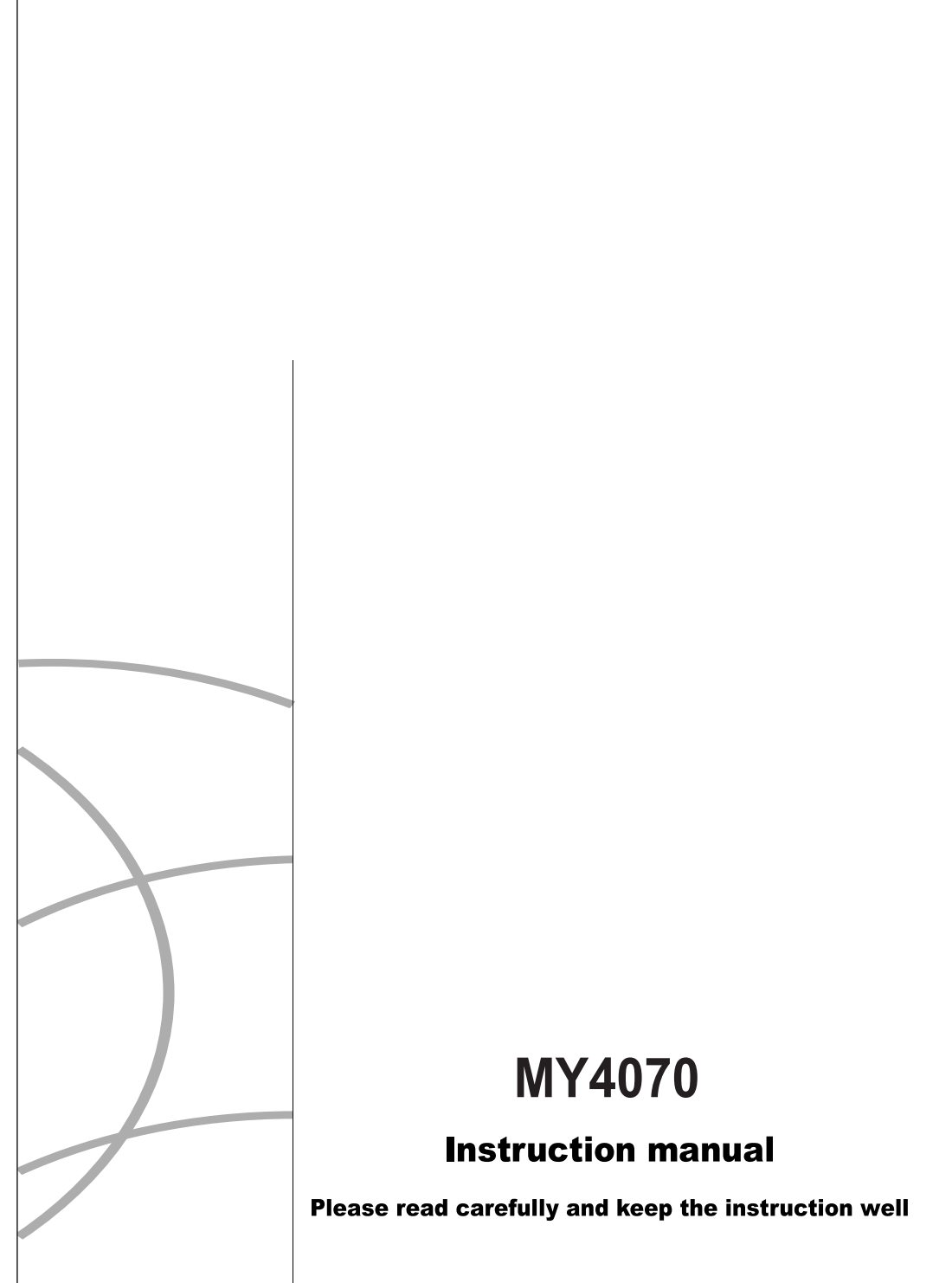


myria  
MANUAL UTILIZARE  
USER MANUAL

● MAȘINA DE TOCAT MY4070  
● MY4070 MEAT GRINDER



- DESCRIPTION**
- Hopper plate
  - Fasten button
  - Body
  - Key switch
  - Wax/bow head
  - Material pushing stick
  - Vegetable cutting of the head
  - Vegetable cutting of tooth sets
  - Bushings
  - Shaft Deduction for the sliced tube
  - Sliced tube
  - Shredded tube
  - Strip cutting tube
  - Tomato attachment snake
  - Screen
  - Tomato attachment bracket
  - Adjustable screw knob attachment
  - Dam-board
  - Food pusher
  - Head
  - Snake
  - Cutting plate (fine)
  - Cutting plate (medium)
  - Fixing ring
  - Cutting plate (large)
  - Cutting blade
  - Sausage attachment
  - Kibbe attachment
  - Cookie blade
  - Cookie cup

- IMPORTANT SAFEGUARDS**
- These 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 "work" to "reverse" or from "reverse" to "work" after the previous working condition stops more than 30 seconds, or it may cause some abnormal 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 warning label corresponds the mains voltage in your home.
  - Wash all parts (except body) in warm soapy water.
  - In the power plug before, please make sure the keys of the switch in the initial "OFF" position.

**DECLARAȚIE DE CONFORMITATE Nr. 2016/MT193**

Noi, Complot Electro Serv S.A. în calitate de Producător, în calitate de Distribuitor, în calitate de Importator al mărcii Myria, confirmăm că produsele:

Tip Produs	Brand	Model	Caracteristici	Serie
Mașina de tocat carne	Myria	MY4045	220-240V~50/60Hz 300W	MTxxx
Mașina de tocat carne	Myria	MY4070	220-240V~50/60Hz 550W	MTxxx
Mașina de tocat carne	Myria	MY4075	220-240V~50/60Hz 550W	MTxxx
Mașina de tocat carne	Myria	MY4090	220-240V~50/60Hz 300W	MTxxx

sunt conforme cu Directiva: 2014/53/EU referitoare la echipamentele electrice destinate utilizării în cadrul unor anumite limite de tensiune

2014/53/EU este o normă europeană armonizată în domeniul electromagnetice 2014/53/EU-RoHS și standardele Europene:

Categorie	La Producție	Standarde aplicabile	An
EMC	Mașina de tocat carne	EN 55014-1	2006
		A2	2007
EMC	Mașina de tocat carne	EN 55014-2	1997
		A2	1997
EMC	Mașina de tocat carne	EN 55014-3	2006
		A2	2007
EMC	Mașina de tocat carne	EN 55014-3	2011
		A2	2012
LVD	Mașina de tocat carne	EN 60335-1	2012
		A1	2012
LVD	Mașina de tocat carne	EN 60335-2-14	2012
		A1	2012
LVD	Mașina de tocat carne	EN 60335-2-14	2006
		A1	2006
RoHS	Mașina de tocat carne	EN 60335-1	2002
		A1	2002

Aparatul poartă marcajul CE respectând toate standardele UE.  
Prezenta declarație a fost completată în baza Declarației de Conformitate emisa de către Producător.

Locul și data emiterii declarației București, 28-04-2016  
Cristian Camara Administrator  
București 28-04-2016

- CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE**
- DEZASAMBLARE**
- Asigurați-vă că mașina nu mai funcționează.
  - Scoteți ștecherul din priză.
  - Dezasamblați mașina, urmând în sens invers pașii de asamblare 1-6.
  - Pentru a scoate mai ușor și cuțitul de tăiere, vă puteți folosi de o șurubelniță sau de un cuțit (fig.19)
  - Țineți apăsat butonul de fixare, rotiți tubul mașinii în sensul indicat în fig.20, apoi scoateți-l de tot și curățați.
- CURĂȚARE**
- Indicații reducătoare de alimentare rămase în mașină, pe meci, sita sau pe lama de tăiere. Spălați accesoriile și componentele detașabile cu apă caldă și detergent.
  - Nu introduceți corpul mașinii în apă, ștergeți-l cu o cârpă umedă.
  - Nu folosiți alțișuri sau substanțe de curățare pe bază de tiner sau petrol, acesta pot deteriora mașina de tocat.
  - Ungeteți periodic dispozitivele de tăiere cu puțin ulei vegetal.
- Caracteristici**  
Design ergonomic - ușor de manevrat  
Motor puternic cu eficiență sporită  
Funcție revers  
Cuțit din oțel inoxidabil  
Motor  
Clasă I de electrosecuritate  
Răzătoare legume  
Forme prajituri  
Nivel indicat de zgomot  
Trei site din metal: 3,0 mm (mică); 5,0 mm (medie); 7,0 mm (mare)  
Accesorii pentru cârnați, Dispozitiv de împingere  
Capacitate tocare (kg/min): porc 0,5 / vită 0,4  
Ambalaj carton  
Tăviță din aluminiu  
CE/GS/EMC/ROHS
- Specificații tehnice**  
Tensiunea de alimentare: 220-240V~50/60Hz  
Putere nominală: 550W  
Putere maximă: 1400W  
Clasă I de electrosecuritate  
Nivel de zgomot (dB): 50  
Clasă I de electrosecuritate  
G.N./G.B.(KG): 4,2/4,8  
Dimensiuni aparat (mm): 350X190X320  
Dimensiuni ambalaj (mm): 490X235X194  
Fabricat în R.P. China

- 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.11, then move the head anticlockwise so that the head being fastened tightly (fig.12).
  - 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 protrusion in the slot (fig.5).
  - Support or press the centre 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 and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.
- MINCING MEAT**
- Cut all foods into pieces (Pineless, boneless and fatless meat is recommended, approximately size: 20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the hopper outlet.
  - Grind meat directly under the switch according to "1" file, the machine began to work.
  - 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**
- If the clogging, first will by the keys of the switch to "OFF", and then long hold switch "REV". The snake will reverse rotation, plug will be lifted.
  - After the termination of jam, will hand loosen REV, machine down, then the progress of the clogging.
  - If it doesn't work, switch off the unit and clean it.
- MAKING KIBBE RECIPE**
- STUFFING**
- |                    |               |
|--------------------|---------------|
| Mutton             | 100g          |
| Olive oil          | 1 tablespoon  |
| Onion (cut finely) | 1 tablespoon  |
| Spices             | to your taste |
| Salt               | to your taste |
| Flour              | 1 tablespoon  |
- Mix meat on one or two sides.
  - Fry onion until brown and add minces mutton, all spice, salt and flour.
- OUTLET COVER**
- |                     |               |
|---------------------|---------------|
| Lent meat           | 450g          |
| Flour               | 150-200g      |
| Spices              | to your taste |
| Naïm (cut finely)   | to your taste |
| Powdered red pepper | to your taste |
| Pepper              | to your taste |
- Mix 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 1-6 to remove the cutting plate and cutting blade.
  - Place kibbe attachments A and B onto the feed screw shaft together, fitting protrusion in the slot (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.

- SUC DE ROȘII**
- Respectați instrucțiunile prezentate mai jos pentru a monta accesoriile pentru suc de roșii (fig.15)
  - Puneți roșiile spălate și tăiate în bucăți în tava specială. Apoi folosiți dispozitivul de presare pentru a lămpăie roșiile în tectol.
- PRĂJITURI**
- Respectați instrucțiunile prezentate mai jos pentru a monta accesoriile pentru prăjituri (fig.16)
  - Introduceți lama de tăiere în dispozitivul pentru aluat (fig.17).

- FELIERE**
- Țineți apăsat butonul de fixare, introduceți tubul de feliere în orificiul mașinii de tocat (vezi grijă când introduceți tubul, să respectați sensul indicat de săgeată, a se vedea fig.11), apoi pentru a îl fixa, rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic. Când tubul va fi montat corect, se va auzi un click. (fig.11)
  - Montați dispozitivele de tăiere (fig.12)
  - Comutați butonul III pe poziția "T", apoi comutați butonul ON/OFF pe poziția "ON". Introduceți alimentele pe care doriți să le feliați și împingeți-le ușor cu ajutorul dispozitivului de presare (fig.13)
  - După ce ați terminat, opriți mașina de tocat și scoateți ștecherul din priză.
- PRODUCEREA CÂRNAȚILOR**
- Montați accesoriul pentru cârnați, așa cum este indicat în imagine (fig.14)

- CUTTING SLICE/SILK/STRIP**
- 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.11, then move the head anticlockwise so that the head being fastened tightly. Fast button won't move that has been locked up! (fig.11)
  - Put the cutting attachments "sliced cutting tube" or "silk cutting tube" or "strip cutting tube" into the cutting head. Note: Must be on place (fig.12)
  - The switch according to "1" file when you cutting. Put the foods add to feed from the mouth, and then push down the material pusher with SN power (fig.13)
  - After use switch the unit off and unplug it from the power supply.
- MAKING SAUSAGE**
- Before starting please assemble sausage attachment as per following (fig.14)
- Pressing Tomatoes**
- Follow the picture on the way to the tomatoes accessories installed (fig.15)
  - Place put the tomatoes into the Hopper plate after the tomatoes are washing clear. And then use the food pusher to pressure down.

- 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.16)
  - Press the fasten knob, move the head as per direction illustrated on (fig.17), then you can take out the head.
- CLEANING**
- Remove meat, etc. Wash each part in warm soapy water.
  - Use 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.
- Features:**  
Ergonomic design - easy to handle  
Stainless steel cutting knife  
Tomato juicer  
Vegetable shredder  
Cookies attachment  
Low noise level  
3 pcs metal discs: 3.0 mm (fine)+ 5.0 mm (medium)+ 7.0 mm (coarse)Sausage adapter, Food pusher  
Mincing capacity (kg/min): pork 0.5 / beef 0.4  
Cardboard packaging  
Aluminum food tray  
CE/GS/EMC/ROHS
- Basic specifications:**  
Voltage: 220-240V~50/60Hz  
Rated power: 550W  
Mix power: 1400W  
Noise (dB): <=80  
Protection class II  
N.W./G.W.(KG): 4,2/4,8kg  
Product size (mm): 350X190X320  
Package size (mm): 490X235X194  
Made in P.R. China

- FUNCTIA ÎNAPOI**
- În cazul în care mașina se blochează, comutați butonul de control pe poziția REV.
  - Mecelul se va auzi în sens invers și va găli tubul.
  - Dacă mașina tot se blochează, opriți funcționarea ei, scoateți ștecherul din priză și curățați-o manual.
- TOCARE INGREDIENTE PENTRU COLTUNASI**
- REȚETA UMLUTURĂ**
- |                    |           |
|--------------------|-----------|
| Carne de oase      | 100g      |
| Ulei de măsline    | 1 linguri |
| Ceapă (tăiată fin) | 1 linguri |
| Condimente         | după gust |
| Sare               | după gust |
| Făină              | 1 linguri |
- Tocați o dată sau de două ori carnea de oase.
  - Punțiți ceapa și uleiul de măsline și adăugați-l pește carne, împreună cu făina, sarea și celelalte condimente.
- ALUAT**
- |                  |           |
|------------------|-----------|
| Carne slabă      | 450g      |
| Făină            | 150-200g  |
| Condimente       | după gust |
| Nucșoare (puțin) | după gust |
| Boia de ardei    | după gust |
| Piper            | după gust |
- Tocați carnea de 3 ori și apoi amestecați toate ingredientele într-un vas. Dacă folosiți pentru aluat mai multă carne și mai puțină făină, acesta va avea o consistență și un gust mult mai bune.
  - Dezasamblați mașina de tocat, urmând pașii 1-5 în ordine invers, pentru a scoate sita și lama de tăiere.
  - Montați accesoriile A și B pentru colțunasi, fiindu-le bine pe meci (fig.8).
  - Fixați capacul și strângeți-l bine, dar nu prea tare (fig.9).
  - Formați colțunasi și apoi prăjiți-i.

- INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**
- ASAMBLARE**
- Apăsați butonul de fixare și introduceți tubul principal în orificiul de admisie (aveți grijă la sensul de înșurubare indicat în fig.11), apoi rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic pentru a îl fixa bine. Când este fixat pe poziție se aude un click (fig.11)
  - Asetați meciul în interiorul tubului, cu capătul mai lung și mai înșurubat în față și rotiți-l pentru a strânge șurubul, până meciul este fixat de motorul mașinii (fig.3)
  - Montați lama de tăiere pe meci, cu tăiașul spre exterior, așa cum este prezentat în imagine (fig.4). Dacă lama nu este prinsă bine, carnea nu se va toca bine.
  - Montați sita de tăiere, potrivind răzătoarele de pe sita în orificiile de pe tub (fig.5).
  - Asetați sita și fixați-o bine cu inelul de strângere (fig.6). Nu strângeți capacul mai mult decât este necesar.
  - Asetați pâlnia în capătul tubului și fixați-o pe poziție.
  - Asetați mașina de tocat pe un loc drept, stabil.
  - Nu blocați orificiile de aerisire situate în partea de jos și în laterala a mașinii.
- TOCARE CARNE**
- Tăiați carnea în bucăți de 20 mm x 20 mm x 60 mm (este indicat să folosiți carne fără oase, fibre sau grăsimi) pentru a intra mai ușor pe gura pâlniei. NU tocați carne congelată!
  - Introduceți ștecherul cablului de alimentare în priză și selectați viteza de tocare dorită, I sau II.
  - Introduceți bucățile de carne în pâlnie, împingându-le ușor cu ajutorul dispozitivului special de presare (fig.7).
  - După ce ați terminat de tocat carnea, opriți mașina și scoateți ștecherul din priză.

- DESCRIERE PRODUS**
- Pâlnie
  - Buton fixare
  - Corpul mașinii
  - Panou de control
  - Orificiu introducere tub
  - Dispozitiv presare alimente
  - Tub feliere legume
  - Serbă friare
  - Dispozitiv de prindere tub feliere
  - Tub feliere
  - Tub tocare
  - Tub tăiere
  - Accesorii pentru suc de roșii
  - Capac accesoriu suc de roșii
  - Dispozitiv pentru suc de roșii
  - Buton reglabil
  - Capac de protecție
  - Dispozitiv presare alimente
  - Tub
  - Mecel
  - Lamă tăiere fină
  - Lamă tăiere medie
  - Lamă tăiere grosieră
  - Dispozitiv de tocare
  - Accesorii pentru cârnați
  - Accesorii pentru colțunasi
  - Accesorii pentru prăjitură
- NOTĂ: STORCĂTORUL PENTRU ROȘII ESTE UN ACCESORIU OPȚIONAL.**  
Nu toate modelele includ acest accesoriu. Pentru a vedea dacă modelul dumneavoastră include acest accesoriu verificați pe ambalaj.

- MĂSURI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA**
- Aparat pentru uz casnic. Nu este destinat utilizării industriale.
  - Acest produs nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, psihice sau mentale reduse, sau fără cunoștințe și experiență în ceea ce privește modul de folosire a aparatului de către persoane responsabile cu siguranța lor.
  - Înainte de a asambla sau dezasambla produsul, deconectați-l de sursa de alimentare cu energie electrică.
  - Copiii trebuie supravegheați când se află în preajma aparatului în funcțiune.
  - Când mutați aparatul, țineți-l bine, cu ambele mâini. Nu țineți aparatul doar de pâlnie sau de tub, evitând riscul să se deterioreze sau să îl scuturați pe jos.
  - Când montați accesoriile pentru colțunasi nu mutați și lama și sita de tăiere.
  - Nu împingeți alimentele în tectol cu mâna. Folosiți dispozitivul special pentru presat alimentele.
  - Nu mănâncă alimente tari, precum meci, aluine, oase, etc.
  - Nu tocați ghimbir sau alte legume sau rădăcinose fibroase.
  - Operați mașina de la poziția "ON" la "R" sau de la "R" la "ON" la intervale de minim 5 secunde, pentru a putea inversa sensul de tocare.
  - Dacă se activează întârzierea de circuit, nu reopriți mașina.
  - Pentru a evita blocarea alimentelor, nu le presăți prea tare în pâlnia tectolului.
  - Nu încercați să înlocuiți piesele de schimb defecte sau să reparați singuri mașina de tocat carne. Apelați la un centru autorizat de service.
  - Pentru a evita producerea unor situații periculoase, dacă mașina are cablul de alimentare defect, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau personal calificat.
  - Opriți funcționarea mașinii și scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză înainte de a înlocui accesoriile sau dispozitivele de tocare.
  - Nu folosiți aparatul dacă are cablul de alimentare defect. Returnați la magazinul de unde l-ați cumpărat sau contactați un centru autorizat de service pentru a fi înlocuit.
- ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE**
- Verificați că tensiunea de alimentare este corectă și cea indicată pe plăcuța cu date tehnice de pe aparat.
  - Spălați toate componentele (exceptând corpul aparatului) cu apă caldă și puțin detergent de vase.

MY4070  
Manual de utilizare  
Citiți cu atenție informațiile și păstrați-l!