



Italy Design

Інструкція з експлуатації

Instrukcja obsługi

Instruction manual



MG-270



М'ЯСОРУБКА

MASZYŃKA DO MIĘSA

MEAT GRINDER



info@magio.ua

+38 (096) 00-00-786

www.magio.ua

partnership@magio.ua

+38 (093) 00-00-786

www.instagram.com/magio.ua

www.facebook.com/Magio

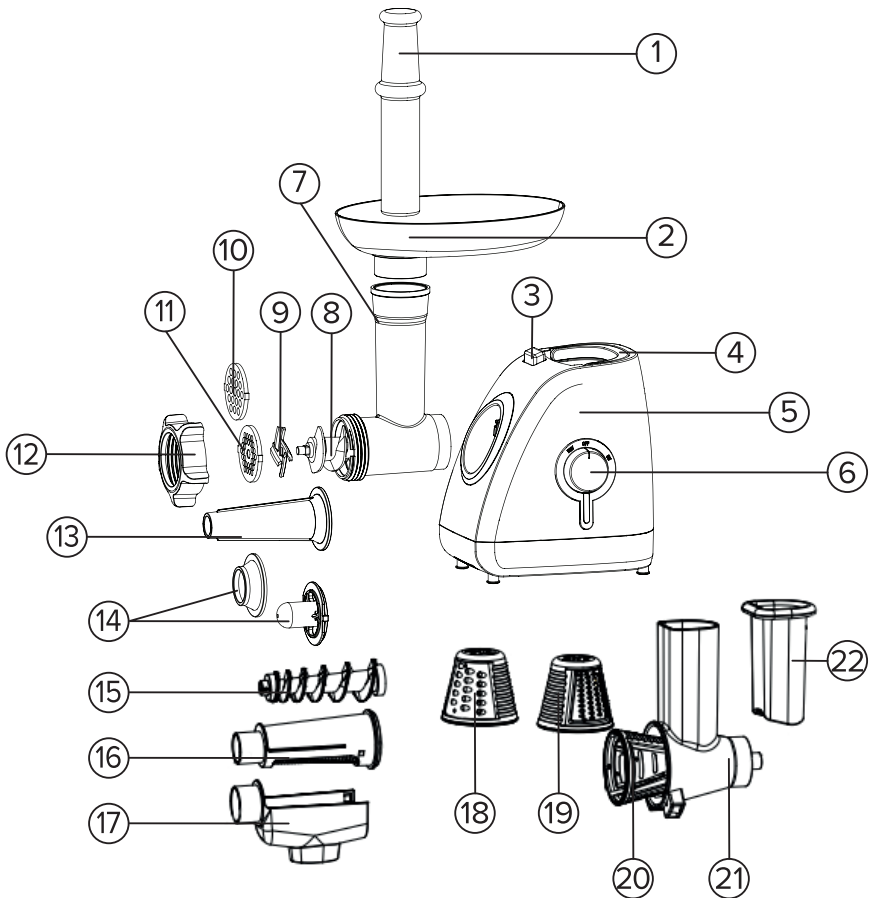
www.youtube.com/c/Magio_ua



UA • ЗМІСТ
PL • ZAWARTOŚĆ
EN • CONTENT

UA	Схема та опис	1
	Малюнки	2
	Заходи безпеки та застереження	4
	Розпакування	8
	Перед першим використанням	8
	Складання	8
	Приготування фаршу	9
	Функція «Реверс»	10
	Приготування кеббе	11
	Приготування ковбас	12
	Овочерізка	13
	Насадка для томатів	14
	Демонтаж, чищення та догляд	14
	Зберігання	15
Технічні характеристики	15	
Маркування	16	
PL	Schemat i opis	1
	Rysunki	2
	Zasady bezpieczeństwa i ostrzeżenia	17
	Rozpakowanie	20
	Przed pierwszym użyciem	20
	Montaż	20
	Przygotowanie mięsa mielonego	21
	Funkcja rewersu	21
	Gotowanie kibbeh	22
	Gotowanie kiełbasek	23
	Krajalnica do warzyw	24
	Dysza do pomidorów	24
	Demontaż, czyszczenie i pielęgnacja	24
	Przechowywanie	25
Dane techniczne	25	
Oznaczanie danych	26	
EN	Draft and description	1
	Figures	2
	Safety precautions and warning	27
	Unpacking	29
	Before first use	29
	Assembling	29
	Meat processing	30
	«Reverse» function	30
	Making kebbe	31
	Making sausages	32
	Vegetable slicer	33
	Making tomato juice	33
	Disassembly, cleaning and maintenance	33
	Storage	34
Technical specifications	34	
Marking	35	

UA • СХЕМА ТА ОПИС
 PL • SCHEMAT I OPIS
 EN • DRAFT AND DESCRIPTION



UA

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Штовхач | 12. Кільцева гайка |
| 2. Знімний лоток | 13. Насадка для приготування ковбас |
| 3. Кнопка-фіксатор робочого блоку | 14. Насадка для кеббе |
| 4. Ручка | 15. Шнек для соку |
| 5. Корпус м'ясорубки | 16. Фільтр для соку |
| 6. Перемикач «Увімкнено / Вимкнено / Реверс» (ON/OFF/REV) | 17. Контейнер для соку |
| 7. Знімний робочий блок | 18. Велика тертка |
| 8. Шнек | 19. Дрібна тертка |
| 9. Хрестоподібний ніж | 20. Насадка для дерунів |
| 10. Решітка для середньої рубки | 21. Корпус овочерізки |
| 11. Решітка для крупної рубки | 22. Штовхач для овочерізки |

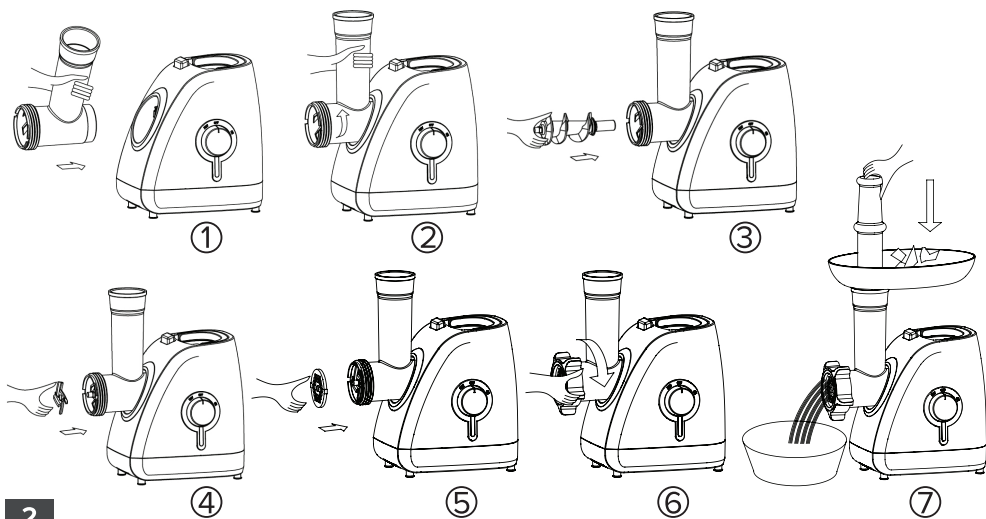
PL

1. Popychacz
2. Zdejmowana tacka
3. Przycisk blokady bloku roboczego
4. Uchwyt
5. Korpus maszynki do mięsa
6. Przełącznik «Włączone/Wyłączone/Rewers» (ON/OFF/REV)
7. Zdejmowany blok roboczy
8. Świder
9. Nóż krzyżowy
10. Kratka do średniego siekania
11. Kratka do dużego siekania
12. Nakrętka pierścieniowa
13. Dysza do gotowania kiełbasek
14. Dysza do kebbe
15. Świder do soku
16. Filtr do soku
17. Pojemnik na sok
18. Duża tarka
19. Drobną tarka
20. Dysza do naleśników
21. Korpus krawalnicy do warzyw
22. Popychacz do krawalnicy do warzyw

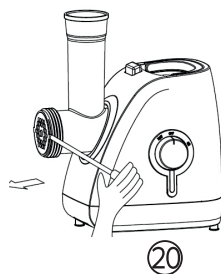
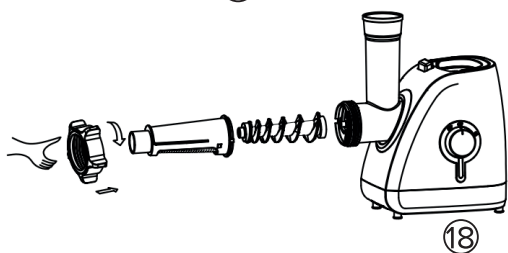
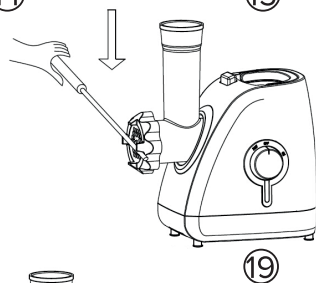
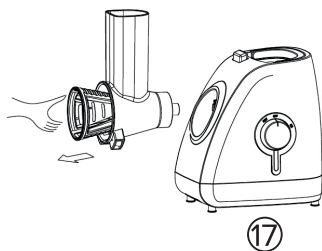
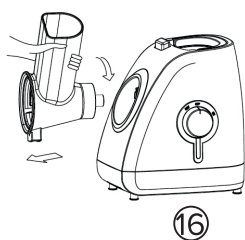
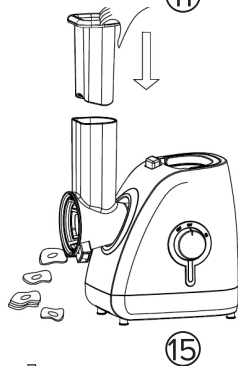
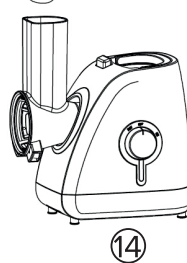
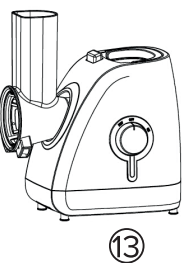
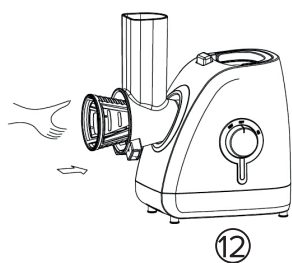
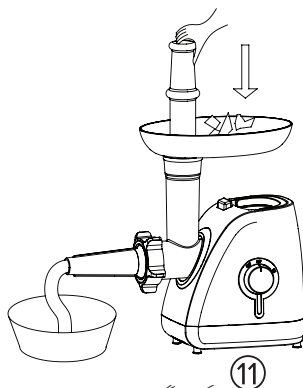
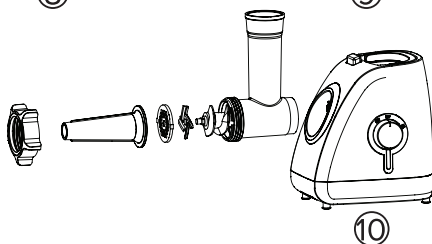
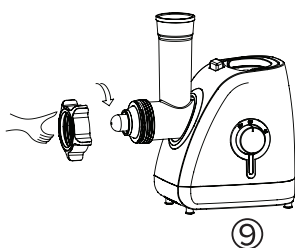
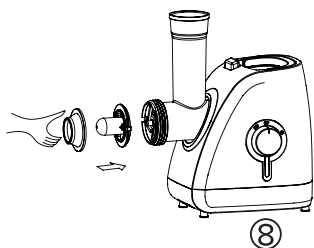
EN

1. Pusher
2. Removable tray
3. Lock button
4. Handle
5. Meat grinder body
6. On / Off / Reverse switch
7. Operating unit
8. Screw
9. Crossed blade
10. Cutting plate (medium)
11. Cutting plate (coarse)
12. Ring nut
13. Sausage filling attachment
14. Kebbe attachment
15. Juicer screw
16. Juicer filter
17. Juicer holder
18. Coarse shredder
19. Fine shredder
20. Masher cone
21. Shredder housing
22. Shredder pusher

UA • МАЛЮНКИ PL • RYSUNKI EN • FIGURES



UA • МАЛЮНКИ
PL • RYSUNKI
EN • FIGURES



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

Заходи безпеки та застереження

Перед використанням приладу уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації і 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 прилад, повинна бути в діапазоні від +5 °C до +40 °C.

- Перш ніж увімкнути прилад в електромережу, переконайтеся в тому, що напруга, яка зазначена на приладі, відповідає напрузі в електромережі вашого будинку.
- 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) з обмеженими фізичними або розумовими психічними можливостями 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 ніж 8 років під наглядом.
- Прилад та його шнур потрібно тримати недосяжним для дітей менше ніж 8 років.



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

- 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 прилад у спеціалізований пункт для подальшої утилізації.

- Пристрій повинен 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.
- 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, які будуть контактувати з продуктами.
- Не перевантажуйте лоток м'ясорубки продуктами.
- Перш ніж почати користуватися пристроєм, переконайтеся в тому, що всі деталі встановлені правильно.
- 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.
- Не проштовхуйте продукти з надмірним зусиллям.
- Виробник не несе ніякої відповідальності у всіх тих випадках, коли цих заходів безпеки не дотримуються.



Увага!

» 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.

» Тривалість безперервної роботи не має перевищувати 10 хвилин. Між робочими циклами робіть перерву не менше 30 хвилин.

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

» Тримайте прилад сухим.

Розпаковування

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 всі знімні частини, що будуть контактувати з їжею, теплою водою з мийним засобом та ретельно просушіть їх.
2. Протріть корпус м'якою злегка вологою тканиною.



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

Складання

1. Утримуючи корпус м'ясорубки встановіть знімний робочий блок у гніздо на корпусі (мал. 1).
2. Зафіксуйте робочий блок, повернувши його вліво проти годинникової стрілки, до характерного звуку клацання (мал.2).
3. Встановіть шнек у знімний робочий блок і повертайте його до тих пір, поки він не стане на місце (мал. 3). Якщо шнек встановлений неправильно, він не буде обертатися.

4. Одягніть на шнек хрестоподібний ніж гострими краями назовні (мал. 4).
5. Одягніть на шнек решітку для рубки бажаного розміру (мал. 5). Переконайтеся, що виступи на знімному робочому блоці збігаються із пазами на решітці.
6. Встановіть і загвинтіть кільцеву гайку, не перетягуйте її (мал.6).
7. Встановіть знімний лоток на завантажувальну горловину знімного робочого блоку.
8. 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 двигуна.

Приготування фаршу

1. Підготуйте м'ясо для подрібнення. Видаліть кісточки, сухожилля, тверді хрящі.
2. Розріжте м'ясо на невеликі шматки (приблизно 2x2x6 см), щоб вони вільно проходили в горловину робочого блоку.
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 у положення «ON» (увімкнено).
6. Пропустіть м'ясо через м'ясорубку, поступово проштовхуючи штовхачем (мал. 7).
7. Після закінчення роботи, вимкніть прилад, перевівши перемикач у положення «OFF» (вимкнено) і від'єднайте його від електромережі.



Увага!

- » Заморожене м'ясо необхідно повністю розморозити перед переробкою.
- » Сухофрукти та коріння попередньо розмочуйте.
- » Для проштовхування продуктів використовуйте лише штовхач (1). 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 застрягли частинки продуктів. Якщо під час роботи м'ясорубки продукти застрягли:

1. Вимкніть м'ясорубку встановивши перемикач у положення «OFF» (вимкнено). Не від'єднуйте її від електромережі.
2. Дочекайтеся поки зупиняться всі обертові частини (приблизно 1 хвилину).
3. Увімкніть функцію зворотного ходу, перевівши перемикач у положення «REV» (реверс). Для цього натисніть і утримуйте перемикач у положенні «REV» (реверс) декілька секунд. 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 переключити м'ясорубку з режиму «ON» (увімкнено) в режим «REV» (реверс) і назад, вимкніть її та зачекайте повної зупинки всіх рухомих частин (приблизно 1 хвилину).



Примітка:

- » Якщо ця функція не допомогла, від'єднайте прилад від мережі, демонтуйте робочий блок і очистіть його вручну.

Приготування кеббе

Кеббе — це традиційна арабська страва у вигляді трубочок з м'яса, що фаршируються та обсмажуються.

Інгредієнти для начинки:

- Баранина – 100 г
- Оливкова олія – 1,5 ст. л.
- Цибуля (середнього розміру) – ½ шт
- Борошно – 1,5 ст. л.
- Сіль і спеції на смак

1. Пропустіть м'ясо через м'ясорубку 1 чи 2 рази.
2. Дрібно поріжте та обсмажте цибулю.
3. Додайте до цибулі подрібнене м'ясо, сіль, спеції та борошно.

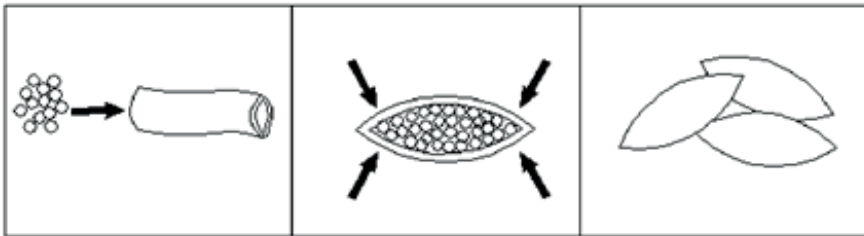
Інгредієнти для зовнішнього шару:

- Нежирне м'ясо – 450 г
- Борошно – 150-200 г
- Подрібнений мускатний горіх – 1 шт
- Сіль, перець, спеції на смак

1. Пропустіть м'ясо через м'ясорубку 3 рази.
2. Змішайте все інгредієнти в мисці.
3. Зніміть з м'ясорубки решітку для рубки і хресто-подібний ніж.
4. На знімний робочий блок встановіть насадку для кеббе (мал. 8).

Переконайтеся, що виступи на шнеку збігаються із пазами насадок. Зафіксуйте насадку кільцевою гайкою (мал. 9). Не затягуйте сильно гайку.

5. Покладіть суміш для зовнішнього шару в лоток. Увімкніть м'ясорубку. Для подачі суміші використовуйте штовхач, відрізайте готові трубочки необхідної довжини.



6. Защепіть один кінець готової трубочки і наповніть її начинкою, потім защепіть другий кінець трубочки.
7. Обсмажте кеббе в гарячій олії.



Примітка:

» Більша кількість м'яса і менша кількість борошна у зовнішній оболонці забезпечують кращу консистенцію і смак готового виробу.

Приготування ковбас

1. Утримуючи корпус м'ясорубки встановіть знімний робочий блок у гніздо на корпусі.
2. Зафіксуйте робочий блок, повернувши його вліво проти годинникової стрілки, до характерного звуку клацання.
3. Встановіть шнек у знімний робочий блок і повертайте його поки він не стане на місце. Якщо шнек встановлений неправильно, він не буде обертатися.
4. Одягніть на шнек хрестоподібний ніж гострими краями назовні.
5. Одягніть на шнек решітку для рубки необхідного розміру . Переконайтеся, що виступи на знімному робочому блоці співпадають із пазами на решітці.
6. Одягніть насадку для приготування ковбас і зафіксуйте її кільцевою гайкою, не перетягуйте гайку (мал. 10).

7. Помістіть інгредієнти в знімний лоток (мал.11).
8. Натягніть розм'якшену оболонку на насадку для приготування ковбас та зав'яжіть на кінці оболонки вузол.
9. Увімкніть м'ясорубку, встановивши перемикач у положення «ON» (увімкнено).
10. Для подачі готового фаршу використовуйте штовхач, по мірі наповнення оболонки зсовуйте її з насадки.
11. Після закінчення роботи, вимкніть прилад, перевівши перемикач у положення «OFF» (вимкнено) і від'єднайте його від електромережі.



Примітка:

» Використовуйте для приготування ковбас натуральну оболонку, попередньо потримавши її у холодній воді 10 хвилин. По мірі її висихання змочуйте водою.

Овочерізка

1. Очистіть овочерізку, насадки та штовхач мильним розчином. Ретельно промийте і висушіть.
2. Оберіть насадку, що підходить для бажаного використання (мал. 12).
3. Насадка повинна бути правильно вставлена в корпус до упору (мал. 13).
4. Перш ніж класти їжу в робочий блок, встановіть перемикач в положення «ON» (мал. 14).
5. Покладіть продукт у лоток та проштовхніть його за допомогою штовхача (мал. 15).
6. Щоб змінити насадку, поверніть овочерізку на чверть оберту вправо (мал. 16), а потім зніміть насадку (мал. 17).



Насадки овочерізки дуже гострі. Поводьтеся з ними обережно, завжди тримаючи їх за пластикову частину.

Насадка для томатів

1. Перед використанням вимийте насадку для томатів мильним розчином. Ретельно промийте і висушіть.
2. Зберіть м'ясорубку, вставивши насадку для томатів (мал. 18).
3. Наріжте помідори на шматочки відповідного розміру.
4. Підставте під вихідний отвір посуд відповідного розміру для збору соку.
5. Увімкніть м'ясорубку, проштовхніть шматочки помідорів за допомогою штовхача.

Демонтаж, чищення та догляд

1. Після закінчення роботи, вимкніть прилад, перевівши перемикач у положення «OFF» (вимкнено) і від'єднайте його від електромережі.
2. Натисніть на кнопку-фіксатор робочого блоку, поверніть знімний робочий блок м'ясорубки за годинниковою стрілкою і зніміть його.
3. Відгвинтіть кільцеву гайку. Якщо не вдається зробити це руками, використовуйте інструмент (мал. 19).
4. Зніміть зі шнека встановлені насадки, решітку для рубки та хрестоподібний ніж. Щоб легко зняти решітку, помістіть викрутку між решіткою і головкою м'ясорубки (мал. 20), і підніміть її.
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 і хрестоподібний ніж протріть серветкою, змоченою в рослинній олії, так вони будуть захищені від окислення.



Увага!

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

» **Знімні частини м'ясорубки не рекомендується мити у посудомийній машині!**

» 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.

» Ріжучі кромки ножів дуже гострі і можуть становити небезпеку. Поводьтеся з ними вкрай обережно.

Зберігання

1. Відключіть пристрій від мережі.
2. Перш ніж забрати пристрій на тривале зберігання, зробіть чищення пристрою і ретельно його 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: 230 Вт

Максимальна потужність: 2200 Вт

Клас захисту від ураження електричним струмом: II

Термін придатності – необмежений до початку використання.

Термін використання – 3 роки з дня продажу

Умови зберігання – не потребує спеціальних умов зберігання.

Не містить шкідливих речовин.

Більше інформації: www.magio.ua

Запитання, що пов'язані з використанням продукції MAGIO: info@magio.ua

Виробник зберігає за собою право змінювати дизайн і технічні характеристики, комплектацію, колірну 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.

Маркування



Національний знак оцінки відповідності технічним регламентам.



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».

Szanowny kliencie, zespół firmy «Magio» dziękuje za dokonany wybór na rzecz produktów naszej marki i gwarantuje wysoką jakość zakupionego urządzenia przy zachowaniu zasad jego użytkowania.

Zasady bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytać instrukcję obsługi i postępować według wskazówek w niej zawartych. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane użytkowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

- Urządzenie służy wyłącznie do użytku domowego. Nie używać do innych celów, niezgodnych z jego przeznaczeniem.
- Urządzenie należy podłączyć wyłącznie do gniazdka z uziemieniem 220-240 V ~ 50-60 Hz. W celu zwiększenia bezpieczeństwa użytkowania do jednego obwodu prądu nie należy równocześnie włączać wielu urządzeń elektrycznych.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas korzystania z urządzenia, gdy w pobliżu przebywają dzieci. Nie należy dopuszczać dzieci do zabawy urządzeniem nie pozwól dzieciom ani osobom nie zaznajomionym z urządzeniem na jego użytkowanie.
- Ostrzeżenie: Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, jeśli odbywa się to pod nadzorem osoby odpowiadającej za ich bezpieczeństwo lub zostały im udzielone wskazówki na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i mają świadomość niebezpieczeństwa związanego z jego użytkowaniem. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinna być wykonywana przez dzieci, chyba że są powyżej 8 roku życia a czynności te są wykonywane pod nadzorem.
- Zawsze po zakończeniu używania, wyjmij wtyczkę z gniazda zasilającego poprzez przytrzymanie gniazdka ręką. NIE ciągnąc za sznur sieciowy.
- Nie zanurzać kabla, wtyczki oraz całego urządzenia w wodzie lub innej cieczy. Nie wystawiaj urządzenia na działanie warunków atmosferycznych (deszczu, słońca, etc.) ani nie używaj w warunkach podwyższonej wilgotności (łazienki, wilgotne domki kempingowe).
- Okresowo sprawdzaj stan przewodu zasilającego. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, to powinien on być wymieniony przez specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub jeśli zostało upuszczone lub uszkodzone w jakikolwiek inny sposób lub nieprawidłowo pracuje. Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie, gdyż grozi to porażeniem. Wszelkich napraw mogą dokonywać wyłącznie uprawnione punkty serwisowe. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika.
- Należy stawiać urządzenie na chłodnej stabilnej, równej powierzchni, z dala od nagrzewających się urządzeń kuchennych jak: kuchenka elektryczna, palnik gazowy, itp..
- Nie korzystać z urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Przewód zasilania nie może zwisać poza krawędź stołu lub dotykać gorących powierzchni.
- Nie wolno pozostawiać włączonego urządzenia do gniazdka sieciowego bez nadzoru.
- Do zapewnienia dodatkowej ochrony, wskazane jest zainstalowanie w obwodzie elektrycznym, urządzenia różnicowoprądowego (RCD) o znamionowym prądzie różnicowym nie przekraczającym 30 mA. W tym zakresie należy zwrócić się do specjalisty elektryka.
- Nie wolno narażać urządzenia oraz jego wyposażenia na działanie wysokich temperatur (powyżej 60°C).
- Zmiana akcesoriów może być dokonywana wyłącznie przy wyłączonym urządzeniu.
- Zespół mielący należy dokładnie zmontować. Niedokładnie skręcony może powodować niewłaściwą jakość mielenia oraz być przyczyną stępienia nożyka i sitka.
- Stosować tylko oryginalne akcesoria, będące na wyposażeniu urządzenia.
- Nie przeciążać urządzenia nadmierną ilością produktu, ani zbyt silnym jego popychaniem. Do popychania stosuj tylko popychacz. Używanie innych przedmiotów może doprowadzić do uszkodzenia maszyny.
- Mięso przeznaczone do mielenia powinno być oddzielone od kości, chrząstek, oczyszczone ze ścięgien i żył. Większe porcje pokroić na kawałki.
- Podczas pracy urządzenia nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych w obudowie.
- Nie należy wkładać urządzenia do zmywarki. Agresywne środki czyszczące stosowane w tych urządzeniach powodują czernienie tych części. Myj je ręcznie, z użyciem tradycyjnych płynów do naczyń. Używaj miękkiej szczoteczki.

- Nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia. Nie należy samodzielnie demontować urządzenia, w razie jakichkolwiek problemów z urządzeniem, a także po upadku urządzenia należy wyłączyć urządzenie z gniazdka i skontaktować się z najbliższym (autoryzowanym centrum serwisowym pod adresami kontaktowymi, podanymi w karcie gwarancyjnej i na stronie internetowej www.magio.ua/pl)
- Urządzenie może być transportowane wyłącznie w oryginalnym opakowaniu.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, gdy pozostaje bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nie należy zanurzać części silnikowej urządzenia w wodzie lub innym płynie.
- Zabrania się włączania urządzenia bez zainstalowanej dyszy oraz bez produktów do przetworzenia.
- Przed zdjęciem dyszy odłączaj urządzenie od zasilania.
- Przed użyciem urządzenia dokładnie umyj wszystkie zdejmowane części i pojemniki, które będą miały kontakt z żywnością.
- Przed użyciem urządzenia upewnij się, że wszystkie części są prawidłowo zainstalowane.
- Przed wymianą akcesoriów lub w przypadku zbliżania się do ruchomych części wyłączaj urządzenie i odłączaj je od sieci.
- Podczas pracy urządzenia nigdy nie wkładaj palców ani żadnego innego przedmiotu poza popychaczem do szyjki zdejmowanego bloku roboczego.
- Nie popychaj produktów z nadmierną siłą.

Uwaga!

» Maszynka do mięsa nie jest przeznaczona do mielenia orzechów, żywności z twardymi włóknami (np. imbiru lub chrzanu), przetwarzania mięsa z kośćmi lub mięsa z nadmierną ilością tłuszczu.

» Czas pracy ciągłej nie powinien przekraczać 10 minut. Między cyklami pracy rób co najmniej 30-minutowe przerwy.

» Podczas korzystania z przystawki Kibbeh nie należy instalować rusztów do siekania i noża poprzecznego.

» Urządzenie należy utrzymywać w stanie suchym.

Rozpakowanie

Po transporcie lub przechowywaniu urządzenia w niskiej temperaturze konieczne jest utrzymanie go w temperaturze pokojowej przez co najmniej trzy godziny.

1. Sprawdź całościowość urządzenia, nie używaj urządzenia, jeśli występuje uszkodzenie.
2. Usuń wszelkie naklejki i materiały opakowaniowe, które mogą przeszkadzać w pracy urządzenia.

Przed pierwszym użyciem

1. Umyj wszystkie zdejmowane części, które będą miały kontakt z żywnością, ciepłą wodą z detergentem i dokładnie je wysusz.
2. Przetrzyj obudowę miękką, lekko wilgotną ściereczką.



Przed montażem i instalacją dysz upewnij się, że urządzenie nie jest podłączone do sieci.

Montaż

1. Trzymając korpus szlifierki, umieścić zdejmowany blok roboczy w szczeliny na korpusie (Rys. 1).
2. Zablokować zespół roboczy szczęk, obracając go w lewo w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do usłyszenia dźwięku kliknięcia (Rys. 2).
3. Zamontować świder w zdejmowanym zespole roboczym i obrócić go aż do zatrzaśnięcia (Rys. 3). Jeśli ślimak nie jest prawidłowo zamontowany, nie będzie się obracał.
4. Umieścić nóż w kształcie krzyża na ślimaku z ostrymi krawędziami skierowanymi na zewnątrz (Rys. 4).
5. Umieścić ruszt do siekania o wymaganej wielkości na ślimaku (Rys. 5). Zwrócić uwagę, aby wypustki na zdejmowanym zespole roboczym pokrywały się z rowkami na ruszcie do siekania.
6. Założyć i dokręcić nakrętkę pierścieniową, nie dokręcać jej zbyt mocno (Rys. 6).
7. Umieścić wyjmowaną tacę na otworze załadunkowym wyjmowanej jednostki roboczej.
8. Umieścić młynec na płaskiej, stabilnej powierzchni.



Podczas pracy urządzenia nie zakrywaj otworów wentylacyjnych na urządzeniu ani staw go na miękkiej powierzchni, ponieważ może to spowodować przegrzanie silnika.

Przygotowanie mięsa mielonego

1. Przygotuj mięso na mielonkę. Usuń kości, ścięgna i twarde chrząstki.
2. Pokrój mięso na małe kawałki (około 2x2x6 cm) tak, aby swobodnie zmieściły się w szyjce bloku roboczego.
3. Umieść kawałki mięsa na tacce.
4. Umieść naczynie na mięso mielone pod blokiem roboczym maszynki do mięsa.
5. Podłącz maszynkę do mięsa do sieci elektrycznej i włącz ją, ustawiając przełącznik w pozycji «ON» (włączone).
6. Przekręć mięso przez maszynkę do mięsa, stopniowo popychając je popychaczem (rys 7).
7. Po zakończeniu pracy należy wyłączyć maszynkę do mięsa, ustawiając przełącznik do pozycji «OFF» (wyłączone) i odłączyć ją od zasilania.



Uwaga!

- » Mrożone mięso należy przed użyciem całkowicie rozmrozić.
- » Suszone owoce i korzenie wcześniej rozmoczyć.
- » Do przepychania produktów używaj tylko popychacza (1). Nigdy nie przepychaj produktów rękami lub obcymi przedmiotami.
- » Nie należy mielić w maszynce do mięsa imbiru i innych pokarmów z twardymi włóknami.

Funkcja rewersu

Funkcja ta jest używana w przypadku trudności w obsłudze maszynki do mięsa w celu usunięcia zakleszczonych części produktów. Jeśli produkty utkną podczas pracy maszynki do mięsa:

1. Wyłącz maszynkę do mięsa, ustawiając przełącznik w pozycję «OFF» (wyłączone). Nie należy odłączać ją od gniazda zasilania.
2. Oczekaj, aż wszystkie obracające się części zatrzymają się (około 1 minuty).
3. Aktywuj funkcję cofania, przesuwając przełącznik w pozycję «REV» (rewers). W tym celu należy nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przełącznik w pozycji «REV». Świder będzie się obracał w przeciwnym kierunku, usuwając zakleszczone produkty, które zakłócają działanie maszynki do mięsa.
4. Po usunięciu zakleszczonych produktów można kontynuować pracę.



Przed przełączeniem maszynki do mięsa z pozycji «ON» na «REV» i z powrotem należy ją wyłączyć i upewnić się, że wszystkie ruchome części całkowicie się zatrzymały, lub odczekać co najmniej 1 minutę.



Notatka:

» Jeśli ta funkcja nie pomaga, należy odłączyć urządzenie od prądu, zdemontować blok roboczy i wyczyścić jego ręcznie.

Gotowanie kibbeh

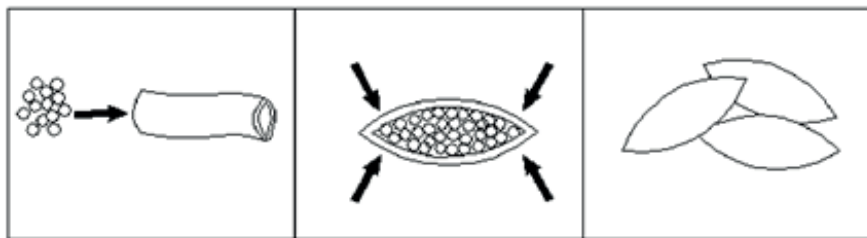
Kibbeh to tradycyjne arabskie danie, które składa się z rurek z mięsa, które są nadziewane i smażone.

Składniki na nadzienie:

- Jagnięcina - 100 g
 - Oliwa z oliwek - 1,5 łyżki
 - Cebula (średniej wielkości) - 1/2 szt.
 - Mąka - 1,5 łyżki
 - Sól i przyprawy do smaku
1. Mięso przepuścić przez maszynkę do mięsa 1 lub 2 razy.
 2. Drobnoposiekaj i podsmaż cebulę.
 3. Do cebuli dodać posiekane mięso, sól, przyprawy i mąkę.

Składniki na warstwę zewnętrzną:

- Chude mięso - 450 g
 - Mąka - 150-200 g
 - Posiekana gałka muskatołowa - 1 szt.
 - Sól, pieprz, przyprawy do smaku
4. Przepuść mięso przez maszynkę do mięsa 3 razy.
 5. Wymieszaj wszystkie składniki w misce.
 6. Z maszynki do mięsa wyjmij kratkę do siekania i nóż w kształcie krzyża.
 7. Zainstaluj dyszę do kibbeh na zdejmowanej jednostce roboczej (rys. 8). Zwróć uwagę, aby wypustki na świdrze pokrywały się z rowkami w dyszach. Dysze zabezpieczyć nakrętką pierścieniową (Rys. 9). Nie dokręcać nakrętki zbyt mocno.
 8. Mieszankę warstw zewnętrznych umieścić w zasobniku. Włączyć maszynkę do mieszania.
 9. Za pomocą popychacza podawać mieszankę, gotowe rurki przyciąć na wymaganą długość.
 10. Zatrzasnąć jeden koniec gotowej rurki i napełnić ją nadzieniem, następnie zatrzasnąć drugi koniec rurki.
 11. Usmaż kebbeh na gorącym oleju.



Notatka:

» Więcej mięsa i mniej mąki w osłonce zewnętrznej powoduje lepszą teksturę i smak gotowego produktu.

Gotowanie kiełbasek

1. Trzymając korpus maszynki do mięsa, umieścić wyjmowany blok roboczy w szczelinie na korpusie.
2. Zablokować blok roboczy, obracając go w lewo w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, do momentu kliknięcia.
3. Zamontuj świder w wyjmowanej jednostce roboczej i obróć go, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Jeśli ślimak jest zainstalowany nieprawidłowo, nie będzie się obracał.
4. Nałóż nóż w kształcie krzyża na świder ostrymi krawędziami na zewnątrz.
5. Na świder założyć kratkę tnącą o wymaganym rozmiarze. Upewnij się, że wypustki na wyjmowanym module roboczym są wyrównane z gniazdami na siatce.
6. Załóż dyszę do gotowania kiełbasek i zamocuj ją nakrętką pierścieniową, nie dokręcaj nakrętki zbyt mocno (rys. 10).
7. Umieść składniki w wyjmowanej tacy (rys. 11).
8. Naciągnij zmiękczoną osłonkę na dyszę do kiełbasy i zawiąż supeł na końcu.
9. Włącz maszynkę do mięsa, ustawiając przełącznik w pozycji „ON”.
10. Użyj popychacza, aby podać gotowe mięso mielone, gdy skorupa się wypełni, wysuń ją z dyszy.
11. Po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie przestawiając włącznik w pozycję „OFF” i odłączyć od sieci elektrycznej.



Notatka:

» Wykorzystaj naturalną osłonkę do gotowania kiełbasek, po umieszczeniu jej w naczyniu z ciepłą wodą na 10 minut.

Krajalnica do warzyw

1. Wyczyść krajalnicę do warzyw, dysze i popychacz roztworem mydła. Dokładnie spłukać i wysuszyć.
2. Wybierz dyszę odpowiednią do danego zastosowania (rys. 12).
3. Dysza musi być prawidłowo włożona do obudowy aż do oporu (Rys. 13).
4. Przed włożeniem jedzenia do jednostki roboczej należy ustawić włącznik w pozycji „ON” (Rys. 14).
5. Umieść produkt w tacce i przepchnij go popychaczem (rys. 15).
6. Aby zmienić dyszę, obróć szatkownicę o ćwierć obrotu w prawo (rys. 16), a następnie wyjmij dyszę (rys. 17).



Ostrza krajalnicy do warzyw są bardzo ostre. Obchodź się z nimi ostrożnie, zawsze trzymając je za plastikową część.

Dysza do pomidorów

1. Przed użyciem umyj nasadkę do pomidorów roztworem mydła. Dokładnie spłukać i wysuszyć.
2. Złóż maszynkę do mięsa, wkładając nasadkę do pomidorów (rys. 18).
3. Pokrój pomidory na kawałki odpowiedniej wielkości.
4. Umieść pojemnik o odpowiedniej wielkości pod wylotem, aby zebrać sok.
5. Włącz maszynę do mięsa, popchnij kawałki pomidorów za pomocą popychacza.

Demontaż, czyszczenie i pielęgnacja

1. Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie przestawiając włącznik w pozycję „OFF” i odłączyć od sieci elektrycznej.
2. Naciśnij przycisk blokujący jednostki roboczej, obróć wyjmowaną jednostkę roboczą maszynki do mięsa zgodnie z ruchem wskazówek zegara i wyjmij ją.
3. Odkręć nakrętkę pierścieniową. Jeśli nie możesz tego zrobić ręcznie, użyj narzędzia (rys. 19).
4. Zdejmij zamontowane przystawki, kratkę do siekania i nóż poprzeczny ze ślimaka. Aby łatwo zdjąć ruszt, umieść śrubokręt między rusztem a głowicą szlifierską (rys. 20) i podnieś go.
5. Wyjmij świder ze zdejmowanego bloku roboczego maszynki do mięsa i usuń resztki produktów.
6. Umyj wszystkie części, które miały kontakt z produktami z neutralnym detergentem, a następnie dokładnie wysusz.

7. Przetrzyj obudowę maszynki do mięsa lekko wilgotną ściereczką, a następnie wytrzyj ją do sucha.
8. Czyste i suche kraty do siekania oraz nóż krzyżowy przetrzyj ściereczką zanurzoną w oleju roślinnym, aby zabezpieczyć je przed utlenianiem.



Uwaga!

- » Poczekaj, aż ruchome części maszynki do mięsa zatrzymają się i dopiero wtedy zdemontuj urządzenie.
- » **Nie zalecamy mycia zdejmowanych części maszynki do mięsa w zmywarce!**
- » Nie używaj do czyszczenia urządzenia szorstkich gąbek, produktów ściernych ani agresywnych płynów czyszczących, takich jak alkohol, benzyna lub aceton.
- » Zabrania się zanurzania obudowy urządzenia w jakimkolwiek płynie, opłukać pod bieżącą wodą lub wkładać do zmywarki.
- » Krawędzie tnące noży są bardzo ostre i mogą być niebezpieczne. Należy obchodzić się z nimi z wyjątkową ostrożnością.

Przechowywanie

1. Odłącz urządzenie od sieci.
2. Przed odłożeniem urządzenia do przechowywania należy wyczyścić urządzenie i dokładnie go wysuszyć.
3. Zwiń przewód zasilający.
4. Przechowuj urządzenie w suchym chłodnym miejscu, niedostępnym dla dzieci i osób niepełnosprawnych.

Dane techniczne

Moc: 230 W

Maksymalna moc: 2200 W

Napięcie: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Dopuszczalny czas nieprzerwanej pracy: 10 minut

Klasa ochrony przed porażeniem prądem: II

Termin ważności jest nieograniczony do początku użytkowania.

Okres użytkowania wynosi 3 lata.

Nie zawiera szkodliwych substancji.

Warunki przechowywania: nie wymaga specjalnych warunków przechowywania.

Dodatkowe informacje: www.magio.ua/pl
 Kwestie związane z użytkowaniem produktów MAGIO:
info@magio.ua

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany projektu i danych technicznych, kompletowania, kolorystyki produktu, okresu gwarancyjnego itp. bez wcześniejszego powiadomienia.



Notatka:

» Ze względu na ciągły proces wprowadzania zmian i ulepszeń mogą wystąpić pewne różnice między instrukcją a urządzeniem. Producent ma nadzieję, że użytkownik zwróci na to uwagę.

Oznaczanie danych



W celu ochrony środowiska: prosimy o oddzielenie kartonów i toreb plastikowych i wyrzucenie ich do odpowiednich pojemników na odpady.

Zużyte urządzenie należy dostarczyć do specjalnych punktów zbiórki ze względu na niebezpieczne składniki, które mogą mieć wpływ na środowisko. Nie wyrzucaj tego urządzenia do zwykłych pojemników na śmieci.



Znak zgodności z przepisami technicznymi Unii Celnej.

RoHS

Znak zgodności z dyrektywą RoHS przyjętą przez UE. Dyrektywa 2002/95/WE ograniczająca zawartość substancji szkodliwych.



Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.



Klasa II. Ochronę przed porażeniem elektrycznym zapewnia podwójna izolacja.

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.
- 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/en
- 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.

- 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.
- Do not push products with excessive force.
- The manufacturer assumes no responsibility in all cases where these safety measures are not observed.



Attention!

- » The meat grinder is not suitable for chopping nuts, foodstuffs with hard fibers (for example ginger or horseradish), or for processing meat with bones.
- » The duration of continuous operation should not exceed 10 minutes. Take a break between work cycles, at least 30 minutes.
- » When using the kebbe attachment, do not install the chopping plates and the crossed blade.
- » Keep the appliance dry.

Unpacking

After transportation or storing the device at 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 that will contact with the food with warm water and detergent, dry them thoroughly.
2. Wipe the body with a soft, slightly damp cloth.




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

Assembly

1. Holding the meat grinder body, insert the removable operating unit into the socket on the body (fig.1).
2. Lock the operating unit by turning it counterclockwise to the left until you hear a click (fig.2).
3. Insert the screw into the removable operating unit and rotate it until the screw locks into place (fig. 3). If the screw is not installed correctly, it will not rotate.

4. Place the crossed blade on the screw with the cutting edge facing outward (fig. 4).
5. Following the blade, place the cutting plate of the desired size on the screw (fig. 5). Make sure that the slots on the removable operating unit are aligned with the ledges in the cutting plate.
6. Install and tighten the ring nut without overtightening it (fig. 6).
7. Install the removable tray on the loader neck of the removable work unit.
8. Place the meat grinder on a flat, stable surface.

 Do not cover the ventilation holes 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 unit.
3. Place the pieces of meat in the tray.
4. Place the mincing plate under the meat grinder.
5. Connect the meat grinder to the power supply and turn it on by switching the button to «ON» position.
6. Feed the meat through the meat grinder, gradually pushing it with the pusher.
7. When finished, turn the appliance off by switching the button to «OFF» position and disconnect it from the power supply.

Attention!

- » Frozen meat must be defrosted completely.
- » Pre-soak dried fruit and roots.
- » Use only the pusher to push the food (fig. 7). 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 switching the button to the «OFF» position. Do not unplug the meat grinder.

2. Wait for all rotating parts to stop (about 1 minute).
3. Activate the reverse function. To do this, press and hold the «REV» (reverse) (6) button for several seconds. 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 «REV» (reverse) and back, turn it off and wait for all moving parts to come to a complete stop (about 1 minute).



Note:

» If this function does not help, unplug the device, disassemble the operating unit and clean it manually.

Making kebbe

Kebbe is a traditional Arabic dish, in the form of tubes of meat that are stuffed and fried.

For filling:

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

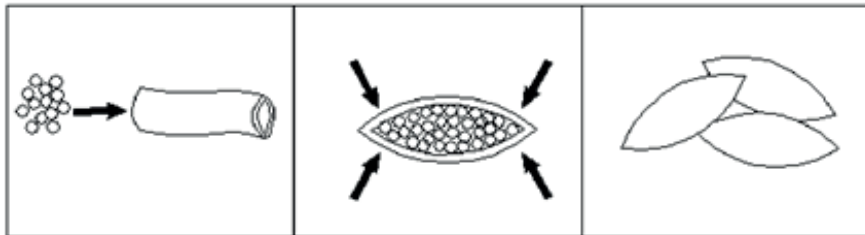
1. Mince mutton once or twice.
2. Finely chop and fry the onion.
3. Add chopped meat, salt, spices and flour to the onions.

For casing:

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

1. Mince meat three times.
2. Mix all the ingredients in a bowl.
3. Remove the cutting plate and crossed blade from the meat grinder.
4. Install the kebbe attachment on the removable operating unit (fig. 8). Make sure that the ledges on the screw fit into the slots of the attachment.

5. Screw fixing ring into place until tight. Do not over tighten (fig.9).
6. Put the mixture for the outer layer in the tray. Turn on the meat grinder. Use the pusher to feed the mixture, cut the prepared tubes to the required length. Seal one end of the prepared tube and fill it with the filling, then seal the other end of the tube.
7. Fry the kebbe in hot cooking oil.



Note:

- » More meat and less flour in the outer casing provides better consistency and taste of the final product.

Making sausages

1. Holding the meat grinder body, insert the removable operating unit into the socket on the body.
2. Lock the operating unit by turning it counterclockwise to the left until you hear a click.
3. Insert the screw into the removable operating unit and rotate it until the screw locks into place. If the screw is not installed correctly, it will not rotate.
4. Place the crossed blade on the screw with the cutting edge facing outward.
5. Following the blade, place the cutting plate of the desired size on the screw. Make sure that the slots on the removable operating unit are aligned with the ledges in the cutting plate.
6. Install the attachment for sausage and fix it with the ring nut (fig. 10). Do not overtighten the nut.
7. Put the ingredients in the tray (fig. 11).
8. Pull the softened casing on the sausage attachment and tie a knot on the end of the casing.
9. Turn on the meat grinder by setting the switch to position «ON».
10. Use the pusher to feed the prepared minced meat, slide the casing from the attachment as it fills.
11. After finishing work, turn off the device by setting the switch to position «OFF» and disconnect it from the power supply.



Note:

» Use natural sausage casing for sausage making, having put it beforehand into a bowl with warm water for 10 minutes.

Vegetable slicer

1. Clean the accessories (cones, cone store and pusher) with soapy water. Rinse and dry thoroughly.
2. Choose the cone which corresponds to the desired use (fig. 12).
3. The cone should be correctly positioned all the way into the drive (fig. 13).
4. Turn the switch to “ON” position first before inserting food into the feeder (fig. 14) .
5. Insert the food through the blade base and push the food down using the pusher (fig. 15).
6. To change the cone, turn the blade base a quarter turn to the right (fig. 16). Then remove the cone (fig. 17).



The cone blades are extremely sharp. Handle the cones carefully, always holding them by the plastic part.

Making tomato juice

1. Wash the tomato attachment with soapy water before use. Rinse and dry thoroughly.
2. Assemble the meat grinder and insert the tomato attachment (fig. 18).
3. Cut the tomatoes into pieces of the appropriate size.
4. Place a suitable container under the outlet to collect the juice.
5. Turn on the meat grinder and push the tomato pieces down using the pusher.

Disassembly, cleaning and maintenance

1. When you have finished working, turn off the unit by switching the button to the «OFF» position. Wait for all rotating parts to stop and disconnect it from the power supply.
2. Press the operating unit lock button, turn the removable operating unit of the meat grinder clockwise and remove it.
3. Unscrew the ring nut. If you cannot do this by hand, use tools (fig. 19).
4. Remove the installed attachments, the chopping plate, and the crossed blade from the screw. To remove the grate easily, place a screwdriver between the grate and the grinder head (Fig. 20) and lift it up.

5. Remove the screw from the removable operating unit of the meat grinder and remove any food residue.
6. Wash the food contact parts in warm water with neutral detergent, rinse and dry thoroughly.
7. Wipe the body of the meat grinder with a slightly damp cloth, then wipe it dry.
8. Clean and dry the cutting plates and crossed blade with a cloth soaked in cooking oil, this will protect them from oxidation.



Attention!

» Wait for the moving parts of the meat grinder to stop before disassembling of the device.

» **It is not recommended to wash the removable parts 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: 230 W

Maximum power: 2200 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/en

For issues related to the use of products MAGIO: info@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



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