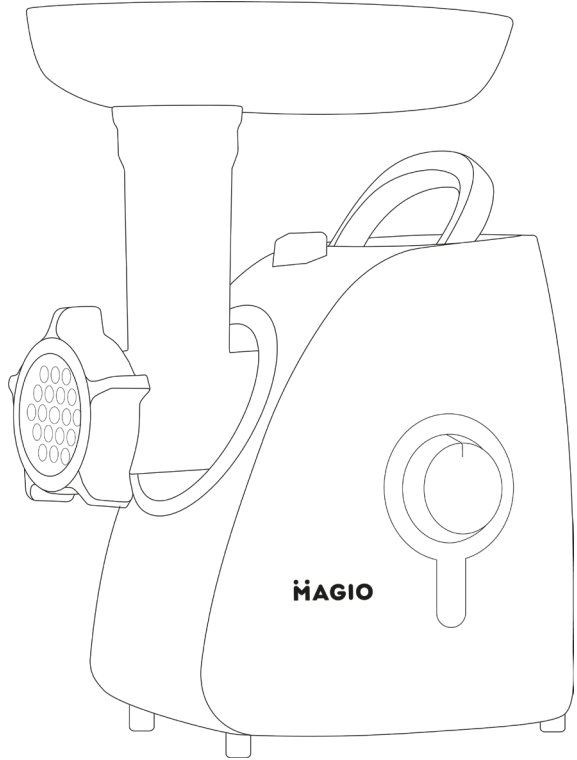




Italy Design

Інструкція з експлуатації

Инструкция по эксплуатации



MG-264



М'ЯСОРУБКА

МЯСОРУБКА



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



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

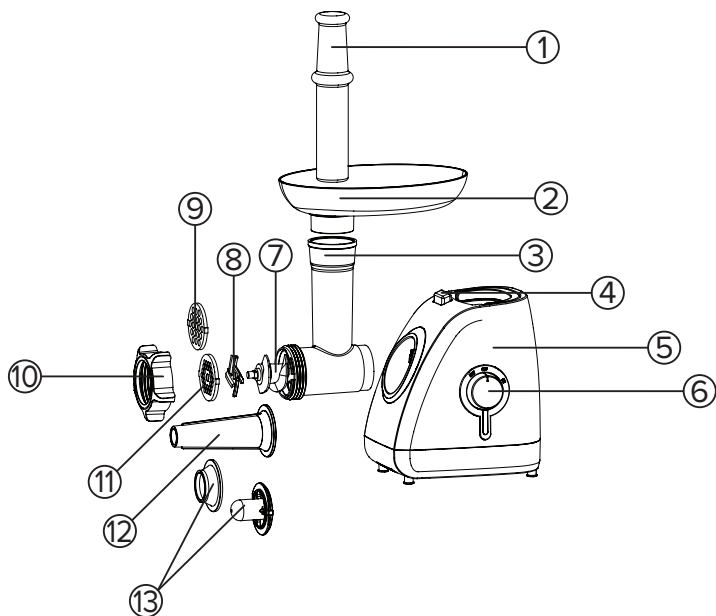


www.magio.ua
www.instagram.com/magio.ua
www.facebook.com/Magio
www.youtube.com/c/Magio_ua



	Схема та опис	1
	Малюнки	2
	Заходи безпеки та застереження	3
UA	Розпаковування та збір	5
	Перед першим використанням	5
	Складання	6
	Приготування фаршу	6
	Функція “Реверс”	6
	Використання насадки “Кеббе”	7
	Використання насадки для приготування ковбас	8
	Демонтаж, чищення та догляд	8
	Зберігання	9
	Технічні характеристики	9
	Маркування	10
	Схема и описание	1
	Рисунки	2
	Меры безопасности и предостережения	11
RU	Распаковка и сборка	13
	Перед первым использованием	13
	Сборка	13
	Приготовление фарша	13
	Функция «Реверс»	14
	Использование насадки «Кеббе»	14
	Использование насадки для приготовления колбас	15
	Демонтаж, чистка и уход	15
	Хранение	16
	Технические характеристики	16
	Маркировка	16

UA : СХЕМА ТА ОПИС
RU : СХЕМА И ОПИСАНИЕ



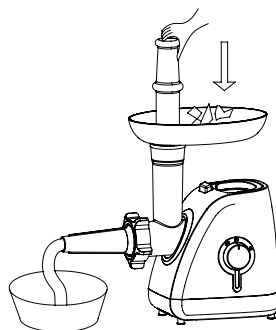
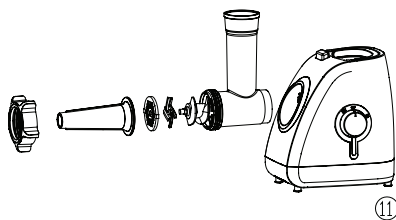
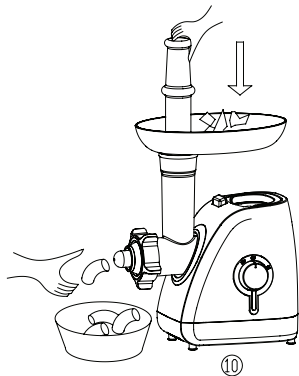
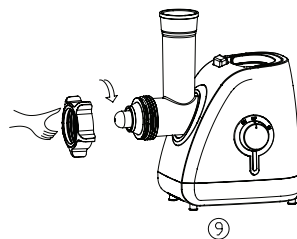
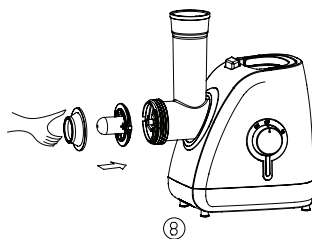
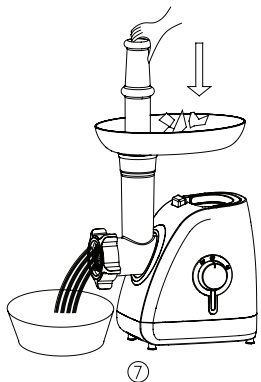
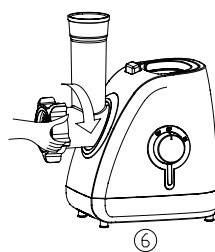
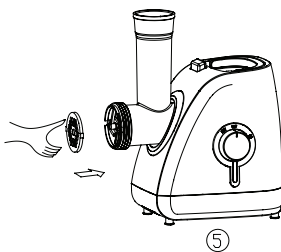
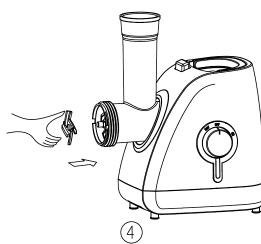
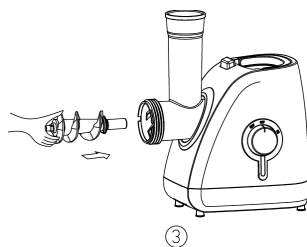
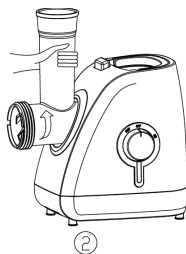
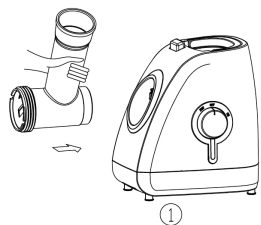
UA

1. Штовхач
2. Знімний лоток
3. Знімний робочий блок
4. Кнопка-фіксатор робочого блоку
5. Корпус пристрою
6. Перемикач «Увімкнено/Вимкнено/Реверс» (ON/OFF/REV)
7. Шнек
8. Хрестоподібний ніж
9. Решітка для середньої рубки
10. Кільцева гайка
11. Решітка для крупної рубки
12. Насадка для приготування ковбас
13. Насадка для кеббе

RU

1. Толкатель
2. Съёмный лоток
3. Съёмный рабочий блок
4. Кнопка-фиксатор рабочего блока
5. Корпус прибора
6. Переключатель «Включено/Выключено/Реверс» (ON/OFF/REV)
7. Шнек
8. Крестообразный нож
9. Решётка для средней рубки
10. Кольцевая гайка
11. Решётка для крупной рубки
12. Насадка для приготовления колбас
13. Насадка для кеббе

UA : МАЛЮНКИ
RU : РИСУНКИ



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

Заходи безпеки та застереження

Перед використанням приладу уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації і зберігайте її протягом всього терміну експлуатації. Використовуйте прилад тільки за його прямим призначенням, як викладено у цьому керівництві. Неправильне використання приладу може привести до його поломки, завдання шкоди користувачеві або його майну.

• Прилад призначений для використання тільки в побутових цілях. Прилад не призначений для промислового та комерційного застосування, а також для використання:

- у кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих приміщеннях;
- у фермерських будинках;
- клієнтами у готелях, мотелях, пансіонатах та інших схожих місцях проживання.

• Використовуйте прилад тільки у приміщенні.

• Не торкайтеся корпусу приладу, мережевого шнура і вилки мережевого шнура мокрими руками.

• Уникайте потрапляння води або будь-якої рідини на електроприлад, шнур живлення та вилку.

• Не занурюйте корпус приладу у воду або будь-які інші рідини.

• У разі падіння приладу у воду, негайно від'єднайте його від мережі. При цьому в жодному разі не занурюйте руки у воду. Перш ніж надалі використовувати прилад, необхідно його перевірити кваліфікованим спеціалістом.

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

• Перш ніж увімкнути прилад в електромережу, переконайтеся в тому, що напруга, яка зазначена на приладі, відповідає напрузі в електромережі вашого будинку.

• Слідкуйте, щоб шнур живлення не торкався гострих країв та гарячих поверхонь.

• Забороняється розтягувати, згинати або нарощувати шнур живлення, це може призвести до його зламу.

• Під час роботи приладу шнур живлення повинен бути розмотаний на всю довжину.

• У разі пошкодження шнура живлення його заміну повинен проводити спеціаліст.

• Відключайте електроприлад від електромережі, якщо довго ним не користуєтесь 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 поінструктовано про безпечне користування приладом і розуміють можливі небезпеки. Діти не повинні грати з приладом. Чищення й обслуговування можливе для дітей старше ніж 8 років під наглядом. Прилад та його шнур потрібно тримати недосяжним для дітей менше ніж 8 років.

- З метою безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, які використовуються в якості упаковки без нагляду.

- 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.magjo.ua

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

- Пристрій повинен транспортуватися тільки у 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 включати пристрій без встановленої насадки та без продуктів для переробки.
- Вимикайте пристрій від електромережі перед зняттям насадки.
- Перед використанням пристрою ретельно промийте всі знімні деталі і ємності, які будуть контактувати з продуктами.
- Не перевантажуйте лоток м'ясорубки продуктами.
- Перш ніж почати користуватися пристроєм, переконайтеся в тому, що всі деталі встановлені правильно.
- 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.
- При використанні насадки для кеббе не встановлюйте решітки для рубки та хрестоподібний ніж.

 **Увага!**

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

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

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

» Тримайте прилад сухим.

Розпакування та збір

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


1. Перевірте цілісність приладу, за наявності пошкоджень не користуйтеся приладом.

2. Видаліть будь-які наклейки та пакувальні матеріали, що заважають роботі приладу.

Перед першим використанням

1. Промийте всі знімні частини, що будуть контактувати з їжею, теплою водою з миючим засобом та ретельно просушіть їх.

2. Протріть корпус м'якою злегка вологою тканиною.

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

Складання

1. Утримуючи корпус м'ясорубки встановіть знімний робочий блок у гніздо на корпусі (мал. 1).

2. Зафіксуйте робочий блок, повернувши його вліво проти годинникової стрілки, до характерного звуку клацання (мал.2).

3. Встановіть шнек у знімний робочий блок і повертайте його до тих пір, поки він не стане на місце (мал. 3). Якщо шнек встановлений неправильно, він не буде обертатися.

4. Одягніть на шнек хрестоподібний ніж гострими краями назовні (мал. 4).

5. Одягніть на шнек решітку для рубки необхідного розміру (мал. 5). Переконайтеся, що виступи на знімному робочому блоці співпадають із пазами на решітці.

6. Встановіть і закрутіть кільцеву гайку, не перетягуйте її (мал.6).

7. Встановіть знімний лоток на завантажувальну горловину знімного робочого блоку.

8. Поставте м'ясорубку на рівну стійку поверхню.



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

Приготування фаршу

1. Підготуйте м'ясо для подрібнення. Видаліть кісточки, сухожилля, тверді хрящі. Розріжте м'ясо на невеликі шматки (приблизно 2x2x6 см), щоб вони вільно проходили в горловину робочого блоку.

2. Покладіть шматки м'яса в лоток.

3. Поставте під робочий блок м'ясорубки посуд для фаршу.

4. Під'єднайте м'ясорубку до електромережі та увімкніть її, перевівши перемикач у положення «ON» (увімкнено).

5. Пропустіть м'ясо через м'ясорубку, поступово проштовхуючи штовхачем.

6. Після закінчення роботи, вимкніть прилад, перевівши перемикач у положення «OFF» (вимкнено) і від'єднайте його від електромережі.



Увага!

» Заморожене м'ясо необхідно повністю розморозити.

» Сухофрукти та коріння попередньо розмочуйте.

» Для проштовхування продуктів використовуйте лише штовхач (мал.

7). Ніколи не проштовхуйте продукти руками чи сторонніми предметами.

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


Функція «Реверс»

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

1. Вимкніть м'ясорубку встановивши перемикач у положення «OFF» (вимкнено). Не від'єднуйте її від електромережі.

2. Дочекайтеся поки зупиняться всі обертові частини (приблизно 1 хвилину).

3. Увімкніть функцію зворотного ходу, перевівши перемикач у положення «REV» (реверс). Для цього натисніть і утримуйте перемикач у положенні «REV» (реверс) декілька секунд. Шнек буде обертатися в зворотному напрямку, очищаючись від застряглих продуктів, які перешкоджають роботі м'ясорубки. Після усунення застряглих продуктів можна продовжити роботу.

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

Примітка

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

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.

Цибуля (середнього розміру) – ½ шт

Борошно – 1,5 ст. л.

Сіль і спеції на смак

1. Пропустіть м'ясо через м'ясорубку 1 чи 2 рази.

2. Дрібно поріжте та обсмажте цибулю.

3. Додайте до цибулі подрібнене м'ясо, сіль, спеції та борошно.

Інгредієнти для зовнішнього шару:

Пісне м'ясо – 450 г

Борошно – 150-200 г

Подрібнений мускатний горіх – 1 шт

Сіль, перець, спеції на смак

1. Пропустіть м'ясо через м'ясорубку 3 рази.

2. Змішайте всі інгредієнти в мисці.

Примітка

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

3. Зніміть з м'ясорубки решітку для рубки і хрестоподібний ніж.

4. На знімний робочий блок встановіть насадку для кеббе (мал. 8).

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

5. Покладіть суміш для зовнішнього шару в лоток. Увімкніть м'ясорубку. Для подачі суміші використовуйте штовхач, відріжьте готові трубочки необхідної довжини (мал. 10).

6. Защепіть один кінець готової трубочки і наповніть її начинкою, потім защепіть другий кінець трубочки.

7. Обсмажте кеббе в гарячій олії.

Використання насадки для приготування ковбас

1. Утримуючи корпус м'ясорубки встановіть знімний робочий блок у гніздо на корпусі (мал. 1).

2. Зафіксуйте робочий блок, повернувши його вліво проти годинникової стрілки, до характерного звуку клацання (мал.2).

3. Встановіть шнек у знімний робочий блок і повертайте його поки він не стане на місце (мал. 3). Якщо шнек встановлений неправильно, він не буде обертатися.

4. Одягніть на шнек хрестоподібний ніж гострими краями назовні (мал. 4).

5. Одягніть на шнек решітку для рубки необхідного розміру (мал. 5). Переконайтеся, що виступи на знімному робочому блоці співпадають із пазами на решітці.

6. Одягніть насадку для приготування ковбас і зафіксуйте її кільцевою гайкою, не перетягуйте гайку (мал. 11).

7. Помістіть інгредієнти в знімний лоток (мал. 11).

8. Натягніть розм'якшену оболонку на насадку для приготування ковбас та зав'яжіть на кінці оболонки вузол.

9. Увімкніть м'ясорубку, встановивши перемикач у положення «ON» (увімкнено).

10. Для подачі готового фаршу використовуйте штовхач, по мірі наповнення оболонки зсовуйте її з насадки.

11. Після закінчення роботи, вимкніть прилад, перевівши перемикач у положення «OFF» (вимкнено) і від'єднайте його від електромережі.



Поради:

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

Демонтаж, чищення та догляд

2. Після закінчення роботи, вимкніть прилад, перевівши перемикач у положення «OFF» (вимкнено) і від'єднайте його від електромережі.

3. Натисніть на кнопку - фіксатор робочого блоку, поверніть знімний робочий блок м'ясорубки за годинниковою стрілкою і зніміть його.

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, в теплій воді з нейтральним миючим засобом, ополосніть і ретельно просушіть.

7. Протріть корпус м'ясорубки злегка вологою тканиною, після чого протріть його насухо.

8. Чисті та висушені решітки для рубки і хрестоподібний ніж протріть серветкою, змоченою в рослинній олії, так вони будуть захищені від окислення.

Увага!

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

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

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

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

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

Зберігання

1. Відключіть пристрій від мережі.

2. Перш ніж забрати пристрій на тривале зберігання, зробіть чищення пристрою і ретельно його просушіть.

3. Змотайте шнур живлення.

4. Зберігайте пристрій у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей і людей з обмеженими можливостями.

Технічні характеристики

Електроживлення: 220-240 В~ 50-60 Гц

Номінальна потужність: 230 Вт

Максимальна потужність: 2000 Вт

Клас захисту від ураження електричним струмом: II

Термін придатності - необмежений до початку використання
 Термін використання - 3 роки з дня продажу
 Умови зберігання - не потребує спеціальних умов зберігання
 Не містить шкідливих речовин

Більше інформації: www.magio.ua

Запитання, що пов'язані з використанням продукції MAGIO: 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.



Національний знак оцінки відповідності



Знак відповідності технічним регламентам Митного Союзу



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"

Уважаемый 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.

Меры безопасности и предостережения

Перед использованием прибора внимательно прочитайте эту инструкцию по эксплуатации и храните ее в течение всего срока эксплуатации. Используйте прибор только по его прямому назначению, как указано в этом руководстве. Неправильное использование прибора может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Прибор предназначен для использования только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного и коммерческого применения, а также для использования:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других производственных помещениях;

- в фермерских домах;

- клиентами в гостиницах, отелях, пансионатах и других подобных местах проживания.

- Используйте прибор только в помещении.

- Не прикасайтесь к корпусу прибора, сетевому шнуру и вилке сетевого шнура мокрыми руками.

- Избегайте попадания воды или любой жидкости на электроприбор, шнур питания и вилку.

- Не погружайте корпус прибора в воду или любые другие жидкости.

- В случае падения прибора в воду, немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду. Прежде чем в дальнейшем использовать прибор, необходимо его проверить квалифицированным специалистом.

- Температура в помещениях, где используется прибор, должна быть в диапазоне от +5 °С до +40 °С.

- Прежде чем включить прибор в электросеть убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению в электросети вашего дома.

- Следите, чтобы шнур питания не касался острых краев и горячих поверхностей.

- Запрещается растягивать, сгибать или наращивать шнур питания, это может привести к его излому.

- Во время работы прибора шнур питания должен быть размотанный на всю длину.

- В случае повреждения шнура питания его замену должен проводить специалист.

- Отключайте электроприбор от электросети, если долго им не пользуетесь или перед чисткой. Выключая прибор из сети, не тяните за сетевой шнур, а беритесь за вилку сетевого шнура.

- Запрещается использовать прибор при наличии повреждений сетевой вилки или сетевого шнура, если прибор работает с перебоями, а также после падения прибора.

- Всегда устанавливайте прибор на ровную, сухую и устойчивую поверхность.

- Пользователь не должен оставлять без присмотра включенный в сеть прибор.

- Делайте регулярно чистку прибора.

- Не оставляйте детей без присмотра рядом с электроприборами.

- Этот прибор не предназначен для использования лицами (а также малолетними детьми) с уменьшенными физическими или умственными психическими возможностями или с недостатком опыта и знаний, за исключением непосредственного присутствия уполномоченного надзорного персонала или лица, ответственного за их безопасность,

предоставляющих необходимые инструкции по использованию прибора.

- Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под наблюдением, понимают возможные опасности и их проинструктировано о безопасном пользовании прибором. Прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, если они находятся под наблюдением или их проинструктировано о безопасном использовании прибора. Дети не должны играть с прибором. Чистка и обслуживание возможно детьми старше 8 лет под присмотром. Прибор и его шнур нужно держать недосягаемыми для детей менее 8 лет.
- В целях безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, которые используются в качестве упаковки, без присмотра.
- Используйте только те аксессуары, которые рекомендованы производителем.
- Берегите прибор от падений и ударов.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении каких-либо неисправностей, а также после падения прибора выключите прибор из розетки и обратитесь в ближайший (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте www.magio.ua
- Для защиты окружающей среды после окончания срока службы прибора не выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами, передайте прибор в специализированный пункт для дальнейшей утилизации.
- Устройство должно транспортироваться только в фабричной упаковке.
- Всегда выключайте прибор от сети питания, если он остается без присмотра, а также перед сборкой и разборкой или чисткой.
- Не погружайте корпус прибора в воду или в любые другие жидкости.
- Не помещайте прибор в посудомоечную машину.
- Запрещается включать устройство без установленной насадки и без продуктов для переработки.
- Выключайте устройство от электросети перед снятием насадки.
- Перед использованием устройства тщательно промойте все съемные детали и емкости, которые будут контактировать с продуктами.
- Не перегружайте лоток мясорубки продуктами.
- Прежде чем начать пользоваться устройством, убедитесь в том, что все детали установлено правильно.
- Выключайте прибор и отключайте его от электросети перед сменой аксессуаров или когда приближаетесь к движущимся частям.
- Когда устройство работает, запрещается погружать в горловину съемного рабочего блока пальцы и другие предметы, кроме толкателя.
- Не проталкивайте продукты с чрезмерным усилием.
- При использовании насадки для кеббе не устанавливайте решетки для рубки и крестообразный нож.



Внимание!

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

» Продолжительность непрерывной работы не должна превышать 10 минут. Между рабочими циклами делайте перерыв не менее 30 минут.

» Прежде чем переключить мясорубку из режима «ON» (включено) в режим «REV» (реверс) и обратно, выключите ее и подождите полной остановки всех движущихся частей (примерно 1 минуту).

» Содержите прибор сухим.

Распаковка и сборка

После транспортировки или хранения прибора при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трех часов.

1. Проверьте целостность прибора, при наличии повреждений не пользуйтесь прибором.
2. Удалите наклейки и упаковочные материалы мешающие работе прибора.

Перед первым использованием

1. Промойте все съемные части, что будут контактировать с едой, теплой водой с мощищим средством и тщательно просушите их.
2. Протрите корпус мягкой слегка влажной тканью.



Перед сборкой и установкой насадок убедитесь, что прибор не подключен к электросети.

Сборка

1. Удерживая корпус мясорубки вставьте съемный рабочий блок в гнездо на корпусе (рис.1).
2. Зафиксируйте рабочий блок, повернув его влево против часовой стрелки, пока не услышите щелчок (рис.2).
3. Вставьте шнек в съемный рабочий блок и поворачивайте его до тех пор, пока шнек не встанет на место (рис. 3). Если шнек установлен неправильно, он не будет вращаться.
4. Наденьте на шнек крестообразный нож режущей кромкой наружу (рис. 4).
5. Вслед за ножом наденьте на шнек решетку для рубки нужного размера (рис. 5). Убедитесь, что выступы на съемном рабочем блоке совпадают с пазами решетки.
6. Установите и закрутите кольцевую гайку, не перетягивая её (рис. 6).
7. Установите съемный лоток на загрузочную горловину съемного рабочего блока.
8. Поставьте мясорубку на ровную, устойчивую поверхность.



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

Приготовление фарша

1. Подготовьте мясо для измельчения. Удалите кости, сухожилия, твердые хрящи. Разрежьте мясо на небольшие куски (приблизительно 2x2x6 см), чтобы они свободно проходили в горловину рабочего блока.
2. Положите куски мяса в лоток.
3. Поставьте под рабочий блок мясорубки посуду для фарша.
4. Подключите мясорубку к электросети и включите её, переведя переключатель в положение «ON» (включено).
5. Пропустите мясо через мясорубку, постепенно проталкивая толкателем.
6. После окончания работы, выключите прибор, переведя переключатель в положение «OFF» (выключено) и отключите его от электросети.



Внимание!

- » Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.
- » Сухофрукты и корни предварительно размачивайте.
- » Для проталкивания продуктов используйте только толкатель (рис.7). Никогда не проталкивайте продукты руками или посторонними предметами.
- » Не перерабатывайте в мясорубке имбирь и другие продукты, имеющие жесткие волокна.

Функция «Реверс»

Эта функция используется при осложнении работы мясорубки, чтобы удалить застрявшие продукты. Если во время работы мясорубки продукты застряли:

1. Выключите мясорубку установив переключатель в положение «OFF» (выключено). Не отключайте её от электросети.
2. Дождитесь пока остановятся все вращающиеся части (примерно 1 минуту).
3. Включите функцию обратного хода, переведя переключатель в положение «REV» (реверс). Для этого нажмите и удерживайте переключатель в положении «REV» (реверс) несколько секунд. Шнек будет вращаться в обратном направлении, очищаясь от застрявших продуктов, которые препятствуют работе мясорубки. После устранения застрявших продуктов можно продолжить работу.



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



Примечание

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

Использование насадки «Кеббе»

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

Ингредиенты для начинки

Баранина – 100 г

Оливковое масло – 1,5 ст.л.

Лук (среднего размера) - ½ шт

Мука – 1,5 ст.л.

Соль и специи по вкусу

1. Пропустите мясо через мясорубку 1 или 2 раза.
2. Мелко порежьте и обжарьте лук.
3. Добавьте к луку измельченные в мясорубке 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

1. Пропустите мясо через мясорубку 3 раза.
2. Смешайте все ингредиенты в емкости.



Примечание

Большее количество мяса и меньшее количество муки в наружной оболочке обеспечивают лучшую консистенцию и вкус готового изделия.

3. Снимите с мясорубки решетку для рубки и крестообразный нож.
4. На съемный рабочий блок установите насадку для кеббе (рис. 8). Убедитесь, что выступы на шнеке совпадают с пазами насадок.
5. Зафиксируйте насадку кольцевой гайкой (рис. 9). Не затягивайте сильно гайку.
6. Положите смесь для внешнего слоя в лоток. Включите мясорубку. Для подачи смеси используйте толкатель, отрежьте готовые трубочки необходимой длины (рис. 10). Залепите один конец готовой трубочки и наполните её начинкой, затем залепите другой конец трубочки.
7. Обжарьте кеббе в горячем растительном масле.

Использование насадки для приготовления колбас

1. Удерживая корпус мясорубки вставьте съёмный рабочий блок в гнездо на корпусе (рис.1).
2. Зафиксируйте рабочий блок, повернув его влево против часовой стрелки, пока не услышите щелчок (рис.2).
3. Вставьте шнек в съёмный рабочий блок и поворачивайте его до тех пор, пока шнек не встанет на место (рис. 3). Если шнек установлен неправильно, он не будет вращаться.
4. Наденьте на шнек крестообразный нож режущей кромкой наружу (рис. 4).
5. Наденьте решетку для рубки нужного размера (рис. 5). Убедитесь, что выступы на съёмном рабочем блоке совпадают с пазами решетки.
6. Наденьте насадку для приготовления колбас и зафиксируйте её кольцевой гайкой (рис. 11). Не затягивайте гайку туго.
7. Поместите ингредиенты в съёмный лоток (рис. 11).
8. Натяните размягчённую оболочку на насадку для приготовления колбас и завяжите на конце оболочки узел.
9. Включите мясорубку, установив переключатель в положение «ON» (включено).
10. Для подачи готового фарша используйте толкатель, по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки.
11. После окончания работы, выключите прибор, переведя переключатель в положение «OFF» (выключено) и отключите его от электросети.



Советы:

» Используйте для приготовления колбас натуральную оболочку, предварительно выдержав её в холодной воде 10 минут. По мере высыхания оболочки смачивайте её водой.

Демонтаж, чистка и уход

1. После окончания работы, выключите прибор, переведя переключатель в положение «OFF» (выключено) и отключите его от электросети.
2. Нажмите на кнопку - фиксатор рабочего блока, поверните съёмный рабочий блок мясорубки по часовой стрелке и снимите его.
3. Отвинтите кольцевую гайку и снимите со шнека установленные насадки, решетку для рубки и крестообразный нож.
4. Извлеките шнек со съёмного рабочего блока мясорубки и удалите остатки продуктов.
5. Вымойте детали, контактирующие с продуктами, в тёплой воде с нейтральным моющим средством, ополосните и тщательно просушите.
6. Протрите корпус мясорубки слегка влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
7. Чистые и высушенные решётки для рубки и крестообразный нож протрите салфеткой, пропитанной растительным маслом, так они будут защищены от окисления.



Внимание!

- » Дождитесь остановки движущихся частей мясорубки и только после этого разбирать устройство.
- » Не помещайте детали и насадки мясорубки в посудомоечную машину.
- » Не используйте для чистки прибора жесткие губки, абразивные чистящие средства или агрессивные жидкости, такие как спирт, бензин или ацетон.
- » Запрещается погружать корпус прибора в любые жидкости, промывать его под струёй воды или помещать в посудомоечную машину.
- » Режущие кромки ножей очень острые и могут представлять опасность. Обращайтесь с ними крайне осторожно.

Хранение

1. Отключите устройство от сети.
2. Перед тем как убрать устройство на хранение, выполните чистку устройства и тщательно его просушите.
3. Смотайте шнур питания.
4. Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

Технические характеристики

Электропитание: 220-240 В ~ 50-60 Гц

Номинальная мощность: 230 Вт

Максимальная мощность: 2000 Вт

Класс защиты от поражения электрическим током: II

Срок использования - 3 года

Не содержит вредных веществ

Дополнительная информация: www.magio.ua

Вопросы, связанные с использованием продукции MAGIO: support@magio.ua

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

Примечание

Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений, между инструкцией и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Производитель надеется, что пользователь обратит на это внимание.



Национальный знак оценки соответствия



Знак соответствия техническим регламентам Таможенного Союза



Знак соответствия требованиям Европейского Союза

RoHS

Знак соответствия требованиям Директивы RoHS, принятой ЕС.
Директива 2002/95/ЕС, ограничивающая содержание вредных веществ.



Знак класса защиты от поражения электрическим током



Знак «Не выбрасывать в мусорник»