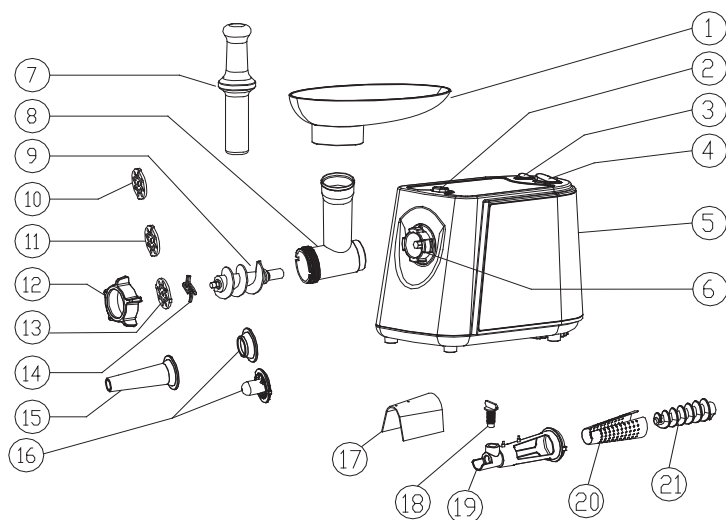


INFINITE POSSIBILITIES  
**myria**

Manual de utilizare  
Mașină de tocat carne  
cu storcător de roșii  
**MY181**



**DESCRIERE**

1. Pâlnie de umplere
2. Buton pentru fixare
3. Buton ON/R
4. Buton ON/OFF/R
5. Corp
6. Tub de admisie
7. Accesoriu împingere
8. Cap
9. Melc
10. Sită de tăiat (fin)
11. Sită de tăiat (mediu)
12. Piuliță
13. Cuțit (mare)
14. Cuțit
15. Cuțit

16. Accesoriu kibbe
17. Accesoriu pentru roșii
18. Șurub ajustabil
19. Adaptor special suc roșii
20. Sită roșii
21. Accesoriu melc pentru roșii

## **MĂSURI DE PRECAUȚIE IMPORTANTE**

- ◆ Numai pentru uz casnic. A nu se utiliza în scopuri industriale.
- ◆ Deconectați de la alimentarea cu energie atunci când asamblați și dezasmblați unitatea.
- ◆ Când este utilizat în preajma copiilor, trebuie să supravegheați îndeaproape dispozitivul.
- ◆ Atunci când cărați unitatea, asigurați-vă că o țineți cu ambele mâini. Nu prindeți unitatea de dispozitivul de alimentare sau cap.
- ◆ Nu fixați cuțitul și sita de tăiat atunci când folosiți accesoriul kibbe.
- ◆ Nu introduceți niciodată produsele manual. Folosiți accesoriul de împingere.
- ◆ Nu tocați alimente dure, precum oase, nuci etc.
- ◆ Nu tocați ghimbir sau alte materiale din fibre dure.
- ◆ Utilizarea continuă a mașinii de tocat carne nu trebuie să dureze mai mult de 10 minute cu un interval ulterior de 10 minute pauză acordat pentru răcirea motorului.
- ◆ Folosiți unitatea de la ON la R sau de la R la ON după ce starea anterioară de lucru se oprește mai mult de 30 de secunde, sau poate cauza cazuri anormale, precum urcarea și coborârea și distrugerea ușoară a mașinii.
- ◆ Pentru a evita blocarea, nu forțați funcționarea unității prin presiune excesivă.
- ◆ Când frâna de circuit se activează, nu porniți aparatul.
- ◆ Nu încercați niciodată să înlocuiți piesele și să reparați unitatea de unul singur.
- ◆ Acest dispozitiv nu este menit pentru utilizarea de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau fără experiență și cunoștințe, decât dacă sunt supravegheate sau li s-a oferit instructaj cu privire la utilizarea aparatului de către persoana responsabilă de siguranța lor.
- ◆ Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu dispozitivul.
- ◆ Nu folosiți acest dispozitiv dacă este deteriorat cablul de alimentare sau ștecherul. Returnați-l la magazinul pentru service sau reparație de către personal profesional.

## **UTILIZAREA PENTRU PRIMA DATĂ**

- ◆ Verificați ca voltajul indicat pe eticheta de evaluare să corespundă cu voltajul rețelei din casa dumneavoastră.

- ◆ Spălați toate piesele (cu excepția corpului) în apă caldă cu săpun.
- ◆ Înainte de conectare, asigurați-vă că butonul ON/OFF/R se află în **poziția OFF**.

## **INSTRUCȚIUNI PENTRU UTILIZARE**

### ASAMBLAREA

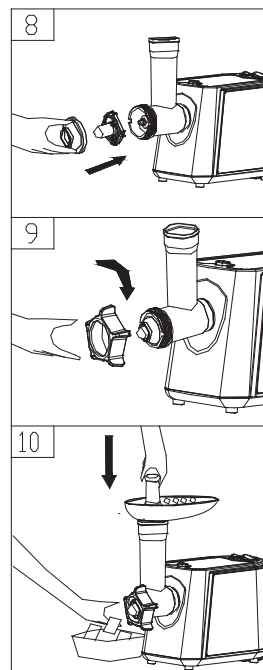
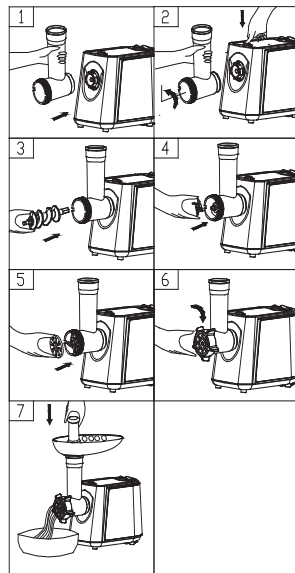
- ◆ Apăsați butonul de fixare, țineți capul și introduceți-l în gaura de intrare (atunci când îl introduceți, aveți grijă, deoarece capul trebuie să fie înclinat conform acului indicat în vârf, vezi (fig. 1), apoi mișcați capul în sensul invers acelor de ceasornic, astfel încât capul să fie strâns (fig. 2)
- ◆ Plasați melcul în interiorul capului, capătul mai lung întâi, apoi reveniți pentru a alimenta șurubul ușor, până ce este fixat în carcasa motorului (fig. 3).
- ◆ Așezați cuțitul pe axul melcului cu placa înspre înainte, conform imaginii (fig. 4). Dacă nu este fixat corespunzător, carnea nu va fi tocată.
- ◆ Așezați cuțitul dorit lângă lama de tăiat, proeminențele de prindere în slot (fig.5).
- ◆ Sprijiniți sau apăsați centrul plăcii de tăiat cu un deget, apoi răsuciți butonul de fixare strâns cu o cealaltă mână (fig.6). Nu strângeți prea tare.
- ◆ Plasați pâlnia de umplere pe cap și fixați în poziție.
- ◆ Așezați unitatea pe un loc ferm.
- ◆ Orificiul pentru aerisire din partea de jos a carcasei motorului trebuie să fie liber și neblocat.

### MĂRUNȚIREA CĂRNII

- ◆ Tăiați toate alimentele în bucăți (se recomandă carnea fără oase și grăsimi, mărimea aproximativă: 20 mm x 20 mm x 60 mm), astfel încât să se potrivească ușor în gura de deschidere a dispozitivului de alimentare.
- ◆ Porniți unitatea și răsuciți butonul în poziția **ON/**, iar apoi butonul **ON/OFF/R** în **poziția ON**.
- ◆ Introduceți mâncarea în aparat. Folosiți accesoriul de împingere. (fig.7).
- ◆ După utilizare, opriți unitatea și deconectați-o de la alimentarea cu energie.

### FUNCȚIE REVERSIBILĂ

- ◆ În caz de blocaj, opriți aparatul răsucind butonul **ON/R**



în/ poziția **R** și butonul **ON/OFF/R** în **poziția R**.

- ◆ Melcul se va roti în poziția inversă, iar capul va fi golit.
- ◆ Dacă nu funcționează, opriți și curățați unitatea.

## **CUM SE FACE KIBBE**

### RETETA

#### UMPLUTURĂ

Carne de oaie 100 g

Ulei de măsline 1/1 linguri

Ceapă (tăiată mărunt) 1/1 linguri

Condimente după gust

Sare după gust

Făină 1/1 linguri

- ◆ Tocați carnea o dată sau de două ori.
- ◆ Căliți ceapa până devine maronie și adăugați carnea mărunțită, condimentele, sarea și făina.

#### CAPACUL DE IEȘIRE

Carne slabă 450 g

Făină 150-200 g

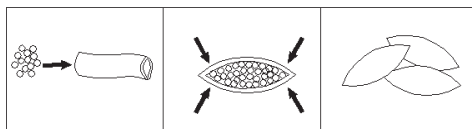
Condimente după gust

Nucșoară (tăiată fin) 1

Boia de ardei după gust

Piper după gust

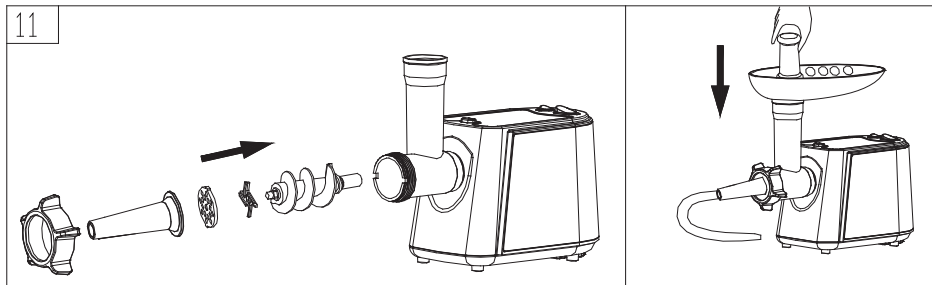
- ◆ Tocați carnea de trei ori și amestecați ingredientele într-un bol. Mai multă carne și mai puțină făină oferă o consistență și un gust mai bun.
- ◆ Tocați amestecul de trei ori.
- ◆ Dezasamblați inversând pașii de la 5 la 3 pentru a elimina cuțitul și sita de tăiat.
- ◆ Introduceți accesoriile kibbe A și B pe axul de alimentare împreună, iar proeminențele de fixare în sloturi (fig.8).
- ◆ Răsuciți capacul la loc până este strâns. Nu strângeți prea tare. (fig.9).
- ◆ Rezultatul final are formă cilindrică (fig. 10)
- ◆ Formați kibbe după cum se ilustrează mai jos și prăjiți bine.



## **CUM SE FAC CÂRNAȚII**

- ◆ Înainte de a începe, asamblați accesoriul pentru cârnați conform următoarelor poze

(fig. 11)



## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

### DEZASAMBLAREA

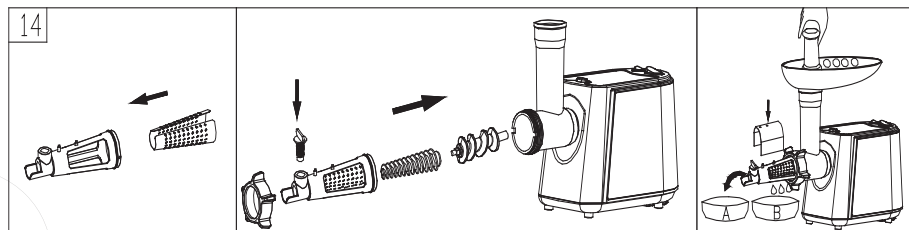
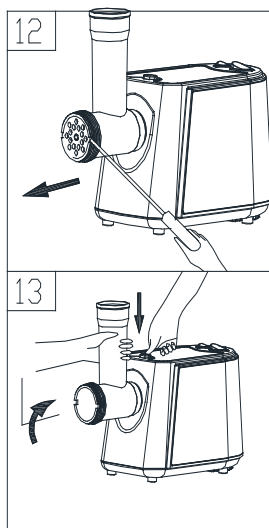
- ◆ Asigurați-vă că motorul este oprit complet.
- ◆ Deconectați cablul de la priză de alimentare.
- ◆ Dezasamblați prin inversarea pașilor din imaginile 1-6
- ◆ Pentru a elimina ușor cuțitul, plasați o șurubelniță între cuțit și cap, după cum se arată și ridicați (fig. 12).
- ◆ Apăsăți butonul de fixare, mutați capul conform direcției ilustrate (fig. 13), apoi puteți scoate capul.

### CURĂȚAREA

- ◆ Îndepărtați carnea etc. Spălați fiecare piesă în apă caldă cu săpun.
- ◆ O soluție pentru albire care conține clor va decolora suprafețele de aluminiu.
- ◆ Nu introduceți carcasa motorului în apă, doar ștergeți cu o cârpă umedă.
- ◆ Diluanții și benzina vor distruge sau schimba culoarea unității.
- ◆ Ungeți toate piesele de tăiat cu ulei vegetal - cu o cârpă.

### Presarea roșiilor

- ◆ Urmăriți imaginea pentru accesoriile pentru roșii (fig. 14)
- ◆ Puneți roșiile în pâlnia de umplere după ce le spălați bine. Apoi folosiți accesoriul de împingere.



## SPECIFICAȚII

Alimentarea la energie electrică	220-240V~50Hz
Puterea nominală	550W
GN/G.B.	3,5/4,0 kg
Dimensiunea generală (L×D×H)	330x160x310 mm



**AVERTISMENT:** Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârstă de peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și de cunoștințe, dacă acestea au fost supravegheate sau pregătite în vederea utilizării aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg riscurile asociate. Copiii nu se vor juca cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu vor fi realizate de către copii nesupravegheați.



### RECICLAREA ECHIPAMENTELOR ELECTRICE ȘI ELECTRONICE UZATE

Acest simbol prezent pe produs sau pe ambalaj semnifică faptul că produsul respectiv nu trebuie tratat ca un deșeu menajer obișnuit. Nu aruncați aparatul la gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci duceți-l la un centru de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel veți ajuta la protejarea mediului înconjurător și veți putea împiedica eventualele consecințe negative pe care le-ar avea asupra mediului și sănătății umane.

Pentru a afla adresa celui mai apropiat centru de colectare :

Contactați autoritățile locale;

Accesați pagina de internet: [www.mmediu.ro](http://www.mmediu.ro)

Solicitați informații suplimentare la magazinul de unde ați achiziționat produsul



Acest aparat este conform cu standardele Europene de securitate și conformitate electromagnetice



Acest produs nu conține materiale periculoase pentru mediul înconjurător (plumb, mercur, cadmiu, crom hexavalent și agenți inflamabili bromurați: PBB și PBDE).



**Complet Electro Serv S.A.**

- Voluntari- Șos. București Nord, 10 Global City Business Park, Corp 011, et. 10
- Telefon relatii clienti: 0374168303
- email: office@ces.nt.ro
- website: [www.myria.ro](http://www.myria.ro)

## DECLARATIE DE CONFORMITATE Nr. 2018/MG687

Noi, Complet Electro Serv S.A., Voluntari- Șos. București Nord, 10 Global City Business Park, Corp 011, et. 10, in calitate de Producator al brandului Myria, marca inregistrata numarul 069058, confirmam ca obiectul declaratiei:

Tip Produs	Brand	Model	Caracteristici
Masina de tocat carne	Myria	MY4181	220-240V~/50Hz, 550W

descrise mai sus, sunt în conformitate cu legislația relevantă de armonizare a Uniunii Europene:

**2014/30/EU – Compatibilitate electromagnetica**

**2014/35/EU – Joasa tensiune**

**2011/65/EU – RoHS**

si standardele Europene:

Categorie	Tip Produs	Standarde aplicate
EMC	Masina de tocat carne	EN 55014-1: 2017 EN 61000-3-2: 2014 EN 61000-3-3: 2013 EN 55014-2: 2015
LVD	Masina de tocat carne	EN 60335-2-14:2006 +A1:2008 +A11:2012 +A12:2016 EN 60335-1:2012 +A11:2014 EN 62233:2008
RoHS	Masina de tocat carne	EN50581:2012

Aparatul poarta marcajul CE respectand toate standardele UE.

Prezenta declaratie a fost completata in baza rapoartelor de testare GZEM160500334002 si GZES160500711203.

Locul si data emiterii declaratiei Bucuresti, 31-08-2018

Cristian Camara  
Director executiv

Bucuresti  
31-08-2018



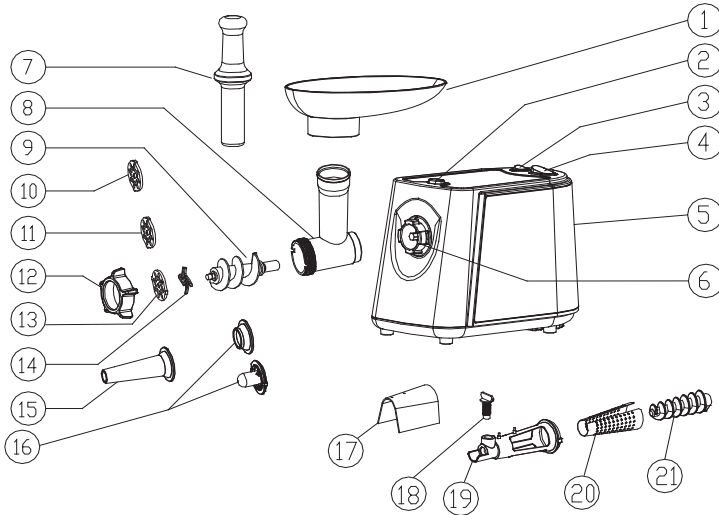




User manual  
Meat grinder with tomato juicer  
MY4181



## DESCRIPTION



- |                            |                               |
|----------------------------|-------------------------------|
| 1. Hopper plate            | 12. Fixing ring               |
| 2. Fasten button           | 13. Cutting blade (large)     |
| 3.ON/R switch              | 14. Cutting blade             |
| 4.ON/OFF/R switch          | 15. Cutting blade             |
| 5.Body                     | 16. Kibbe attachment          |
| 6. Wave box head           | 17. Tomato attachment bracket |
| 7. Food pusher             | 18. Adjustable screw          |
| 8. Head                    | 19. Dam-board                 |
| 9. Snake                   | 20. Screen                    |
| 10.Cutting plate (fine)    | 21.Tomoto attachment snake    |
| 11. Cutting plate (medium) |                               |

## IMPORTANT SAFEGUARDS

- ◆ Home use only. Do not use for industrial purpose.
- ◆ Unplug when assembling and disassembling the unit.
- ◆ Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- ◆ When carrying the unit be sure to hold the body with both hands. Do not carry the unit by the hopper plate or head.
- ◆ Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kibbe attachment.

- ◆ Never push products by hand. Use food pusher.
- ◆ Do not grind hard food such as bones, nuts, etc.
- ◆ Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
- ◆ Continuous running of meat grinder should be not more than 10 minutes with the following 10minutes interval for motor cooling.
- ◆ Operate the unit from “ON” to “R” or from “R” to “ON” after the previous working condition stops more than 30 seconds, or it may cause some unnormal case such as moving up and down and easily destroy the unit.
- ◆ To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.
- ◆ When the circuit breaker activates, do not switch on.
- ◆ Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.
- ◆ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ◆ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ◆ Do not operate this appliance if the cord or plug is damaged. Return it to the store of service or repair by professional serviceman.

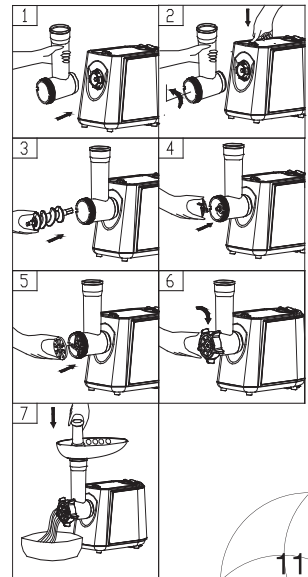
## FOR THE FIRST TIME

- ◆ Check that voltage indicated on the rating label corresponds the mains voltage in your home.
- ◆ Wash all parts (except body) in warm soapy water.
- ◆ Before plug in, ensure the ON/OFF/R switch is in "OFF" position.

## INSTRUCTION FOR USE

### ASSEMBLING

- ◆ Press the fasten button, hold the head and insert it into the inlet (when inserting please pay attention the head must be slanted as per arrow indicated on the top, see (fig.1), then move the head anticlockwise so that the head being fastened tightly (fig.2).
- ◆ Place the snake into the head, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing (fig.3).
- ◆ Place the cutting blade onto the snake shaft with the blade facing the front as illustrated (fig.4). If it is not fitted properly, meat will not be grinded.
- ◆ Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot (fig.5).



- ◆ Support or press the center of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring tight with another hand (fig.6). Do not over tighten..
- ◆ Place the hopper plate on the head and fix it into position.
- ◆ Locate the unit on a firm place.
- ◆ The air passage at the bottom of the motor housing should be kept free and not blocked.

### MINCING 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 hopper opening.
- ◆ Plug the unit on and switch **ON/ R** knob to "**ON**", then switch **ON/OFF/R** knob to "**ON**" position.
- ◆ Feed foods into the hopper plate. Use for it only the food pusher (fig.7).
- ◆ After use switch the unit off and unplug it from the power supply.

### REVERSE FUNCTION

- ◆ In case of jamming switch off the appliance by pressing the **ON/ R** knob to "**R**" position and **ON/OFF/R** switch to "**R**" position..
- ◆ Snake will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.
- ◆ If it does not work, switch off the unit and clean it.

## **MAKING KIBBE**

### RECIPE

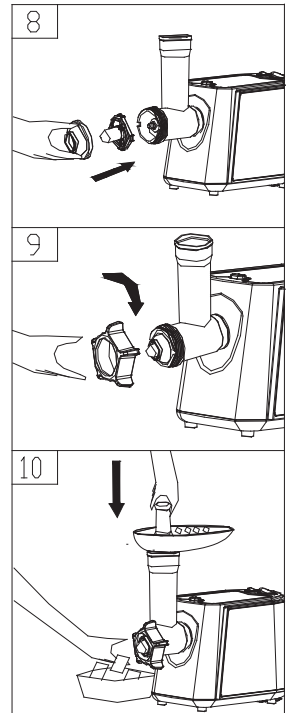
#### STUFFING

Mutton	100g
Olive oil	1 1/2tablespoons
Onion (cut finely)	1 1/2tablespoons
Spices	to your taste
Salt	to your taste
Flour	1 1/2tablespoons

- ◆ Mince mutton once or twice.
- ◆ Fry onion until brown and add minces mutton, all spice, salt and flour.

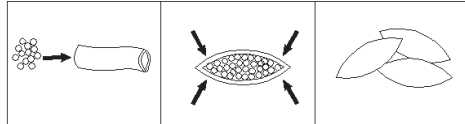
#### OUTLET COUVER

Lean meat	345g
Flour	150-200g
Spices	to your taste
Nutmeg (cut finely)	1
Powdered red pepper	to your taste



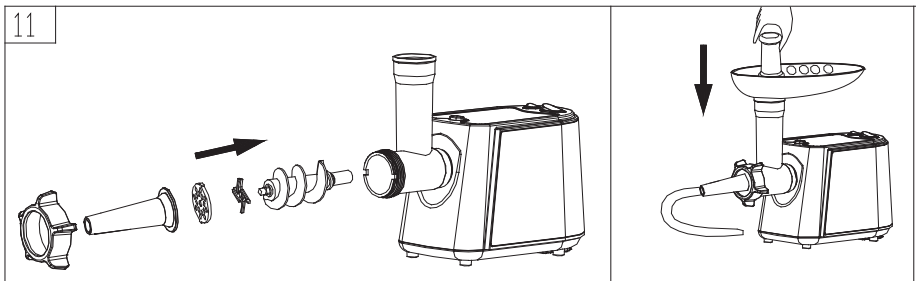
Pepper to your taste

- ◆ 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.
- ◆ Grind the mixture three times.
- ◆ Disassemble by reversing the steps from 5-3 to remove the cutting plate and cutting blade.
- ◆ Place kibbe attachments A and B onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots (fig.8).
- ◆ Screw cap into place until tight. Do not over tighten (fig.9).
- ◆ Make the cylindrical outlet cover (fig.10).
- ◆ Form kibbe as illustrated below and deep fry.



## **MAKING SAUSAGE**

- ◆ Before starting please assemble sausage attachment as per following (fig.11)



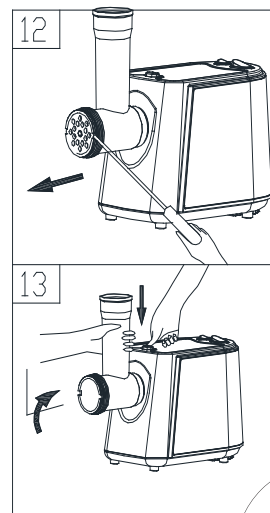
## **CLEANING AND MAINTENANCE**

### DISASSEMBLING

- ◆ Make sure that the motor has stopped completely.
- ◆ Disconnect the plug from the power outlet.
- ◆ Disassemble by reversing the steps from 1-6 pictures
- ◆ To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head as illustrated and lift it up (fig.12).
- ◆ Press the fasten knob, move the head as per direction illustrated on( fig 13),then you can take out the head.

### CLEANING

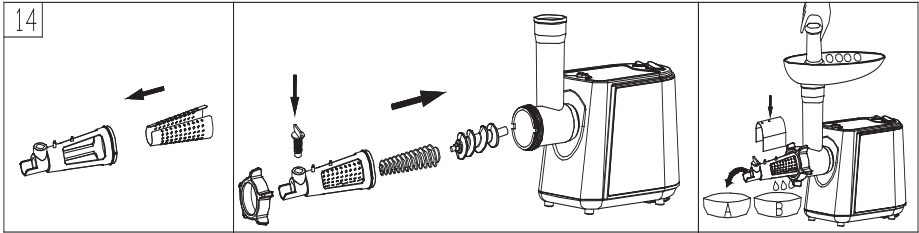
- ◆ Remove meat, etc. Wash each part in warm soapy water.



- ◆ A bleaching solution containing chlorine will discolor aluminum surfaces.
- ◆ Do not immerse the motor housing in water, but only wipe it with a damp cloth.
- ◆ Thinners and petrol will crack or change the color of the unit.
- ◆ Wipe all the cutting parts by vegetable oil -wet cloth.

## Pressing Tomatoes

- ◆ Please follow the picture on the way to the tomatoes accessories installed.(fig.14)
- ◆ Please put the tomatoes into the Hopper plate after the tomatoes are wishing clear. And then use the food pusher to pressure down.



## SPECIFICATION

Power supply	220-240V~50Hz
Rated Power	550W
N.W/G.W	3.5/4.0 kg
Overall dimension(L×D×H)	330x160x310 mm



**WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.



**Correct disposal of this product  
(Waste Electrical & Electronic Equipment, WEEE)**

Your product is designed and manufactured with high quality materials and components which can be recycled and reused.

This symbol means that electrical and electronic equipment, at their end of-life should be disposed of separately from your household waste.

Please dispose of this equipment at your local community waste collection/recycling center.



This product complies with European safety and electrical interference directives



This product does not contain environmentally hazardous materials (lead, mercury, cadmium, hexavalent chromium and brominated flammable agents: PBB and PBDE).

