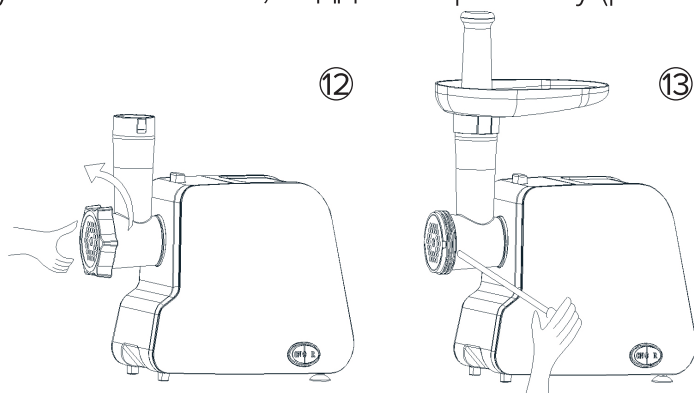
Приготовление колбас

1. Соберите мясорубку, установив насадку для приготовления колбас (12) (рис. 11).
2. Сложите ингредиенты в лоток. Осторожно протолкните мясо в головку с помощью толкателя.
3. Используйте для приготовления колбасок натуральную оболочку, предварительно поместив её в сосуд с тёплой водой на 10 минут.



Демонтаж, чистка и уход


1. После окончания работы, выключите прибор, переведя переключатель в положение «0» (выключено), дождитесь полной остановки всех движущихся частей и отключите его от электросети.
2. Разберите прибор, следуя рисункам 6-1 в обратном порядке.
3. Если сложно снять кольцевую гайку, используйте инструменты (рис. 12).
4. Для того чтобы легче снять решетку, вставьте отвертку между ней и головкой, подденьте решетку (рис. 13).





5. Извлеките шнек со съемного рабочего блока мясорубки, и удалите остатки продуктов.
6. Вымойте детали, контактирующие с продуктами, в тёплой воде с нейтральным моющим средством, ополосните и тщательно просушите.
7. Протрите корпус мясорубки слегка влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
8. Чистые и высушенные решётки для рубки и крестообразный нож протрите салфеткой, пропитанной растительным маслом, так они будут защищены от окисления.

 Дождитесь остановки движущихся частей мясорубки и только после этого разбирать устройство.

 Не помещайте детали и насадки мясорубки в посудомоечную машину.

 Не используйте для чистки прибора жесткие губки, абразивные чистящие средства или агрессивные жидкости, такие как спирт, бензин или ацетон.

 Запрещается погружать корпус прибора в любые жидкости, промывать его под струёй воды или помещать в посудомоечную машину.

 Режущие кромки ножей очень острые и могут представлять опасность. Обращайтесь с ними крайне осторожно.

Хранение

1. Отключите устройство от сети.
2. Перед тем как убрать устройство на хранение, выполните чистку устройства и тщательно его просушите.
3. Смотайте шнур питания.
4. Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

Технические характеристики

Электропитание: 220-240 В ~ 50-60 Гц

Номинальная мощность: 300 Вт

Максимальная мощность: 2000 Вт

Класс защиты от поражения электрическим током: II

Срок годности неограничен до начала использования.

Срок службы составляет 3 года с дня продажи.

Не содержит вредных веществ.

Условия хранения: не требует специальных условий хранения.

Больше информации: www.magio.ua

По вопросам касательно использования продукции MAGIO: support@magio.ua

Производитель оставляет за собой право изменять дизайн и технические характеристики, комплектацию, цветовую гамму товара, гарантийный период и т.п. без предварительного уведомления.

Примечание:

» Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений, между инструкцией и устройством могут наблюдаться некоторые различия. Производитель надеется, что пользователь обратит на это внимание.

Данные маркировки



Национальный знак соответствия техническим регламентам.



Знак соответствия техническим регламентам Таможенного Союза.



Знак соответствия Директивам Европейского Союза.

RoHS

Знак соответствия требованиям Директивы RoHS, принятой ЕС. Директива 2002/95/ЕС, ограничивающая содержание вредных веществ.



Знак класса защиты от поражения электрическим током.



Знак «Не выбрасывать!».



Dear customer, the team members of "Magio" thank you for the choice you have made in favor of the products of our brand and guarantee a high quality of working of the purchased items if you follow the manual.

Safety precautions and warnings

- Before using the device, read the operating instructions attentively and keep it for the entire period of use. Use the device only for its needed purpose as directed in this manual. Improper use of the device may result in damage to the device, injuring the user, or damage the property.
- This appliance is intended for domestic use only. The device is not intended for industrial or commercial use, or for use:
 - at kitchen areas for staff in shops, offices and other industrial premises;
 - in farm houses;
 - by clients in hotels, motels, boarding houses and other accommodations.
- Use the device indoors only.
- Do not touch the body appliance, the power cord and the plug of the power cord with wet hands.
- Avoid the water spilling or any other liquid on the device, power cord and plug.
- Do not immerse the device in water or any other liquids.
- If the appliance falls into water, unplug it immediately. In this case, do not put your hands in the water. Before further use, the appliance must be checked by a qualified specialist.
- The temperature in rooms where the appliance is used must be in the range from 5 °C to + 40 °C.
- Before plugging in the device, make sure that the voltage indicated on the device corresponds to the voltage of the power supply in the building.
- The manufacturer assumes no responsibility in the event that this safety standard is not complied with.
- Keep the power cord away from sharp edges and hot surfaces.
- Do not stretch, bend, or lengthen the power cord as this may result in its break.
- During operation of the appliance, the power cord must be unrolled to its full length.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Unplug the appliance from the mains when you do not use or before its cleaning. When unplugging the appliance, do not pull on the power cord, but pull directly on the plug.
- Do not use the appliance if the mains plug or power cord is damaged, if the appliance operates intermittently, or after the appliance has

been dropped.

- Always place the appliance on a flat, dry and stable surface.
- The appliance must not be left unattended when connected to power.
- Clean the device regularly.
- Do not leave children unattended near the device.
- This appliance is not intended for use by persons (as well as children) with reduced physical or mental capabilities or lack of experience and knowledge, except in the direct presence of authorized supervisory personnel or the person responsible for their safety, providing the necessary instructions for using the device.
- This appliance may be used by children aged 8 and over if they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and understand the possible dangers. The appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities if they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and understand the potential dangers. Cleaning and maintenance is possible by children over 8 years old under supervision.
- The appliance and its cord must be kept out of the reach of children under 8 years old.


 Attention! Do not allow children to play with plastic bags or packaging film. Danger of suffocation!


- Use the accessories recommended by the manufacturer only.
- Protect the device from falls and hits.
- Do not repair or take apart the device by yourself. If any malfunctions occur, as well as after the device has fallen, unplug it from the outlet and contact the nearest (authorized) service center by the contact addresses indicated in the warranty card or on the website www.magio.ua.
- To protect the environment, when the operating life of the oven came to the end, do not dispose the device with household waste, but take it to a designated collection point for recycling.
- The device should only be transported in its original packaging.
- Always unplug the appliance when unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Do not immerse the motor part in water or any other liquids.
- Do not put the appliance in the dishwasher.
- Do not switch on the appliance without the nozzle and without products for processing.
- Unplug the appliance before removing the attachment.
- Rinse all removes thoroughly before using the appliance parts and containers that will come into contact with the products.
- Do not overload the meat grinder tray with food.
- Before using the device, make sure that all parts are installed correctly.
- Do not push products with excessive force.

- Unplug the appliance and unplug it before changing accessories or when approaching moving parts.
- Do not put your fingers or objects other than the pusher in the neck of the removable work unit while operating.

 The meat grinder is not suitable for chopping nuts, foodstuffs with hard fibers (for example ginger or horseradish), or for processing meat with bones.

 Before assembling and installing the nozzles, make sure that the unit is not connected to the power supply.

 The duration of continuous operation should not exceed 3 minutes. Take a break between work cycles, at least 10 minutes.

 Keep the appliance dry.

 Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kebbe attachment.

Unpacking

After transportation or storing the device at a low temperature, keep it at room temperature for three hours at least.

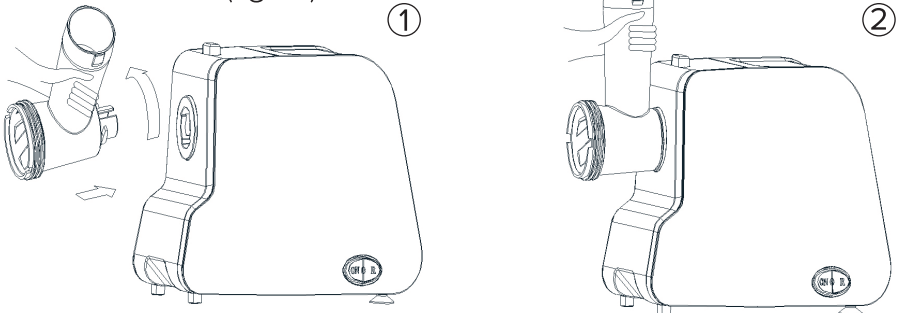
1. Check the integrity of the appliance, if damaged, do not use the appliance.
2. Remove any stickers and packing materials that interfere with the operation of the appliance.

Before first use

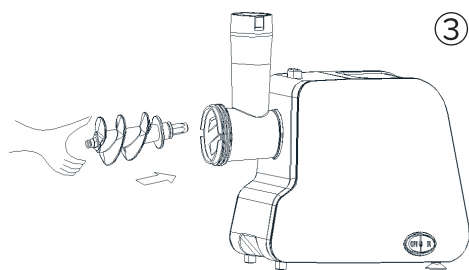
1. Rinse all removable parts with warm water and detergent, dry them thoroughly.
2. Make sure the switch is in the «0» position (off).

Assembly

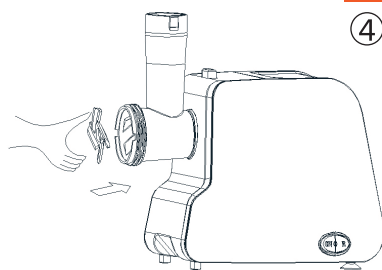
1. Hold the head (3) and insert it into the installation place, turn to the left until it locks (fig.1,2).



2. Insert the screw (7) into the head of the meat grinder, long end first, and turn slightly until it is set into the motor housing (fig.3).

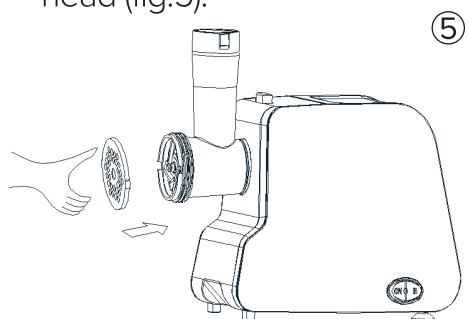


③

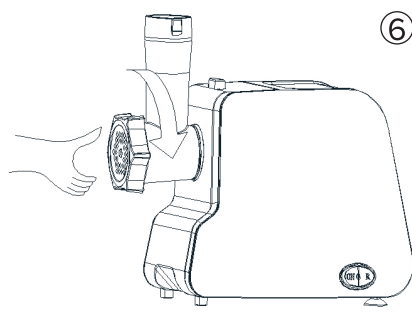


④

3. Place the crossed blade (8) onto the screw with the blade facing the front as illustrated (fig.4). If it is not fitted properly, meat will not be ground.
4. Choose the desired cutting plate (9,10), place it next to the blade and fasten. Make sure the ledges of the plate fit the slots of the head (fig.5).



⑤



⑥

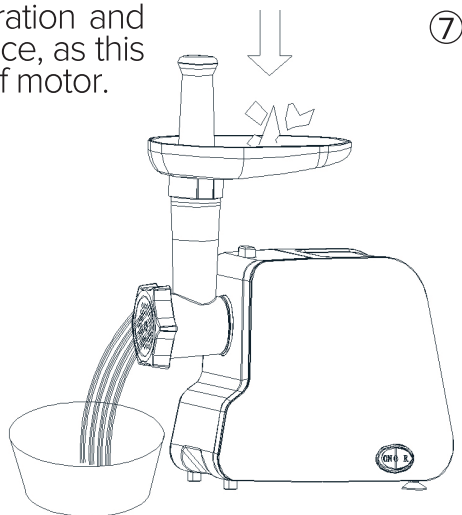
5. Support the center of the cutting plate with one finger, then screw the ring nut (11) tight with another hand (fig.6). Do not over tighten.
6. Place the removable tray (2) on the head and fix it into position.
7. Place the meat grinder on a flat, stable surface.



Do not cover the ventilation hole on the body of the unit during operation and do not place it on a soft surface, as this may cause the overheating of motor.

Meat processing

1. Prepare the meat for grinding. Remove bones, sinews, hard gristle.
2. Cut the meat into small pieces (around 2x2x6 cm), so that they freely through the neck of the operating block.
3. Place the pieces of meat in the tray.
4. Place the mincing plate under the meat grinder



⑦

5. Connect the meat grinder to the power supply and turn it on by turning the switch (6) to «ON» position.
6. Feed the meat through the meat grinder, gradually pushing it with the pusher (fig.7).
7. When finished, turn the appliance off by turning the switch to «0» position and disconnect it from the power supply.



Frozen meat must be defrosted completely.



Pre-soak dried fruit and roots.



Use only the pusher to push the food through. Never push food through with your hands or foreign objects.



Do not process ginger or other foods with tough fibers.

«Reverse» function

This function is used when the meat grinder is difficult to operate, to remove jammed food. If food is jammed while the meat grinder is running:

1. Turn off the meat grinder by setting the switch to the «0» position (off). Do not unplug the meat grinder.
2. Wait for all rotating parts to stop (about 1 minute).
3. Activate the reverse function by turning the switch to the «R» position (reverse). The screw will rotate in the opposite direction, clearing jammed food that is obstructing the grinder.
4. Once the jammed food has been cleared, you can continue to operate the meat grinder.



Before switching the meat grinder from «ON» to «R» (reverse) and back, turn it off and wait for all moving parts to come to a complete stop (about 1 minute).

Making kebbe

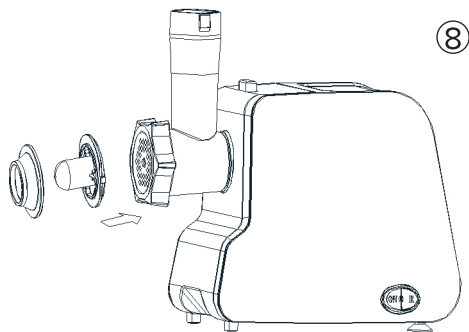
For filling:

- | | |
|----------------------|---------------|
| - Mutton | 100 g |
| - Olive oil | 1 tbsp |
| - Onion (cut finely) | 1 tbsp |
| - Flour | 1 tbsp |
| - Spices and salt | to your taste |

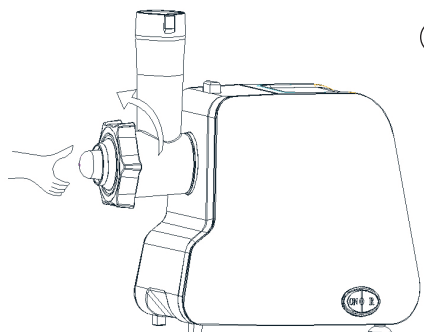
1. Mince mutton once or twice.
2. Fry onion until brown and add minced mutton, all spice, salt and flour.

For casing:

- Lean meat 450 g
- Flour 150-200 g
- Nutmeg (cut finely) 1 tbsp
- Spices to your taste



⑧



⑨

1. Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outlet cover creates better consistency and taste.

2. Grind the mixture three times.

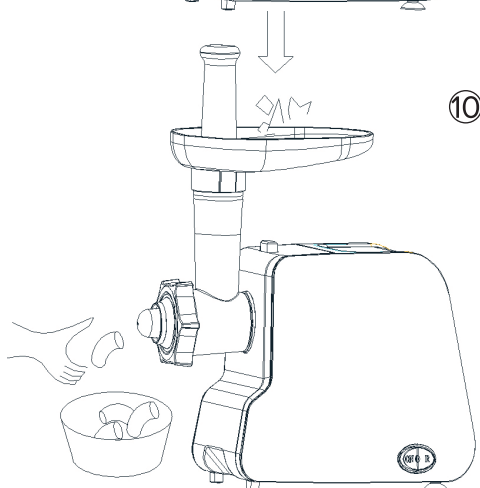
3. Disassemble by reversing the steps from 5-3 to remove the cutting plate and cutting blade.

4. Place kebbe attachments (13) onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots (fig.8).

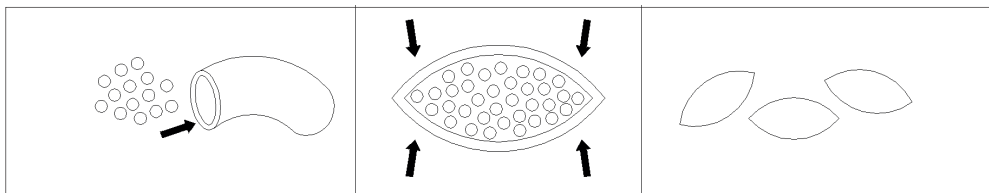
5. Screw fixing ring into place until tight. Do not over tighten (fig.9).

6. Make the cylindrical casing (fig.10).

7. Form kebbe as illustrated below and deep fry.



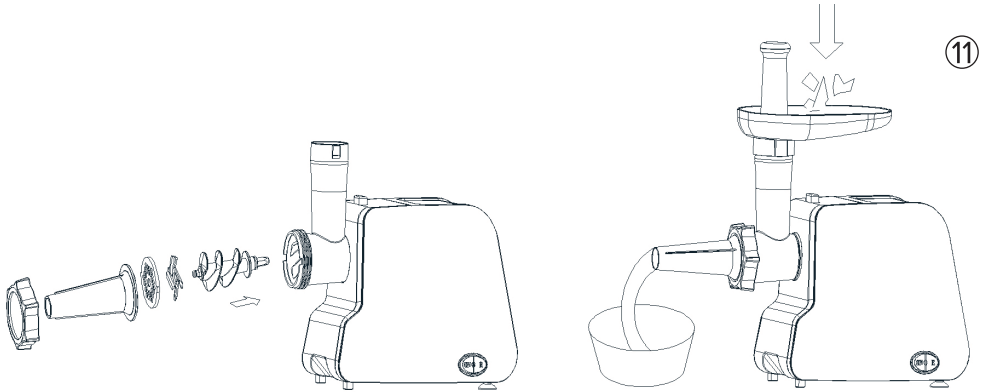
⑩



Making sausages

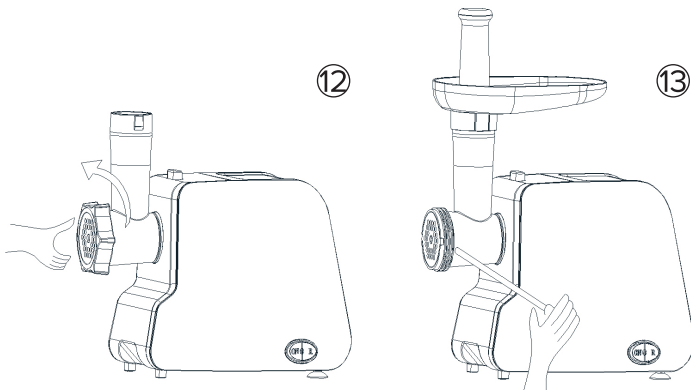
1. Assemble the meat grinder, place the sausage attachment (12) (fig. 11).

- Put the ingredients in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing.
- Use natural sausage casing for sausage making, having put it beforehand into a bowl with warm water for 10 minutes.








Disassembly, cleaning and maintenance

- When you have finished working, turn off the unit by setting the switch to the «0» position (off). Wait for all rotating parts to stop and disconnect it from the power supply.
- Disassemble by reversing the steps from 6-1 pictures.
- If the fixing ring is not easily removed by hands, please use tools (fig.12).
- To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head as illustrated and lift it up (fig.13).



- Remove the screw from the cutter housing and remove any food residue.
- Wash the food contact parts in warm water with a neutral detergent, rinse and dry thoroughly.
- Wipe the body of the meat grinder with a slightly damp cloth, then wipe it dry.
- Clean and dry the cutting plates and crossed blade and wipe them with a cloth soaked in oil, thus protecting them from oxidation.

-  Wait for the moving parts of the meat grinder to stop before disassembling of the device.
-  Do not put the parts and attachments of the meat grinder in the dishwasher.
-  Do not use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as alcohol, petrol or acetone to clean the appliance.
-  Do not immerse the device in any liquid, rinse it under running water or place it in the dishwasher.
-  The cutting edges of the blades are very sharp and may be dangerous. Handle them with extreme care.

Storage

1. Unplug the unit.
2. Clean it and thoroughly dry the unit before taking the unit for storage.
3. Wind the power cord.
4. Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

Technical specifications

Supply voltage: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Nominal power: 300 W

Maximal power: 2000 W

Electric shock protection class: II

Shelf life is unlimited before use.

Service lifetime is 3 years from the date of sale.

Storage conditions: does not require special storage conditions.

Does not contain harmful substances.

More information: www.magio.ua

For issues related to the use of products MAGIO: support@magio.ua

The manufacturer reserves the right to change the design and specifications, packaging, product colors, warranty period, etc. without prior notice.



Note:

» Due to the continuous process of making changes and improvements, there may be some differences between the manual and the product. The manufacturer hopes that the user will pay attention to this.

Marking



National mark of conformity assessment.



Mark of conformity with technical regulations of the Customs Union.



Mark of conformity with the requirements of the European Union.

RoHS

Mark of compliance with the RoHS Directive adopted by the EU. Directive 2002/95/EC limiting the content of harmful substances.



Electric shock protection class mark.



The mark «Do not throw in the trash».





Italy Design