MAGIO

Italy Design

Інструкція з експлуатації

Instrukcja obsługi

Instruction manual

MG-262

М’ЯСОРУБКА

MASZYNKA DO MIĘSA

MEAT GRINDER

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

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

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

UA • ЗМІСТ
PL • ZAWARTOŚĆ
EN • CONTENT

UA

Схема та опис ... 3
Заходи безпеки та застереження ... 5
Перед першим використанням ... 9
Складання ... 9
Приготування фаршу ... 10
Функція «Реверс» ... 11
Приготування кеббе ... 12
Приготування ковбасок ... 14
Демонтаж, чищення та догляд ... 15
Усунення несправностей ... 16
Зберігання ... 18
Технічні характеристики ... 18
Дані маркування ... 19

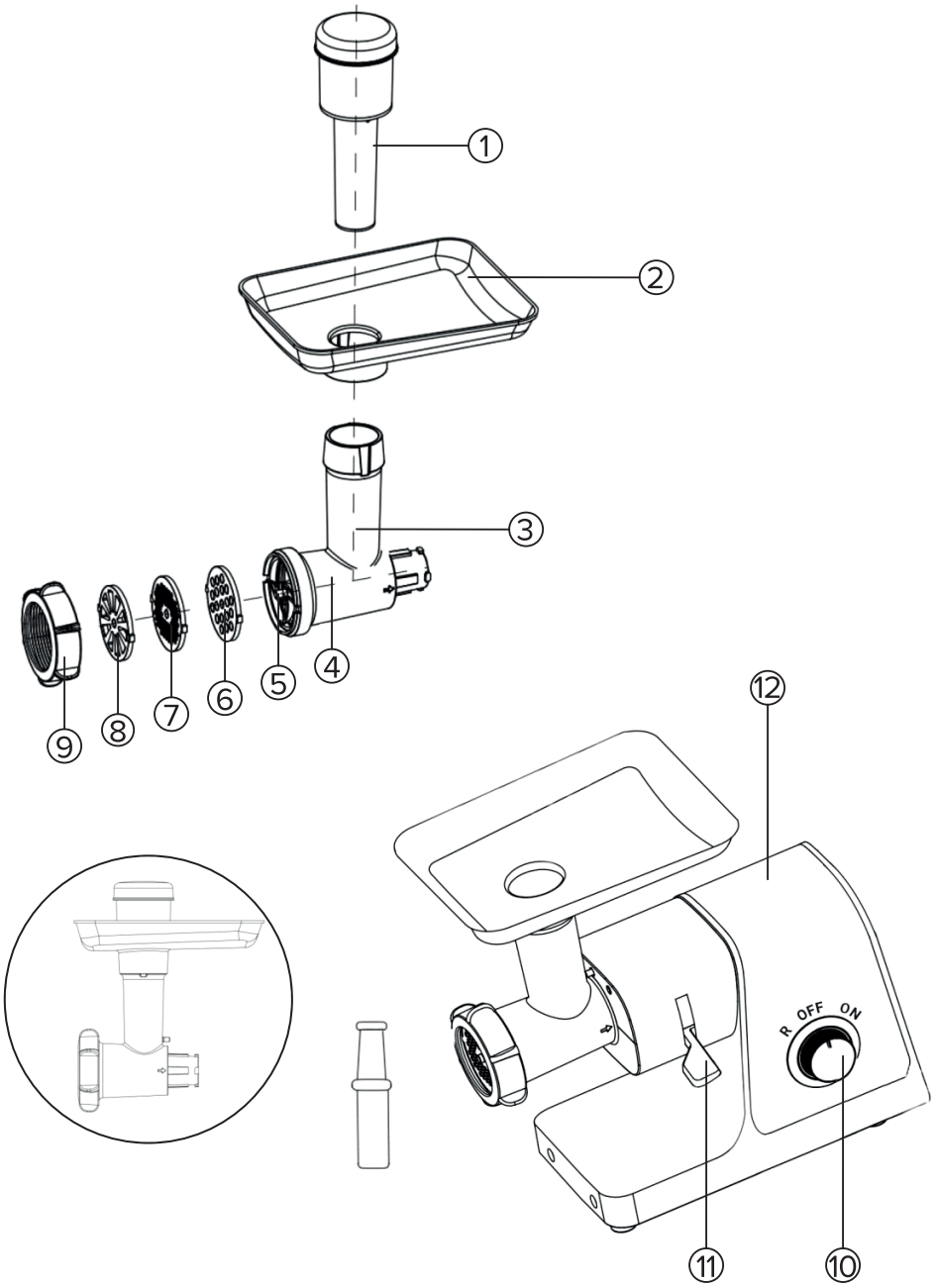
PL

Shemat i opis ... 3
Zasady bezpieczeństwa i ostrzeżenia ... 20
Przed pierwszym użyciem ... 22
Montaż ... 23
Przygotowanie mięsa mielonego ... 24
Funkcja rewersu ... 24
Gotowanie kibbeh ... 25
Gotowanie kiełbasek ... 26
Demontaż, czyszczenie i pielęgnacja ... 28
Rozwiązywanie problemów ... 29
Przechowywanie ... 30
Dane techniczne ... 30
Oznaczanie danych ... 31

EN

Draft and description ... 3
Safety precautions and warning ... 32
Before first use ... 34
Assembling ... 35
Meat processing ... 36
«Reverse» function ... 36
Making kebbe ... 37
Malikng sausages ... 38
Disassembling, cleaning and maintenance ... 39
Troubleshooting ... 40
Storage ... 41
Technical specifications ... 41
Marking ... 42

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
2. Знімний лоток
3. Корпус головки м’ясорубки
4. Шнек
5. Хрестоподібний ніж
6. Решітка (дрібна)
7. Решітка (середня)
8. Решітка (велика)
9. Кільцева гайка
10. Перемикач «ON/OFF/R» (Увімк. / Вимк. / Реверс)
11. Важіль фіксації
12. Корпус з нержавіючої сталі

PL

1. Popychacz
2. Zdejmowana tacka
3. Obudowa głowicy maszynki do mięsa
4. Świder
5. Nóż krzyżowy
6. Kratka (drobna)
7. Kratka (średnia)
8. Kratka (duża)
9. Nakrętka pierścieniowa
10. Przełącznik «ON/OFF/R»
11. Dźwignia blokująca
12. Obudowa ze stali nierdzewnej

EN

1. Pusher
2. Removable tray
3. Meat grinder head body
4. Screw
5. Crossed blade
6. Cutting plate (fine)
7. Cutting plate (medium)
8. Cutting plate (coarse)
9. Ring nut
10. Switch «ON/OFF/R»
11. Fixing handle
12. Stainless steel body

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 перевірив кваліфікований спеціаліст.

• Температура в приміщеннях, де використовується прилад, повинна бути в діапазоні від +5 °C до +40 °C.

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

або особи, відповідальної за їхню безпеку, що надають необхідні інструкції щодо користування приладом.

• Цей прилад можуть використовувати діти у віці від 8 років і старше, якщо вони перебувають під наглядом або їх проінструктовано про безпечне користування приладом і розуміють можливі небезпеки.

• Прилад можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями якщо вони перебувають під наглядом або їх проінструктовано про безпечне користування приладом і розуміють можливі небезпеки. Діти не повинні грати з приладом. Чищення й обслуговування можливе для дітей старше 8 років під наглядом.

• Прилад та його шнур потрібно тримати недосяжним для дітей менше 8 років.

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

• Використовуйте виключно ті аксесуари, які рекомендовані виробником.

• Бережіть прилад від падінь та ударів.

• Забороняється самостійно ремонтувати прилад. Не розбирайте прилад самостійно, при виникненні будь-яких несправностей, а також після падіння приладу. Вимкніть прилад з електричної розетки та зверніться до найближчого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні та на сайті www.magio.ua

• Для захисту навколишнього середовища після закінчення терміну служби приладу не викидайте його разом з побутовими відходами, передайте прилад у спеціалізований пункт для подальшої утилізації.

• Пристрій має транспортуватися тільки у фабричній упаковці.

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

Увага:

» Тривалість безперервної роботи не має перевищувати 10 хвилин. Дайте приладу охолонути перед наступним використанням.

» Тримайте прилад сухим.

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

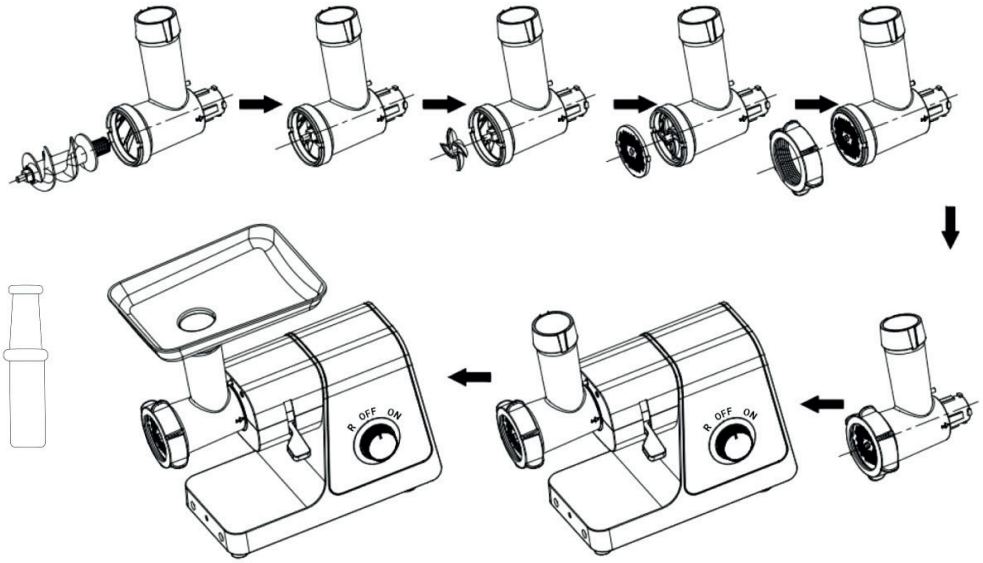
Перед першим використанням

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 усі знімні частини м'ясорубки, окрім корпусу теплою водою (не вище 40 °C).
4. Перед тим як підключати до мережі, переконайтесь що прилад вимкнено.

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

Складання



1. Поставте м'ясорубку на рівну стійку поверхню.
2. Вставте шнек (4) у корпус головки м'ясорубки.
3. Встановіть хрестоподібний ніж (5) на шнек.

Якщо ніж не встановлений належним чином, м'ясо не буде перемелюватися.

4. Оберіть потрібну решітку (6,7,8), встановіть її поряд з ножем. Виступи решітки мають збігатися з виїмками головки.
5. Підтримуючи центр решітки одним пальцем, іншою рукою закрутіть кільцеву гайку (9). Не затягуйте надто міцно.
6. Вирівняйте корпус головки м'ясорубки (3) з відповідним положенням основного корпусу (12) та встановіть його у відповідне місце. Зафіксуйте, натиснувши на важіль фіксації (11).
7. Встановіть лоток (2) на вертикальну частину головки та зафіксуйте його.
8. Переконайтеся, що перемикач (10) встановлений у положення «OFF» (вимкнути) перед увімкненням джерела живлення, інакше основний блок подасть звуковий сигнал «ді-ді-ді-ді», та не зможе нормально увійти в робочий стан.
9. Підключіть м'ясорубку до електромережі.

⚠ 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 фаршу. Видаліть кісточки, сухожилля, тверді хрящі. Розріжте м'ясо на смужки (максимум 20x20x60 мм), щоб вони вільно проходили в горловину робочого блоку.
2. Покладіть шматки м'яса в лоток (2).
3. Поставте під робочий блок м'ясорубки посуд для фаршу.

4. Під'єднайте м'ясорубку до електромережі та увімкніть її, перевівши перемикач (10) у положення «ON» (увімкнути).
5. Прокрутіть м'ясо через м'ясорубку, поступово проштовхуючи штовхачем (1).
6. Після закінчення роботи, вимкніть м'ясорубку перевівши перемикач у положення «OFF» (вимкнути) та від'єднайте її від електромережі.

Примітка:

» Можна змінювати вид м'яса та решітку (дрібна, середня, велика) для різних страв.

Увага:

» Заморожене м'ясо необхідно повністю розморожувати перед використанням.

» Сухофрукти та коріння попередньо розмочуйте.

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

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

Функція «Реверс»

Ця функція використовується при ускладненні роботи м'ясорубки, щоб видалити застряглі частинки продуктів. Якщо під час роботи м'ясорубки продукти застрягли:

1. Вимкніть м'ясорубку, перевівши перемикач (10) у положення «OFF» (вимкнути). Не від'єднуйте її від електромережі. Дочекайтеся поки зупиняться всі обертові частини (щонайменше 30 секунд).
2. Увімкніть функцію зворотного ходу, перевівши перемикач у положення «R» (реверс).

Шнек буде обертатися у зворотному напрямку, очищаючись від застряглих продуктів, які перешкоджають роботі м'ясорубки.

3. Після усунення застряглих продуктів можна продовжити роботу.

Увага:

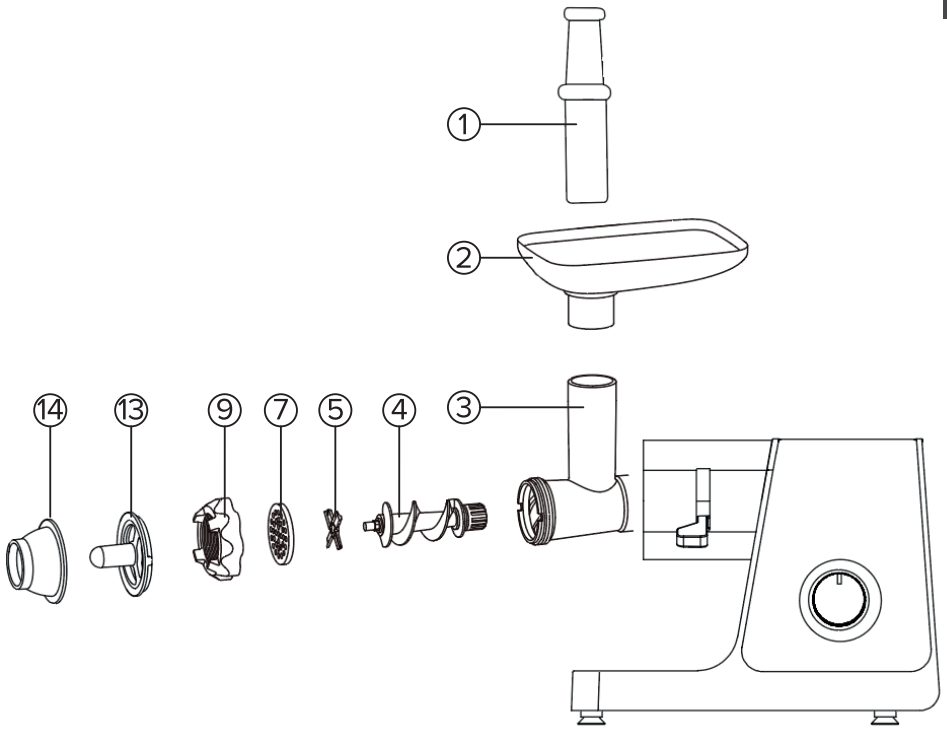
» Забороняється швидко переводити перемикач у положення «ON-R» або «R-ON» під час роботи м'ясорубки.

» Перед тим, як увімкнути функцію зворотного ходу переведіть перемикач у положення «OFF» (вимкнути) та дочекайтесь зупинки усіх обертових частин. В іншому випадку прилад може бути пошкоджено.

Приготування кеббе

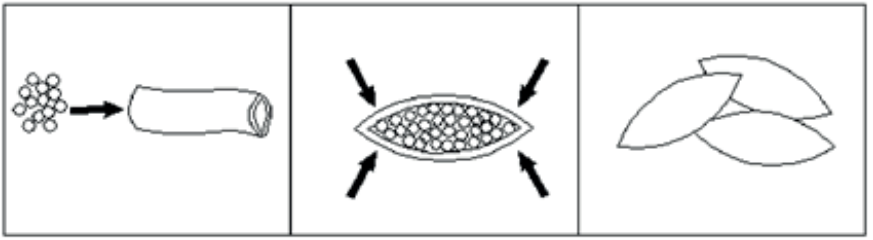
Щоб приготувати кеббе, зберіть м'ясорубку відповідно до схеми (мал.1):

1. Вставте шнек (4) в головку м'ясорубки.
2. Встановіть хрестоподібний ніж (5) на шнек.
3. Оберіть та встановіть решітку (6,7,8).
4. Підтримуючи центр решітки одним пальцем, іншою рукою закрутіть кільцеву гайку (9).
5. Встановіть насадку для кеббе (13,14).
6. Встановіть лоток (2) на вертикальну частину головки.
7. Встановіть корпус головки м'ясорубки (3) на відповідне місце.
8. Увімкніть м'ясорубку.
9. Пропустіть підготовлене м'ясо або фарш для приготування кеббе. Фарш буде виходити з м'ясорубки у вигляді трубки.
10. Після закінчення роботи, вимкніть м'ясорубку перевівши перемикач у положення «OFF» (вимкнути).



(мал.1)

11. Розріжте трубку на частини потрібної довжини, покладіть в них начинку (наприклад, булгур), закрийте кінці (мал. 2).
12. Обсмажте кеббе у фритюрі.

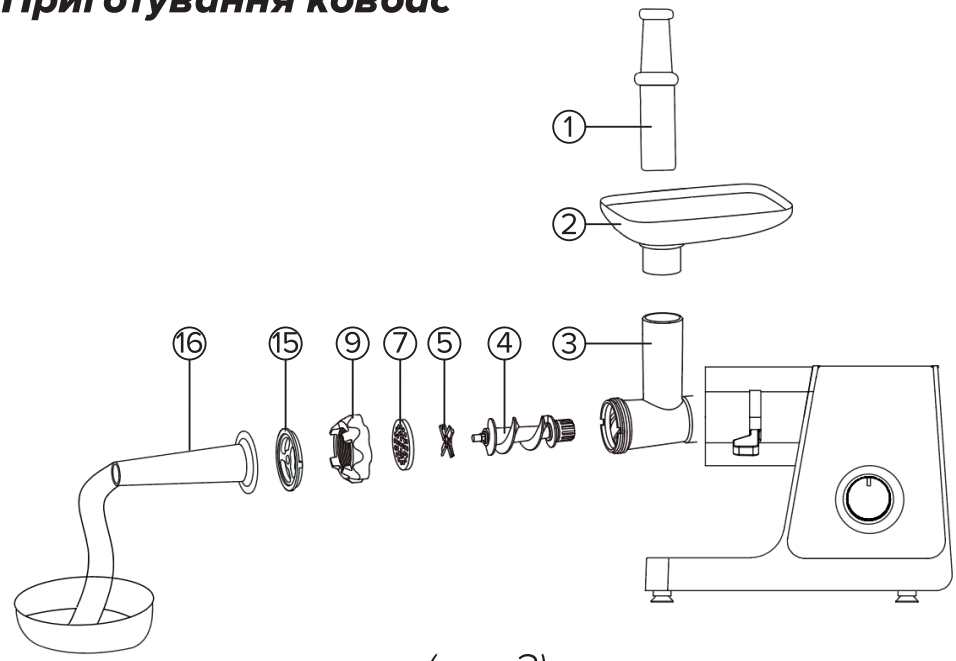


(мал.2)

Примітка:

» Кеббе — це традиційна страва середнього сходу, яку готують з м'яса ягняти та булгуру.

Приготування ковбас



(мал.3)

Щоб готувати ковбаси, зберіть м'ясорубку відповідно до схеми (мал.3):

1. Вставте шнек (4) в головку м'ясорубки.
2. Встановіть хрестоподібний ніж (5) на шнек.
3. Оберіть та встановіть решітку (6,7,8).
4. Підтримуючи центр решітки одним пальцем, іншою рукою закрутіть кільцеву гайку (9).
5. Встановіть насадку для ковбас (15,16).
6. Встановіть лоток (2) на вертикальну частину головки.
7. Встановіть корпус головки м'ясорубки (3) на відповідне місце.
8. Використовуйте для приготування ковбасок натуральну оболонку, попередньо помістивши її у посуд з теплою водою на 10 хвилин.

9. Натягніть розм'якшену оболонку на насадку для ковбас та зав'яжіть на її кінці вузол.
10. Увімкніть м'ясорубку.
11. Пропустіть підготовлене м'ясо або фарш для приготування ковбас. Якщо шкірка прилипає до насадки, змочіть її водою.
12. Після закінчення роботи, вимкніть м'ясорубку, перевівши перемикач у положення «OFF» (вимкнути).
13. Зніміть оболонку, сформуйте ковбаси.

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

Демонтаж, чищення та догляд

Для демонтажу м'ясорубки, виконайте пункти з розділу «Складання» у зворотному порядку.

1. Вимкніть прилад, перевівши перемикач у положення «OFF» (вимкнути), від'єднайте його від електромережі.
2. Зніміть лоток (2).
3. Підійміть важіль фіксації до кінця. Зніміть корпус головки м'ясорубки.
4. Відгвинтіть кільцеву гайку і зніміть зі шнека встановлені насадки, решітку для рубки та хрестоподібний ніж.
5. Вийміть шнек зі знімного робочого блоку м'ясорубки та видаліть залишки продуктів.
6. Вимийте всі деталі, що контактували з продуктами, у воді з нейтральним миючим засобом, а потім ретельно просушіть.
7. Протріть корпус м'ясорубки злегка вологою тканиною, після чого протріть його насухо.
8. Чисті та висушені решітки для рубки та хрестоподібний ніж протріть серветкою, змоченою в рослинній олії, так вони будуть захищені від окислення.

Увага:

» Не залишайте м’ясорубку або її частини під сонячними променями або поряд з джерелами вогню.

» Температура води для чищення має бути не вище 40°C.

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

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

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

» При переміщенні м’ясорубки тримайте її обома руками, а не тільки лоток або корпус головки.

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

Примітка:

» Залишки м’яса можна видалити з м’ясорубки, якщо прокрутити через неї шматок хліба.

Усунення несправностей

Несправність	Можлива причина	Усунення
М’ясорубка не працює	Шнур живлення не підключений належним чином	Підключіть шнур живлення
	Спрацьовує автоматично захист від перегріву внаслідок тривалої роботи	Зачекайте 30 хвилин або повністю охолодіть машину перед запуском

Неприємний запах при першому використанні	Нормальне явище початкового використання нового двигуна	Запах зникне після декількох використань
Вимкнення під час роботи	Занадто багато їжі та сторонніх предметів, що спричиняє заклинювання та відключення	Очистіть м'ясорубку від сторонніх предметів.
	Спрацьовує автоматично захист від перегріву внаслідок тривалої роботи.	Зачекайте 30 хвилин або повністю охолодіть машину перед запуском
Прилад вмикається, але їжу неможливо переробити	М'ясорубка складена неправильно або пошкоджена коробка передач	Складіть м'ясорубку, встановивши усі частини належним чином. Якщо після цього м'ясорубка не працює , припиніть її використання
Ненормальний клацаючий звук	Пошкоджено редуктор	Зверніться до сервісного центру для ремонту
Прилад подає звуковий сигнал після увімкнення, але не працює	Перед тим, як вставити вилку в розетку, перемикач не знаходиться в положенні «OFF»	Поверніть перемикач у положення «OFF», витягніть вилку і знову вставте блок живлення. Або переведіть його в положення «OFF» і зачекайте 5 секунд

Швидкість обертання після увімкнення нерівномірна	Це призначено для захисту двигуна з більш тривалим терміном служби	М'ясорубка буде працювати в нормальному режимі через >6 секунд.

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: 1200 Вт
Максимальна потужність: 2600 Вт
Клас захисту від ураження електричним струмом: II

Термін придатності необмежений до початку використання.
Строк служби складає 3 роки з дня продажу.
Не містить шкідливих речовин.
Умови зберігання: не потребує спеціальних умов зберігання.
Більше інформації: www.magio.ua
Запитання, що пов'язані з використанням продукції MAGIO: support@magio.ua
Виробник зберігає за собою право змінювати дизайн і технічні характеристики, комплектацію, колірну гаму товару, гарантійний період і т.п. без попереднього повідомлення.

Примітка:

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

Дані маркування

Національний знак оцінки відповідності технічним регламентам.

Знак відповідності вимогам Європейського Союзу.

RoHS

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

Знак класу захисту від ураження електричним струмом.

Знак «Не викидати у смітник».

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

Zasady bezpieczeństwa i ostrzeżenia

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

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

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

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

⚠ Uwaga!

» Czas pracy ciągłej nie powinien przekraczać 10 minut. Pozwól urządzeniu ostygnąć przed ponownym użyciem.

» Urządzenie należy utrzymywać w stanie suchym.

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

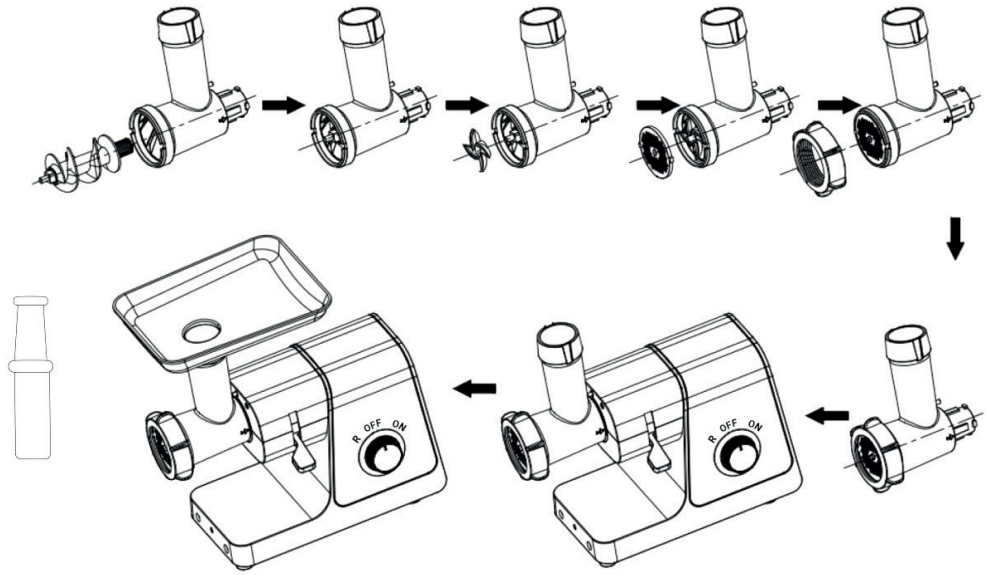
Przed pierwszym użyciem

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 (nieprzekraczającą 40 °C).
4. Przed podłączeniem do sieci elektrycznej upewnij się, że urządzenie jest wyłączone.

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

Montaż



1. Umieść maszynkę do mięsa na płaskiej, stabilnej powierzchni.
2. Włóż świder (4) do obudowy głowicy maszynki do mięsa.
3. Umieść nóż w kształcie krzyża (5) na świdrze. Jeśli nóż nie jest prawidłowo zainstalowany, mięso nie zostanie zmielone.
4. Wybierz żądaną kratkę (6,7,8) i umieść ją obok noża. Występy kratki muszą pokrywać się ze wgłębieniami głowicy.
5. Podtrzymując środek kratki jednym palcem, drugą ręką dokręć nakrętkę pierścieniową (9). Nie dokręcaj zbyt mocno.
6. Wyrównaj obudowę głowicy maszynki do mięsa (3) z odpowiednim położeniem obudowy głównej (12) i umieść ją w odpowiednim miejscu. Zablokować poprzez naciśnięcie dźwigni blokującej (11).
7. Umieść tackę (2) na pionowej części głowicy i zablokuj ją.

8. Upewnij się, że przełącznik (10) jest ustawiony w pozycji "OFF" (wyłączone) przed włączeniem zasilania, w przeciwnym razie blok główny wyda sygnał dźwiękowy "di-di-di-di" i nie będzie mógł normalnie wejść w stan pracy.
9. Podłącz maszynkę do mięsa do źródła zasilania.

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. Pokrój mięso w paski (maks. 20x20x60 mm) tak, aby swobodnie zmieściły się w szyjce bloku roboczego.
2. Umieść kawałki mięsa na tacce (2).
3. Umieść naczynie na mięso mielone pod blokiem roboczym maszynki do mięsa.
4. Podłącz maszynkę do mięsa do sieci elektrycznej i włącz ją, ustawiając przełącznik (10) w pozycji «ON» (włączone).
5. Przekręć mięso przez maszynkę do mięsa, stopniowo popychając je popychaczem (1).
6. Po zakończeniu pracy należy wyłączyć maszynkę do mięsa, ustawiając przełącznik do pozycji «OFF» (wyłączone) i odłączyć ją od zasilania.

Notatka:

» Możesz zmieniać rodzaj mięsa i kratki (drobna, średnia, gruba) dla różnych potraw.

Uwaga!

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

Funkcja rewersu

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

1. Wyłącz maszynkę do mięsa, przekręcając przełącznik (10) do pozycji «OFF» (wyłączone). Nie odłączaj ją od zasilania. Odczekaj, aż wszystkie obracające się części zatrzymają się (co najmniej 30 sekund).
2. Włącz funkcję rewersu, przesuwając przełącznik w pozycję «R» (rewers). Świder będzie obracał się w przeciwnym kierunku, usuwając wszelkie zakleszczone produkty, które uniemożliwia pracę maszynki do mięsa.
3. Po usunięciu zakleszczonych produktów można kontynuować pracę.

⚠ Uwaga!

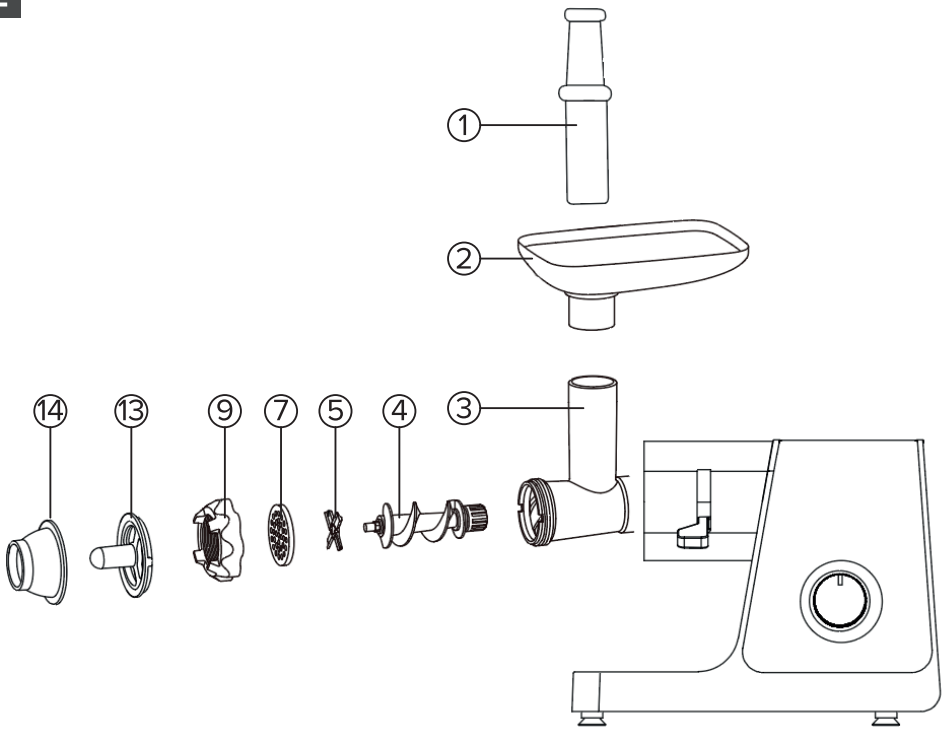
» Zabrania się szybkiego przesuwania przełącznika w pozycję «ON - R» lub «R - ON» podczas pracy maszynki do mięsa.

» Przed włączeniem funkcji cofania należy przestawić przełącznik w pozycję «OFF (wyłączone) i odczekać, aż wszystkie obracające się części zatrzymają. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia urządzenia.

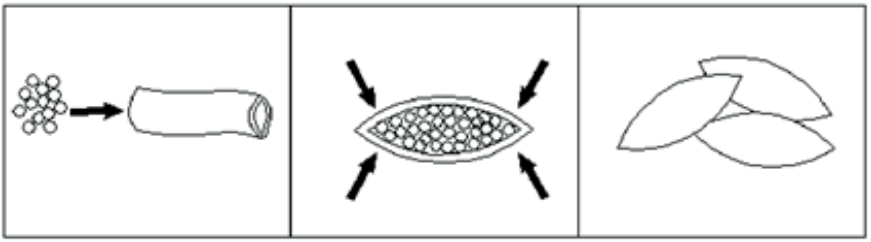
Gotowanie kibbeh

Aby zrobić kibbeh, zmontuj maszynkę do mięsa zgodnie ze schematem (rys. 1):

1. Włóż świder (4) do głowicy maszynki do mięsa.
2. Umieść nóż krzyżowy (5) na świdrze.
3. Wybierz i zainstaluj kratę (6,7,8).
4. Podtrzymując środek kratki jednym palcem, drugą ręką dokręć nakrętkę pierścieniową (9).
5. Zainstaluj dyszę do kibbeh (13,14).
6. Umieść tackę (2) na pionowej części głowicy.
7. Umieść obudowę głowicy maszynki do mięsa (3) w odpowiednim miejscu.
8. Włącz maszynkę do mięsa.
9. Przepuść przygotowane mięso lub mięso mielone, aby zrobić kibbeh. Mięso mielone wyjdzie z maszynki do mięsa w postaci rurki.
10. Po zakończeniu pracy wyłącz maszynkę do mięsa, przekręcając przełącznik do pozycji «OFF» (wyłączone).
11. Pokrój rurkę na części o pożądanej długości, włóż do nich nadzienie (na przykład kaszę bulgur), zamknij końce (rys. 2).
12. Usmaż kibbeh w głębokim tłuszczu.



(rys.1)



(rys.2)

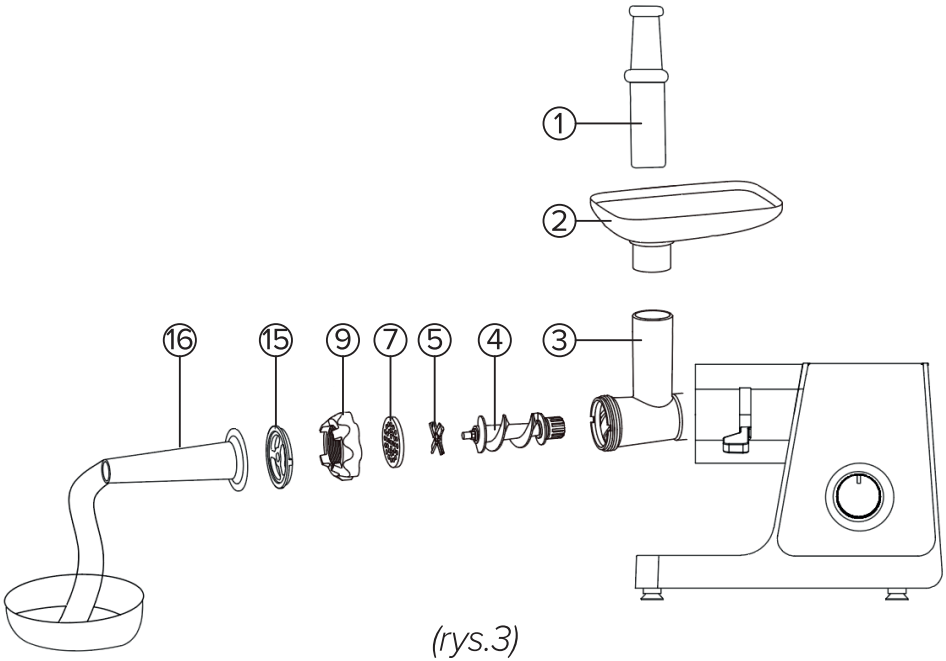
Notatka:

» Kibbeh to tradycyjne bliskowschodnie danie z jagnięciny i kaszy bulgur.

Gotowanie kiełbasek

Aby zrobić kiełbaski, zmontuj maszynkę do mięsa zgodnie z powyższym schematem (rys. 3):

1. Włóż świder (4) do głowicy maszynki do mięsa.
2. Umieść nóż krzyżowy (5) na świdrze.



(rys.3)

3. Wybierz i zainstaluj kratę (6,7,8).
4. Podtrzymując środek kratki jednym palcem, drugą ręką dokręć nakrętkę pierścieniową (9).
5. Zainstaluj dyszę do kiełbasek (15,16).
6. Umieść tackę (2) na pionowej części głowicy.
7. Zainstaluj obudowę głowicy maszynki do mięsa (3) w odpowiednim miejscu.
8. Wykorzystaj naturalną osłonkę do gotowania kiełbasek, po umieszczeniu jej w naczyniu z ciepłą wodą na 10 minut.
9. Naciągnij zmiękczoną osłonkę na dyszę do kiełbasy i zawiąż supeł na końcu.
10. Włącz maszynkę do mięsa.
11. Przepuść gotowe mięso lub mięso mielone, aby zrobić kiełbaski. Jeśli skórka przyklei się do dyszy, zwilż ją wodą.
12. Po zakończeniu pracy wyłącz maszynkę do mięsa, przekręcając przełącznik do pozycji «OFF» (wyłączone).
13. Zdejmij osłonkę i uformuj kiełbaski.

⚠ Poczekaj, aż ruchome części maszynki do mięsa zatrzymają się i dopiero wtedy zdemontuj urządzenie.

Demontaż, czyszczenie i pielęgnacja

1. Wyłącz urządzenie, przekręcając przełącznik do pozycji «OFF» (wyłączone) i odłącz je od zasilania.
2. Zdejmij tackę (2).
3. Podnieś dźwignię blokującą do końca. Zdejmij obudowę głowicy maszynki do mięsa.
4. Odkręć nakrętkę pierścieniową i zdejmij ze świdra zamontowane dyszy, kratkę do cięcia i nóż krzyżowy.
5. Wyjmij świder ze zdejmowanego bloku roboczego maszynki do mięsa i usuń resztki produktów.
6. Umyj wszystkie części, które miały kontakt z produktami z neutralnym detergentem, a następnie dokładnie wysusz.
7. Przetrzyj obudowę maszynki do mięsa lekko wilgotną ściereczką, a następnie wytrzyj ją do sucha.
8. Czyste i suche kraty do siekania oraz nóż krzyżowy przetrzyj ściereczką zanurzoną w oleju roślinnym, aby zabezpieczyć je przed utlenianiem.

⚠ Uwaga!

» Nie należy pozostawiać maszynki do mięsa ani jej części w bezpośrednim świetle słonecznym lub w pobliżu źródeł ognia.

» Temperatura wody czyszczącej nie powinna przekraczać 40 °C.

» 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.

» Podczas przenoszenia maszynki do mięsa trzymaj ją obiema rękami, a nie tylko tackę lub obudowę głowicy.

» **Nie zalecamy mycia zdejmowanych części maszynki do mięsa w zmywarce!**

Notatka:

» Resztki mięsa można usunąć z maszynki do mięsa, przepuszczając przez nią kawałek chleba

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązywanie
Maszynka do mięsa nie działa	Przewód zasilający nie jest prawidłowo podłączony	Podłącz przewód zasilający
	Zabezpieczenie przed przegrzaniem w wyniku długotrwałej pracy włącza się automatycznie	Odczekaj 30 minut przed uruchomieniem lub całkowicie ostudź maszynę
Nieprzyjemny zapach przy pierwszym użyciu	Normalne zjawisko przy pierwszym użyciu nowego silnika	Zapach zniknie po kilku użyciach
Wyłączanie podczas pracy	Zbyt duża ilość jedzenia i ciał obcych powodujących zacięcia i wyłączenia	Oczyść maszynkę do mięsa z ciał obcych.
	Zabezpieczenie przed przegrzaniem włącza się automatycznie w wyniku długotrwałej pracy	Odczekaj 30 minut przed uruchomieniem lub całkowicie ostudź maszynę
Urządzenie włącza się, ale nie można przetworzyć żywności	Maszynka do mięsa nie jest prawidłowo zmontowana lub uszkodzona jest przekładnia	Zmontować maszynkę do mięsa, prawidłowo instalując wszystkie części. Jeśli po tym zabiegu maszynka do mięsa nie działa, należy zaprzestać jej używania
Nietypowy dźwięk klikania	Uszkodzony reduktor	Skontaktuj się z centrum serwisowym w celu naprawy

Urządzenie wydaje dźwięki po uruchomieniu, ale nie działa	Przed włożeniem wtyczki do gniazdka przełącznik nie znajduje się w pozycji «OFF».	Przestaw przełącznik w pozycję «OFF», wyciągnąć wtyczkę i ponownie włóż zasilacz. Lub przełącz go na pozycję «OFF» i odczekaj 5 sekund
Prędkość obrotowa jest nierówna po włączeniu	Ma to na celu ochronę silnika przez dłuższą żywotność	Maszynka do mięsa przejdzie w tryb normalny po >6 sekundach.

Przechowywanie

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

Dane techniczne

Moc: 1200 W
Maksymalna moc: 2600 W
Napięcie: 220-240 V ~ 50-60 Hz
Dopuszczalny czas nieprzerwanej pracy: 10 minut
Klasa ochrony przed porażeniem prądem: II

Termin ważności jest nieograniczony do początku użytkowania.
Okres użytkowania wynosi 3 lata.
Nie zawiera szkodliwych substancji.
Warunki przechowywania: nie wymaga specjalnych warunków przechowywania.
Dodatkowe informacje: www.magio.ua/pl
Kwestie związane z użytkowaniem produktów MAGIO:
support@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.

Znak «Zielony Punkt».

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 operation instructions attentively and keep it for the entire period of use. Use the device only for its needed purpose as directed in this manual. Improper use of the device may result in damage to the device, injuring the user or damage the property.

• This appliance is intended for domestic use only. The device is not intended for industrial or commercial use, or for use:

- at kitchen areas for staff in shops, offices and other industrial premises;
- in farm houses;
- by clients in hotels, motels, boarding houses and other accommodations.

• Use the device indoors only.

• Do not touch the body appliance, the power cord and the plug of the power cord with wet hands.

• Avoid the water spilling or any other liquid on the device, power cord and plug.

• Do not immerse the device in water or any other liquids.

• If the appliance falls into water, unplug it immediately. In this case, do not put your hands in the water. Before further use, the appliance must be checked by a qualified specialist.

• The temperature in rooms where the appliance is used must be in the range from 5°C to + 40°C.

• Before plugging in the device, make sure that the voltage indicated on the device corresponds to the voltage of the power supply in the building.

• The manufacturer assumes no responsibility in the event that this safety standard is not complied with.

• Keep the power cord away from sharp edges and hot surfaces.

• Do not stretch, bend, or lengthen the power cord as this may result in its break.

• During operation of the appliance, the power cord must be unrolled to its full length.

• If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

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

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

• Use the accessories recommended by the manufacturer only.
• Protect the device from falls and hits.
• Do not repair or take apart the device by yourself. If any malfunctions occur, as well as after the device has fallen, unplug it from the outlet and contact the nearest (authorized) service center by the contact addresses indicated in the warranty card or on the website www.magio.ua/en
• To protect the environment, when the operating life of the oven came to the end, do not dispose the device with household waste, but take it to a designated collection point for recycling.
• The device should only be transported in its original packaging.
• Always unplug the appliance when unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

- Do not immerse the motor part in water or any other liquids.
- Do not put the appliance in the dishwasher.
- Do not switch on the appliance without the nozzle and without products for processing.
- Unplug the appliance before removing the attachment.
- Rinse all removes thoroughly before using the appliance parts and containers that will come into contact with the products.
- Do not overload the meat grinder tray with food.
- Before using the device, make sure that all parts are installed correctly.
- Unplug the appliance and unplug it before changing accessories or when approaching moving parts.
- Do not put your fingers or objects other than the pusher in the neck of the removable work unit while operating.
- Do not push products with excessive force.

Attention!

» The duration of continuous operation should not exceed 10 minutes, and use the machine again after it has cooled down completely.

» Keep the appliance dry.

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

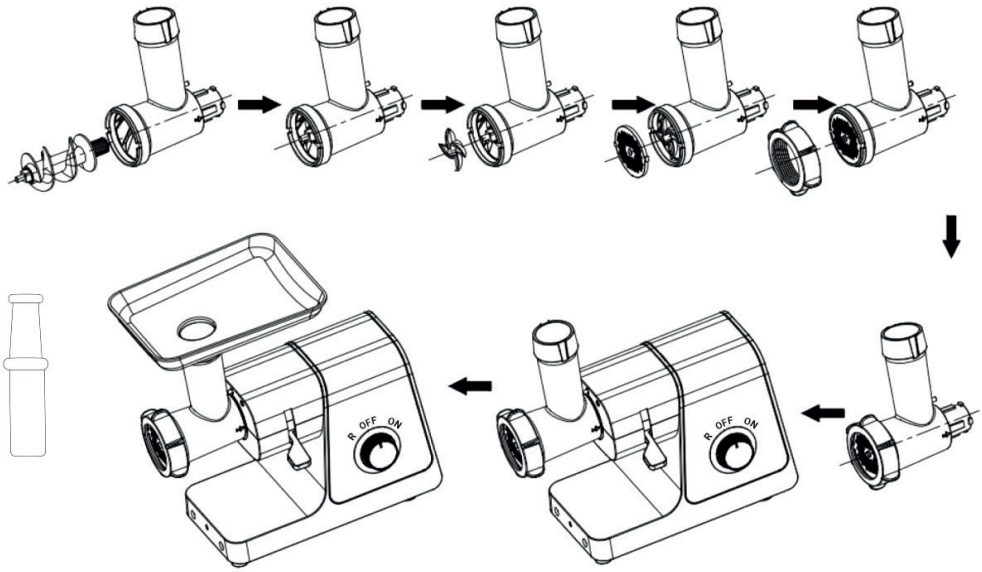
Before first use

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. Before use, please clean the parts except the machine body with warm water (not more than 40 °C).
4. Before connecting to the mains, make sure that the appliance is switched off.

Before assembling and installing the attachments, make sure that the appliance is not connected to the mains.

Assembly



1. Place the meat grinder on a flat, stable surface.
2. Insert the screw (4) into the head of meat grinder.
3. Install the crossed blade (5) on the screw. If it is not fitted properly, meat will not be ground.
4. Place the desired cutting plate (6,7,8) next to the blade. Make sure the ledges of the plate fit the slots of the head.
5. Support the center of the cutting plate with one finger, then screw the ring nut (9) tight with another hand. Do not over tighten.
6. Align the meat grinder head body (3) with the corresponding position of the main body (12), install it into the place. Press down the fixing handle (11).
7. Place the removable tray (2) on the head and fix it into position.
8. Make sure the switch knob is set to the «Off» position before turning on the power supply, otherwise the main unit will sound «di di di di di» alarm, which will not be able to enter the working state normally.
9. Connect the meat grinder to the power supply.

⚠ 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. Cut the meat into strips (maximum 20x20x60 mm), so that they freely through the neck of the operating block.
2. Place the pieces of meat in the tray (2).
3. Place the plate for minced meat under the meat grinder.
4. Connect the grinder to the mains and switch it on by turning the switch (10) to the «ON» position.
5. Feed the meat through the meat grinder, gradually pushing it with the pusher (1).
6. After finishing work, switch off the grinder by turning the switch to the «OFF» position and disconnect it from the power supply.

Note:

» You can change the type of meat and the cutting plate (fine, medium, coarse) for different dishes.

Attention!

» Frozen meat must be defrosted completely before grinding.
» 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:

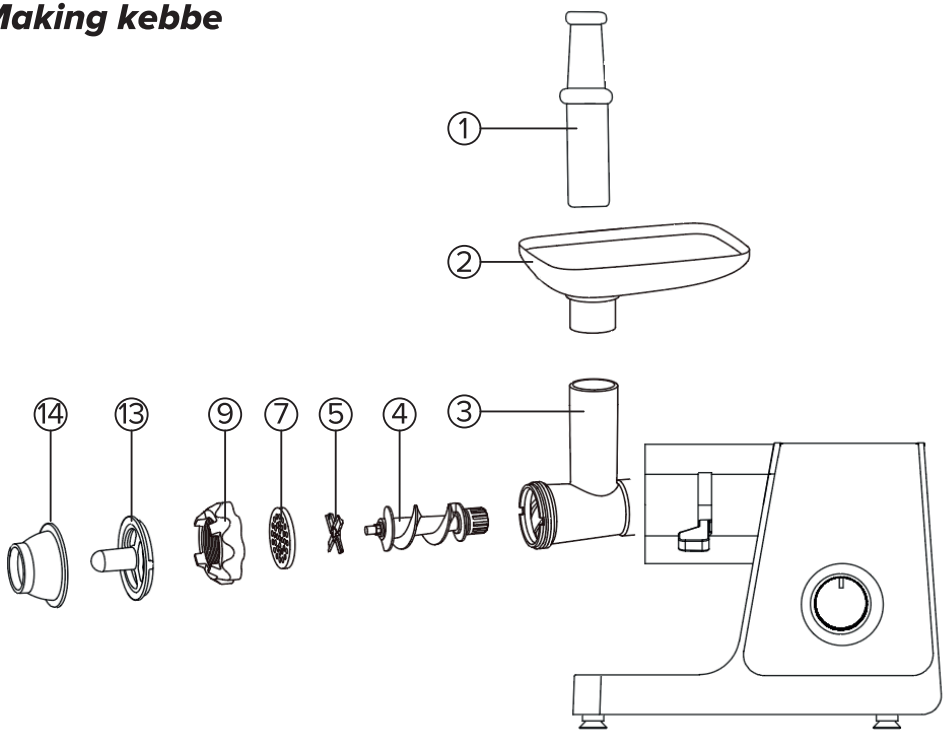
1. Switch off the grinder by turning the switch (10) to the «OFF» position. Do not disconnect it from the power supply. Wait for all rotating parts to stop (at least 30 seconds).
2. Switch on the reverse function by turning the switch to the «R» position. The auger will rotate in the opposite direction, clearing any stuck food that prevents the grinder from working.
3. Once the jammed food has been cleared, you can continue to operate the meat grinder.

Attention!

» It is forbidden to switch quickly from the gear between «ON-R» or «R-ON» during the operation of the machine.

» Before switching on the reverse function, turn the switch to the «OFF» position and wait until all rotating parts have stopped. Otherwise, the appliance may be damaged.

Making kebbe

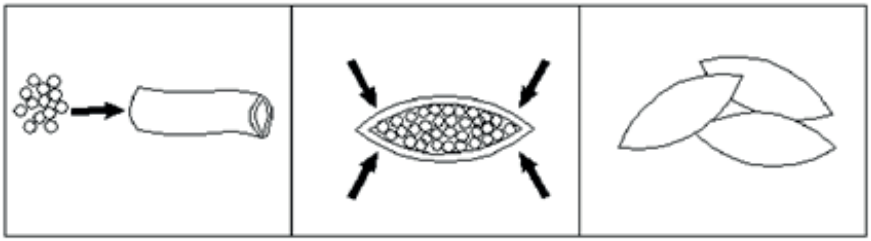


(fig. 1)

To make kebbe, assemble the meat grinder according to the scheme (fig. 1):

1. Insert the screw (4) into the head of meat grinder.
2. Install the crossed blade (5) on the screw.
3. Place the desired cutting plate (6,7,8) next to the blade.
4. Support the center of the cutting plate with one finger, then screw the ring nut (9) tight with another hand.
5. Place the kebbe attachment (13,14).
6. Place the tray (2) on the vertical part of the grinder head.
7. Place the grinder head body (3) in the appropriate place.
8. Switch on the meat grinder.
9. Feed the prepared kebbe mixture through the kebbe maker. The minced meat will come out of the grinder in the form of a tube.
10. When finished, switch off the grinder by turning the switch to the «OFF» position.

11. Cut the tube into pieces of the desired length, fill them (with bulgur, for example), close the ends (fig.2).
12. Deep-fry the kebbe.

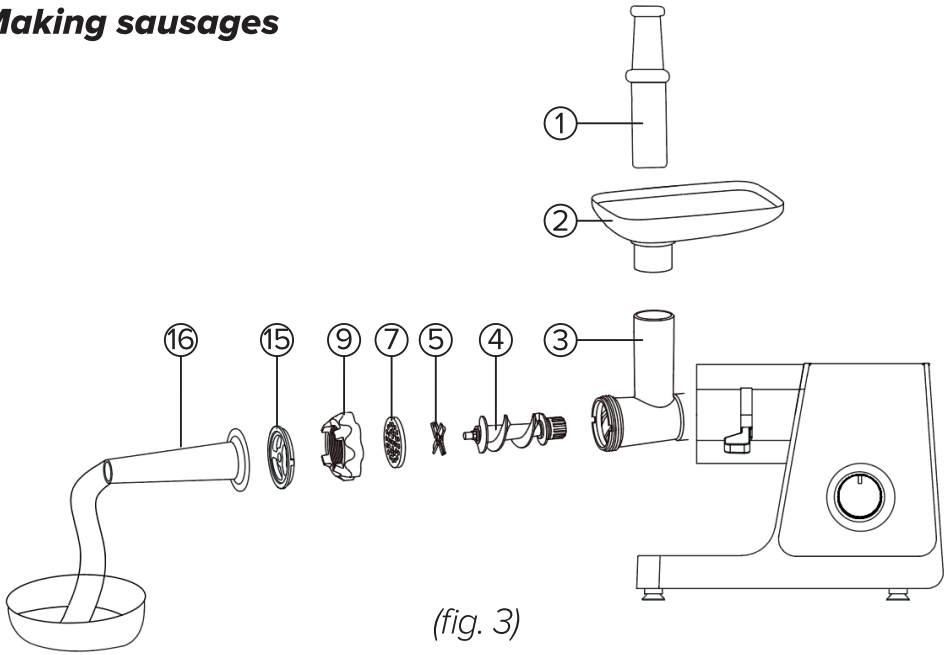


(fig. 2)

Note:

» Kebbe is a traditional Middle Eastern dish made from lamb meat and bulgur.

Making sausages



(fig. 3)

To make sausages, assemble the meat grinder according to the scheme (fig. 3).

1. Insert the screw (4) into the head of the meat grinder.
2. Install the crossed blade (5) on the screw.

3. Place the desired cutting plate (6,7,8) next to the blade.
4. Support the center of the cutting plate with one finger, then screw the ring nut (9) tight with another hand.
5. Place the attachment for sausages (15,16).
6. Place the tray (2) on the vertical part of the grinder head.
7. Place the grinder head body (3) in the appropriate place.
8. Use natural sausage casing for sausage making, having put it beforehand into a bowl with warm water for 10 minutes.
9. Pull the softened casing on the attachment and make a knot on the tip.
10. Switch on the meat grinder.
11. Push the seasoned meat or minced meat into the cutter housing. If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.
12. When finished, switch off the grinder by turning the switch to the «OFF» position.
13. Remove the casing and shape the sausages.

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

Disassembly, cleaning and maintenance

To dissemble the meat grinder, reverse the steps in the «Assembly» section.

1. Switch off the appliance by turning the switch to the «OFF» position and disconnect it from the power supply.
2. Remove the tray (2).
3. Lift the locking handle up to the end. Remove the grinder head body (3).
4. Unscrew the ring nut and remove installed attachments, the cutting plate and the crossed blade from the screw.
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!**

» Do not leave the meat grinder or its parts in direct sunlight or near sources of fire.

» The temperature of the cleaning water should not exceed 40 °C.

» 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.

» When moving the meat grinder, hold it with both hands, not just the tray or the head body.

» **It is not recommended to wash the removable parts of the meat grinder in the dishwasher!**

Note:

» Remaining meat can be removed from the grinder by running a piece of bread through it.

Troubleshooting

Problem	*Possible cause*	*Solution*
Machine not working	The power cord is not plugged in properly	Plug the power cord back in
	The product is automatically protected from overheating due to long working hours	Wait 30 minutes or the machine is completely cooled down before starting
Unpleasant smell when starting to use	Normal phenomenon when using a new motor for the first time	The smell will disappear after a few uses
Shutdown during use	Add too much food and foreign matter, causing jam and shutdown	Remove foreign objects from the meat grinder
The machine runs, but the food cannot be processed	The product is automatically protected due to overheating after working for a long time	Rest for 30 minutes or wait for the machine to cool down completely before starting the machine

	The meat grinder is not in assembled or the gearbox is damaged	Assemble the meat grinder, installing all parts correctly. If the meat mincer does not work after this procedure, stop using it
Make an abnormal clicking sound	Damaged reduction gearbox	Contact the service center for repair
The appliance beeps after starting up but does not work	Before the plug is inserted into the power supply, the switch knob is not in the «OFF» position.	Turn the switch knob to the «OFF» position, Pull out the plug and reinsert the power supply. Or turn it to gear «OFF» and wait for 5 seconds
After the machine is started, the speed is uneven	This is designed to protect the motor with a longer working life.	The machine will start to work normally after >6 seconds, and will work normally after 6 seconds.

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: 1200 W
Maximum power: 2600 W
Electric shock protection class: II

Shelf life is unlimited before use.
Service lifetime is 3 years from the date of sale.

Storage conditions: does not require special storage conditions.
Does not contain harmful substances.
More information: www.magio.ua/en

For issues related to the use of products MAGIO: support@magio.ua
The manufacturer reserves the right to change the design and specifications, packaging, product colors, warranty period, etc. without prior notice.

Note:

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

Marking

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