



Інструкція з експлуатації

Instrukcja obsługi

Instruction manual



**MG-268N**



**М'ЯСОРУБКА**

**MASZYNKA DO MIĘSA**

**MEAT GRINDER**



info@magio.ua  
partnership@magio.ua



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



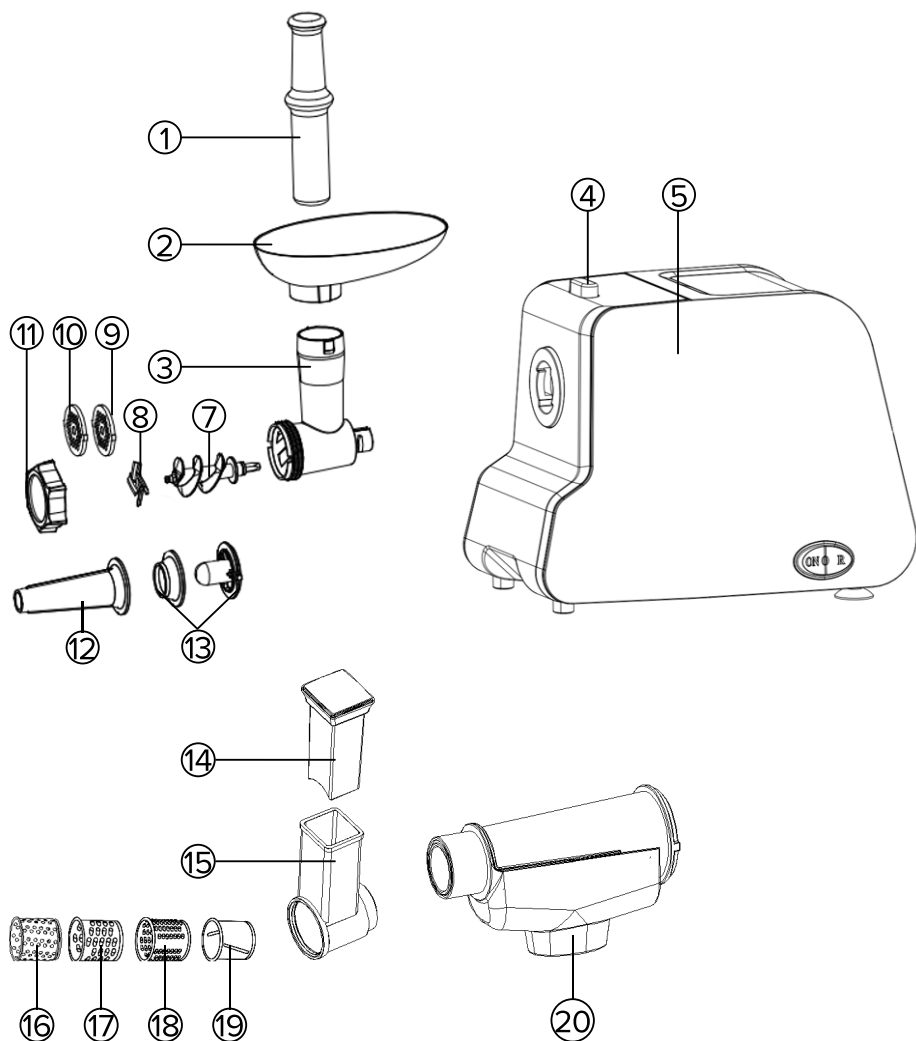
www.magio.ua  
www.instagram.com/magio.ua  
www.facebook.com/Magio  
www.youtube.com/c/Magio\_ua





|           |                                               |    |
|-----------|-----------------------------------------------|----|
| <b>UA</b> | Схема та опис .....                           | 4  |
|           | Заходи безпеки та застереження .....          | 6  |
|           | Перед першим використанням .....              | 10 |
|           | Складання .....                               | 10 |
|           | Приготування фаршу .....                      | 12 |
|           | Функція «Реверс» .....                        | 12 |
|           | Приготування кеббе .....                      | 13 |
|           | Приготування ковбас .....                     | 14 |
|           | Овочерізка .....                              | 15 |
|           | Насадка для томатів .....                     | 16 |
| <b>PL</b> | Демонтаж, чищення та догляд .....             | 16 |
|           | Зберігання .....                              | 17 |
|           | Технічні характеристики .....                 | 18 |
|           | Дані маркування .....                         | 18 |
|           | Shemat i opis .....                           | 4  |
|           | Zasady bezpieczeństwa i ostrzeżenia .....     | 19 |
|           | Przed pierwszym użyciem .....                 | 22 |
|           | Montaż.....                                   | 22 |
|           | Przygotowanie mięsa mielonego.....            | 23 |
|           | Funkcja rewersu .....                         | 24 |
| <b>EN</b> | Gotowanie kibbeh .....                        | 24 |
|           | Gotowanie kiełbasek .....                     | 25 |
|           | Krajalnica do warzyw.....                     | 26 |
|           | Dysza do pomidorów .....                      | 26 |
|           | Demontaż, czyszczenie i pielęgnacja .....     | 27 |
|           | Przechowywanie .....                          | 28 |
|           | Dane techniczne .....                         | 28 |
|           | Oznaczanie danych .....                       | 28 |
|           | Draft and description .....                   | 4  |
|           | Safety precautions and warning .....          | 30 |
| <b>EN</b> | Before first use .....                        | 32 |
|           | Assembling .....                              | 32 |
|           | Meat processing .....                         | 33 |
|           | «Reverse» function .....                      | 34 |
|           | Making kebbe .....                            | 34 |
|           | Making sausages .....                         | 35 |
|           | Vegetable slicer.....                         | 36 |
|           | Attachment for making tomato juice.....       | 36 |
|           | Disassembling, cleaning and maintenance ..... | 37 |
|           | Storage .....                                 | 38 |
| <b>EN</b> | Technical specifications .....                | 38 |
|           | Marking .....                                 | 39 |

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



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

**UA**

- |                                                          |                         |
|----------------------------------------------------------|-------------------------|
| 1. Штовхач                                               | 11. Кільцева гайка      |
| 2. Знімний лоток                                         | 12. Насадка для ковбас  |
| 3. Корпус головки м'ясорубки                             | 13. Насадка для «кеббе» |
| 4. Кнопка-фіксатор                                       | 14. Штовхач для овочів  |
| 5. Корпус м'ясорубки                                     | 15. Головка овочерізки  |
| 6. Перемикач ввімкнення /<br>вимкнення / реверс «ON/O/R» | 16. Насадка для дерунів |
| 7. Шнек                                                  | 17. Велика тертка       |
| 8. Хрестоподібний ніж                                    | 18. Дрібна тертка       |
| 9. Решітка (дрібна)                                      | 19. Шинковка            |
| 10. Решітка (середня)                                    | 20. Насадка для томатів |

**PL**

- |                                                            |                                     |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Popychacz                                               | 11. Nakrętka pierścieniowa          |
| 2. Wyjmowana taca                                          | 12. Dysza do gotowania<br>kiełbasek |
| 3. Korpus głowicy maszynyki<br>do mięsa                    | 13. Dysza do kebbe                  |
| 4. Przycisk blokujący                                      | 14. Popychacz do warzyw             |
| 5. Korpus maszynyki do mięsa                               | 15. Głowica krajalnicy do warzyw    |
| 6. Przełącznik Włączanie /<br>wyłączanie / rewers «ON/O/R» | 16. Dysza do naleśników             |
| 7. Świder                                                  | 17. Duża tarka                      |
| 8. Nóż w kształcie krzyża                                  | 18. Drobna tarka                    |
| 9. Kratka (drobna)                                         | 19. Szatkownica                     |
| 10. Kratka (średnia)                                       | 20. Dysza do pomidorów              |

**EN**

- |                                            |                                |
|--------------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Pusher                                  | 11. Ring nut                   |
| 2. Removable tray                          | 12. Sausage filling attachment |
| 3. Meat grinder head body                  | 13. Kebbe attachment           |
| 4. Lock button                             | 14. Vegetable pusher           |
| 5. Meat grinder body                       | 15. Vegetable cutter head      |
| 6. «On / Off / Reverse» switch<br>(ON/O/R) | 16. Masher drum                |
| 7. Screw                                   | 17. Coarse grater              |
| 8. Crossed blade                           | 18. Fine grater                |
| 9. Cutting plate (fine)                    | 19. Shredder                   |
| 10. Cutting plate (medium)                 | 20. Juicer attechment          |

*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 щоб його перевірів кваліфікований спеціаліст.

- Температура в приміщеннях, де використовується прилад, повинна бути в діапазоні від  $+5^{\circ}\text{C}$  до  $+40^{\circ}\text{C}$ .
- 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 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 малолітнім дітям) зі зменшеними фізичними або розумовими психічними можливостями чи з браком досвіду та знань, за винятком безпосередньої присутності уповноваженого на-

глядового 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](http://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 перероблення.
- Вимикайте пристрій від електромережі перед зняттям насадки.
- Перед використанням пристрою ретельно промийте всі знімні деталі та місткості ємності, які будуть контактувати з продуктами.
- Не перевантажуйте лоток м'ясорубки продуктами.
- Перш ніж почати користуватися пристроєм переконайтеся в тому, що всі деталі встановлені правильно.
- Не проштовхуйте продукти з надмірним зусиллям.
- Вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед зміною аксесуарів або коли наближаєтесь до рухомих частин.
- Коли пристрій працює, ніколи не занурюйте у горловину знімного робочого блоку пальці та інші предмети, окрім штовхача.
- Виробник не несе ніякої відповідальності у всіх тих випадках, коли цих заходів безпеки не дотримуються.



### **Увага!**

» Тримайте прилад сухим.

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

» 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 3 хвилин. Між робочими циклами робіть перерву не менше 10 хвилин.

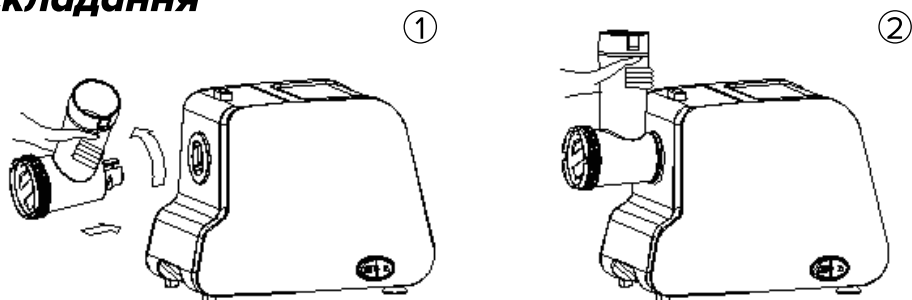
» При використанні насадки для кеббе не встановлюйте решітки та хрестоподібний ніж.

## **Перед першим використанням**

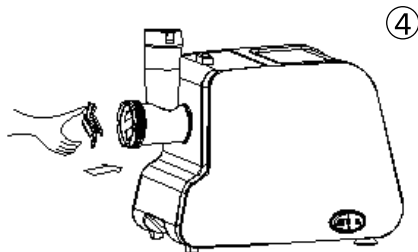
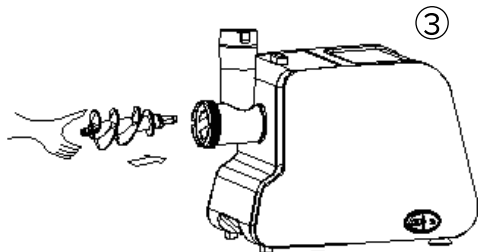
Після транспортування або зберігання приладу при зниженій температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше трьох годин.

1. Перевірте цілісність приладу, за наявності пошкоджень не користуйтеся приладом.
2. Видаліть будь-які наклейки та пакувальні матеріали, що заважають роботі приладу.
3. Промийте знімні частини приладу теплою водою з мийним засобом та просушіть їх.
4. Переконайтесь, що перемикач знаходиться у положенні «0» (вимкнено).

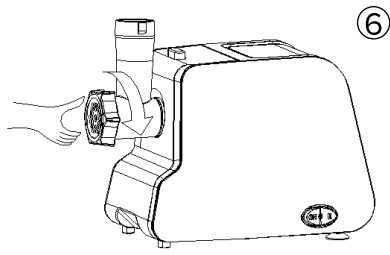
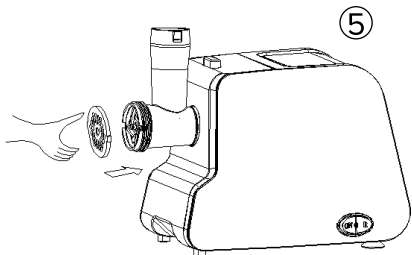
## **Складання**



1. Вставте головку м'ясорубки (3) в місце установки головки, поверніть вліво до фіксації (мал. 1, 2).
2. Встановіть шнек (7) в головку, довгим кінцем вперед, і поверніть, доки гвинт не вставиться у двигун (мал. 3).
3. Встановіть хрестоподібний ніж (8) на шнек лезом вперед (мал. 4). Якщо ніж не встановлений належним чином, м'ясо не буде перемелюватися.



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



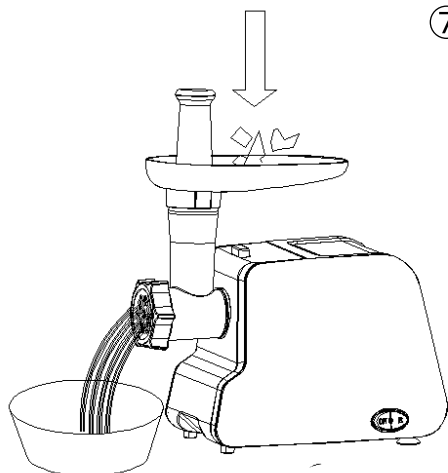
6. Встановіть лоток (2) на вертикальну частину головки та зафіксуйте його.
7. Поставте м'ясорубку на рівну стійку поверхню.



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

## Приготування фаршу

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



### **Увага!**

- » Заморожене м'ясо необхідно повністю розморожувати.
- » Сухофрукти та коріння попередньо розмочуйте.
- » Для проштовхування продуктів використовуйте лише штовхач. Ніколи не проштовхуйте продукти руками чи сторонніми предметами.
- » Не подрібнюйте в м'ясорубці імбир та інші продукти, що мають жорсткі волокна.

### **Функція «Реверс»**

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

Якщо під час роботи м'ясорубки продукти застрягли:

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



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

## **Приготування кеббе**

*Для начинки:*

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

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

*Для оболонки:*

- Нежирне м'ясо 450 г
- Борошно 150-200 г
- Мускатний горіх (мелений) 1 ст. л.
- Спеції на смак

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

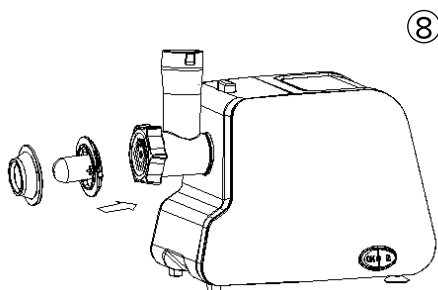
2. Суміш подрібнити тричі.

3. Зніміть решітку та ніж.

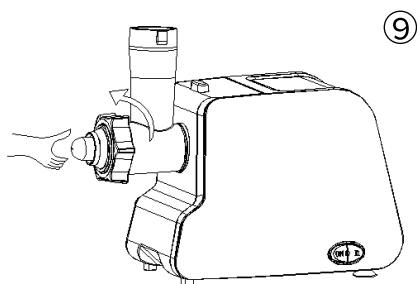
4. Встановіть насадку для кеббе (13). Виступи насадки мають збігатися з виїмками головки (мал.8).

5. Закрутіть кільцеву гайку (мал. 9). Не перетягуйте її.

6. Зробіть оболонку у вигляді трубки (мал. 10).

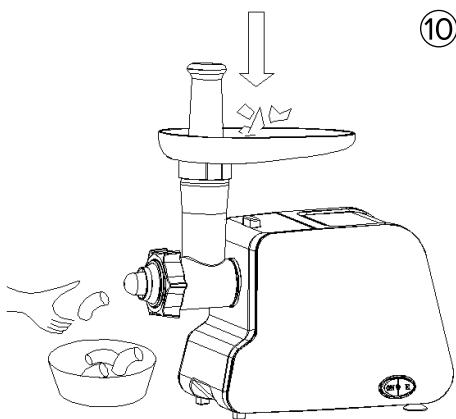


8

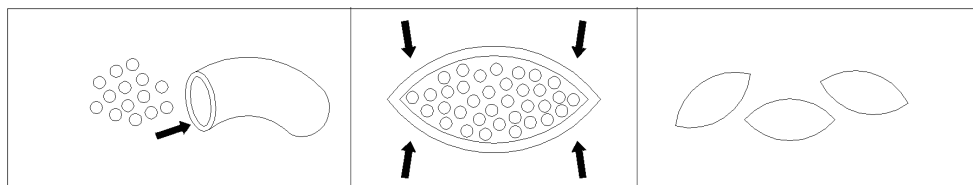


9

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



10

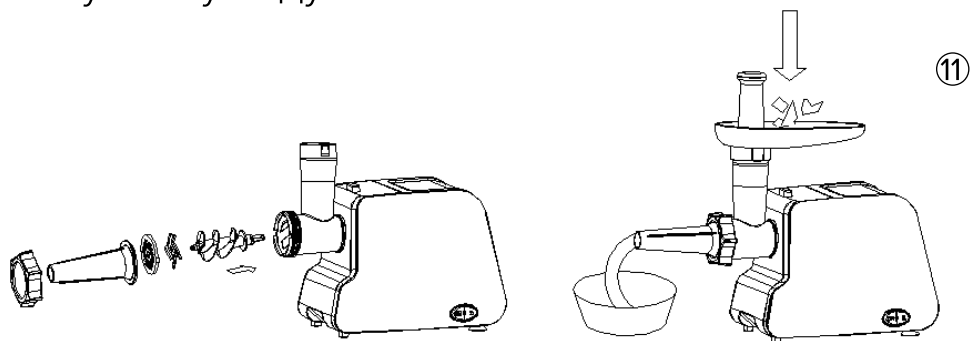


## Приготування ковбас

1. Зберіть м'ясорубку, встановивши насадку для приготування ковбас (12) (мал. 11).

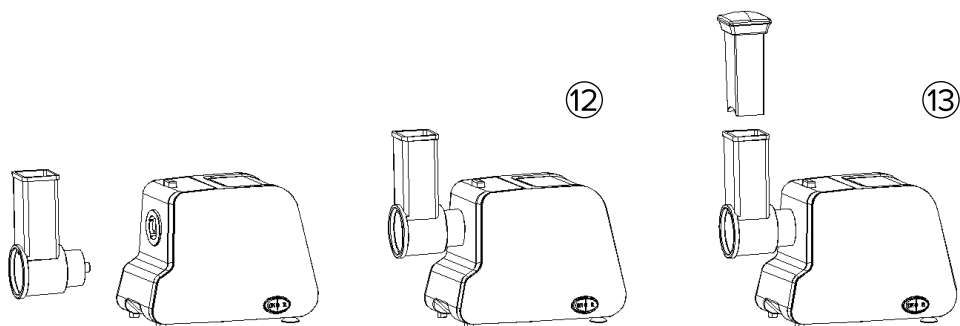
2. Складіть інгредієнти в лоток. Обережно проштовхуйте м'ясо за допомогою штовхача.

3. Використовуйте для приготування ковбасок натуральну оболонку, попередньо помістивши її у теплу воду на 10 хвилин.



## Овочерізка

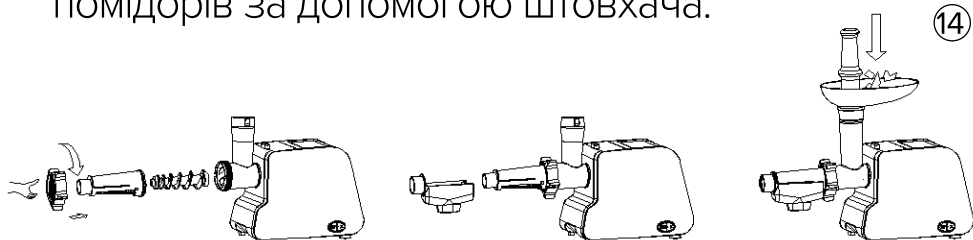
1. Встановіть головку овочерізки на місце (мал. 12).
2. Оберіть та встановіть насадку в овочерізку.
3. Перш ніж класти їжу в робочий блок, увімкніть м'ясорубку, перевівши перемикач (6) у положення «ON» (увімкнено).
4. Покладіть продукт в овочерізку та проштовхніть його за допомогою штовхача (мал. 13).
5. Після закінчення роботи, вимкніть прилад, перевівши перемикач у положення «0» (вимкнено) і від'єднайте його від електромережі.



Насадки овочерізки дуже гострі. Поводьтеся з ними обережно.

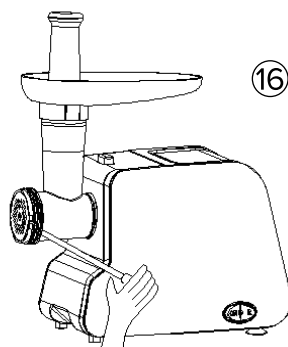
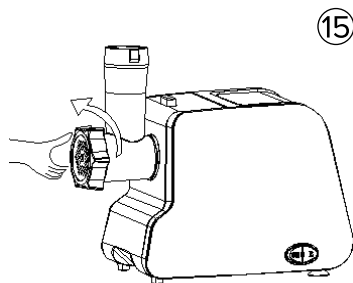
## Насадка для томатів

1. Зберіть м'ясорубку, вставивши насадку для томатів (мал. 14).
2. Наріжте помідори на шматочки відповідного розміру.
3. Підставте під вихідний отвір посуд відповідного розміру для збору соку.
4. Увімкніть м'ясорубку, проштовхніть шматочки помідорів за допомогою штовхача.



## Демонтаж, чищення та догляд

1. Після закінчення роботи, вимкніть прилад, натиснувши кнопку, перевівши перемикач у положення «0» (вимкнено), дочекайтеся повної зупинки всіх рухомих частин і від'єднайте його від електромережі.
2. Розберіть прилад, відповідно до мал. 6-1 у зворотному порядку.
3. Якщо складно зняти кільцеву гайку, використовуйте інструменти (мал. 15).
4. Для того, щоб легше зняти решітку вставте викрутку між нею та головою, підчепіть решітку (мал. 16).
5. Вийміть шнек зі знімного робочого блоку м'ясорубки та видаліть залишки продуктів.



6. Вимийте всі деталі, що контактували з продуктами, в теплій воді з нейтральним мийним засобом, ополосніть і ретельно просушіть.
7. Протріть корпус м'ясорубки злегка вологою тканиною, після чого протріть його насухо.
8. Чисті та висушені решітки для рубки та хресто-подібний ніж протріть серветкою, змоченою в рослинній олії, так вони будуть захищені від окислення.

### **Увага!**

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

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

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

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

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

### **Зберігання**

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

### **Технічні характеристики**

Електроживлення: 220-240 В ~ 50-60 Гц

Номінальна потужність: 300 Вт

Максимальна потужність: 2000 Вт

Клас захисту від ураження електричним струмом: II  
Термін придатності необмежений до початку використання.

Строк служби складає 3 роки з дня продажу.

Не містить шкідливих речовин.

Умови зберігання: не потребує спеціальних умов зберігання.

Більше інформації: [www.magio.ua](http://www.magio.ua)

Запитання, що пов'язані з використанням продукції

MAGIO: [info@magio.ua](mailto:info@magio.ua)

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



### Примітка:

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

## Дані маркування



Національний знак оцінки відповідності технічним регламентам.



Знак відповідності 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.
- Urządzenie może być podłączone wyłącznie do uziemionego źródła zasilania. Nie należy używać niestandardowych zasilaczy ani innych urządzeń do podłączenia urządzenia.
- 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, emocjonalnej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, jeśli odbywa się to pod nadzorem osoby odpowiedzialnej 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 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 na stronie internetowej [www.magio.ua/pl](http://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!**

- » Urządzenie należy utrzymywać w stanie suchym.
- » Przed montażem i instalacją przystawek należy upewnić się, że urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.
- » 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 3 minut. Przed ponownym użyciem odczekać 10 minut, aż urządzenie ostygnie.

» Podczas korzystania z przystawki do kebaba nie należy montować kratki i krzyżowego noża.

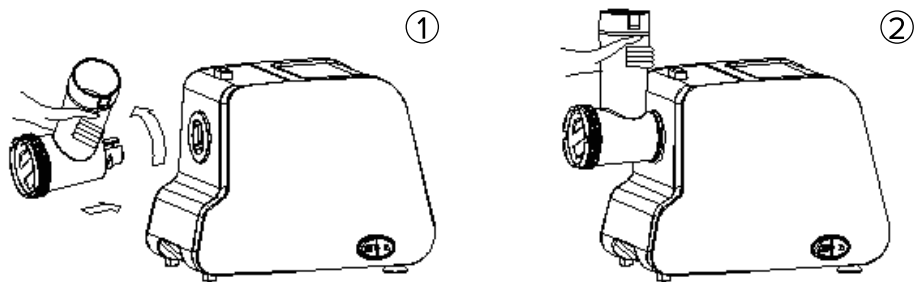
## **Przed pierwszym użyciem**

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

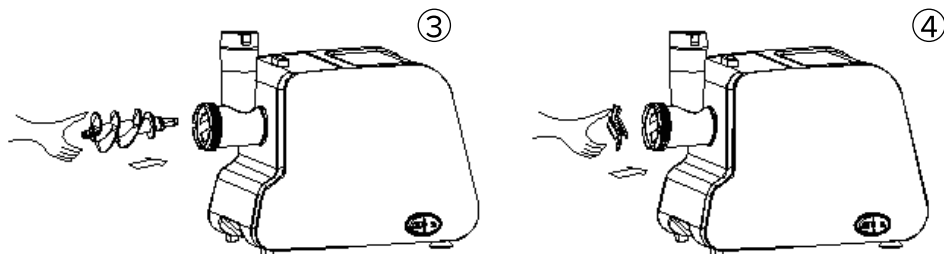
1. Sprawdź całościowość urządzenia, nie używaj urządzenia, jeśli występuje uszkodzenie.
2. Usuń wszelkie naklejki i materiały opakowaniowe, które mogą przeszkadzać w pracy urządzenia.
3. Umyj wszystkie zdejmowane części maszynki do mięsa, z wyjątkiem obudowy, ciepłą wodą i wyschnąć.
4. Upewnij się, że przełącznik znajduje się w pozycji «0» (wyłączony).

## **Montaż**

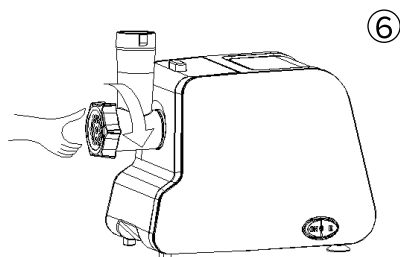
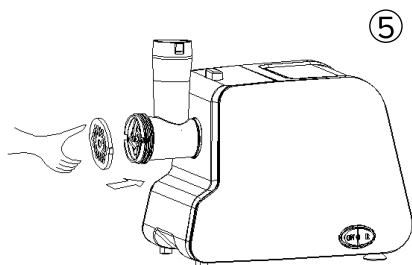
1. Włożyć korpus głowicy mielącej (3) w miejsce instalacji, obrócić w lewo, aż do zablokowania (rys. 1,2).



2. Umieścić świder (7) w głowicy długim końcem do przodu i obracać, aż śruba zostanie włożona do silnika (rys. 3).
3. Umieścić nóż krzyżowy (8) na ślimaku ostrzem skierowanym do przodu (rys. 4). Jeśli nóż nie zostanie prawidłowo zamontowany, mięso nie zostanie zmielone.



4. Wybierz żądaną kratkę (9,10), umieść ją obok noża i zablokuj. Występy rusztu muszą pokrywać się z wycięciami w głowicy (rys. 5).
5. Podtrzymując środek kratki jednym palcem, drugą ręką dokręć nakrętkę pierścieniową (11) (rys. 6). Nie dokręcać zbyt mocno.



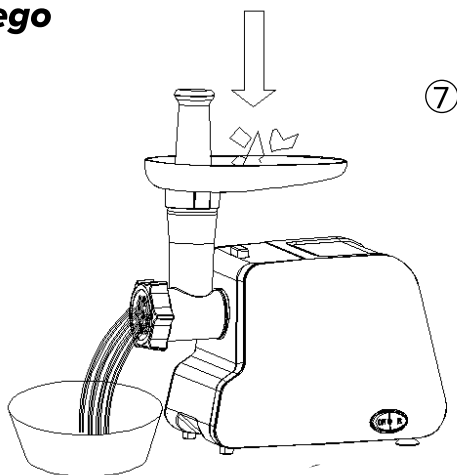
6. Umieść tackę (2) na pionowej części głowicy i zablokuj ją.
7. Umieść maszynkę do mięsa na płaskiej, stabilnej powierzchni.



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 w paski (maks. 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 zasilania i włącz ją, ustawiając przełącznik (6) w pozycji «ON».
6. Przepuścić mięso przez maszynkę, stopniowo popychając je popychaczem (1) (rys. 7).
7. Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie, ustawiając przełącznik w pozycji «0» (wyłączony) i odłączyć je od źródła zasilania.



**Uwaga!**

- » Mrożone mięso musi być całkowicie rozmrożone.
- » Wstępnie namocz suszone owoce i korzenie.
- » Do przepychania żywności należy używać wyłącznie popychacza. Nigdy nie przepychaj żywności rękami ani ciałami obcymi.
- » Nie należy rozdrabniać w młynku imbiru ani innych produktów spożywczych 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. Wyłączyć maszynkę do mięsa, ustawiając przełącznik w położeniu «O» (wyłączony). Nie odłączaj urządzenia od zasilania.
2. Odczekać, aż wszystkie obracające się części zatrzymają się (około 1 minuty).
3. Włączyć funkcję cofania, ustawiając przełącznik w położeniu «R» (cofanie). Ślimak obróci się w przeciwnym kierunku, aby usunąć zakleszczoną żywność, która uniemożliwia pracę młynka.
4. Po usunięciu zakleszczonej żywności można kontynuować pracę urządzenia.



Przed przełączeniem szlifierki z trybu «ON» do trybu «R» i z powrotem należy ją wyłączyć i upewnić się, że wszystkie ruchome części szlifierki całkowicie się zatrzymały (około 1 minuty).

**Gotowanie kibbeh**

*Do nadzienia:*

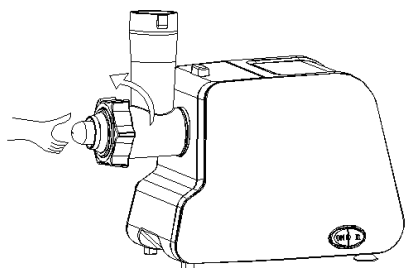
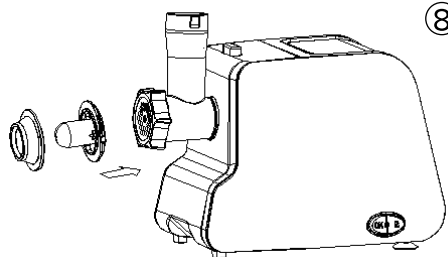
- |                             |         |
|-----------------------------|---------|
| - Jagnięcina                | 100 g   |
| - Oliwa z oliwek            | 1 łyżka |
| - Cebula (drobno posiekana) | 1 łyżka |
| - Mąka                      | 1 łyżka |
| - Przyprawy i sól do smaku  |         |

1. Zmiel jagnięcinę przez maszynkę do mięsa raz lub dwa razy.
2. Podsmażyć cebulę na złoty kolor, dodać mięso mielone, przyprawy, sól i mąkę.

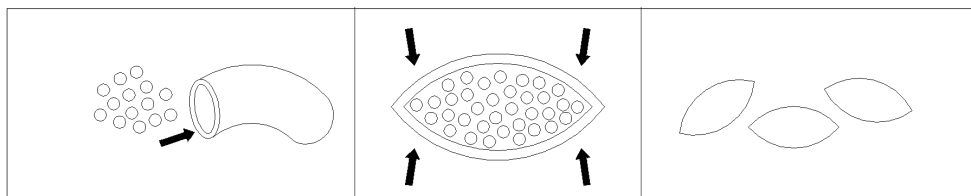
*Ostłonka:*

- |                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| - Chude mięso                  | 450 g     |
| - Mąka                         | 150-200 g |
| - Gałka muszkatołowa (mielona) | 1 łyżka   |
| - Przyprawy do smaku           |           |

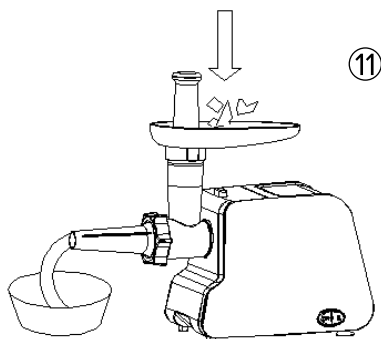
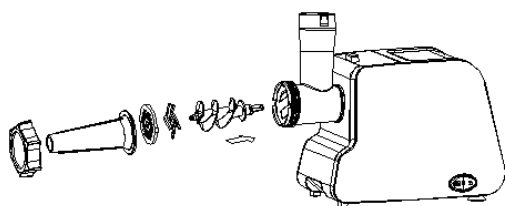
1. Posiekaj mięso trzy razy i wymieszaj wszystkie składniki w misce. Użyj więcej mięsa i mniej mąki, aby uzyskać lepszą konsystencję i smak.
2. Zmiel mieszaninę trzy razy.
3. Wyjmij kratkę i nóż.
4. Włóż nasadkę do kebbeh (13). Wypustki na dyszy muszą pokrywać się z wycięciami w głowicy (rys. 8).
5. Dokręć nakrętkę pierścieniową (rys. 9). Nie dokręcaj jej zbyt mocno. Nadaj obudowie kształt rury (rys. 10).



6. Uformuj kebbeh w sposób pokazany na poniższym zdjęciu i usmaż na głębokim tłuszczu.



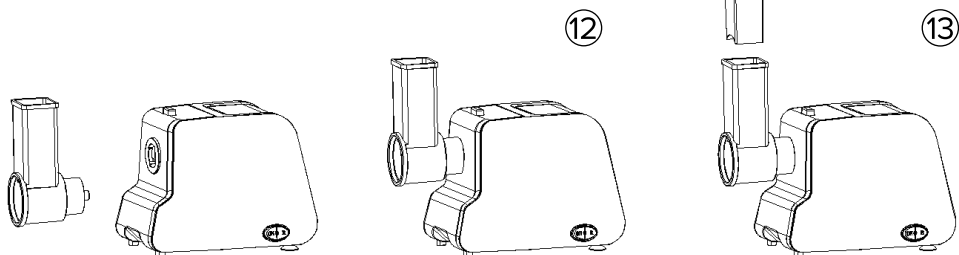
## Gotowanie kielbasek



1. Zmontuj maszynkę do mięsa, wkładając przystawkę do robienia kielbas (12) (rys. 11).
2. Umieść składniki na tacy. Ostrożnie wepchnij mięso do głowicy za pomocą popychacza.
3. Do wyrobu kielbas należy użyć naturalnych osłonek, uprzednio umieszczając je w ciepłej wodzie na 10 minut.

### **Krajalnica do warzyw**

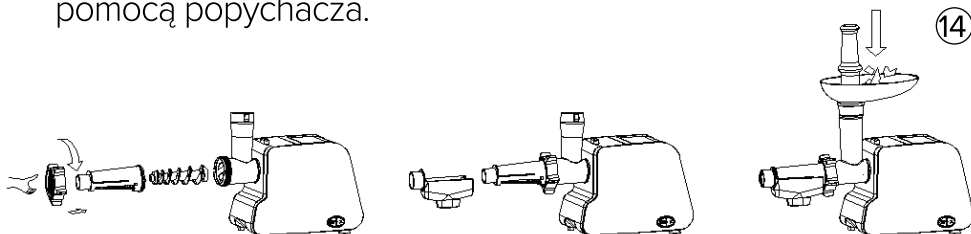
1. Załóż głowicę krajalnicy do warzyw (rys. 12).
2. Wybierz i zainstaluj przystawkę w krajalnicy do warzyw.
3. Przed włożeniem żywności do jednostki roboczej należy włączyć młynek, ustawiając przełącznik (6) w pozycji «ON».
4. Włóż żywność do krajalnicy do warzyw i przepchnij ją za pomocą popychacza (rys. 13).
5. Po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie, ustawiając przełącznik w pozycji «0» (wyłączony) i odłącz je od źródła zasilania.



Nasadki krajalnicy do warzyw są bardzo ostre. Należy obchodzić się z nimi ostrożnie.

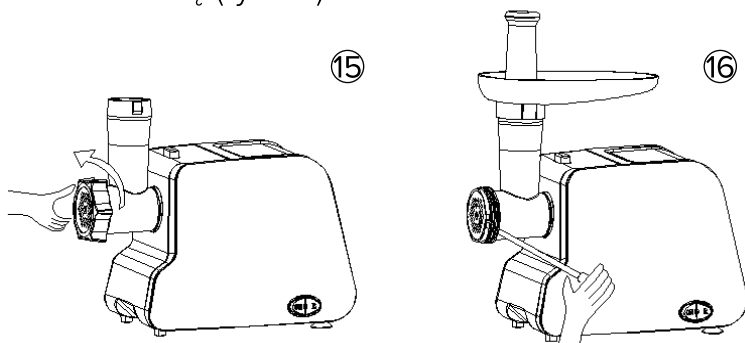
### **Dysza do pomidorów**

1. Zmontuj krajalnicę i obieraczkę, wkładając rozdrabniacz do pomidorów (rys. 14).
2. Pokrój pomidory na kawałki o odpowiedniej wielkości.
3. Umieść odpowiedni pojemnik pod wylotem, aby zebrać sok.
4. Włącz maszynkę do mięsa i przepchnij kawałki pomidorów za pomocą popychacza.



## Demontaż, czyszczenie i pielęgnacja

1. Po zakończeniu pracy należy wyłączyć urządzenie, ustawiając przełącznik w pozycji «0» (wyłączony), odczekać do całkowitego zatrzymania wszystkich ruchomych części i odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
2. Zdemontować urządzenie, postępując zgodnie z rysunkiem 6-1 w odwrotnej kolejności.
3. Jeśli zdjęcie nakrętki pierścieniowej jest trudne, należy użyć narzędzi (rys. 15).
4. Aby łatwiej zdjąć kratkę, włóż śrubokręt między nią a głowicę i podważ kratkę (rys. 16).



5. Wyjmij świder z wyjmowanej jednostki mielącej i usuń wszelkie pozostałości żywności.
6. Umyć części mające kontakt z żywnością w ciepłej wodzie z dodatkiem neutralnego detergentu, spłukać i dokładnie wysuszyć.
7. Przetrzeć korpus młynka lekko wilgotną ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha.
8. Wytrzyj czyste i wysuszone kratki do siekania i ostrze poprzeczne szmatką nasączoną olejem 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**

Nominalna moc: 300 W

Maksymalna moc: 2000 W

Napięcie: 220-240 V ~ 50-60 Hz

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](http://www.magio.ua/pl)

Kwestie związane z użytkowaniem produktów MAGIO:

[info@magio.ua](mailto: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.
- Children must not play with the appliance. 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](http://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.

- Do not push products with excessive force.
- Unplug the appliance and unplug it before changing accessories or when approaching moving parts.
- Do not put your fingers or objects other than the pusher in the neck of the removable work unit while operating.
- The 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.
- » Before assembling and installing the nozzles, make sure that the unit is not connected to the power supply.
- » The duration of continuous operation should not exceed 3 minutes. Take a break between work cycles, at least 10 minutes.
- » Keep the appliance dry.
- » Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kebbe attachment.

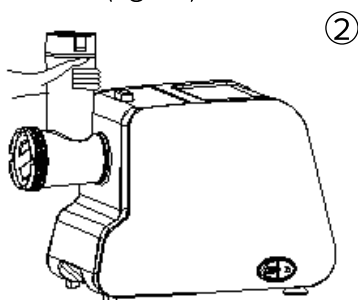
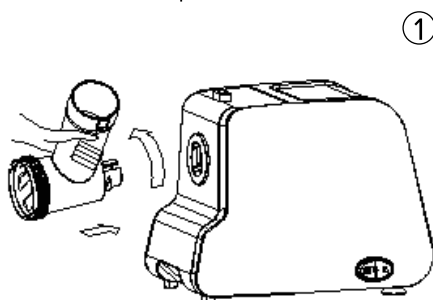
## **Before first use**

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

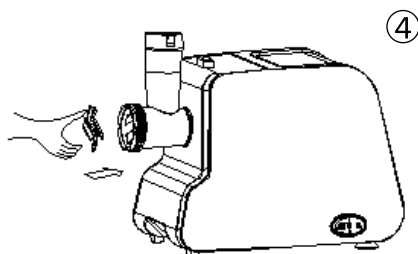
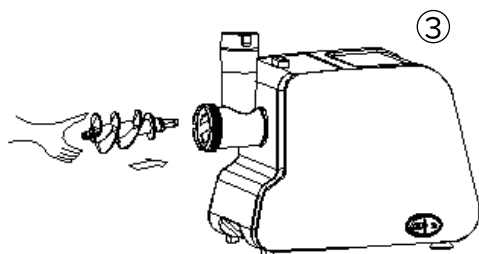
1. Check the integrity of the appliance, if damaged, do not use the appliance.
2. Remove any stickers and packing materials that interfere with the operation of the appliance.
3. Rinse all removable parts with warm water and detergent, dry them thoroughly.
4. Make sure the switch is in the «0» position (off).

## **Assembling**

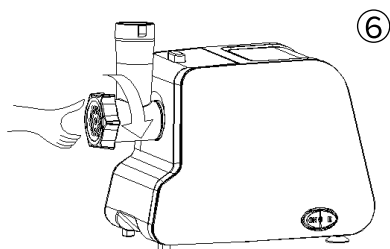
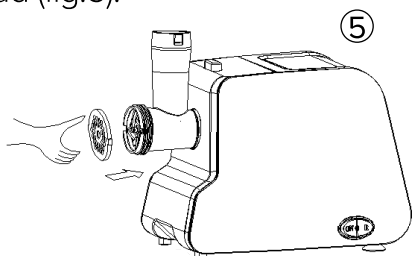
1. Hold the meat grinder head body (3) and insert it into the installation place, turn to the left until it locks (fig.1,2).



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



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



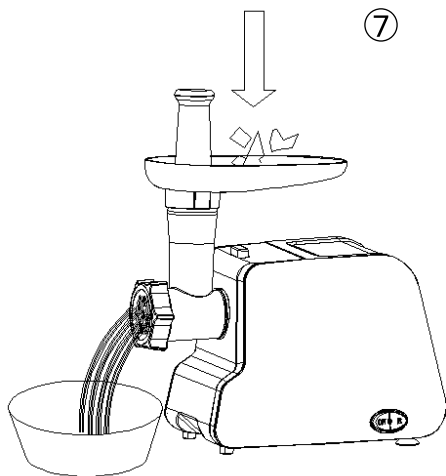
5. Support the center of the cutting plate with one finger, then screw the ring nut (11) tight with another hand (fig.6). Do not over tighten.
6. Place the removable tray (2) on the head and fix it into position.
7. Place the meat grinder on a flat, stable surface.



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

### **Meat processing**

1. Prepare the meat for grinding. Remove bones, sinews, hard gristle.
2. Cut the meat into small pieces (around 2x2x6 cm), so that they freely through the neck of the operating block.



3. Place the pieces of meat in the tray.
4. Place the mincing plate under the meat grinder
5. Connect the meat grinder to the power supply and turn it on by turning the switch (6) to «ON» position.
6. Feed the meat through the meat grinder, gradually pushing it with the pusher (fig.7).
7. When finished, turn the appliance off by turning the switch to «0» position and disconnect it from the power supply.



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



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

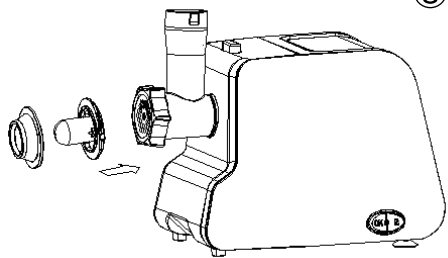
### **Making kebbe**

*For filling:*

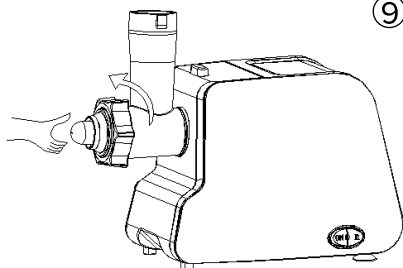
- |                      |               |
|----------------------|---------------|
| - Mutton             | 100 g         |
| - Olive oil          | 1 tbsp        |
| - Onion (cut finely) | 1 tbsp        |
| - Flour              | 1 tbsp        |
| - Spices and salt    | to your taste |

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

⑧



⑨

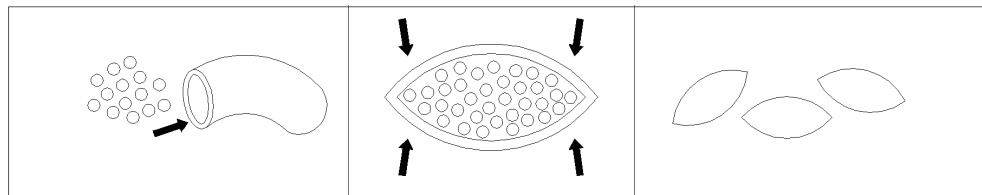
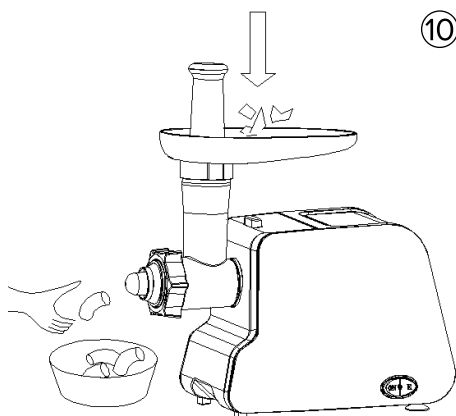


*For casing:*

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

1. Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for casing creates better consistency and taste.
2. Grind the mixture three times.
3. Disassemble to remove the cutting plate and cutting blade.
4. Place kebbe attachments (13) onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots (fig.8).
5. Screw fixing ring into place until tight. Do not over tighten (fig.9).
6. Make the cylindrical casing (fig.10).
7. Form kebbe as illustrated below and deep fry.

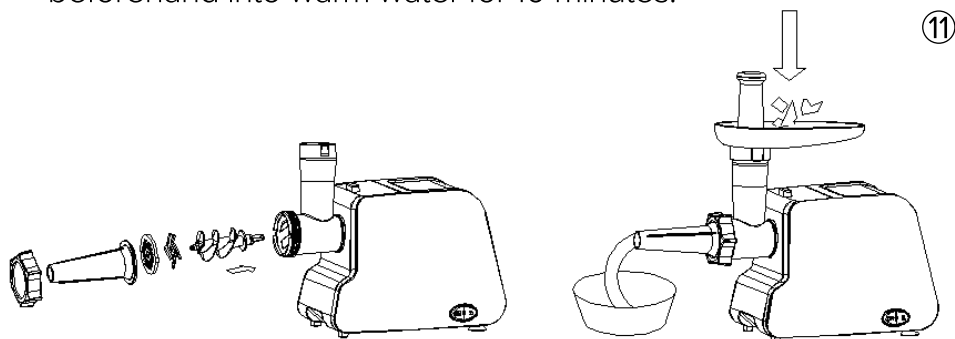
⑩



## **Making sausages**

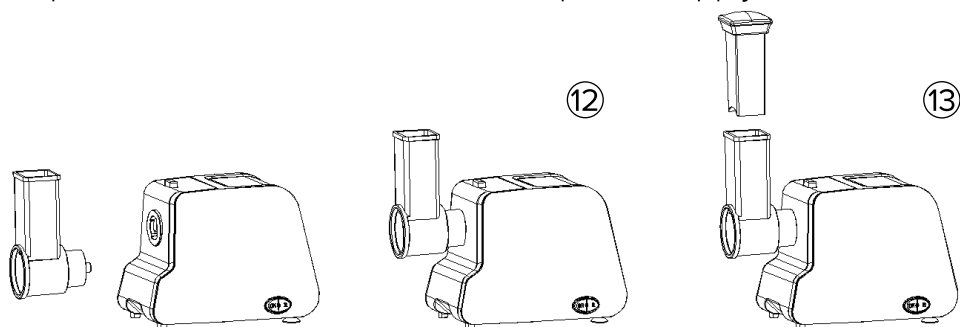
1. Assemble the meat grinder, place the sausage attachment (12) (fig. 11).

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



### ***Vegetable slicer***

- Hold the head of the vegetable slicer and insert it into the inlet (fig. 12).
- Select and install the cutting attachment.
- Before putting food in the work unit, turn on the meat grinder by turning the switch (6) to «ON» position.
- Put the food in the tray and push it through using the pusher (fig. 13).
- When finished, turn the appliance off by turning the switch to «0» position and disconnect it from the power supply.

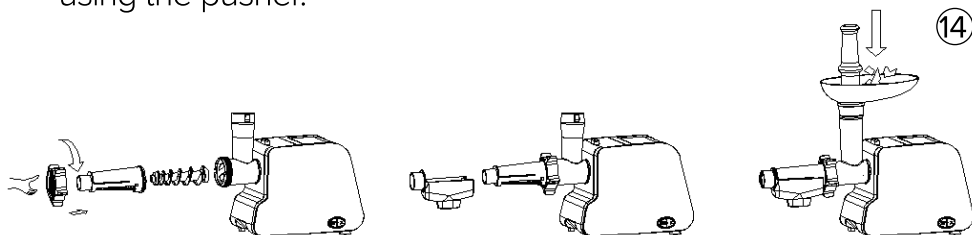


The cone blades are extremely sharp. Handle the cones carefully, always holding them by the plastic part.

### ***Attachment for making tomato juice***

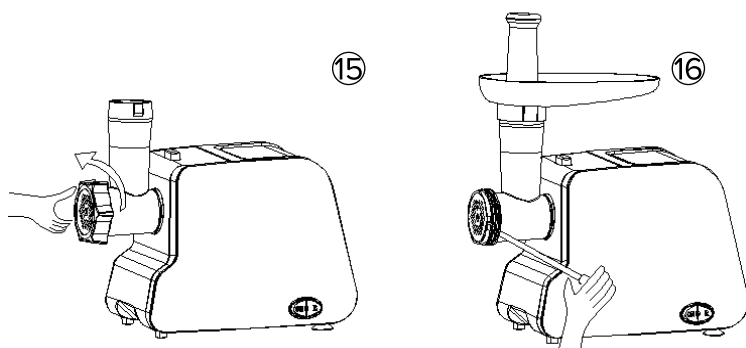
- Assemble the meat grinder and insert the tomato attachment (fig. 14).

2. Cut the tomatoes into pieces of the appropriate size.
3. Place a suitable container under the outlet to collect the juice.
4. Turn on the meat grinder and push the tomato pieces down using the pusher.



### ***Disassembling, cleaning and maintenance***

1. When you have finished working, turn off the unit by setting the switch to the «0» position (off). Wait for all rotating parts to stop and disconnect it from the power supply.
2. Disassemble by reversing the steps from 6-1 pictures.
3. If the fixing ring is not easily removed by hands, please use tools (fig.15).
4. To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head as illustrated and lift it up (fig.16).



5. Remove the screw from the cutter housing and remove any food residue.
6. Wash the food contact parts in warm water with a 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 and wipe them with a cloth soaked in oil, thus protecting them from oxidation.

**Attention!**

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

**Storage**

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

**Technical specifications**

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

Nominal power: 300 W

Maximal power: 2000 W

Electric shock protection class: II

Shelf life is unlimited before use.

Service lifetime is 3 years from the date of sale.

Storage conditions: does not require special storage conditions.

Does not contain harmful substances.

More information: [www.magio.ua/en](http://www.magio.ua/en)

For issues related to the use of products MAGIO: [info@magio.ua](mailto: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



National mark of conformity assessment.



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*