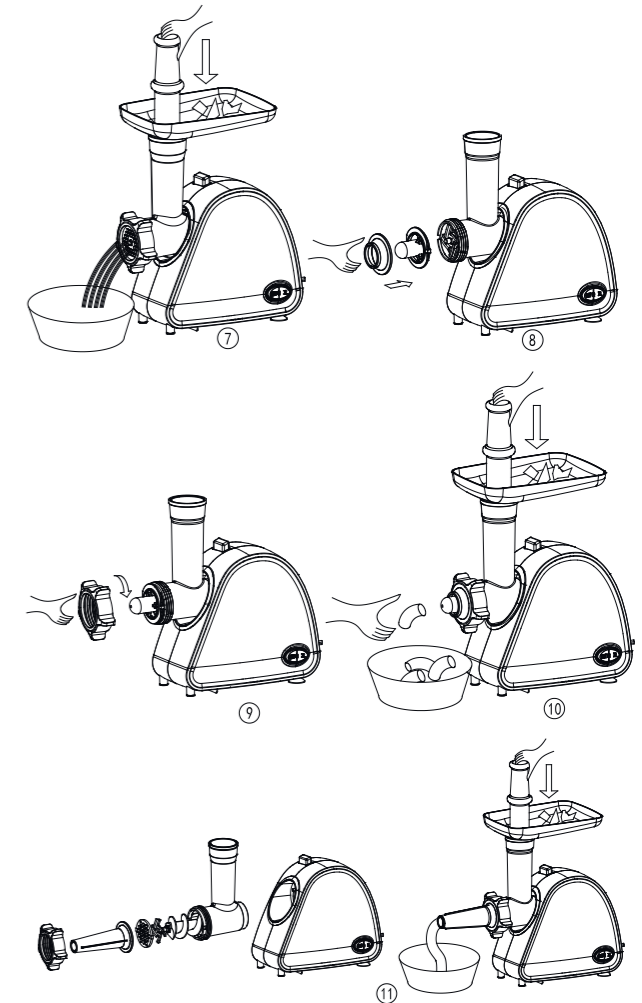
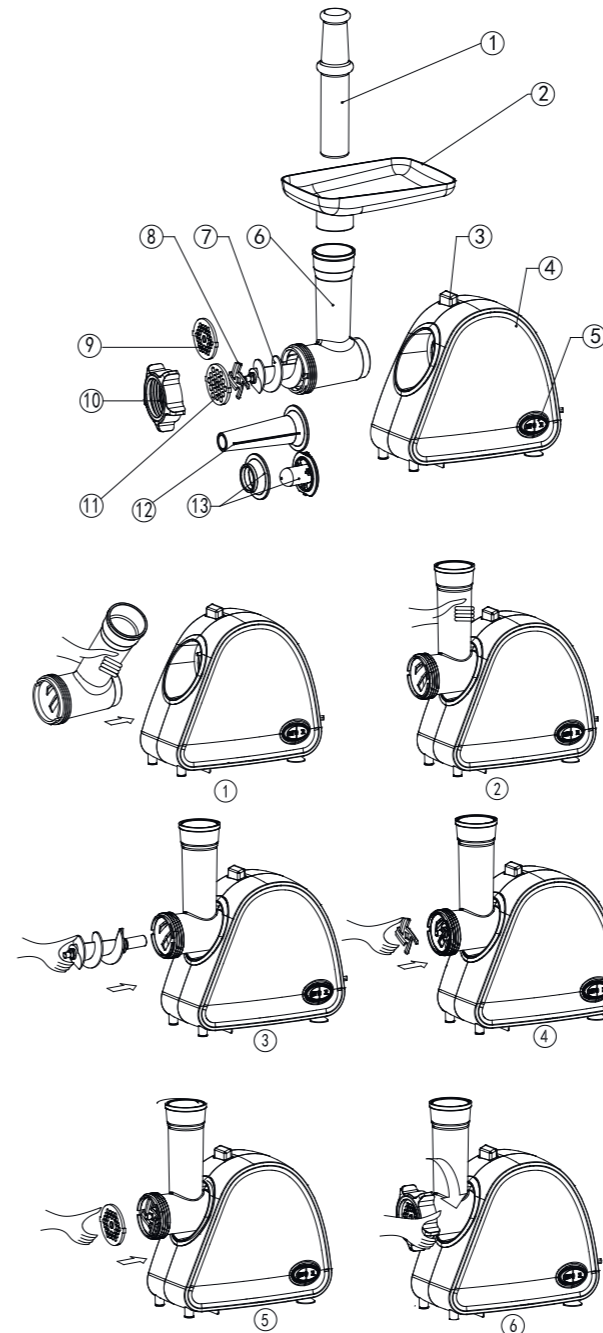


MAGIO

MEAT GRINDER MG-263
М'ЯСОРУБКА MG-263
МЯСОРУБКА MG-263



DEAR CUSTOMER!

The staff of the company "Magio" thanks you for the choice you have made in favor of the products of our brand and guarantees a high quality of working of the purchased items if you follow the manual.

INSTRUCTION MANUAL

When using electrical appliances, basic precautions should always be followed, which include the following:

- Before using the unit for the first time, make sure that the voltage in your mains corresponds to unit operating voltage.
- Use only the accessories supplied with the unit.
- To avoid electric shock, never immerse the unit, the power cord and the power plug into water or any other liquids.
- Use a slightly damp cloth to clean the meat grinder body and then wipe the unit body

MAGIO

Виготовлено на замовлення Прем'єр Пасіфік ХК ЛТД, 803, 8Ф, Юї Ксі Білдінг
160-174 Локхарт Роад, Ван Чай, Гонконг. Імпортер ТОВ "ЄВРОТЕХНІКА ГЛОБАЛ"
02660, м.Київ, вул. Червоноткацька, будинок 83 тел.+38(096)0000786
Виготовлено в КНР

Produced for Premier Pacific HK LTD, Room 803, 8F, Yue Xiu Building 160-174 Lockhart
Road, Wan Chai, Hong Kong. Made in PRC.

dry.

- Never leave the operating meat grinder unattended.
- After using the meat grinder switch it off and unplug it.
- Always switch the meat grinder off and unplug it before assembling, disassembling and cleaning.
- Place the unit on a flat steady surface away from heat sources, open flame, moisture and direct sunlight.
- Do not set the unit on a heated surface or next to it (for instance, near gas or electric stove, near a heated oven or a cooking surface).
- Do not use the unit outdoors.
- Before using the unit, make sure that all parts are set properly.
- Never push products into the neck of meat grinder head body by your fingers or other objects during operation. For this purpose use the pusher only. Do not push the food products with excessive effort.
- Before using the meat grinder for the first time, wash all removable parts that will contact processed foods thoroughly.

- The meat grinder is not intended for chopping nuts, food with hard fiber (for example, ginger or horseradish), processing meat with bones and meat with excess fat.
- Wait until the moving parts of the meat grinder stop and only then you can disassemble the unit.
- Continuous operation time of the unit should not exceed 10 minutes, and then you should let the unit cool down for approximately 30 minutes.
- Before switching the meat grinder from «ON» mode to «R» mode and back switch it off and make sure that all the rotating parts of the meat grinder stopped or wait at least one minute.

- Handle the power cord with care, prevent it from multiple twisting and straighten the power cord periodically.
- When carrying the meatgrinder take it by the body with both hands.
- Do not install the cutting plates and the crossed blade when using the kebbe attachment.
- Do not let the power cord hang from the edge of a table, and make sure the cord does not touch sharp furniture edges and hot surfaces.
- When unplugging the unit from the mains, hold the power plug but not the cord.
- Do not connect or disconnect the power cord from the mains and do not touch it with wet hands, this may cause electric shock.
- Do not allow children to touch the unit body and the power cord during the unit operation.

- Do not allow children to use the unit as a toy.
- During the unit’s operation and breaks between operation cycles, place the unit out of reach of children.
- The unit is not intended for usage by physically or mentally disabled persons (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags used as a packaging unattended.
- Check the power cord and plug periodically. Do not use the unit if its body, power plug or power cord is damaged.
- To avoid damages, transport the unit in the original package only.
- Do not use the unit if the power cord or plug is damaged, if the unit malfunctions, after the unit was dropped or damaged in any other way.
- Do not attempt to repair the unit. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center from the contact address list given in the warranty card and on the website www.magio.ua.
- Keep the unit out of reach of children.
- This unit is intended for household usage only.

DESCRIPTION

1. Food pusher
2. Food tray
3. Meat grinder head lock button
4. Unit body
5. Operation mode switch «Switched on/Switched off/Reverse» (ON/O/R)
6. Meat grinder head body
7. Feed screw
8. Cutting crossed blade
9. Cutting plate (medium)
10. Fixing ring
11. Cutting plate (coarse)
12. Sausage filling attachment
13. Kebbe attachments

BEFORE FIRST USE

- After unit transportation or storage at low temperature keep it for at least three hours at room temperature before switching on.
- Unpack the unit and remove any stickers that can prevent unit operation.
- Check the unit for damages; do not use it in case of damages.
- Before switching the unit on, make sure that voltage of the mains corresponds to unit operating voltage and the switch is set to the position «O» (switched off).
- Clean the unit body with a damp cloth and then wipe it dry.
- Wash all removable parts with warm water and neutral detergent, then rinse and dry thoroughly before assembling.

ASSEMBLING

- Holding the head and insert it in the inlet with one hand, revolves toward left (fig. 1 and fig. 2).
- Place the feed screw into the head, long end first, by turning the feed screw slightly until it is set into the unit body (fig. 3).
- Place the cutting blade onto the feed screw shaft with the blade facing the front as illustrated (fig. 4). If it is not fitted properly, meat will not be ground.
- Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slots (fig. 5).
- Support or press the centre of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring until tight with another hand (fig. 6). Do not over tighten.
- Place the food tray on the head and fix into position.
- Locate the unit on a firm place.
- The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.

GRINDING MEAT

- Cut all foods into pieces (sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size: 20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the food tray opening.
- Frozen meat must be completely thawed.
- Plug in and switch the “ON/O/R” switch to “ON” position.
- Put foods into the food tray. Use only the food pusher (fig. 7). Never push meat by hands or foreign objects.
- Do not grind ginger in a meat grinder, and other products that have tough fibers. They are not ground in a meat grinder. Dried fruits and roots need to be presoak.
- After use switch the unit off and unplug it from the power supply.

REVERSE FUNCTION

- Food obstructions can appear during meat grinding, immediately switch the unit off by setting the switch to the “O” position (switched off) and use the screw reverse mode «R» (reverse) to remove the obstruction before starting again. To do this press and hold the switch in the position “R” for several seconds.

- Feed screw will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.
- If it doesn't work, switch the unit off and clean it.

Before switching the meat grinder from «ON» mode to «R» mode and back, switch it off and make sure that all the rotating parts of the meat grinder stopped or wait at least 1 minute.

MAKING KEBBE

Kebbe is a traditional Middle East dish cooked of lamb meat, wheat flour and spices chopped together to prepare the base for hollow rolls. The rolls are filled and deep fried. You can make different delicacies trying various fillings.

FILLING

Lamb meat 100 g

Olive oil 1,5 table spoon

Onion (minced) 1,5 table spoon

Spice to taste

Salt 1/4 tea spoon

Flour 1 table spoon or 1/2 table spoon

- Mince the mutton meat once or twice in the meat grinder.

- Fry onion in oil until it turns gold-yellow, and then add minced lamb meat, all spice, salt and flour.

CASING

Lean meat 450 g

Flour 150-200 g

Spice 1 tea spoon (to taste)

Nutmeg 1 pc.

Ground chilli pepper (to taste)

Pepper (to taste)

- Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outlet cover create better consistency and taste.
- Remove the cutting plate and cutting crossed blade.
- Place kebbe attachments onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots (fig. 8).
- Screw fixing ring into place until tight. Do not over tighten (fig. 9).
- Make the cylindrical outlet cover (fig. 10).
- Form kebbe and deep fry.
- After you finish operating, switch the meat grinder off, setting the switch to the position «O» and unplug the unit; after that you can disassemble it.

MAKING SAUSAGES

- Holding the head and insert it in the inlet with one hand, revolves toward left (fig. 1 and fig. 2).
- Place the feed screw into the head, long end first, by turning the feed screw slightly until it is set into the unit body (fig. 3).
- Place the cutting blade onto the feed screw shaft with the blade facing the front as illustrated (fig. 4). If it is not fitted properly, meat will not be ground.
- Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slots (fig. 5).
- Place the sausage filling attachment.
- Screw fixing ring into place until tight. Do not over tighten (fig. 11).
- Now the appliance is ready for making sausages. Put the ingredients in the tray (fig. 11).
- Use natural sausage casing for sausage making, having put it beforehand into a bowl with warm water for 10 minutes.
- Pull softened casing on the sausage filling attachment and make a knot on the tip.
- Insert the power plug into the mains socket. Switch the meat grinder on by setting the switch to the position «ON».
- Use the food pusher to push down the minced meat, as the casing is filled, slide

it off the sausage filling attachment, and wet it as the casing dries.

- After you finish operating, switch the meat grinder off, setting the switch to the position «O» and unplug the unit; after that you can disassemble it.

DISASSEMBLING, CLEANING AND CARE

- After you finish operating, switch the meat grinder off, setting the switch to the position «O» (switched off) and unplug the unit; after that you can disassemble it.
- Press the meat grinder head lock button, turn the meat grinder head body clockwise and remove it.
- Unscrew the fixing ring and remove the installed attachments, cutting plate, the crossed blade from the screw.
- Remove the screw from the meat grinder head.
- Remove remains of the food products from the screw.
- Wash all the used parts and attachments of the meat grinder with warm soapy water and a neutral detergent, then rinse and dry thoroughly before assembling. Do not wash the meat grinder parts and attachments in a dishwashing machine.
- Clean the meat grinder body with a slightly damp cloth and then wipe dry.
- Do not use solvents or abrasives to clean the meat grinder body.
- Provide that no liquid gets inside the meat grinder body.
- Before you put the accessories away for storage, make sure that they are dry; smear the cutting plate and the cutting crossed blade with vegetable oil – this will protect them from oxidation.
- Keep the unit away from children in a dry cool place.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240 V, 50/60 Hz

Maximum power: 1800 W

Recommended usage period - 3 years

More info: www.magio.ua

Questions regarding exploitation of MAGIO appliances: support@magio.ua
Manufacturer reserves the right to change design and specifications, complete set, color scheme of the item, warranty period, etc. without prior notice.

УКРАЇНСЬКА:

ЛЮБИЙ ПОКУПЕЦЬ!

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

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Під час використання електричних приладів необхідно дотримуватись таких запобіжних заходів:

- Перед першим вмиканням переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Використовуйте тільки ті аксесуари, які входять до комплекту постачання.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, ніколи не занурюйте пристрій, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або будь-які інші рідини.
- Для чищення корпусу м'ясорубки використовуйте злегка вологу тканину, після чого витріть корпус насухо.
- Ніколи не залишайте працюючу м'ясорубку без нагляду.
- Після використання м'ясорубки вимкніть її та від'єднайте від електричної мережі.
- Перед складанням, розбиранням, а також перед чищенням м'ясорубки слід її вимкнути і вийняти вилку мережевого шнура з електричної розетки.
- Встановлюйте пристрій на рівній стійкій поверхні далеко від джерел тепла, відкритого полум'я, вологи і прямих сонячних променів.

- Забороняється встановлювати пристрій на гарячій поверхні або у безпосередній близькості від неї (наприклад, поруч з газовою, електричною плитою або біля нагрітої духовки або варильної поверхні).
- Забороняється використовувати пристрій поза приміщеннями.
- Перш ніж почати користуватися пристроєм переконайтеся, що всі деталі встановлені правильно.

- Під час роботи забороняється проштовхувати продукти в горловину знімного робочого блоку пальцями або іншими предметами. Для цього користуйтеся лише штовхачем. Не проштовхуйте продукти з надмірним зусиллям.
- Перед першим використанням м'ясорубки ретельно промийте всі знімні деталі, які контактуватимуть з продуктами.
- М'ясорубку не призначено для подрібнення горіхів, харчових продуктів з твердими волокнами (наприклад, імбиру або хрину), перероблення м'яса з кістками, а також м'яса з надлишками жиру.

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

- Час безперервної роботи пристрою не має перевищувати 10 хв., після чого дайте пристрою охолонути протягом приблизно 30 хвилин.
- Перш ніж перемкнути м'ясорубку з режиму «ON» (вимкнено) в режим «R» (реверс) і назад, вимкніть її та переконайтеся у повній зупинці всіх рухомих частин м'ясорубки або почекайте не менше 1 хвилини.
- Обережно поводьтеся з мережевим шнуром, не допускайте його багаторазового перекручування, періодично розпрямляйте мережевий шнур.
- При перенесенні м'ясорубки беріться за корпус обома руками.
- При використанні насадки для кеббе не встановлюйте решітки для рубки та хрестоподібний ніж.
- Не допускайте, щоб мережевий шнур звішувався зі столу, а також наглядайте, щоб шнур не торкався гострих крайок меблів і гарячих поверхонь.
- Для від'єднання вилки мережевого шнура від електричної розетки слід триматися за вилку мережевого шнура, а не за сам шнур.
- Не під'єднуйте, не від'єднуйте і не беріться за мережевий шнур або вилку мокрими руками, це може призвести до удару електричним струмом.
- Не дозволяйте дітям торкатися пристрою та мережевого шнура під час роботи пристрою.
- Не дозволяйте дітям використовувати пристрій як іграшку.
- Під час роботи та у перервах між робочими циклами розміщайте пристрій у місцях, недоступних для дітей.
- Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі

зниженими фізичними, психічними і розумовими здібностями або при відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані щодо використання пристрою особою, відповідальною за їх безпеку.

- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковку, без нагляду.
- Періодично перевіряйте стан мережевого шнура і вилки мережевого шнура. Не користуйтесь пристроєм, якщо є які-небудь пошкодження корпусу, мережевої вилки або мережевого шнура.
- Щоб уникнути пошкоджень, перевозьте пристрій тільки у заводській упаковці.
- Забороняється користуватися пристроєм з пошкодженнями мережевого шнура або мережевої вилки, а також у тих випадках, якщо пристрій функціонує зі збоями, після падіння пристрою або іншого ушкодження.
- Забороняється самостійно ремонтувати пристрій. Не розбирайте пристрій пристрою вимкніть пристрій з електричної розетки та зверніться до найближчого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні та на сайті www.magio.ua.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей.
- Пристрій призначений тільки для побутового використання.

ОПИС

- Штовхач
- Знімний лоток
- Кнопка - фіксатор робочого блоку
- Корпус пристрою
- Перемикач «Увімкнено/Вимкнено/Реверс» (ON/O/R)
- Знімний робочий блок
- Шнек
- Хрестоподібний ніж
- Решітка для середньої рубки
- Кільцева гайка
- Решітка для крупної рубки
- Насадка для приготування ковбас
- Насадка для кеббе

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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

- Розпакуйте пристрій та видаліть будь-які наклейки, що заважають роботі пристрою.
- Перевірте цілісність пристрою, за наявності пошкоджень не користуйтеся пристроєм.
- Перед увімкненням переконайтеся, що напруга електричної мережі відповідає робочій напрузі пристрою, а перемикач знаходиться у положенні «O» (вимкнено).
- Протріть корпус м'якою вологою тканиною, після чого витріть його насухо.
- Всі знімні деталі промийте теплою водою з нейтральним миючим засобом, обполосніть і перед збиранням ретельно просушіть.

СКЛАДАННЯ М'ЯСОРУБКИ

- Утримуючи корпус м'ясорубки встановіть знімний робочий блок у гніздо на корпусі (мал. 1).
- Зафіксуйте робочий блок, повернувши його вліво проти годинникової стрілки, до характерного звуку клацання (мал.2).
- Встановіть шнек у знімний робочий блок і повертайте його до тих пір, поки він не встане на місце. Якщо шнек встановлений неправильно, він не буде обертатися. (мал. 3).
- Одягніть на шнек хрестоподібний ніж гострими краями вперед, інакше м'ясорубка не буде працювати (мал. 4).

- Потім одягніть на шнек решітку для рубки необхідного розміру (мал. 5). Переконайтеся, що виступи на знімному робочому блоці співпадають із пазами на решітці.
- Встановіть і загвинтіть кільцеву гайку, не перетягуйте її (мал. 6).
- Встановіть знімний лоток на завантажувальну горловину знімного робочого блоку.
- Поставте м'ясорубку на рівну тверду чисту поверхню.
- Не закривайте вентиляційні отвори на корпусі приладу під час роботи та не ставте його на м'яку поверхню, це може призвести до перегрівання двигуна.

ПРИГОТУВАННЯ ФАРШУ

- Підготуйте м'ясо для подрібнення. Видаліть кісточки, сухожилля, тверді хрящі. Розріжте м'ясо на невеликі шматки (приблизно 20х20х60 мм), щоб вони вільно проходили в горловину робочого блоку.
- Заморожене м'ясо необхідно повністю розморозити.
- Покладіть шматки м'яса на лоток, поставте під робочий блок м'ясорубки посуд для фаршу.
- Під'єднайте м'ясорубку до електромережі та увімкніть її, перевівши перемикач у положення «ON» (увімкнено).
- Пропустіть м'ясо через м'ясорубку, поступово проштовхуючи.
- Для проштовхування м'яса використовуйте лише штовхач (мал. 7). Ніколи не проштовхуйте м'ясо руками чи сторонніми предметами.
- Не подрібнюйте в м'ясорубці імбир та інші продукти, що мають жорсткі волокна. Вони не перемелюються м'ясорубкою. Сухофрукти та коріння попередньо розмочуйте.
- Після закінчення роботи, вимкніть прилад, перевівши перемикач у положення «O» (вимкнено) і від'єднайте його від електромережі.

ФУНКЦІЯ «РЕВЕРС»

- Якщо під час роботи м'ясорубки м'ясо застрягло, негайно вимкніть її, встановивши перемикач у положення «O» (вимкнено), і, не від'єднуючи від електромережі, ввімкніть функцію зворотного ходу, перевівши перемикач у положення «R» (реверс). Для цього натисніть і утримуйте перемикач у положенні «R» (реверс) декілька секунд.
- Шнек буде обертатися в зворотному напрямку, очищаючись від жил, які перешкоджають роботі м'ясорубки. Після усунення засмічення можна продовжити роботу.
- Якщо ця функція не допомогла, від'єднайте прилад від мережі, демонтуйте робочий блок і очистіть його вручну.

Перш ніж переключити м'ясорубку з режиму «ON» до режиму «R» і назад, вимкніть її та переконайтеся у повній зупинці всіх рухомих частин м'ясорубки або почекайте не менше 1 хвилини.

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ «КЕББЕ»

Кеббе – це традиційна арабська страва, яка представляє собою трубочки з м'яса, котрі фаршируються та обсмажуються.

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ НАЧИНКИ

Баранина 100 г

Оливкова олія 1,5 ст. л.,

Подрібнена цибуля 1,5 ст. л.

Борошно 1,5 ст. л.

Сіль і спеції на смак

- Пропустіть м'ясо через м'ясорубку 1 чи 2 рази.
- Обсмажте цибулю та додайте до неї подрібнене в м'ясорубці м'ясо, сіль, спеції та борошно.

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ ЗОВНІШНЬОГО ШАРУ

Пісне м'ясо 450 г

Борошно 150-200 г

Подрібнений мускатний горіх 1 шт

Сіль, перець, спеції на смак.

- Пропустіть м'ясо через м'ясорубку 3 рази. Змішайте все інгредієнти в мисці. Більша кількість м'яса і менша кількість борошна у зовнішній оболонці забезпечують кращу консистенцію і смак готового виробу.
- Зніміть решітку для рубки і хрестоподібний ніж.
- На шнек встановіть насадку для кеббе (мал. 8). Переконайтеся, що виступи на шнеку співпадають із пазами насадок.
- Зафіксуйте складання кільцевою гайкою (мал. 9). Сильно не затягуйте гайку.
- Приготуйте трубочки з підготовленої суміші для зовнішнього шару. Для подачі використовуйте штовхач, відрізайте готові трубочки необхідної довжини (мал. 10). Візьміть трубочку, защепіть один кінець і наповніть її начинкою, потім защепіть другий кінець трубочки.
- Обсмажте кеббе в гарячій олії.

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КОВБАС

- Утримуючи корпус м'ясорубки встановіть знімний робочий блок у гніздо на корпусі (мал. 1).
- Зафіксуйте робочий блок, повернувши його вліво проти годинникової стрілки, до характерного звуку клацання (мал.2).
- Встановіть шнек у знімний робочий блок і повертайте його до тих пір, поки він не встане на місце. Якщо шнек встановлений неправильно, він не буде обертатися. (мал. 3).
- Одягніть на шнек хрестоподібний ніж гострими краями вперед, інакше м'ясорубка не буде працювати (мал. 4).
- Потім одягніть на шнек решітку для рубки необхідного розміру (мал. 5). Переконайтеся, що виступи на знімному робочому блоці співпадають із пазами на решітці.
- Одягніть насадку для приготування ковбас і зафіксуйте складання кільцевою гайкою, не перетягуйте її (мал. 11).
- Тепер прилад готовий для приготування ковбас. Помістіть інгредієнти в знімний лоток (мал. 11).
- Використовуйте для приготування ковбас натуральну оболонку, попередньо потримавши її у теплій воді 10 хвилин. Натягніть розм'якшену оболонку на насадку для приготування ковбас та зав'яжіть на кінці оболонки вузол.
- Увімкніть м'ясорубку, встановивши перемикач у положення «ON» (увімкнено).
- Для подачі готового фаршу використовуйте штовхач, по мірі наповнення оболонки зсовуйте її з насадки, по мірі її висихання змочуйте водою.
- Як тільки Ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач у положення «O» (вимкнено), вимкніть її з електричної мережі і тільки після цього починайте її розбирання.

ДЕМОНТАЖ, ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач у положення «O» (вимкнено), від'єднайте прилад від електромережі і тільки після цього починайте її розбирання.
- Натисніть на кнопку - фіксатор робочого блоку, поверніть знімний робочий блок м'ясорубки за годинниковою стрілкою і зніміть його.
- Відгвинтіть кільцеву гайку і зніміть встановлені насадки, решітку для рубки, хрестоподібний ніж зі шнека.
- Вийміть шнек зі знімного робочого блоку м'ясорубки.
- Видаліть залишки продуктів. Вимийте всі деталі, що контактували з продуктами, в теплій мильній воді з нейтральним миючим засобом, обполосніть і ретельно просушіть. Не поміщайте деталі і насадки м'ясорубки в посудомийну машину.
- Протріть корпус м'ясорубки злегка вологою тканиною, після чого протріть його насухо.
- Забороняється для чищення корпусу м'ясорубки використовувати розчинники або абразивні миючі засоби.
- Не допускайте потрапляння рідини всередину корпусу м'ясорубки.
- Чисті та висушені решітки для рубки і хрестоподібний ніж протріть серветкою,

Замороженное мясо, которое необходимо полностью разморозить.

змоченою в рослинній олії, так вони будуть захищені від окислення.

• Зберігайте пристрій у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

Мясорубка Magio

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220–240 В, 50/60 Гц

Максимальна потужність: 1800 Вт

Мясорубка Magio

Рекомендований термін використання - 3 роки

Більше інформації: www.magio.ua

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

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

РУССКИЙ:

ДОРОГОЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

Мясорубка Magio

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Во время использования электрических приборов необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

• Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.

• Используйте только те аксесуары, которые входят в комплект поставки.

• Во избежание поражения электрическим током никогда не погружайте устройство, сетевого шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.

• Для чистки корпуса мясорубки используйте слегка влажную ткань, после чего вытрите корпус насухо.

• Никогда не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.

• После использования мясорубки выключите её и отсоедините от электрической сети

• Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой мясорубки следует её выключить и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.

• Устанавливайте устройство на ровной устойчивой поверхности вдали от источников тепла, открытого пламени, влаги и прямых солнечных лучей.

• Запрещается устанавливать устройство на горячей поверхности или в непосредственной близости от неё (например, рядом с газовой или электрической плитой, либо около нагретой духовки или варочной поверхности).

• Запрещается использовать устройство вне помещений.

• Прежде чем начать пользоваться устройством, убедитесь, что все детали установлены правильно.

• Во время работы запрещается проталкивать продукты в горловину съёмного рабочего блока пальцами или другими предметами. Для этой цели пользуйтесь только толкателем. Не проталкивайте продукты с избыточным усилием.

• Перед первым использованием мясорубки тщательно промойте все съёмные детали, которые будут контактировать с перерабатываемыми продуктами.

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

• Дождитесь остановки движущихся частей мясорубки, и только после этого разбирайте устройство.

• Время непрерывной работы устройства не должно превышать 10 мин, после чего дайте устройству остыть в течение приблизительно 30 минут.

• Прежде чем переключить мясорубку из режима «ON» (включено) в режим «R» (реверс) и обратно, выключите её, и убедитесь в полной остановке всех движущихся частей мясорубки, или подождите не менее 1 минуты.

• Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, не допускайте многократного его перекручивания, периодически распрямляйте сетевой шнур.

• При переноске мясорубки беритесь за корпус обеими руками.

• При использовании насадки для кеббе не устанавливайте решётки для рубки и крестообразный нож.

• Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, а также следите, чтобы шнур не соприкасался с острыми кромками мебели и с горячими поверхностями.

• Для отсоединения вилки сетевого шнура от электрической розетки следует держаться за вилку сетевого шнура, а не за сам шнур.

• Не подсоединяйте, не отсоединяйте и не беритесь за сетевой шнур или вилку мокрыми руками, это может привести к удару электрическим током.

• Не разрешайте детям прикасаться к устройству и к сетевому шнуру во время работы устройства.

• Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки.

• Во время работы и в перерывах между рабочими циклами размещайте устройство в местах, недоступных для детей.

• Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

• Исходя из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

• Периодически проверяйте состояние сетевого шнура и вилки сетевого шнура. Не пользуйтесь устройством, если имеются какие-либо повреждения корпуса, сетевой вилки или сетевого шнура.

• Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.

• Запрещается пользоваться устройством с повреждениями сетевого шнура или сетевой вилкой, а также в тех случаях, если устройство функционирует со сбоями, после падения устройства или иного повреждения.

• Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте www.magio.ua.

• Храните устройство в местах, недоступных для детей.

• Устройство предназначено только для бытового использования.

ОПИСАНИЕ

- Толкатель
- Съёмный лоток
- Кнопка - фиксатор рабочего блока
- Корпус прибора
- Переключатель «Включено/Выключено/Реверс» (ON/O/R)
- Съёмный рабочий блок
- Шнек
- Крестообразный нож
- Решётка для средней рубки
- Кольцевая гайка
- Решётка для крупной рубки
- Насадка для приготовления колбас
- Насадка для кеббе

Мясорубка Magio

Мясорубка Magio

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трёх часов.

• Распакуйте устройство и удалите любые наклейки, мешающие работе устройства.

• Проверьте целостность устройства, при наличии повреждений не пользуйтесь устройством.

• Перед включением убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства, а переключатель находится в положении «O» (выключено).

• Протрите корпус влажной тканью, после чего вытрите его насухо.

• Все съёмные детали промойте тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.

Мясорубка Magio

СБОРКА МЯСОРУБКИ

• Удерживая корпус мясорубки вставьте съёмный рабочий блок в гнездо на корпусе (рис.1).

• Зафиксируйте рабочий блок, повернув его влево против часовой стрелки, пока не услышите щелчок (рис.2).

• Вставьте шнек в съёмный рабочий блок и поворачивайте его до тех пор, пока шнек не встанет на место. Если шнек установлен неправильно, он не будет проворачиваться (рис. 3).

• Наденьте на шнек крестообразный нож режущей кромкой наружу иначе мясорубка не будет работать (рис. 4).

• Вслед за ножом наденьте на шнек решетку для рубки нужного размера (рис. 5). Убедитесь, что выступы на съёмном рабочем блоке совпадают с пазами решетки.

• Установите и закрутите кольцевую гайку, не перетягивая её (рис. 6).

• Установите съёмный лоток на загрузочную горловину съёмного рабочего блока.

• Поставьте мясорубку на ровную твердую чистую поверхность.

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

Мясорубка Magio

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

• Подготовьте мясо для рубки. Удалите кости, сухожилия, твердые хрящи. Разрежьте мясо на небольшие куски (приблизительно 20х20х60 мм), чтобы они свободно проходили в горловину рабочего блока.

• Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.

• Положите куски мяса на лоток. Поставьте под мясорубку посуду для фарша.

• Подключите мясорубку к электросети и включите её, переведя переключатель в положение «ON» (включено).

• Пропустите мясо через мясорубку, постепенно проталкивая.

• Для проталкивания мяса используйте только толкатель (рис. 7). Никогда не проталкивайте мясо руками или посторонними предметами.

• Не перерабатывайте в мясорубке имбирь и другие продукты, имеющие жесткие волокнами. В мясорубке они не перемалываются. Сухофрукты и корниья предварительно размачивайте.

• После окончания работы, выключите прибор, переведя переключатель в положение «O» (выключено») и отключите его от электросети.

Мясорубка Magio

ФУНКЦИЯ «РЕВЕРС»

• Если во время работы мясорубки мясо застряло, немедленно выключите ее, установив переключатель в положение «O» (выключено) и, не отключая от электросети, включите функцию обратного хода, переведя переключатель в положение «R» (реверс). Для этого нажмите и удерживайте переключатель в положени «R» (реверс) несколько секунд.

• Шнек будет вращаться в обратном направлении, очищаясь от жил, затрудняющих работу мясорубки. После устранения засора можно продолжить работу.

• Если данная функция не поможет, отключите прибор от сети, разберите рабочий блок и прочистите его вручную.

Прежде чем переключить мясорубку из режима «ON» в режим «R» и обратно, выключите её и убедитесь в полной остановке всех движущихся частей мясорубки, или подождите не менее 1 минуты.

Мясорубка Magio

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ «КЕББЕ»

Кеббе – это традиционное арабское блюдо, представляющее собой трубочки из мяса, которые фаршируются и обжариваются.

Мясорубка Magio

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ НАЧИНКИ

Баранина 100 г

Оливковое масло 1,5 ст.л.

Измельченный лук 1,5 ст.л.

Мука 1,5 ст.л.

Соль и специи по вкусу

• Пропустите мясо через мясорубку 1 или 2 раза.

• Обжарьте лук и добавьте к нему пропущенное через мясорубку мясо, соль, специи и муку.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ОБОЛОЧКИ

Постное мясо 450 г
Мука 150-200 г
Измельченный мускатный орех 1 шт
Соль, перец, специи по вкусу
• Пропустите мясо через мясорубку 3 раза. Смешайте все ингредиенты в емкости.
Большее количество мяса и меньшее количество муки в наружной оболочке обеспечивают лучшую консистенцию и вкус готового изделия.
• Снимите решетку для рубки и крестообразный нож.
• На шнек установите насадку для кеббе (рис. 8). Убедитесь, что выступы на шнеке совпадают с пазами насадок.
• Зафиксируйте сборку кольцевой гайкой (рис. 9). Сильно не затягивайте гайку.
• Приготовьте трубочки из подготовленной смеси для оболочки. Для подачи используйте толкатель, отрежьте готовые трубочки необходимой длины (рис. 10). Возьмите трубочку, залепите один конец и наполните его начинкой, затем залепите другой конец трубочки.
• Обжарьте кеббе в горячем растительном масле.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАС

• Удерживая корпус мясорубки вставьте съёмный рабочий блок в гнездо на корпусе (рис.1).
• Зафиксируйте рабочий блок, повернув его влево против часовой стрелки, пока не услышите щелчок (рис.2).
• Вставьте шнек в съёмный рабочий блок и поворачивайте его до тех пор, пока шнек не встанет на место. Если шнек установлен неправильно, он не будет проворачиваться (рис. 3).
• Наденьте на шнек крестообразный нож режущей кромкой наружу иначе мясорубка не будет работать (рис. 4).
• Вслед за ножом наденьте на шнек решетку для рубки нужного размера (рис. 5). Убедитесь, что выступы на съёмном рабочем блоке совпадают с пазами решетки.
• Наденьте насадку для приготовления колбас и зафиксируйте сборку кольцевой гайкой (рис. 11). Не затягивайте туго гайку.
• Теперь прибор готов для приготовления колбас. Поместите ингредиенты в съёмный лоток (рис. 11).
• Используйте для приготовления колбас натуральную оболочку, предварительно выдержав её в тёплой воде 10 минут. Натяните размягчённую оболочку на насадку для приготовления колбас и завяжите на конце оболочки узел.
• Включите мясорубку, установив переключатель в положение «ON» (включено).
• Для подачи готового фарша используйте толкатель, по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки, по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.
• Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель в положение «O» (выключено), и отключите ее от электрической сети, и только после этого приступайте к ее разборке.

ДЕМОНТАЖ, ЧИСТКА И УХОД

• Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель в положение «O» (выключено), отключите мясорубку от электрической сети, и только после этого приступайте к её разборке.
• Нажмите на кнопку - фиксатор рабочего блока, поверните съёмный рабочий блок мясорубки по часовой стрелке и снимите его.
• Отвинтите кольцевую гайку и снимите установленные насадки, решетку для рубки, крестообразный нож со шнека.
• Извлеките шнек со съёмного рабочего блока мясорубки.
• Удалите остатки продуктов. Вымойте детали, контактирующие с продуктами, в тёплой мыльной воде с нейтральным моющим средством, ополосните и тщательно просушите. Не помещайте детали и насадки мясорубки в посудомоечную машину.
• Протрите корпус мясорубки слегка влажной тканью, после чего вытрите его насухо.

• Запрещается для чистки корпуса мясорубки использовать растворители или абразивные чистящие средства.
• Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.
• Чистые и высушенные решётки для рубки и крестообразный нож протрите салфеткой, пропитанной растительным маслом, так они будут защищены от окисления.
• Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220–240 В, 50/60 Гц

Максимальная мощность: 1800 Вт

Рекомендуемый срок использования - 3 года

Больше информации: www.magio.ua

По вопросам, которые связаны с использованием продукции MAGIO: support@magio.ua

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