



Інструкція з експлуатації

Instrukcja obsługi

Instruction manual



MG-267



М'ЯСОРУБКА

MASZYŃKA DO MIĘSA

MEAT GRINDER



info@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

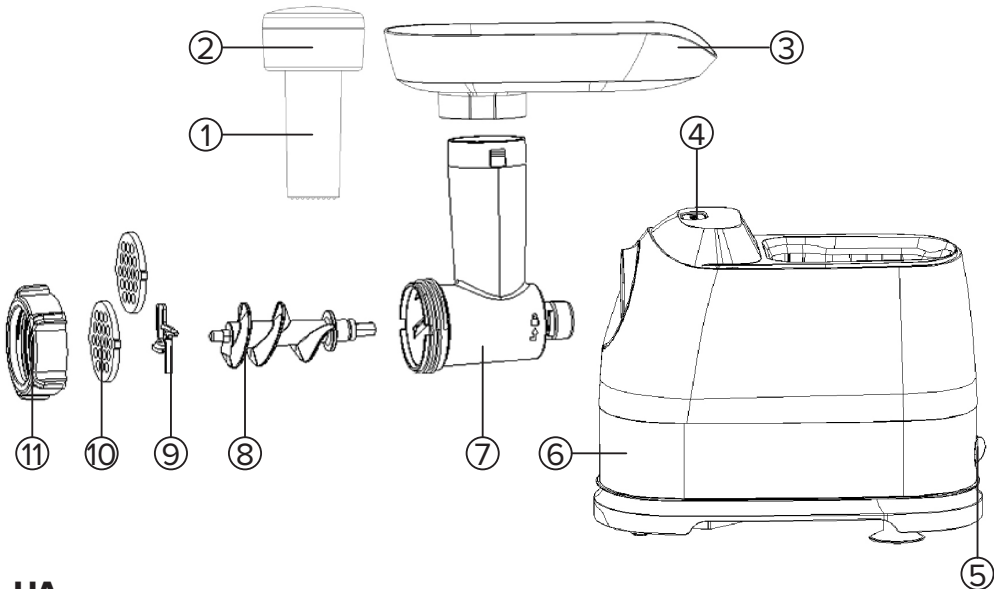
www.youtube.com/c/Magio_ua



UA • ЗМІСТ
 PL • ZAWARTOŚĆ
 EN • CONTENT

	Схема та опис	3
	Заходи безпеки та застереження	4
	Розпаковування	8
	Перед першим використанням	8
	Складання	8
UA	Приготування фаршу	10
	Функція «Реверс»	11
	Демонтаж, чищення та догляд	12
	Зберігання	13
	Технічні характеристики	13
	Дані маркування	14
	Shemat i opis.....	3
	Zasady bezpieczeństwa i ostrzeżenia	15
	Rozpakowanie.....	18
	Przed pierwszym użyciem	18
	Montaż	18
PL	Przygotowanie mięsa mielonego.....	19
	Funkcja rewersu	20
	Demontaż, czyszczenie i pielęgnacja	21
	Przechowywanie	22
	Dane techniczne	22
	Oznaczanie danych	22
	Draft and description	3
	Safety precautions and warning	24
	Unpacking	26
	Before first use	26
	Assembling	26
EN	Meat processing	28
	«Reverse» function	28
	Disassembling, cleaning and maintenance	29
	Storage	30
	Technical specifications	30
	Marking	30

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



UA

- | | |
|--|-------------------------|
| 1. Штовхач | 6. Корпус м'ясорубки |
| 2. Відсік для зберігання аксесуарів | 7. Знімний робочий блок |
| 3. Знімний лоток | 8. Шнек |
| 4. Кнопка-фіксатор робочого блоку | 9. Хрестоподібний ніж |
| 5. Перемикач «Увімкнено/Вимкнено/Ревверс» (ON/O/R) | 10. Решітка |
| | 11. Кільцева гайка |

PL

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1. Popychacz | 6. Obudowa maszyny do mięsa |
| 2. Schowek na akcesoria | 7. Zdemowany blok roboczy |
| 3. Zdemowana tacka | 8. Świder |
| 4. Przycisk blokady bloku roboczego | 9. Nóż krzyżowy |
| 5. Przełącznik «Włączone/Wyłączone/Rewers» (ON/O/R) | 10. Kratka |
| | 11. Nakrętka pierścieniowa |

EN

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| 1. Pusher | 6. Meat grinder body |
| 2. Accessory storage container | 7. Removable operating unit |
| 3. Removable tray | 8. Screw |
| 4. Operating unit lock button | 9. Crossed blade |
| 5. Switch «On/Off/Reverse» (ON/O/R) | 10. Cutting plate |
| | 11. Ring nut |

UA 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 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 увімкнений в мережу прилад.
- Робіть регулярне чищення приладу.
- Не залишайте дітей без нагляду поряд з електроприладами.

- Цей прилад не призначений для користування особами (а також малолітніми дітьми) 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 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 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 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 перероблювання.
- 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 приладом переконайтеся в тому, що всі деталі встановлені правильно.
- Вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед зміною аксесуарів або коли наближаєтесь до рухомих частин.
- Під час роботи приладу, ніколи не занурюйте у горловину знімного робочого блоку пальці та інші предмети, окрім штовхача.
- Не проштовхуйте продукти з надмірним зусиллям.

**Увага!**

» Тривалість безперервної роботи не має перевищувати 7 хвилин. Між робочими циклами робіть перерву не менше 10 хвилин.

» Тримайте прилад сухим.

» 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.

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.

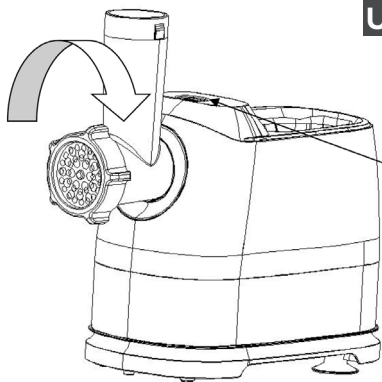


Перед складанням і встановленням насадок переконайтеся, що прилад не підключений до електромережі.

Складання

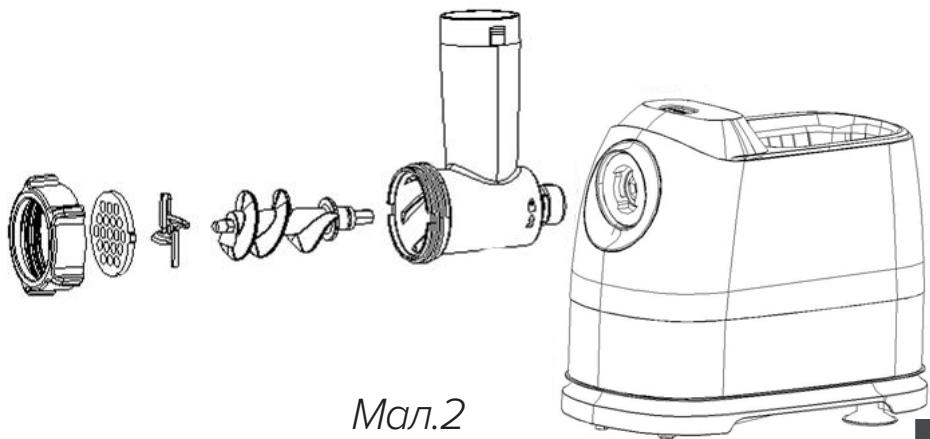
1. Встановіть знімний робочий блок (7) у корпус м'ясорубки:
 - Затисніть кнопку-фіксатор (4) великим пальцем однієї руки (мал. 1).

- Іншою рукою встановіть знімний робочий блок (7) у гніздо на корпусі.
- Зафіксуйте робочий блок, повернувши його вліво проти годинникової стрілки, до фіксації.
- Відпустіть кнопку-фіксатор. Знімний робочий блок встановлено.



Мал.1

2. Встановіть шнек (8) у знімний робочий блок і повертайте його до тих пір, поки він не стане на місце (мал. 2). Якщо шнек встановлений неправильно, він не буде обертатися.
3. Одягніть на шнек хрестоподібний ніж (9) гострими краями назовні.
4. Одягніть на шнек решітку для рубки (10) необхідного розміру. Переконайтеся, що виступи на знімному робочому блоці збігаються із пазами на решітці.
5. Встановіть і загвинтіть кільцеву гайку (11), не перетягуйте її.
6. Встановіть знімний лоток (3) на завантажувальну горловину знімного робочого блоку.
7. Поставте м'ясорубку на рівну стійку поверхню.



Мал.2

**Примітка:**

» Відсік для зберігання аксесуарів (2) знаходиться у штовхачі. Відкрийте кришку, щоб дістати або сховати насадки.

**Увага!**

» Під час збирання переконайтеся, що край леза ножа спрямований до решітки. Ніколи не встановлюйте ніж у зворотному порядку.

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

» Перед тим як під'єднати прилад до мережі переконайтесь, що перемикач встановлено у позиції «О» (вимкнено).

Приготування фаршу

1. Підготуйте м'ясо для подрібнення. Видаліть кісточки, сухожилля, тверді хрящі. Розріжте м'ясо на невеликі шматки (приблизно 2x2x6 см), щоб вони вільно проходили в горловину робочого блоку.
2. Покладіть шматки м'яса в лоток.
3. Поставте під робочий блок м'ясорубки посуд для фаршу.
4. Під'єднайте м'ясорубку до електромережі та увімкніть її, перевівши перемикач у положення «ON» (увімкнено).
5. Пропустіть м'ясо через м'ясорубку, поступово проштовхуючи штовхачем.
6. Після закінчення роботи, вимкніть прилад, перевівши перемикач у положення «О» (вимкнено) і від'єднайте його від електромережі.

Увага!

- » Заморожене м'ясо необхідно повністю розморозувати перед використанням.
- » 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 застрягли частинки продуктів. Якщо під час роботи м'ясорубки продукти застрягли:

1. Вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач у положення «O» (вимкнено). Не від'єднуйте її від електромережі.
2. Дочекайтеся поки зупиняться всі обертові частини (приблизно 1 хвилину).
3. Увімкніть функцію реверсу, перевівши перемикач у положення «R» (реверс). Шнек буде обертатися у зворотному напрямку, очищаючись від застряглих продуктів, які перешкоджають роботі м'ясорубки.
4. Після усунення продуктів, що застрягли можна продовжити роботу.

Увага!

- » 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).
- » Максимальний час роботи функції реверсу не має перевищувати 5 секунд.



Примітка:

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

Демонтаж, чищення та догляд

1. Після закінчення роботи, вимкніть прилад, перевівши перемикач у положення «О» (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 (мал. 3).
3. Відгвинтіть кільцеву гайку і зніміть зі шнека встановлені насадки, решітку для рубки та хрестоподібний ніж.
4. Вийміть шнек зі знімного робочого блоку м'ясорубки та видаліть залишки продуктів.
5. Вимийте всі деталі, що контактували з продуктами, в теплій воді з нейтральним мийним засобом, ополосніть і ретельно просушіть.
6. Протріть корпус м'ясорубки злегка вологою тканиною, після чого протріть його насухо.
7. Чисті та висушені решітки для рубки та хрестоподібний ніж протріть серветкою, змоченою в рослинній олії, так вони будуть захищені від окислення.



Мал.3



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

Технічні характеристики

Електроживлення: 220-240 В ~ 50-60 Гц

Номинальна потужність: 600 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: 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.

Дані маркування



Національний знак оцінки відповідності технічним регламентам.



Знак відповідності вимогам Європейського Союзу.

RoHS

Знак відповідності вимогам Директиви RoHS, прийнятою ЄС. Директива 2002/95/ЄС, 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** ciągnąć 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 maszynki.
- 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!

- » Czas pracy ciągłej nie powinien przekraczać 7 minut. Między cyklami pracy rób co najmniej 10-minutowe przerwy.
- » Urządzenie należy utrzymywać w stanie suchym.
- » 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.

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

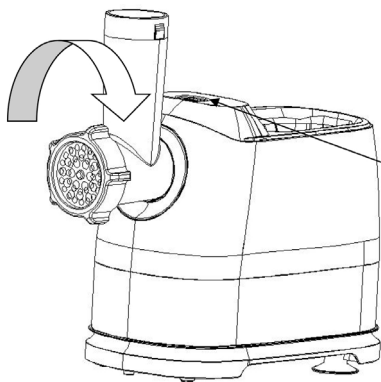
1. Umyj wszystkie zdejmowane części, które będą miały kontakt z żywnością, ciepłą wodą z detergentem i dokładnie je wysusz.
2. Przetrzyj obudowę miękką, lekko wilgotną ściereczką.



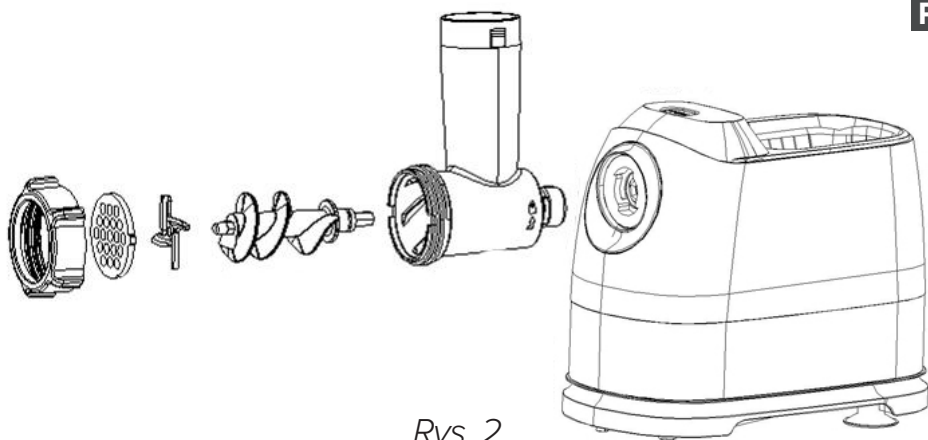
Przed montażem i instalacją dysz upewnij się, że urządzenie nie jest podłączone do sieci.

Montaż

1. Umieścić wyjmowany zespół roboczy (7) w obudowie maszynki do mięsa.
 - Nacisnąć kciukiem jednej ręki przycisk zacisk (4) (rys. 1).
 - Drugą ręką umieścić zdejmowany blok roboczy (7) w gnieździe na obudowie.
 - Zabezpieczyć zespół roboczy, obracając go w lewo w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do zablokowania.
 - Zwolnić przycisk blokujący. Zdejmowana jednostka robocza jest teraz zamontowana.
2. Włóż świder (8) do zdejmowanego bloku roboczego i obracaj nim, aż świder znajdzie się na swoim miejscu (rys. 2). Jeśli świder nie jest prawidłowo zamontowany, nie będzie się obracał.
3. Umieść nóż w kształcie krzyża (9) na świdrze krawędzią tnącą na zewnątrz.
4. Za nożem założyć na świder kratkę do cięcia (10) o żądanym rozmiarze. Upewnij się, że wypustki na zdejmowanym bloku roboczym pokrywają się ze wpustami kratki.



Rys. 1



Rys. 2

5. Załóż i dokręć nakrętkę pierścieniową (11) bez nadmiernego dokręcania.
6. Umieść zdejmowaną tackę (3) na gardzieli załadowniczej zdejmowanego bloku roboczego.
7. Umieść maszynkę do mięsa na płaskiej, stabilnej powierzchni.



Notatka:

» Schowek na akcesoria (2) znajduje się w popychaczu. Otwórz pokrywę, aby wyjąć lub schować dysze.



Uwaga!

» Podczas ponownego montażu upewnij się, że krawędź ostrza noża jest skierowana w stronę grilla. Nigdy nie montuj ponownie noża w odwrotnej kolejności.

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

» Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy upewnić się, że wyłącznik znajduje się w pozycji «O».

Przygotowanie mięsa mielonego

1. Przygotuj mięso na mielonkę. Usuń kości, ścięgna i twarde chrząstki. Pokrój mięso na małe kawałki (około 2x2x6 cm) tak, aby swobodnie zmieściły się w szyjce bloku roboczego.
2. Umieść kawałki mięsa na tacce (2).
3. Umieść naczynie na mięso mielone pod blokiem roboczym maszynki do mięsa.
4. Podłącz maszynkę do mięsa do sieci elektrycznej i włącz ją, ustawiając przełącznik (10) w pozycji «ON» (włączone).

5. Przekręć mięso przez maszynkę do mięsa, stopniowo popychając je popychaczem (1).
6. Po zakończeniu pracy należy wyłączyć maszynkę do mięsa, ustawiając przełącznik do pozycji «O» (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. Nigdy nie przepychaj produktów rękami lub obcymi przedmiotami.
- » Nie należy mieć 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 «O» (wyłączone). Nie należy odłączać ją od gniazda zasilania.
2. Odczekaj, aż wszystkie obracające się części zatrzymają się (około 1 minuty).
3. Aktywuj funkcję cofania, przesuwając przełącznik w pozycję «R» (rewers). Świder będzie się obracał w przeciwnym kierunku, usuwając zakleszczone produkty, które zakłócają działanie maszynki do mięsa.
4. Po usunięciu zakleszczonych produktów można kontynuować pracę.



Uwaga!

- » Przed przełączeniem maszynki do mięsa z pozycji «ON» na «R» i z powrotem należy ją wyłączyć i upewnić się, że wszystkie ruchome części całkowicie się zatrzymały, lub odczekać co najmniej 1 minutę.
- » Maksymalny czas działania funkcji cofania nie powinien przekraczać 5 sekund.

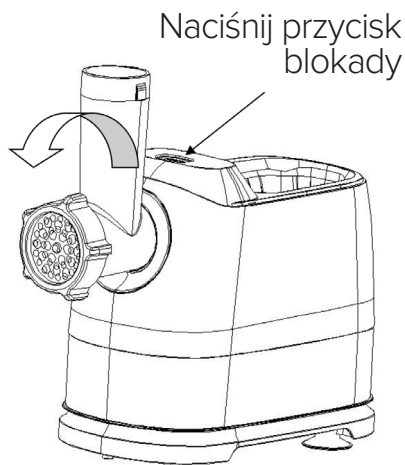


Notatka:

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

Demontaż, czyszczenie i pielęgnacja

- Po zakończeniu użytkowania urządzenia należy jego wyłączyć, ustawiając przełącznik w pozycji «0» (wyłączone) i odłączyć od źródła zasilania.
- Nacisnąć przycisk-zacisk bloku roboczego, obrócić zdejmowany blok roboczy maszynki do mięsa zgodnie z ruchem wskazówek zegara i wyjąć go.
- Odkręć nakrętkę pierścieniową i zdejmij ze świdra zamontowane dyszy, kratkę do cięcia i nóż krzyżowy.
- Wyjmij świder ze zdejmowanego bloku roboczego maszynki do mięsa i usuń resztki produktów.
- Umyj wszystkie części, które miały kontakt z produktami z neutralnym detergentem, a następnie dokładnie wysusz.
- Przetrzyj obudowę maszynki do mięsa lekko wilgotną ściereczką, a następnie wytrzyj ją do sucha.
- Czyste i suche kraty do siekania oraz nóż krzyżowy przetrzyj ściereczką zanurzoną w oleju roślinnym, aby zabezpieczyć je przed utlenianiem (rys. 3).



Rys.3

Uwaga!

» Przed demontażem poczekaj, aż ruchome części młynka do żywności multi zatrzymają się.

» **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: 600 W

Maksymalna moc: 2000 W

Napięcie: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Dopuszczalny czas nieprzerwanej pracy: 7 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.

Oznaczenie 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.
- 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/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.



Attention!

- » The duration of continuous operation should not exceed 7 minutes. Take a break between work cycles, at least 10 minutes.
- » Keep the appliance dry.
- » The meat grinder is not suitable for chopping nuts, foodstuffs with hard fibers (for example ginger or horseradish), or for processing meat with bones.

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. Install the removable operating unit (7) into the slot on the body.
 - Lock the work unit to the left counterclockwise until you hear a click.
 - Press the lock button (4) with thumb of one hand (fig.1).
 - Hold the operating unit with the other hand, insert it into the hole of the main machine.
 - Turn it anti-clockwise until it cannot move any longer.
 - Release the lock button, the operating unit is fixed on the meat grinder body.

2. Insert the screw (8) into the removable operating unit and rotate it until the screw locks into place (fig 2). If the screw is not installed correctly, it will not rotate.
3. Slide the crossed blade (9) onto the screw with the cutting edge facing outward.
4. Following the blade, slide the cutting plate (10) onto the screw with the correct size. Make sure, the notches on the removable cutting unit match the notches on the rack.
5. Install and tighten the ring nut (11) without overtightening it.
6. Install the removable tray (3) onto the loading neck of the operating unit.
7. Place the meat grinder on a flat, stable surface.

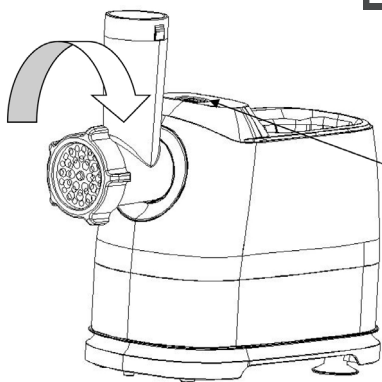


Fig.1

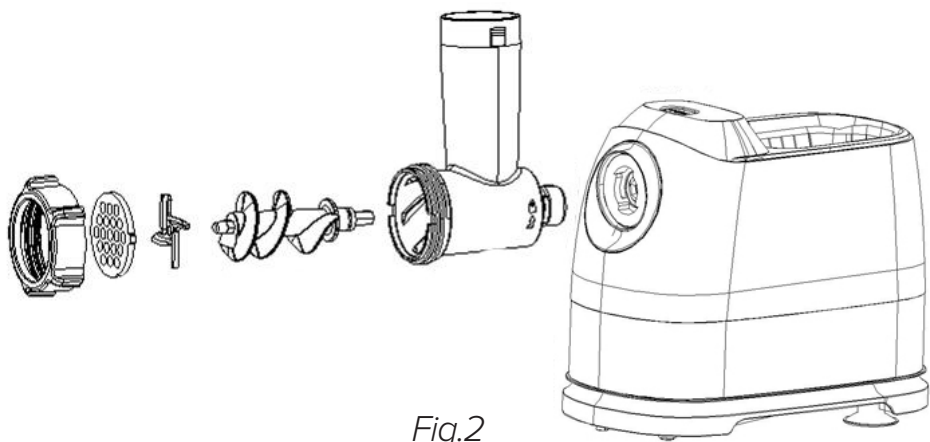


Fig.2

**Note:**

» The accessory storage container (2) is located in the pusher. Open the lid to take out or hide the nozzles.

**Attention!**

» Make sure the edge of blade toward the blade disk when assembling. Never assemble the blade reversely.

» 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 the motor.

» Ensure that the rocker switch is set at “O” (off) position, then plug in power supply.

Meat processing

1. Prepare the meat for grinding. Remove bones, sinews, hard gristle. Cut the meat into small pieces (around 2x2x6 cm), so that they freely through the neck of the operating block.
2. Place the pieces of meat in the tray.
3. Place the mincing plate under the meat grinder
4. Connect the meat grinder to the power supply and turn it on by turning the switch to «ON» position.
5. Feed the meat through the meat grinder, gradually pushing it with the pusher.
6. When finished, turn the appliance off by turning the switch to the «O» (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 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 «O» 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.



Attention!

- » 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).
- » The «R» position max operation time shall not exceed 5 sec.



Note:

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

Disassembly, cleaning and maintenance

1. When you have finished working, turn off the unit by moving the switch to the "O" (off) position and disconnect it from the power supply.
2. Press the operating unit lock button, turn the removable work unit clockwise and remove it (fig 3).
3. Unscrew the ring nut and remove the installed nozzles, the cutting plate and the crossed blade from the screw.
4. Remove the screw from the detachable meat grinder assembly and remove any food residue.
5. Wash the food contact parts in warm water with a neutral detergent, rinse and dry thoroughly.
6. Wipe the body of the meat grinder with a slightly damp cloth, then wipe it dry.
7. Clean and dry the cutting plates and crossed knife and wipe them with a cloth soaked in oil, thus protecting them from oxidation.

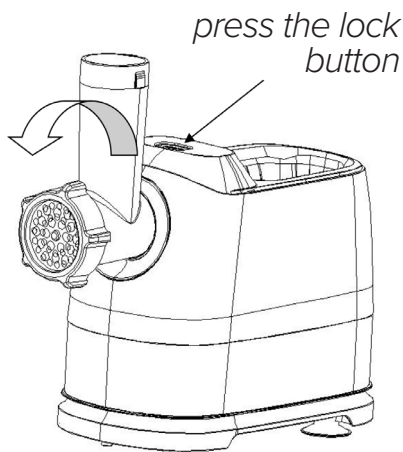


Fig.3



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: 600 W

Maximum 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/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