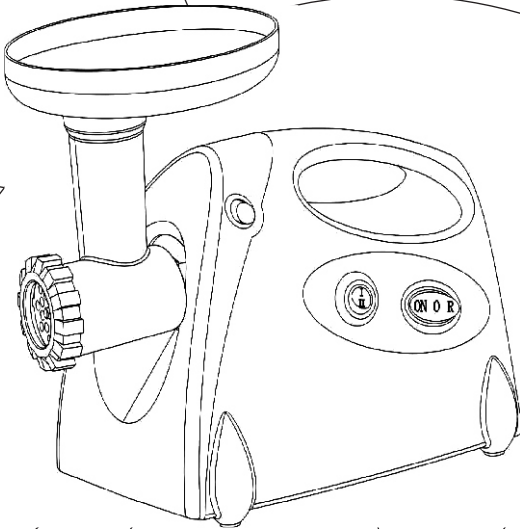


INFINITE POSSIBILITIES

myria

MANUAL UTILIZARE

USER MANUAL



RO MAȘINĂ DE TOCAT MY4095

GB MEAT GRINDER MY4045

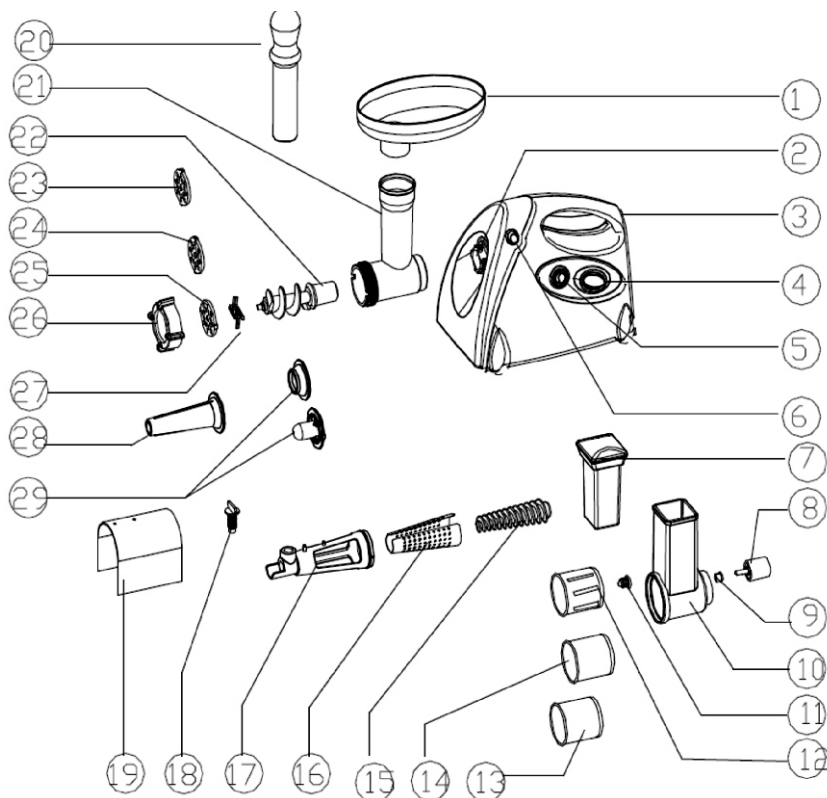


# MY4095

## Manual de utilizare

**Citiți cu atenție informațiile și păstrați-le!**

## DESCRIERE COMPONENTE



- |   |  |
|---|--|
| 1. Tavă de alimentare                   | 16. Sită suc de roșii (opțional)             |
| 2. Angrenaj plastic                     | 17. Atașament pentru suc de roșii (opțional) |
| 3. Carcasă                              | 18. Șurub ajustabil (opțional)               |
| 4. Buton ON/0/R (Pornit/Oprit/Revers)   | 19. Capac (opțional)                         |
| 5. Comutator I/II                       | 20. Spatulă de împingere                     |
| 6. Buton viteză                         | 21. Corp tocător                             |
| 7. Spatulă de împingere (opțional)      | 22. Melc                                     |
| 8. Angrenaj (opțional)                  | 23. Sită mică                                |
| 9. Bucșă (opțional)                     | 24. Sită medie                               |
| 10. Corp răzătoare (opțional)           | 25. Sită mare                                |
| 11. Adaptor lame răzătoare (opțional)   | 26. Inel de fixare                           |
| 12. Accesoriu feliere (opțional)        | 27. Cuțit                                    |
| 13. Accesoriu radere (opțional)         | 28. Atașament pentru cârnați                 |
| 14. Cuțit răzătoare (opțional)          | 29. Atașament pentru kubbe                   |
| 15. Melc accesoriu stoarcere (opțional) |  |

## **INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ**

- ◆ ***Acest produs este destinat uzului casnic. Nu folosiți în scopuri industriale.***
- ◆ ***Înainte de a trece dintr-un mod de lucru la altul (de la ON la R - revers; sau de la R la ON - mod de lucru normal) asigurați-vă că ansamblul s-a oprit complet. Așteptați 30 de secunde înainte de a trece de la un mod de lucru la altul (de la ON la R - revers; sau de la R la ON - mod de lucru normal). În caz contrar mașina se poate defecta și, riscați, pierderea garanției.***
- ◆ Scoateți din priză, de fiecare dată, când asamblați sau dezamblați mașina de tocat carne.
- ◆ Acordați o atenție sporită atunci când folosiți mașina de tocat carne în preajma copiilor.
- ◆ Când mutați mașina de tocat, asigurați-vă că țineți, cu amândouă mâinile, de corpul acesteia. Nu o mutați ținând de tava pentru alimentare sau de tocător.
- ◆ Nu montați, niciodată, cuțitul și sitele atunci când doriți să folosiți accesoriul kubbe.
- ◆ Niciodată, nu apăsați ingredientele, ce urmează a fi tocate, cu mâna. Folosiți, pentru această operațiune, dispozitivul de împingere.
- ◆ Nu tocați ingrediente foarte dure cum ar fi: oase, alune în coajă, etc.
- ◆ Nu tocați ghimbir sau alte ingrediente cu fibră dură.
- ◆ Nu lăsați niciodată mașina de tocat să meargă, în regim continuu, mai mult de 8 minute. După aceste 8 minute așteptați, cel puțin, 10 minute pentru a permite motorului să se răcească.
- ◆ Pentru a nu se bloca, nu apăsați cu presiune ingredientele și nu forțați mașina de tocat.
- ◆ Dacă este activat circuitul de protecție, nu uitați să opriți mașina de tocat din buton.
- ◆ Nu încercați, niciodată, să înlocuiți părți componente sau să reparați singuri mașina de tocat. Pentru aceasta apelați la unitățile service specializate.
- ◆ Acest produs nu trebuie folosit de persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse decât dacă au fost instruite în prealabil sau sunt supravegheate.
- ◆ Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu acest produs destinat exclusiv uzului casnic.
- ◆ Dacă cablul de alimentare este avariât, acesta trebuie înlocuit de producător sau de personal tehnic autorizat pentru a evita producerea vreunui accident.

## **ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE**

- ◆ Verificați dacă tensiunea de alimentare, înscrisă pe eticheta mașinii de tocat carne, corespunde cu tensiunea furnizată în casa dumneavoastră.
- ◆ Spălați toate componentele mașinii de tocat (exceptând corpul acesteia) folosind

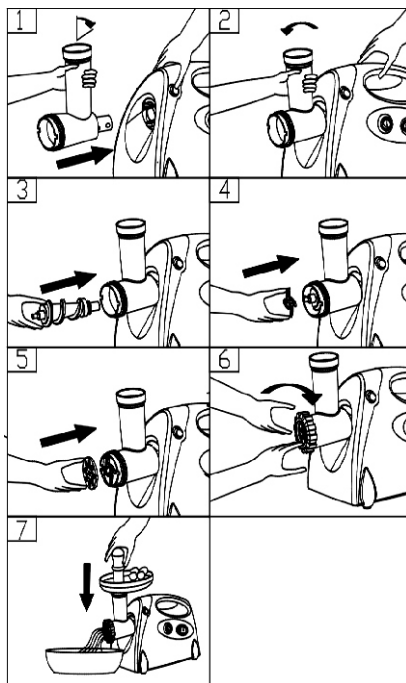
apă caldă și detergent pentru vase.

- ◆ Înainte de a introduce ștecherul în priză asigurați-vă că butonul de comandă, al mașinii de tocat carne, ON/O/R este în poziția "0".

## INSTRUCIUNI DE UTILIZARE

### ASAMBLAREA

1. Apăsăți butonul de deblocare și ținând de tocător introduceți-l în lăcașul acestuia (când introduceți tocătorul acordați o deosebită atenție ghidajului de pe acesta și de pe corpul mașinii. Urmăriți indicațiile săgeții din fig. 1), apoi răsuciți-l, ușor, în sens invers acelor de ceasornic până auziți un click. Luați degetul de pe butonul de deblocare și asigurați-vă că tocătorul este bine fixat în poziția lui (fig. 2).
2. Introduceți melcul în interiorul tocătorului, mai întâi cu capătul alungit, și răsuciți-l până se potrivește cum trebuie în angrenajul de plastic de pe carcasa motorului (fig. 3).
3. Montați cuțitul pe axul melcului, orientând fața tăietoare spre exterior, așa cum este arătat în imagine (fig. 4). Dacă nu fixați, corespunzător, cuțitul alimentele nu vor fi tocate.
4. Montați sita dorită imediat după cuțitul mașinii de tocat. Orientați sita astfel încât să intre pe nervura de ghidare, așa cum se vede în imagine (fig. 5).
5. Puneți inelul de fixare pe poziție și, în timp ce sprijiniți sau apăsați centrul sitei cu un deget, înșurubați-l cu cealaltă mână așa cum este arătat în imagine (fig. 6). Nu strângeți foarte tare.
6. Montați tava de alimentare și fixați-o pe poziție.
7. Poziționați mașina de tocat într-un loc drept și care nu se mișcă.
8. Nu blocați fantele de aerisire care se află amplasate în partea de jos a carcasei motorului mașinii de tocat carne.



## **TOCAREA CĂRNII**

- ◆ Tăiați carnea în bucăți care să încapă pe tubul de alimentare al mașinii de tocat carne. Este recomandată carnea fără zgârciuri, fără oase și care să nu fie grasă. Dimensiuni aproximative: 20 mm x 20 mm x 60 mm, în felul acesta vor intra cu ușurință pe tubul de alimentare.
- ◆ Introduceți cordonul de alimentare în priză și poziționați comutatorul I/II în poziția "I". După aceea puneți comutatorul ON/0/R în poziția "ON".
- ◆ Puneți alimentele în tava de alimentare a mașinii de tocat carne. Împingeți carnea pe tubul de alimentare folosind, numai, dispozitivul de împingere din dotarea mașinii de tocat carne (fig.7).
- ◆ După ce terminați de folosit mașina de tocat, opriți-o din buton și scoateți-o din priză înainte de a o dezasambla.

## **FUNCȚIA REVERSIBILĂ**

**ATENȚIE!** Înainte de a trece dintr-un mod de lucru la altul (de la ON la R - revers; sau de la R la ON - mod de lucru normal) asigurați-vă că ansamblul s-a oprit complet. Așteptați 30 de secunde înainte de a trece de la un mod de lucru la altul (de la ON la R - revers; sau de la R la ON - mod de lucru normal). În caz contrar mașina se poate defecta și, riscați, pierderea garanției.

- ◆ În cazul în care, din cauza alimentelor pe care le tocați, mașina de tocat se blochează opriți-o apăsând comutatorul I/ II și trecându-l în poziția "II". Comutatorul ON/0/R trebuie trecut în poziția "R".
- ◆ Melcul mașinii de tocat carne va începe să se rotească în direcția opusă eliberând, astfel, tocătorul de alimentele care îl blocaseră.
- ◆ Dacă în urma acestei operațiuni mașina de tocat carne este, încă, blocată, opriți-o, scoateți-o din priză și curățați-o.

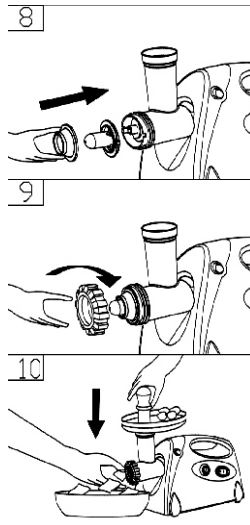
## SĂ FACEM KUBBE

### RETETĂ

Umplutura:

Carne de oaie	100g
Ulei măsline	11/linguri
Ceapă (tocată fin)	11/ linguri
Condimente	după gust
Sare	după gust
Făină	11/ linguri

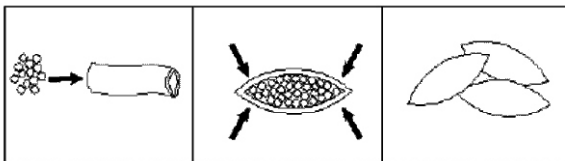
- ◆ Tocați carnea de oaie odată sau de două ori.
- ◆ Căliți ceapa până devine maronie și adăugați carnea de oaie tocată, condimentele, sarea și făina.



Aluatul

Carne macră	450g
Făină	150-200g
Condimente	după gust
Miez de nucă (tocată mărunt)	1
Praf de piper roșu	după gust
Piper	după gust

- ◆ Tocați carnea de trei ori și amestecați, împreună, toate ingredientele într-un vas. Mai multă carne și mai puțină făină, folosite pentru aluat, îi conferă un gust și o consistență mai bune.
- ◆ Frecați bine umplutura de trei ori.
- ◆ Desfaceți mașina de tocat inversând pașii de la 5 la 3, necesari pentru a îndepărta sita și cuțitul.
- ◆ Montați accesoriul Kubbe (15 A și B) pe capătul melcului, mașinii de tocat carne,



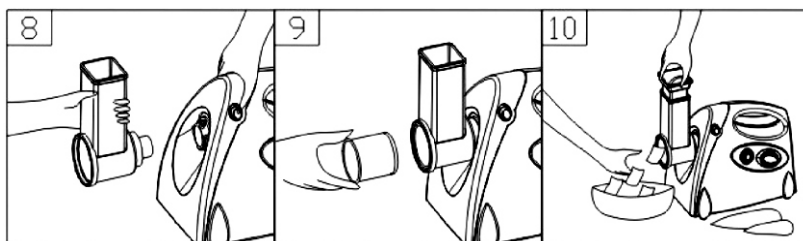
poziționându-l astfel încât să intre pe nervura de ghidare (fig.8).

- ◆ Strângeți inelul de fixare, fără a-l forța (fig.9).
- ◆ Cu acest accesoriu puteți face, din aluat, cilindrii ce vor fi, apoi, umpluți cu amestecul (fig.10).

Formați kubbe-urile ca în figura de mai jos. După ce ați lipit capetele prăjiți-le în ulei încins.

## **TĂIERE, FELIERE, RĂZĂTOARE (opțional)**

- ◆ Apăsăți butonul de deblocare țineți capătul corpului răzătoarei și introduceți în orificiul de plastic (atenție la săgeata indicată în figura 8) apoi rotiți în sens invers acelor de ceasornic și înșurubați. Răzătoarea va fi montată corect când auziți clickul de blocare a acesteia (fig 8).
- ◆ În funcție de ceea ce doriți să faceți montați accesoriile de tăiere, feliere, răzuire în interiorul corpului răzătoarei. Notă: asigurați-vă că accesoriul ales este montat corect (vezi figura 9).
- ◆ Rotiți butonul "I/II" la poziția "I" și butonul "ON/O/R" la poziția "ON" pentru feliere. Introduceți alimentele și apoi apăsați cu spatula de împingere (vezi figura 10).
- ◆ După utilizare opriți aparatul și scoateți-l din priză.



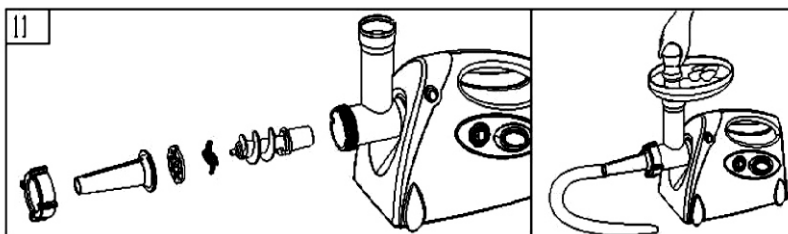
## **SĂ FACEM CÂRNAȚI**

- ◆ Înainte de a începe montați accesoriul pentru cârnați așa cum este arătat în imaginea de mai jos (fig.11) urmând pașii următori:
- Apăsăți butonul de deblocare și ținând de tocător introduceți-l în lăcașul acestuia (când introduceți tocătorul acordați o deosebită atenție ghidajului de pe acesta și de pe corpul mașinii. Urmăriți indicațiile săgeții din fig. 1), apoi răsuciți-l, ușor, în sens invers acelor de ceasornic până auziți un click. Luați degetul de pe butonul de deblocare și asigurați-vă că tocătorul este bine fixat în poziția lui (fig. 2).
- Introduceți melcul în interiorul tocătorului, mai întâi cu capătul alungit, și răsuciți-l



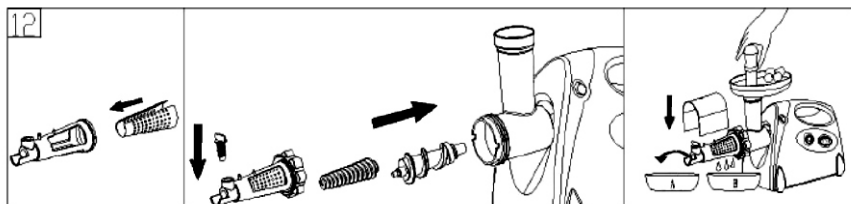
până se potrivește cum trebuie în angrenajul de plastic de pe carcasa motorului (fig. 3).

- Montați cuțitul pe axul melcului, orientând fața tăietoare spre exterior, așa cum este arătat în imagine (fig. 4). Dacă nu fixați, corespunzător, cuțitul alimentele nu vor fi tocate.
- Montați sita dorită imediat după cuțitul mașinii de tocat. Orientați sita astfel încât să intre pe nervura de ghidare, așa cum se vede în imagine (fig. 5).
- Poziționați pâlnia și înfiletați, corespunzător, inelul de fixare.



### **SUCUL DE ROȘII (opțional)**

- ◆ Urmăriți imaginea cu instalarea accesoriilor pentru sucul de rosii (fig 12) și urmați pașii următori:
  - Apăsăți butonul de deblocare și ținând de tocător introduceți-l în lăcașul acestuia (când introduceți tocătorul acordați o deosebită atenție ghidajului de pe acesta și de pe corpul mașinii. Urmăriți indicațiile săgeții din fig. 1), apoi răsuciți-l, ușor, în sens invers acelor de ceasornic până auziți un click. Luați degetul de pe butonul de deblocare și asigurați-vă că tocătorul este bine fixat în poziția lui (fig. 2).
  - Introduceți melcul în interiorul tocătorului, mai întâi cu capătul alungit, și răsuciți-l până se potrivește cum trebuie în angrenajul de plastic de pe carcasa motorului (fig. 3).
  - În capătul melcului poziționați melcul accesoriului de stoarcere și, cu cealaltă mână, montați inelul de fixare ca în figura 12.

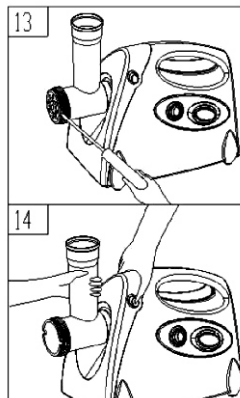


- ◆ Roșiile, tăiate în patru, se pun în tava de alimentare și folosiți spatula pentru a le împinge.

## **CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA**

### **DEMONTAREA**

- ◆ Înainte de această operațiune asigurați-vă că motorul mașinii de tocat carne este complet oprit.
- ◆ Scoateți ștecherul din priză.
- ◆ Demontați toate accesoriile mașinii de tocat carne, inversând pașii de la 1 la 6 așa cum este arătat în imaginile respective.
- ◆ Pentru a scoate, mai ușor, sita din tocătorul mașinii de tocat carne, puteți folosi o șurubelniță. Plasați șurubelnița între marginea sitei și tocător, așa cum este arătat în fig. 13.
- ◆ Pentru a scoate corpul tocătorului apăsați butonul de deblocare de pe corpul mașinii de tocat carne și răsuciți în sens invers acelor ceasornicului, ca în figura 14.



### **CURĂȚAREA**

- ◆ Îndepărtați toate resturile de carne din tocător și de pe celelalte accesorii ale mașinii de tocat carne. Spălați în apă caldă cu detergent de vase.
- ◆ Nu folosiți soluții pe bază de clorină, sau alte substanțe chimice sau abrazive, ce pot afecta suprafețele cromate ale aparatului.
- ◆ Nu scufundați corpul mașinii (cu motor) în apă. Ștergeți-o ușor cu o cârpă moale.
- ◆ Diluanții și substanțele pe bază de petrol pot afecta culoarea unității, de aceea nu trebuie folosite.
- ◆ Folosind o cârpă umeziți toate accesoriile tăioase (site și cuțit), cu ulei vegetal.

**Caracteristici**

Design ergonomic - ușor de manevrat

Motor puternic cu eficiență sporită

Funcție revers

Cuțit din oțel inoxidabil

Storcător roșii

Răzătoare legume

Nivel scăzut de zgomot

Trei site din metal: 3.0 mm (mică);

5.0 mm (medie); 7.0mm (mare)

Accesoriu 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**

Tensiune de alimentare: 220-240V~/50Hz

Putere nominală: 600W

Putere maximă: 1500W

Nivel de zgomot (dB): ≤80

Clasa II de electrosecuritate

G.N./G.B.(KG): 4.3 / 5.3kg

Dimensiuni aparat (mm): 330X185X322

Dimensiuni ambalaj (mm): 385X255X255

Fabricat R.P. China



Complet Electro Serv S.A.

- str. Poligrafiei, nr. 1C, clădirea Ana Holding, Bucuresti
- email: office@ces.ro
- website: [www.myria.ro](http://www.myria.ro)

## DECLARATIE DE CONFORMITATE Nr. 2016/MT214

Noi, Complet Electro Serv S.A. b-dul. Poligrafiei, nr. 1C, clădire Ana Holding, Etaj 2, Bucuresti in calitate de importator al brand-ului Myria, confirmam ca produsele:

Tip Produs	Brand	Model	Caracteristici
Masina de tocat carne	Myria	MY4095	220-240V~ 50Hz/ 1500W

sunt conforme cu Directivele:

**2014/35/UE** referitoare la echipamentele electrice destinate utilizării în cadrul unor anumite limite de tensiune

**2014/30/UE** -Compatibilitate electromagnetica

**2011/65/EU-RoHS**

si standardele Europene:

Categorie	Tip Produs	Standarde aplicate	An
EMC	Masina de tocat carne	EN 55014-1	2006
		+A1	2009
		+A2	2011
EMC	Masina de tocat carne	EN 55014-2	1997
		+A1	2001
		+A2	2008
EMC	Masina de tocat carne	EN 6100-3-2	2014
EMC	Masina de tocat carne	EN 6100-3-3	2013
LVD	Masina de tocat carne	EN 60335-1	2012
		+A11	2014
LVD	Masina de tocat carne	EN 60335-2-14	2006
		+A1	2008
		+A11	2012
LVD	Masina de tocat carne	EN 6223	2008
RoHS	Masina de tocat carne	EN50581	2012

Aparatul poarta marcajul CE respectand toate standardele UE.

Prezenta declaratie a fost completata in baza Declaratiei de Conformitate emisa de catre Producator.

Locul si data emiterii declaratiei Bucuresti, 23-06-2016

Cristian Camara  
Administrator

Bucuresti  
23-06-2016



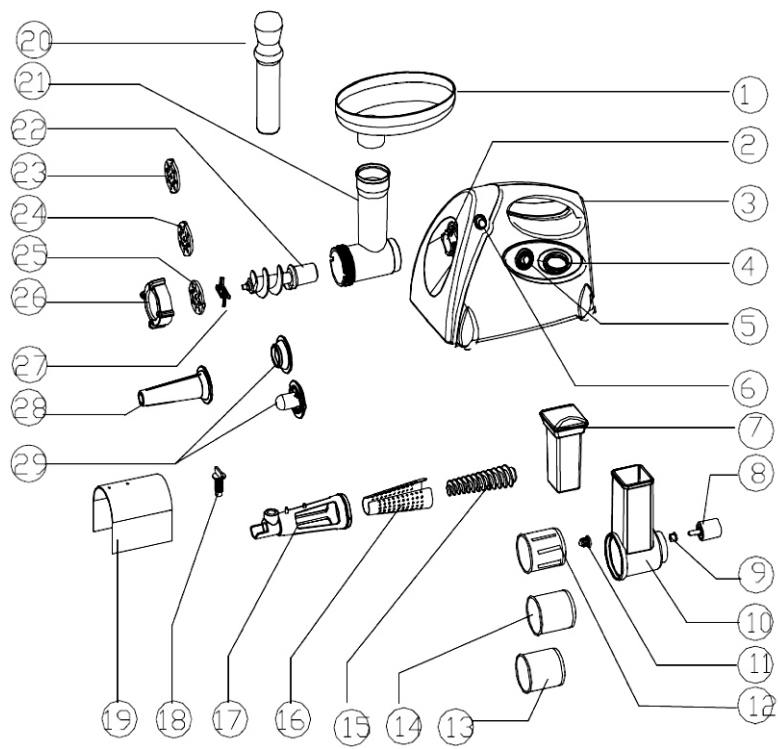


**MY4095**

**Instruction manual**

**Please read carefully and keep the instruction well**

**DESCRIPTION**



- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| 1. Hopper plate                             | 16. Screen                    |
| 2. Wave box head                            | 17. Tomato attachment bracket |
| 3. Body                                     | 18. Adjustable screw          |
| 4. ON/O/R (ON/OFF/ Reverse) knob attachment | 19. Dam-board                 |
| 5. I / II switch attachment                 | 20. Food pusher               |
| 6. Fasten button                            | 21. Head                      |
| 7. Material pushing stick                   | 22. Snake                     |
| 8. Vegetable cutting of tooth sets          | 23. Cutting plate (fine)      |
| 9. Bushings                                 | 24. Cutting plate (medium)    |
| 10. Vegetable cutting of the head           | 25. Cutting plate (large)     |
| 11. Shuan Deduction for the sliced tube     | 26. Fixing ring               |
| 12. Sliced tube                             | 27. Cutting blade             |
| 13. Shredded tube                           | 28. Sausage attachment        |
| 14. Strip cutting tube                      | 29. Kubbe attachment          |
| 15. Tomato attachment snake                 |                               |

## **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.

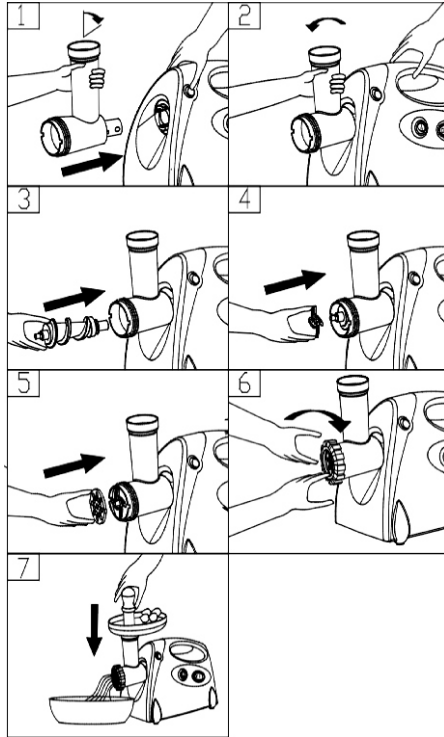
## **FOR THE FIRST TIME**

- ◆ 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/O/R switch is in "0" position.

## ***INSTRUCTION FOR USE***

### **ASSEMBLING**

- ◆ Press the fasten button, hold the head and insert it into the inlet (when inserting pls 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. There will be locked when you heard a voice of "KA". (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 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 (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 I / II knob to " I " ,then switch ON/O/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 I / II knob to "II" position and ON/O/R switch to "R" position..
- ◆ Snake will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.
- ◆ If it doesn't work, switch off the unit and clean it.

## **MAKING KIBBE**

### **RECIPE**

#### **STUFFING**

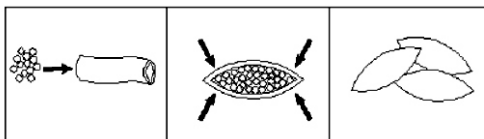
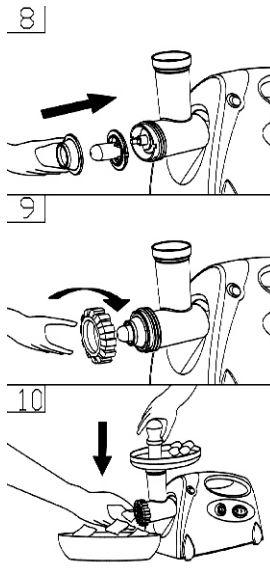
Mutton	100g
Olive oil	1 1/2tablespoons
Onion (cut finely)	1 1/2tablespoons
Spices	to your taste
Salt	to your taste
Flour	1 1/2tablespoons

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

#### **OUTLET COVER**

Lean meat	450g
Flour	150-200g
Spices	to your taste
Nutmeg (cut finely)	1
Powdered red pepper	to your taste
Pepper	to your taste

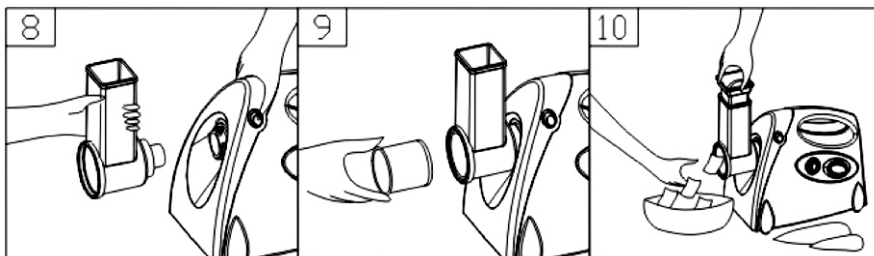
- ◆ Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outlet cover create better consistency and taste.
- ◆ Grind the mixture three times.
- ◆ Disassemble by reversing the steps from 5-3 to remove the cutting plate and cutting blade.
- ◆ Place kibbe attachments 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.

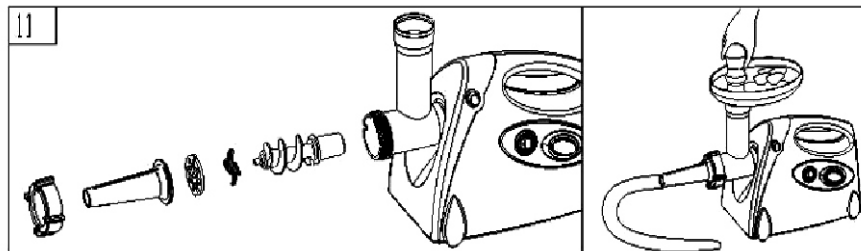
## CUTTING SLICE/SILK/STRIP

- ◆ 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.8), then move the head anticlockwise so that the head being fastened tightly. There will be locked when you heard a voice of “KA”. (fig.2)
- ◆ 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.9)
- ◆ The switch I/II knob to “I”, the switch ON/O/R knob to “ON” position when you cutting. Put the foods add to feed from the mouth, and then push down the material pusher with 5N power. (fig.10)
- ◆ After use switch the unit off and unplug it from the power supply.



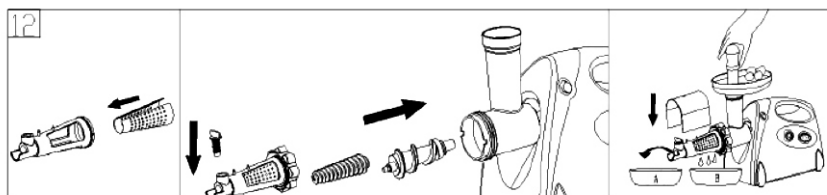
## MAKING SAUSAGE

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



## Pressing Tomatoes

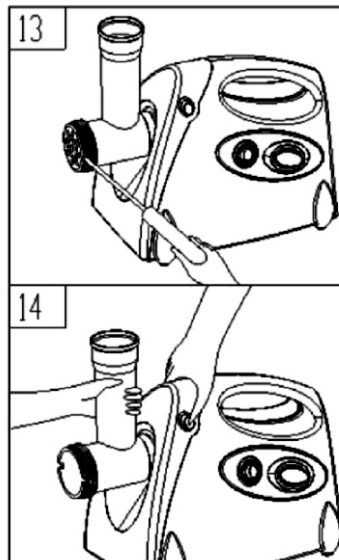
- ◆ Please follow the picture on the way to the tomatoes accessories installed. (fig.12)
- ◆ Please put the tomatoes into the Hopper plate after the tomatoes are washing clear. And then use the food pusher to pressure down.



## **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.13).
- ◆ Press the fasten knob, move the head as per direction illustrated on fig 14, 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.

#### **Features:**

Ergonomic design - easy to handle  
 Powerful and efficient motor  
 Reverse function  
 Stainless steel cutting knife  
 Tomato juicer  
 Vegetable shredder  
 Low noise level  
 3 pcs metal discs: 3.0 mm ( fine)+  
 5.0 mm(medium)+7.0mm(coarse)  
 Sausage adapter, Food pusher  
 Mincing capacity (kg/m): pork 0.5 / beaf 0.4  
 Cardboard packaging  
 Aluminum food tray  
 CE/ GS/ EMC/ ROHS

#### **Basic specifications:**

Voltage: 220-240V~/50Hz  
 Rated power: 600W  
 Max power: 1500W  
 Noise (dB): ≤80  
 Protection class II  
 N.W./G.W.(KG): 4.3/ 5.3kg  
 Product size (mm): 330X185X322  
 Package size (mm): 385X255X255  
 Made in P.R. China

# MY4095

