



Meatgrinder/Мясорубка электрическая
RMF-2747
Instruction manual/Инструкция по эксплуатации

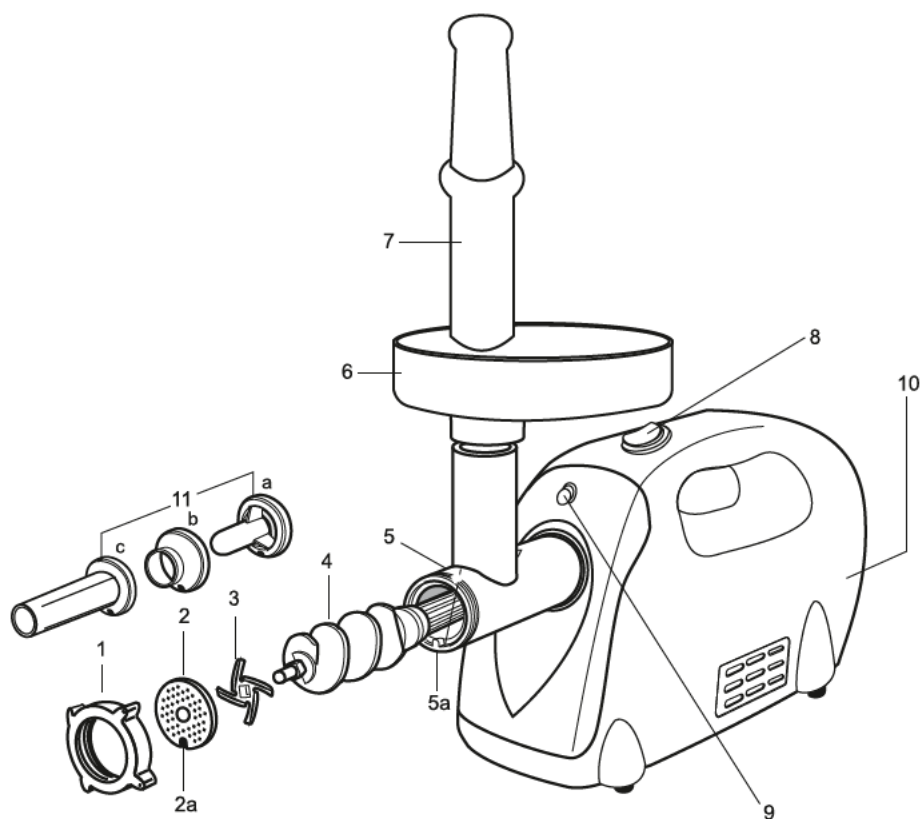
EN

RUS

Dear customer!

We congratulate you on purchasing home appliance of „MAGNIT“ trademark. We are sure that this unit will correspond to the highest requests for the quality and will become the real reliable support in your home cares. Before starting using this appliance, please carefully read the instruction manual and follow the rules of using. In this case the trademark „MAGNIT“ will assure the long life of the equipment you have bought.

Thank you for choosing us!



Caution

Read all instructions carefully before using this product.

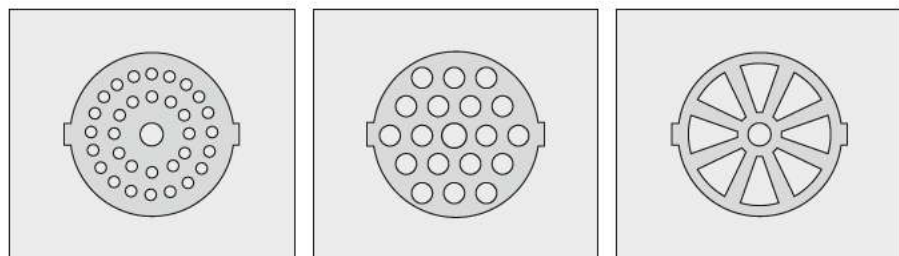
- This appliance was constructed to process normal household quantities.
- Please remember to keep your meat grinder out of the reach of children.
- Before operating, check whether your voltage corresponds to the voltage printed on the unit.
- The motor unit must not be held under running water, plunged into water, or operated on wet surfaces.
- Do not allow the motor unit to become wet, especially when processing moist food (if it does, pull the plug out of the socket and clean the motor unit see «Cleaning»).
- MAGNIT electric appliances meet applicable safety standards.
- This appliance can only be opened by an authorised MAGNIT Service Centre for repairs.
- Faulty, unqualified repair work may cause accidents or injury to the user.

Description

1. Cap.
2. Disc.
- 2a. Notch in the disc 2.
3. Blade (stainless steel).
4. Worm.
5. Grinder head with filling shaft.
- 5a. Protrusion in the metal housing 5.
6. Feeder tray
7. Pusher.
8. On/off/Reverse.
9. Head stopper.
10. Body.
11. (a) Sausage attachment.
11. (b),(c) 'Kubbe' attachments.

Discs

3 discs household (hole diameters 5 mm, 7 mm, triangle).



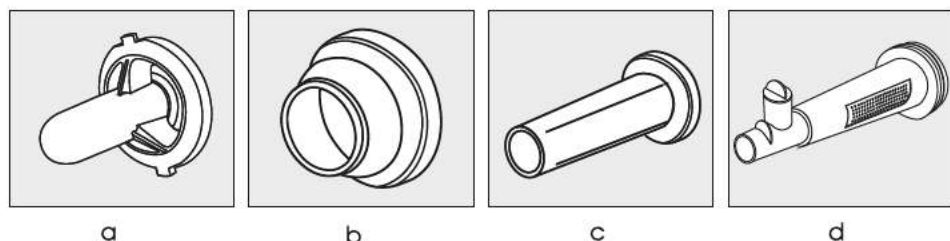
Filling funnels

1 attachment for stuffing and making sausages (c)

2 attachments for making Kubbe (a, b)

1 tomato attachment juicer (d)

The filling funnels can be inserted instead of the disc **2**.



Safety fuse

If the motor switch is turned on, but the motor suddenly stops or does not run, the built in safety fuse has been activated. Should this happen, turn the switch off until the motor has cooled off (approximately 15 minutes).

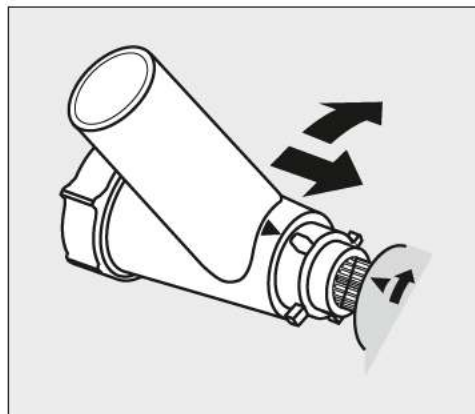
If the motor **will** not start when switching it on again, repeat the cooling off procedure (see above). Put away the unit after use only after you have turned the motor off and disconnected the plug.

Before using

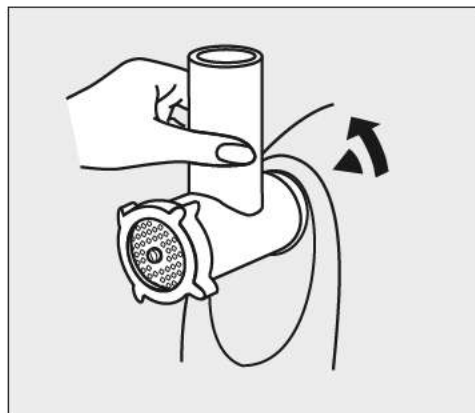
All parts of the grinder attachment were covered with a lubricating film before leaving the factory. They must be washed before using the first time (see «Cleaning»).

Assembly

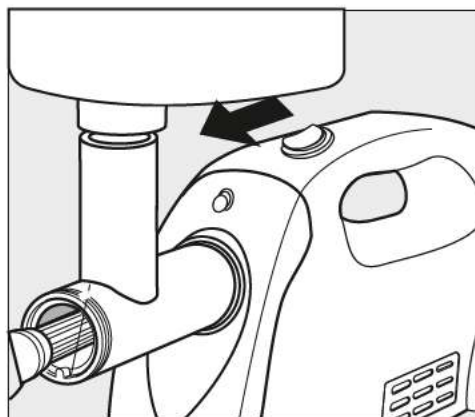
Please note the correct assembly order of parts **1-5**.



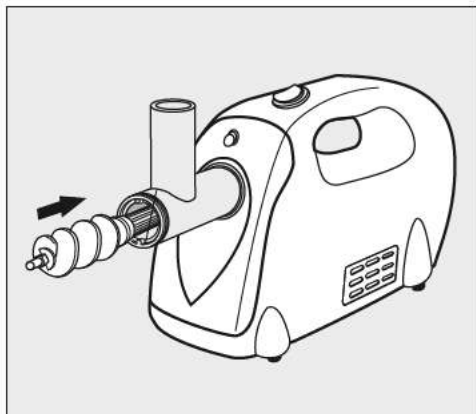
Insert the metal housing into the motor unit by holding the filling shaft of the grinder head at an angle of 45° clockwise (the level arrow on the grinder head must coincide with the arrow on the motor unit).



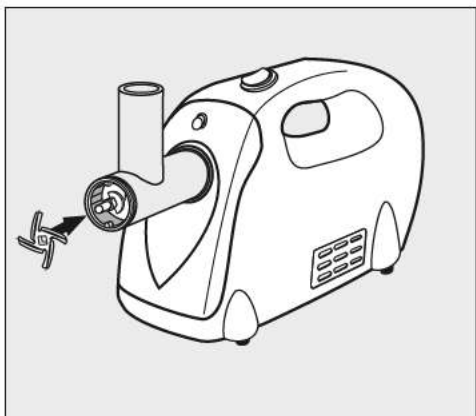
Turn the grinder head anti-clockwise in the direction of the upright arrow until the filling shaft snaps into place in an upright position.



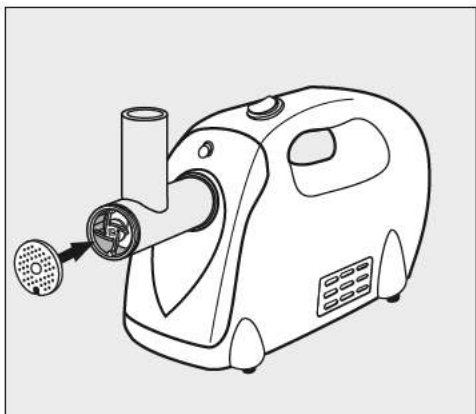
The assembled grinder head **5** is joined to the motor unit with a bayonet lock.



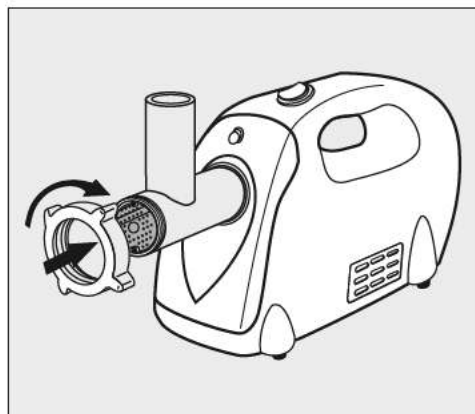
Insert the worm **(4)** into the grinder head with filling shaft.



The sharp side of the blade **3** must face the disc **2**.



Guide the notch **2a** in the disc **2** over the protrusion **5a** in the grinder head **5**.



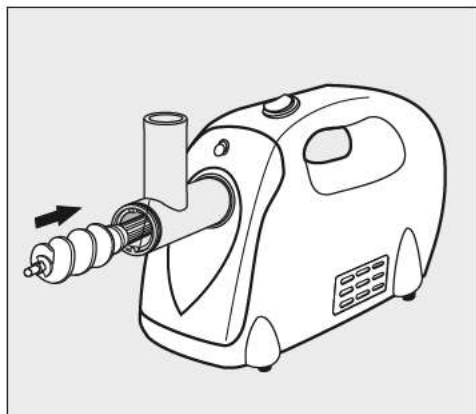
After assembling the parts **2-4**, screw the cap **1** moderately tight onto the grinder head **5**.



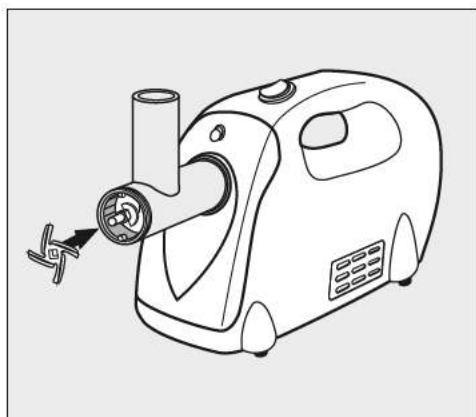
Place the feeder tray **6** on the filling shaft.

Filling funnels for stuffing

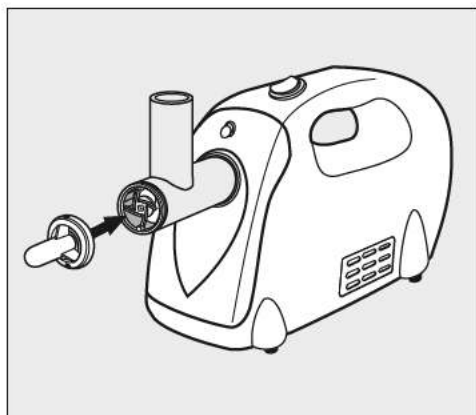
Filling funnels for stuffing **11(a)** , **11(b)** delivered complete with a meat grinder, are used for preparation of the most known national Lebanese dish „Kebbe“. For this purpose already processed forcemeat is pawnd into a meat grinder , received hollow sausages then stuff with the crushed vegetables, etc. Traditionally Kebbe is prepared from fresh mutton,



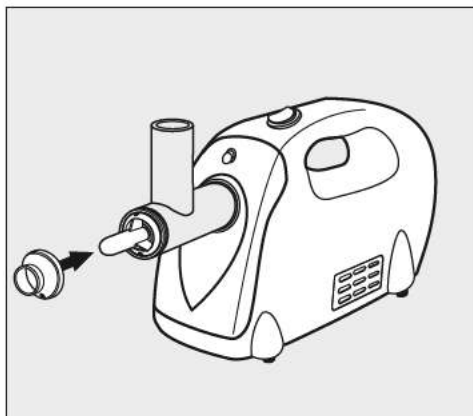
Insert the worm **(4)** into the grinder head with filling shaft



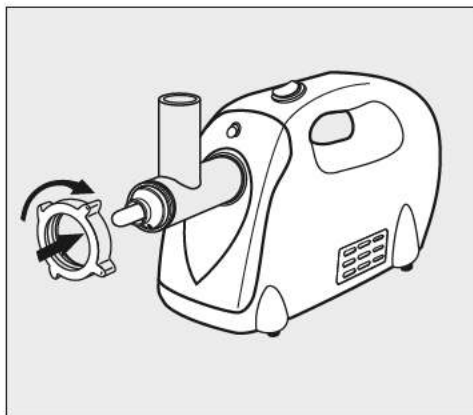
The sharp side of the blade **3** must face the disc **2**.



The filling funnel **11(a)** is inserted into the grinder head with filling shaft instead of the disc **2**.

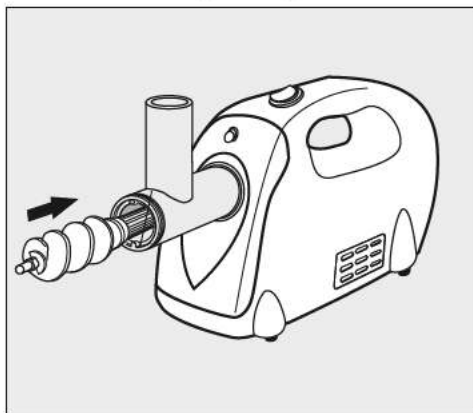


The filling funnel **11 (b)** is fixed onto the grinder head with filling shaft .

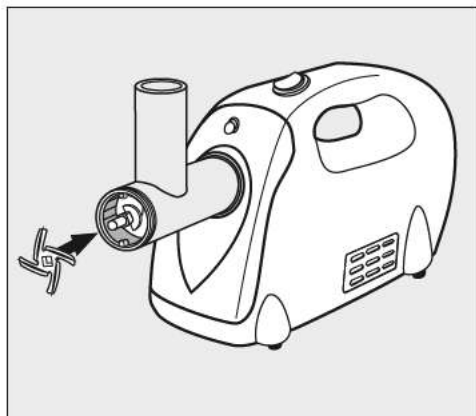


After assembling the parts **11(a)** and **11(b)**, screw the cap **1** moderately tight onto the grinder head.

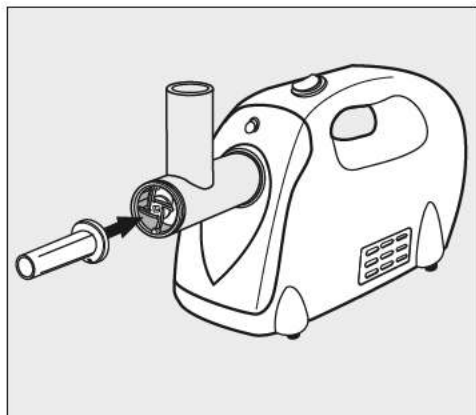
The Sausage filling funnel **11 (c)** is used for preparing sausages.



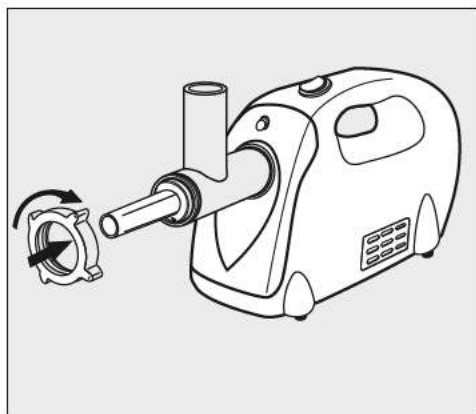
Insert the worm **(4)** into the grinder head with filling shaft.



The sharp side of the blade **3** must face the disc **2**.

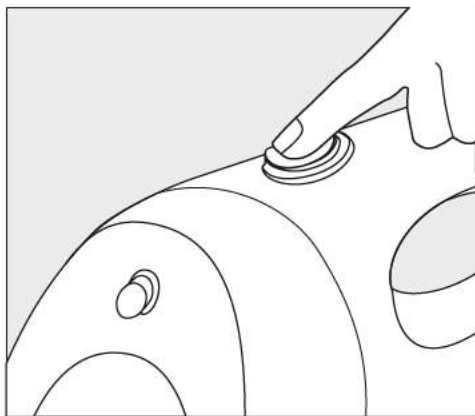


Insert the Sausage filling funnel **11(c)** instead of the disc **2**.



Screw the cap **1** moderately tight onto the grinder head **5**.

Operating

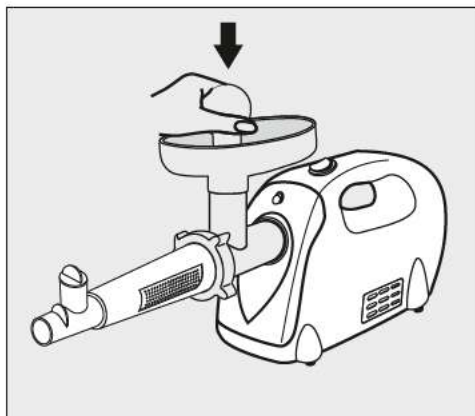


Turn the motor on before filling in meat, fish, vegetables, etc. To do so, press the switch **8** and let it latch. To turn the unit off, unlatch the switch by pressing lightly.

Before processing meat, remove tendons and bones and cut it into strips. Besides meat, the machine will also process fish, vegetables, onions, soaked bread rolls, boiled potatoes, stoned plums for jam. Fill the prepared meat or vegetables into the feeder tray **6** and push it down into the filling shaft with the pusher **7**. Never use a fork, a spoon handle or a similar object.

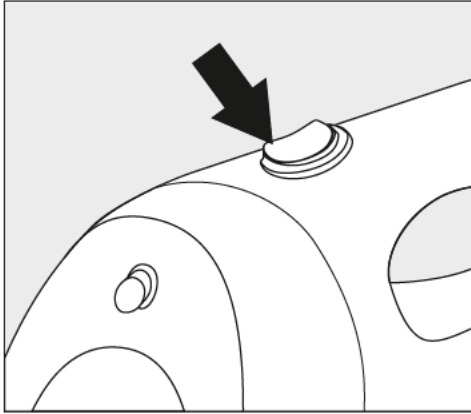


If meat is crushed instead of being cut properly, please check whether the meat grinder is assembled correctly (e. g. whether you have perhaps over-looked inserting one of the parts) or clean the blade **3** and disc **2**.



Cut tomatoes, put them inside the head with the help of the pusher. Place a tare under the juicer nose.

REVERSE function



If, for instance, due to excessive load, the screw does not rotate, immediately transfer the mincing-machine into the **REVERSE** regime, switch.

Press left to "on", the meat grinder start to work.

Let the button in the middle, the unit will stop working.

Press right to "Re", the unit will active the reverse function.

Notice: When processing food with high power consumption - e. g. sunflower seeds mixed with oats at a ratio of 1:3 - do not exceed an operating time of 10 seconds.

Before using the Sausage filling funnel **11**, the meat has to be ground twice.

Cleaning

Wipe the motor unit **9** with a damp cloth only and wipe it dry. **All** other parts can be washed in hot water with normal dishwashing liquids. The disc **2** should be wiped dry. Do not clean in the dishwasher.

This appliance is designed to be used in 220V 50Hz voltage range.
Power 1800 W

The life-time of the product is 2 years.

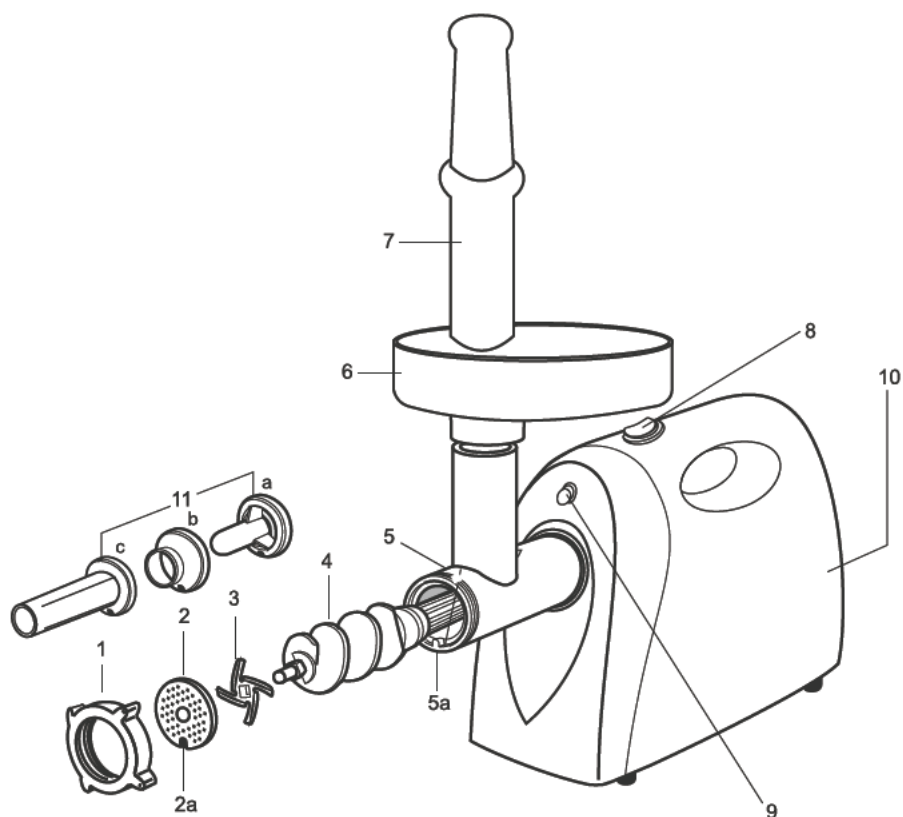
You can find full information about the appliances of „MAGNIT“ trademark on www.magnit.net

The manufacturer reserves the right to bring modifications to the design, construction and completeness of the product without prior notice.

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением техники торговой марки «MAGNIT». Мы уверены, что приобретенный товар будет соответствовать самым высоким запросам, предъявляемым Вами к бытовой технике и станет настоящим надежным помощником в Ваших домашних хлопотах. Перед началом эксплуатации, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией и соблюдайте правила эксплуатации. В этом случае торговая марка «MAGNIT» гарантирует продолжительное бесперебойное функционирование приобретенной Вами бытовой техники.

Спасибо за Ваш выбор!



Внимание: до начала применения прибора внимательно и полностью ознакомьтесь с настоящей инструкцией.

Перед началом использования внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации.

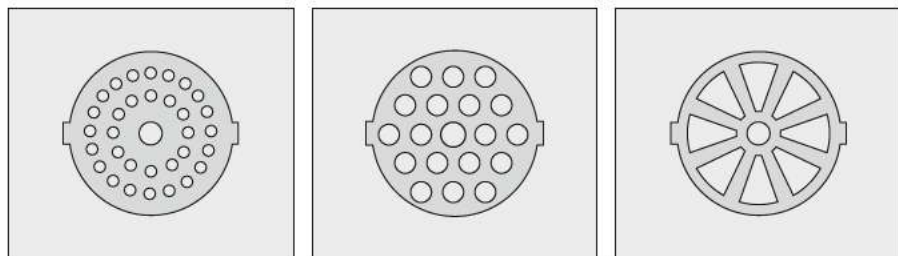
- Прибор предназначен для домашнего использования.
- Пожалуйста, не допускайте использования прибора детьми без присмотра взрослых.
- Перед началом применения убедитесь, что напряжение Вашей электросети соответствует напряжению Вашего электроприбора.
- Моторная часть ® не должна находиться под струей воды, опускаться в воду или работать на влажных поверхностях.
- Не допускайте намокания моторной части, особенно при обработке влажных продуктов (если это произошло, отключите прибор от сети и прочистите моторную часть - смотрите раздел «Чистка»).
- Электрические приборы MAGNIT соответствуют стандартам безопасности.
- Не производите ремонт прибора самостоятельно. При возникновении каких-либо неисправностей всегда обращайтесь за помощью в авторизованный сервисный центр.
- Некомпетентный, неправильный ремонт может привести к несчастному случаю и ранению пользователя.

Описание

1. Кольцевая гайка.
2. Диск.
 - 2а. Щербинка в диске 2.
3. Нож (нержавеющая сталь).
4. Шнек.
5. Вбирающая часть и головка мясорубки.
 - 5а. Выступ в металлическом корпусе 5.
6. Загрузочный лоток.
7. Толкатель.
8. Выключатель/Реверс.
9. Фиксатор съемного блока.
10. Корпус.
11. (с) Насадки для приготовления колбасок.
11. (а),(в) Насадка для Кеббе

Диски

В комплект входят три диска (диаметры отверстий 3 мм, 4,5 мм, 8 мм).

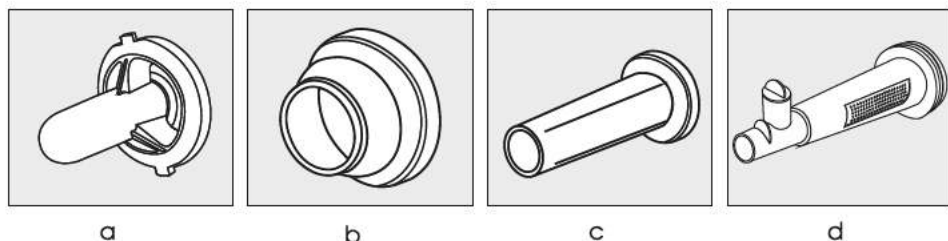


Насадки

В комплект входят насадка для приготовления колбасок (с),

2 насадки „Кеббе“ (а, b),

1 насадка - соковыжималка (d).



a

b

c

d

Предохранитель

Если мотор включен, но затем внезапно останавливается или не работает, это может значить, что встроенный в целях обеспечения безопасности предохранитель активирован. В этом случае, отключите прибор до охлаждения мотора (приблизительно 15 минут). Если мотор не начнет работать по истечении 15 минут, повторите процедуру охлаждения (смотрите выше).

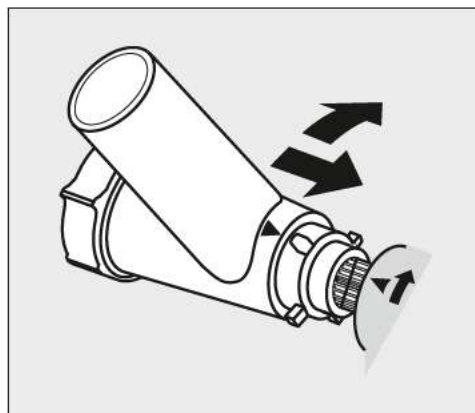
Уберите прибор после его выключения и отключения от сети.

Перед началом применения

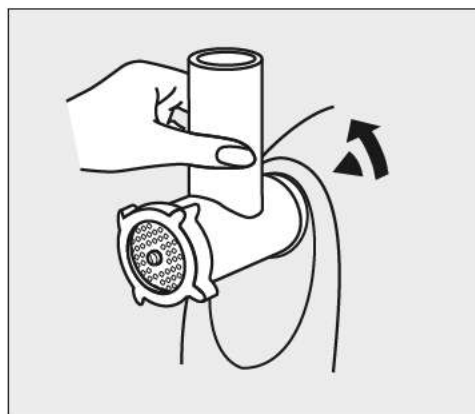
Все части рубящей насадки были покрыты смазкой перед выходом с завода. Прежде, чем начать пользоваться прибором эти части должны быть хорошо промыты (смотрите раздел «Чистка»).

Сборка

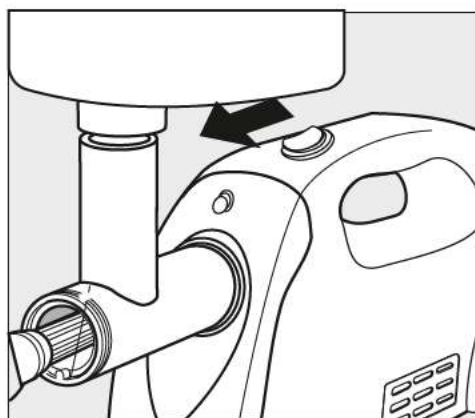
Пожалуйста, обратите внимание на правильность сборки частей **1-5**.



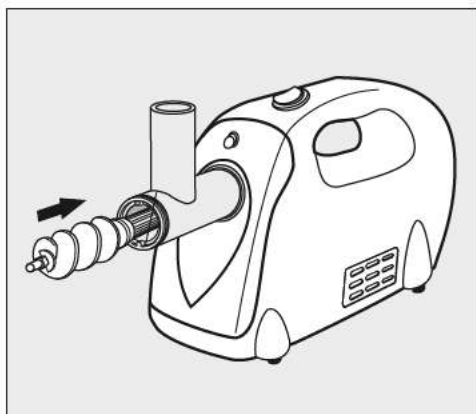
Введите металлический корпус в моторную часть, держа вбирающую часть головки мясорубки под углом 45 градусов по направлению движения часовой стрелки (горизонтальная стрелка на головке мясорубки должна совпадать со стрелкой на моторной части)



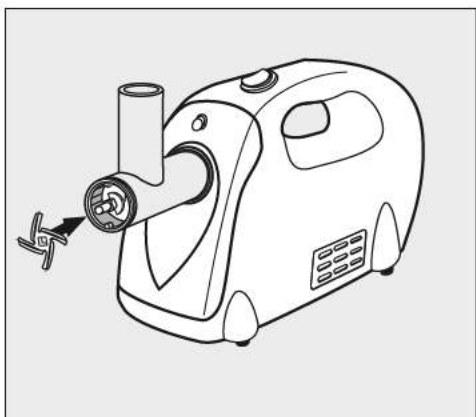
Поворачивайте головку мясорубки против часовой стрелки в направлении вертикальной стрелки до тех пор, пока вбирающая часть не войдет на место в горизонтальном положении.



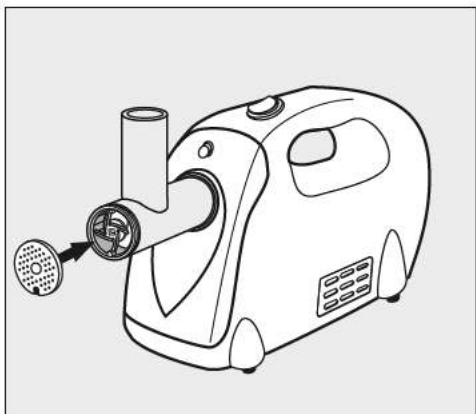
Для фиксации головки необходимо повернуть до упора ручку на боковой стороне корпуса.



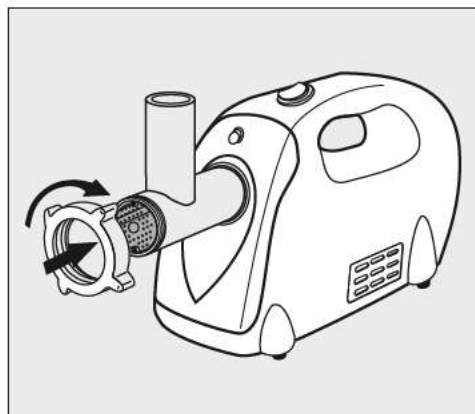
Установите шнек **(4)** во вбирающую часть мясорубки



Установите нож **3** так, чтобы режущие кромки были обращены к диску **2**.



Установите необходимый диск из набора так чтобы пазы **2(а)** на диске **2** совпали с выступом **5(а)** внутри головки мясорубки **4**.



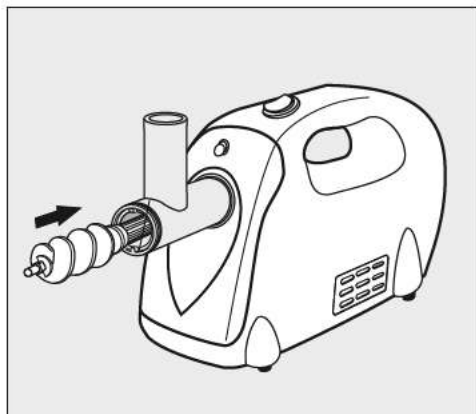
По окончании сборки частей **2-4** накрутите крышку **1** достаточно плотно на головку мясорубки **5**.



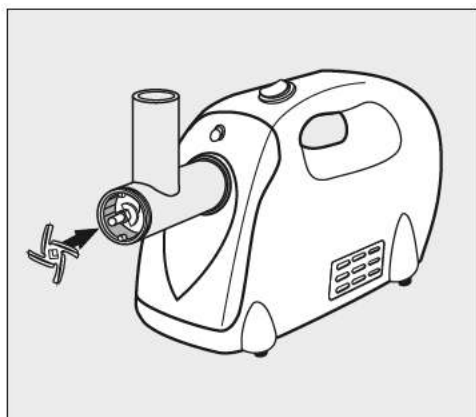
Поместите тарелку для продукта **6** на вбирающую часть.

Установка насадок для фарширования

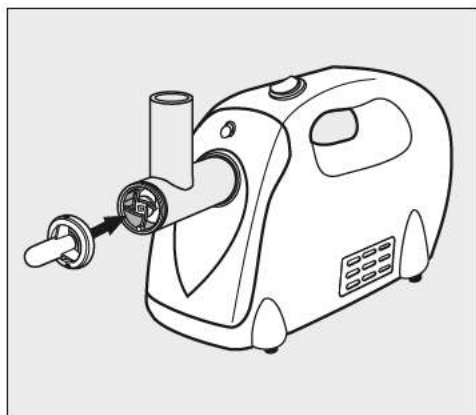
Насадки для фарширования **11(a)** и **11(b)**, поставляемые в комплекте с мясорубкой, используются для приготовления самого известного национального ливанского блюда *кеббе*. Для этого в мясорубку закладывают уже перемолотый фарш, получаемые пустотелые колбаски затем фаршируют измельченными овощами и т.д. Традиционно *кеббе* готовят из свежей баранины.



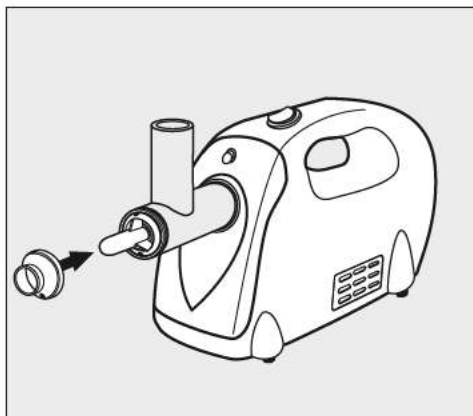
Установите шнек **(4)** во вращающую часть мясорубки



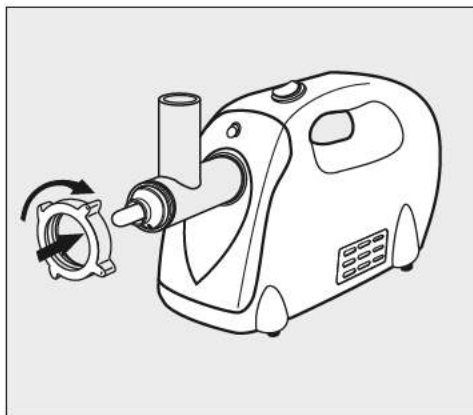
Установите нож **3** так, чтобы режущие кромки были обращены к диску **2**.



Установите насадку **11(a)** так чтобы пазы на насадке совпали с выступом **5(a)** внутри головки мясорубки **4**.

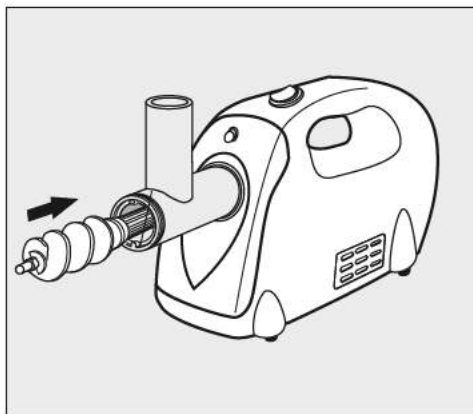


Установите насадку **11(b)** поверх насадки **11(a)** .

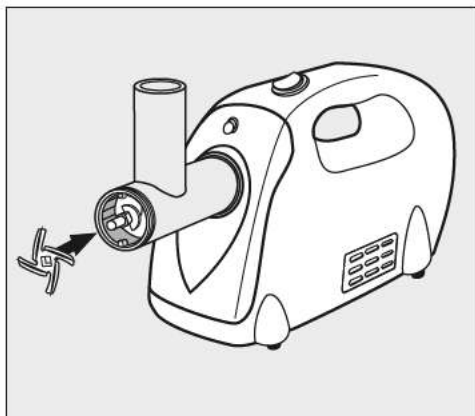


По окончании сборки частей **11(a)** и **11(b)** накрутите крышку **1** достаточно плотно на головку мясорубки **5**.

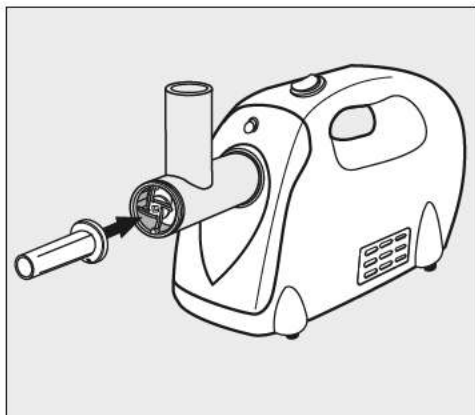
Насадка **11(c)** используется для при приготовления сосисок (колбас).



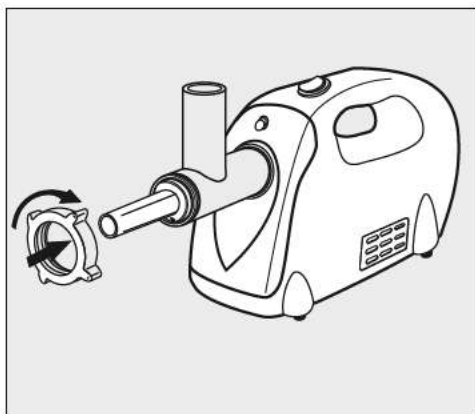
Установите шнек **(4)** во вбирающую часть мясорубки



Установите нож **3** так, чтобы режущие кромки были обращены к диску **2**.

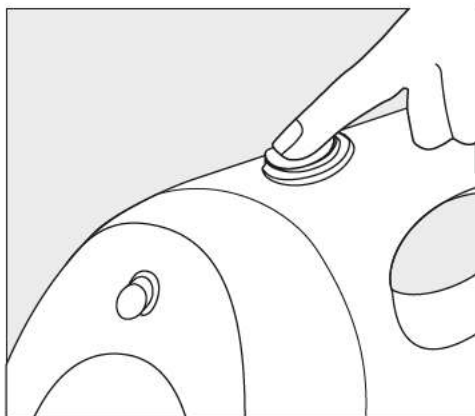


Установите насадку **11(c)** так чтобы пазы на насадке совпали с выступом **5(a)** внутри головки мясорубки **4**.



По окончании сборки частей накрутите крышку **1** достаточно плотно на головку мясорубки **5**.

Работа



Включите мотор, прежде чем начнете перерабатывать мясо, рыбу, овощи и т.д. Чтобы сделать это, нажмите на выключатель **8** в положение так, чтобы был слышен щелчок.

Для выключения слегка нажмите на выключатель.

Перед переработкой отделите мясо от костей, удалите жилы и порежьте мясо на кусочки. Кроме мяса, этот прибор перерабатывает рыбу, овощи, лук, варенную картошку, сливы без косточек для джема. Положите обработанное мясо или овощи на тарелку **6** и помещайте их во вбирающую часть толкателем **7**. Никогда не пользуйтесь вилкой, ручкой ложки или подобными предметами.



Если мясо рубится плохо, проверьте, правильно ли собрана мясорубка (возможно, Вы не установили какую-либо часть) или прочистите нож **3** и диск **2**.

Функция РЕВЕРС

Кроме того, мясорубка RMF-2747 оснащена уникальной функцией **РЕВЕРС**, предотвращающей блокировку работы и облегчающей чистку прибора. Если, например, из-за чрезмерной загрузки втулка не вращается, немедленно переведите мясорубку в режим **РЕВЕРС**.

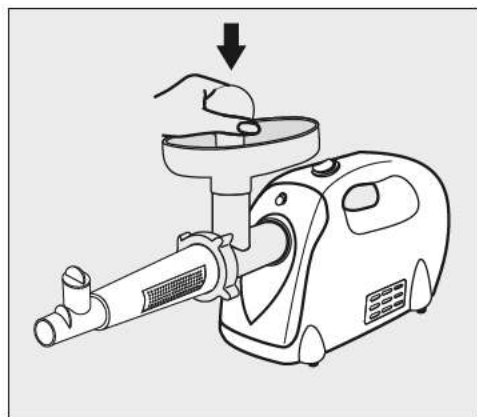
Для ввода в режим функции, нажмите на „On“.

Переведите кнопку в положение „по центру“ - мясорубка отключится. При нажатии на „Re“, осуществляется перевод в режим **РЕВЕРС**.

ЗАМЕЧАНИЕ: При переработке продуктов, требующих большого потребления энергии, например семян подсолнуха в смеси с овсом в соотношении 1:3 не превышайте время оперирования более, чем 10 секунд.

Перед применением насадки для колбасок 11, мясо должно быть порублено дважды.

Насадка-соковыжималка



Нарежьте томаты и с помощью толкателя наполните загрузочную горловину. Под носик соковыжималки поставьте подходящую тару.

Чистка

Протрите моторную часть влажной тряпкой, затем вытрите насухо.. Отделяемые металлические части мясорубки нельзя мыть в посудомоечной машине. Их рекомендуется мыть в теплой воде (приблизительно 50 градусов) с применением обычных жидкостей для мытья посуды и протирать насухо.

Внимание: прибор предназначен для эксплуатации в сетях переменного тока с напряжением 220 В, 50 Гц

Мощность 1800 Вт

Модель: **RMF-2747**

Сертификат №: РОСС СN.АГ79. В05748

Срок действия с 31.07.2012 по 30.07.2015

Орган по сертификации РОСС RU.0001.11АГ79



Срок службы товара: 2 года.

Самую полную информацию о товарах торговой марки «MAGNIT» Вы всегда сможете найти на веб-сайте: www.magnit.net

КОМПЛЕКТНОСТЬ:

1. Мясорубка в сборе - 1 шт.
2. Кольцевая гайка - 1 шт.
3. Диск - 3 шт.
4. Нож (нержавеющая сталь) - 1 шт.
5. Шнек - 1 шт.
6. Вбирающая часть головки мясорубки - 1 шт.
7. Загрузочный лоток - 1 шт.
8. Толкатель - 1 шт.
9. Насадки для приготовления колбасок - 1 шт.
10. Насадки „Кеббе” - 2 шт.
11. Насадка - соковыжималка - 1 шт.
12. Инструкция по эксплуатации - 1 шт.
13. Цветная упаковка - 1 шт.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

1. Настоящая гарантия имеет силу при соблюдении следующих условий:

- правильное и четкое заполнение гарантийного талона с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продажи и печати фирмы-продавца в гарантийном талоне и отрывных купонах;
- наличие оригинала квитанции (чека), содержащего дату покупки.

2. Фирма «MAGNIT» оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления вышеуказанных документов, или если информация в них будет неполной, неразборчивой, противоречивой.

3. Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, установку, настройку изделия на дому у владельца.

4. Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими вследствие:

- механических повреждений;
- несоблюдения условий эксплуатации или ошибочных действий владельца;
- неправильной установки, транспортировки;
- стихийных бедствий (молния, пожар, наводнение и т. п.), а также других причин, находящихся вне контроля продавца и изготовителя;
- попадания внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
- ремонта или внесения конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
- использования аппаратуры в профессиональных целях;
- отклонений от Государственных Технических Стандартов питающих, телекоммуникационных и кабельных сетей;
- при выходе из строя деталей, обладающих ограниченным сроком службы.

5. Настоящая гарантия не ущемляет законных прав потребителя, предоставленных ему действующим законодательством.

Гарантийный талон

на электрические изделия

Наименование изделия: _____

Модель: _____

Серийный №: _____

Наименование продавца: _____

Подпись продавца: _____

Гарантийный срок на данное изделия составляет: 12 месяцев
Гарантийный срок не предоставляется на расходные части изделия

Товар мною осмотрен, претензий по качеству и комплектации не имею.
Инструкцию по эксплуатации на русском языке получил.

«__» _____ 20__ г.
дата продажи

подпись покупателя

М.П.

АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

Город	Наименование сервисного центра	Адрес	Телефон
Волгоград	Толиман	ул. Кузнецова, 49	(8442) 27 05 06, 27 05 07
	Сервис центр ТМ	ул. 8 й Воздушной Армии, 35	(8442) 35 15 81

КУПОН №5

Срок проведения ремонта: _____
 Кем выполнялись работы: _____

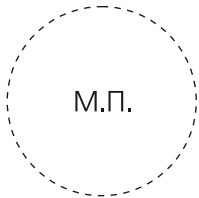
 (Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ»)

Перечень проведенных работ:

Работу принял, претензий по качеству не имею: _____

 (Ф.И.О., подпись владельца, дата)

« ____ » _____ 20__ г.



КУПОН №4

Срок проведения ремонта: _____
 Кем выполнялись работы: _____

 (Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ»)

Перечень проведенных работ:

Работу принял, претензий по качеству не имею: _____

 (Ф.И.О., подпись владельца, дата)

« ____ » _____ 20__ г.



КУПОН №3

Срок проведения ремонта: _____
 Кем выполнялись работы: _____

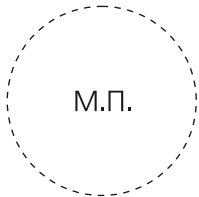
 (Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ»)

Перечень проведенных работ:

Работу принял, претензий по качеству не имею: _____

 (Ф.И.О., подпись владельца, дата)

« ____ » _____ 20__ г.



КУПОН №2

Срок проведения ремонта: _____
 Кем выполнялись работы: _____

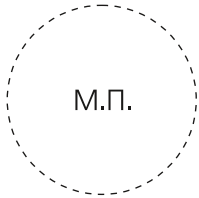
 (Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ»)

Перечень проведенных работ:

Работу принял, претензий по качеству не имею: _____

 (Ф.И.О., подпись владельца, дата)

« ____ » _____ 20__ г.



КУПОН №1

Срок проведения ремонта: _____
 Кем выполнялись работы: _____

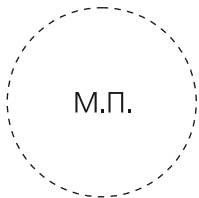
 (Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ»)

Перечень проведенных работ:

Работу принял, претензий по качеству не имею: _____

 (Ф.И.О., подпись владельца, дата)

« ____ » _____ 20__ г.



McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.