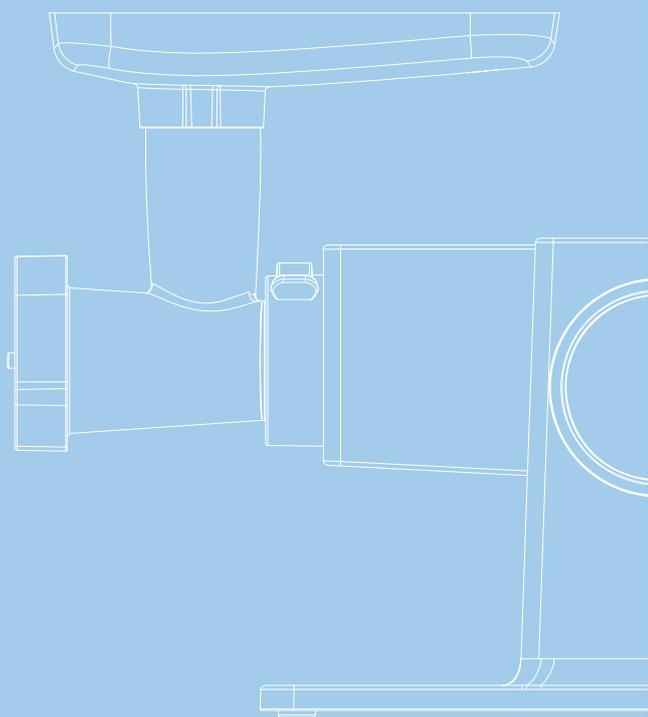




РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЯСОРУБКА

Модель:
MG-3500



Компания Libhof искренне благодарит Вас за покупку!

Техника Libhof отличается высокой надёжностью, продуманным дизайном, гарантией качества и безупречностью функционирования, при соблюдении правил эксплуатации приведённых в настоящем руководстве.

Перед началом эксплуатации изделия внимательно изучите руководство пользователя и требования по технике безопасности, специально разработанные для защиты Вас и охраны окружающих. Эксплуатируйте изделие в соответствии с этими правилами, а также руководствуясь здравым смыслом. Сохраните данную инструкцию для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Производитель не несёт ответственности за любые повреждения, вызванные несоблюдением настоящего руководства. Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления вносить изменения в комплектность, конструкцию отдельных узлов и деталей изделия, которые не ухудшают его технические характеристики, а являются результатом работ по усовершенствованию его конструкции или технологии производства, без отражения таких изменений в руководстве по эксплуатации – это не является недостатком товара.

Внешний вид изделия и его элементов может отличаться от изображения на титульном листе руководства по эксплуатации и от изображений в самом руководстве. Имея доступ к самым передовым технологиям, мы постоянно работаем над совершенствованием дизайна, функциональности, технических характеристик, энергоэффективности и надёжности изделий, регулярно расширяя ассортимент продукции новыми устройствами.

Список используемых сокращений и обозначений:



ПРИМЕЧАНИЕ

Совет, рекомендация, подсказка или информация.



ВАЖНО

Важная информация, предостережение.

СОДЕРЖАНИЕ

Комплект поставки	4
Назначение	4
Меры безопасности	4
Технические характеристики	5
Распаковка	6
Основные элементы и функции	7
Органы панели управления	8
Подготовка к работе и обзор функциональности	8
Инструкция по эксплуатации	10
Очистка и обслуживание	15
Проверка и устранение неисправностей	16
Утилизация	17
Сервисные центры	17

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Мясорубка электрическая в сборе	1 шт.
Нож	1 шт.
Решётка с отверстиями 3 мм	1 шт.
Решётка с отверстиями 5 мм	1 шт.
Решётка с отверстиями 8 мм	1 шт.
Толкатель для загрузочного блока	1 шт.
Толкатель для насадки-овощерезки	1 шт.
Насадка для кеббе формирующая	1 шт.
Насадка для кеббе конусная	1 шт.
Насадка для сосисок/колбасок	1 шт.
Насадка-овощерезка (для тёрки/шинковки)	1 шт.
Цилиндрические тёрки для овощей	2 шт.
Цилиндрическая шинковка для овощей	1 шт.
Насадка-соковыжималка для мягких фруктов и томатов	1 шт.
Лоток для аксессуаров	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

НАЗНАЧЕНИЕ

Электрическая мясорубка оснащена надёжным двигателем с низким уровнем шума и предназначена для измельчения пищевых продуктов, приготовления всех видов фарша, а также перемола овощей и фруктов в домашних условиях.

Набор насадок входящих в комплект позволяет изготавливать колбаски, сосиски, колбаски кеббе, а также отжимать сок из ягод, мягких фруктов и овощей или приготовить из них пюре.

Мясорубка оснащена автоматической системой защиты от перегрева, которая отключает питание двигателя и подаёт звуковой сигнал в случае превышения допустимой температуры прибора.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, внимательно прочтите приведенную ниже информацию перед установкой или использованием электрической мясорубки.

1. Перед использованием прибора внимательно прочитайте данную инструкцию по использованию и посмотрите на иллюстрации.
2. Сохраните эту инструкцию для дальнейшего использования.
3. Перед подключением прибора проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению питания местной сети.
4. Не используйте аксессуары и детали других производителей.

5. Не используйте прибор, если сетевой шнур, вилка или другие детали повреждены.
6. Если сетевой шнур данного устройства повреждён, его следует заменить у производителя или в авторизованном сервисном центре, чтобы избежать опасных ситуаций.
7. Тщательно очистите детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами, перед первым использованием прибора.
8. Отключайте прибор от сети после использования.
9. Никогда не проталкивайте ингредиенты пальцем или каким-либо предметом в загрузочную горловину во время работы прибора. Для этой цели следует использовать только толкатель.
10. Храните прибор в недоступном для детей месте.
11. Никогда не оставляйте прибор работать без присмотра.
12. Выключайте прибор перед тем, как отсоединять и устанавливать какие-либо аксессуары.
13. Прежде чем снимать детали прибора, подождите, пока движущиеся части не остановятся.
14. Никогда не погружайте моторный блок в воду или любую другую жидкость и не ополаскивайте его под краном. Для очистки блока двигателя используйте только влажную ткань.
15. Не пытайтесь измельчать кости, орехи и другие твёрдые предметы.
16. Для измельчения мяса используйте продукт без жил, костей и жира, нарезанным на куски размером примерно 20x20x60 мм. Не используйте прибор более 5 мин. подряд. Перед повторным использованием дайте прибору остыть в течение 10 мин.
17. Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром или проинструктированы относительно использования прибора ответственным лицом за их безопасность.
18. Если шнек заклинило, выберите режим реверса нажав на кнопку «Реверс».

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MG-3500
Производительность, кг/мин	3,5
Мощность, Вт	800
Напряжение питающей сети переменного тока, В	230
Частота питающей сети переменного тока, Гц	50/60
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Габариты устройства, мм	252x214x156
Масса устройства, кг	4,79

РАСПАКОВКА

1. Прибор отправляется потребителю только после того, как он полностью подготовлен, проверен и укомплектован. Прибор поставляется в упаковке, обеспечивающей его защиту во время транспортировки.

2. При получении прибора должна быть незамедлительно проверена целостность его упаковки и маркировки, а также произведена распаковка прибора и проведён осмотр на предмет наличия на нём каких-либо видимых повреждений, которые могли возникнуть во время транспортировки, например таких как: деформированные или повреждённые элементы, вмятины, отверстия или трещины на панели управления и других хрупких поверхностях, уплотнителях или на внутреннем рабочем покрытии. Если что-либо из вышеперечисленного присутствует – не используйте прибор!

3. Проверьте комплектность прибора в соответствии с данными раздела «Комплект поставки» настоящей инструкции.

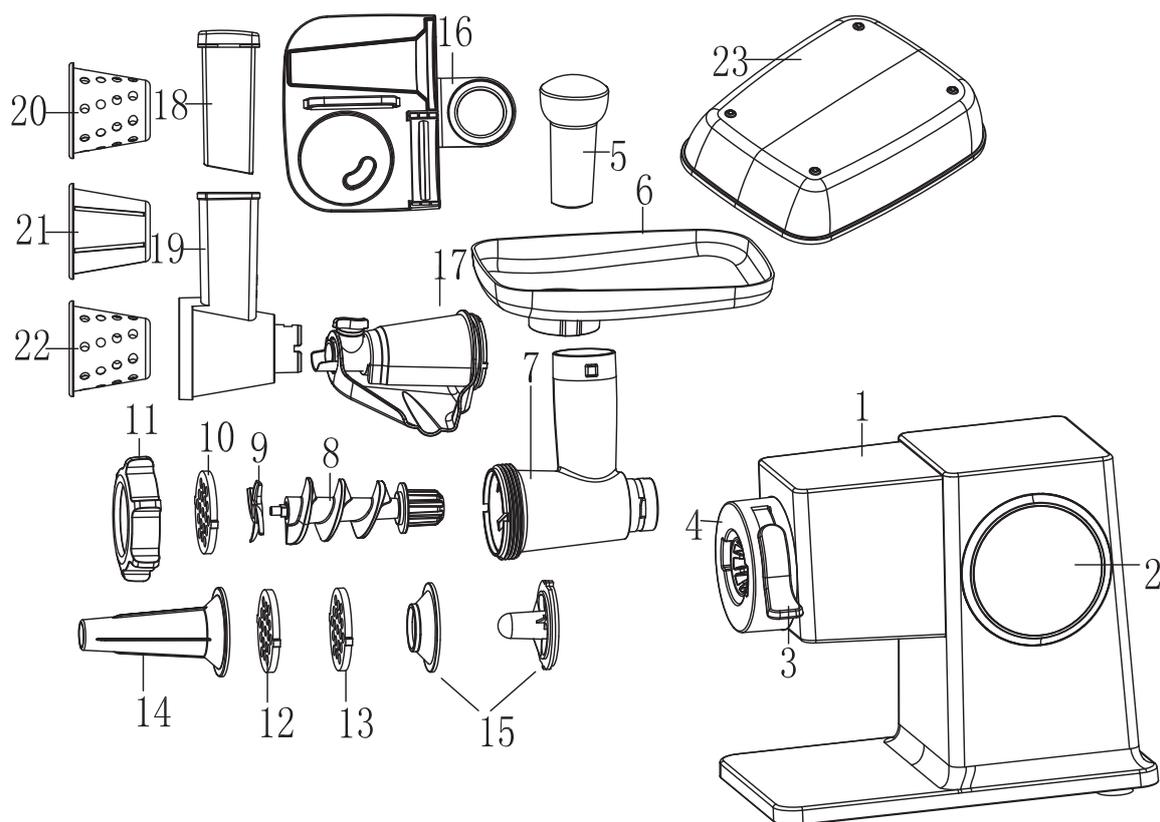
4. Установленные транспортные повреждения и скрытые недостатки должны быть оформлены в соответствующем порядке.

5. Убедитесь, что из внутреннего рабочего пространства прибора удалены все упаковочные материалы.

6. Перед первым включением установите прибор на горизонтальную, ровную, устойчивую и сухую поверхность, достаточно прочную, чтобы выдержать вес прибора.

7. Примите во внимание, что при распаковке не стоит выбрасывать картонную коробку и другие материалы, они могут понадобиться позже, для перемещения прибора при необходимости.

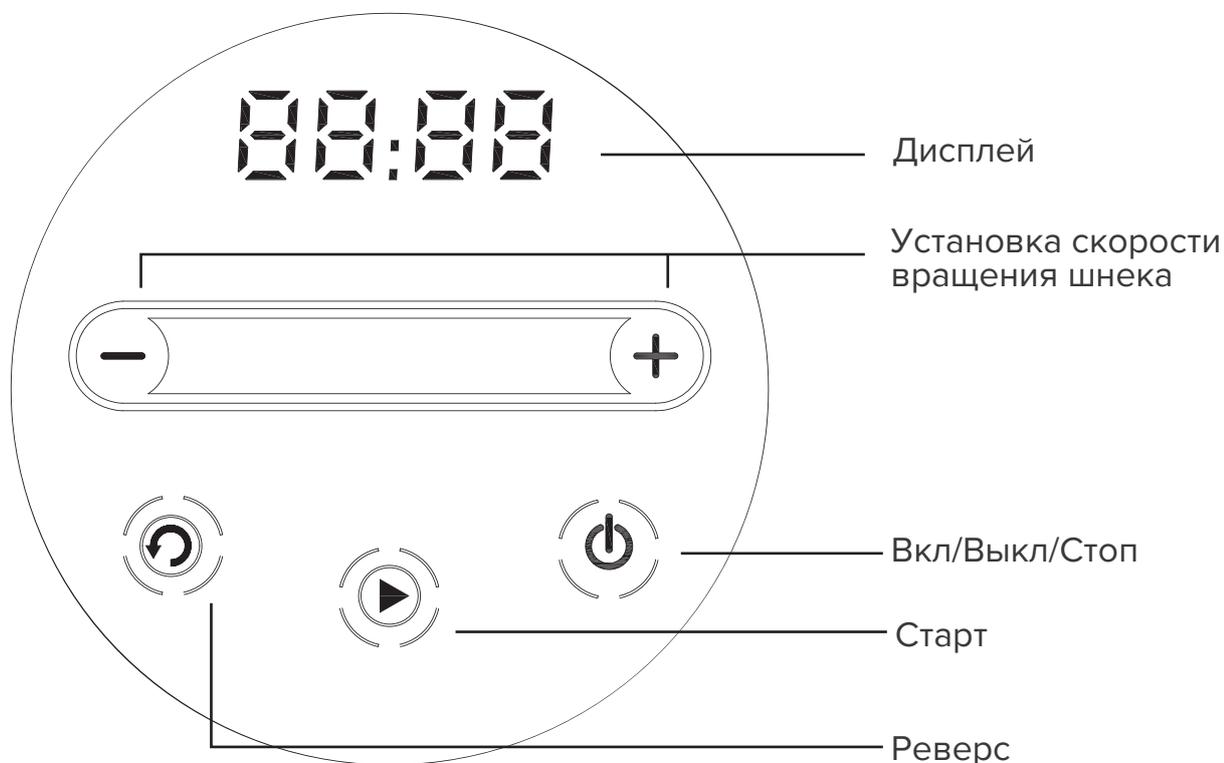
ОСНОВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ И ФУНКЦИИ



1. Корпус с моторным блоком	13. Решётка с отверстиями 8 мм
2. Панель управления	14. Насадка для сосисок/колбасок
3. Фиксатор загрузочного блока	15. Насадки для кеббе
4. Соединительное кольцо	16. Лоток для аксессуаров
5. Толкатель для загрузочного блока	17. Насадка-соковыжималка для мягких фруктов и томатов (в сборе)
6. Лоток загрузочного блока	18. Толкатель для насадки-овощерезки
7. Загрузочный блок	19. Насадка-овощерезка для тёрки/шинковки
8. Шнек	20. Тёрка крупная
9. Нож	21. Шинковка
10. Решётка с отверстиями 3 мм	22. Тёрка мелкая
11. Прижимная гайка	23. Крышка
12. Решётка с отверстиями 5 мм	

ОРГАНЫ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Сенсорные кнопки, пиктограммы и универсальный цифровой дисплей панели управления предоставляют интуитивно-понятный интерфейс для использования, который позволяет вам легко взаимодействовать с микроволновой печью.



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ОБЗОР ФУНКЦИОНАЛЬНОСТИ

1. Включение: подключите шнур к розетке питания. Чтобы включить мясорубку коснитесь кнопки «Вкл/Выкл», после чего экран панели управления станет мигать и прибор переходит в режим ожидания, при этом содержимое экрана отображается полностью.

2. Установка скорости вращения шнека производится из режима ожидания с помощью кнопок «+/-» и последующим подтверждением выбранной скорости нажатием кнопки «Старт», после чего прибор приступает к работе, а на панели управления мигает значок «Старт» и начинается отсчёт времени. Во время вращения шнека (прямой ход) горит индикатор «Стоп», а при нажатии на кнопку «Стоп» мясорубка остановится и завершит работу.

3. Режим «Реверс» позволяет быстро очистить мясорубку от застрявших в загрузочном блоке продуктов. Активация реверса (обратный ход шнека) возможна как в режиме ожидания, так и во время работы, для чего необходимо коснуться кнопки «Реверс» и мясорубка перейдёт в режим реверса, а на панели управления индикатор «Реверс» станет циклично мигать и начнётся отсчёт времени. В режиме «Реверс» также будет светиться индикатор «Стоп», а при нажатии на кнопку «Стоп» мясорубка остановится и завершит работу. В режиме «Реверс», при изменении режима вращения с прямого на обратное, скорость нельзя регулировать, к тому же реверс может работать только на самой высокой скорости.

4. Защита от одновременного нажатия активируется когда одновременно будут нажаты любые две клавиши, в таком случае это расценивается как ошибочное нажатие и поступившие команды исполнены не будут, а экран дисплея останется в исходном состоянии.

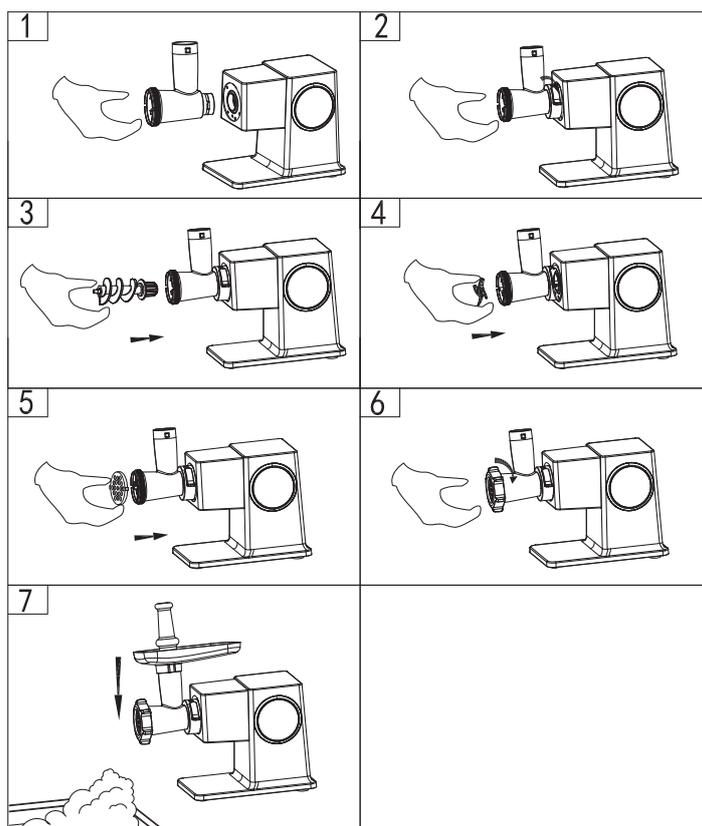
5. Защита от перегрева автоматически включается когда температура двигателя прибора во время работы достигает 85 °С, при этом питание двигателя отключается, прозвучит один краткий звуковой сигнал, указывающий на то, что достигнута критическая температура. После охлаждения двигателя до 50 °С прозвучит два кратких звуковых сигнала и мясорубка готова возобновить работу.

6. Защита от перегрузки сработает если мощность нагрузки достигла 3500 Вт, после чего прибор автоматически переходит в состояние защиты питания, а индикатор кнопки «Стоп» погаснет. Для возобновления работы необходимо нажать кнопку «Реверс» и внутренняя программа попытается автоматически восстановить готовность прибора активацией реверса на 3 сек. и если прибор будет успешно восстановлен, то мясорубка перейдёт в режим готовности к работе.

Если такая перегрузка возникает слишком часто, то после восстановления устройства, следует снять загрузочный блок 7 и очистить его внутреннюю часть от накопившихся продуктов.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СБОРКА



1. Поднимите ручку фиксатора, вставьте загрузочный блок в соединительное кольцо корпуса рис. 1. Нажмите на ручку фиксатора загрузочного блока до тех пор, пока она не зафиксируется надёжно, как показано на рис. 2.

2. Установите шнек, таким образом, чтобы он совпал с выходным валом главного двигателя, как показано на рис. 3.

3. Установите нож режущей кромкой наружу, как показано на рис. 4. Обратите внимание: если направление установки неправильное, мясорубка не сможет измельчать мясо.

4. Выберите нужную решётку с отверстиями и плотно прижмите её к соответствующему положению клина в пазах мясорубки и цилиндру мясорубки, как показано на рис 5.

5. Придерживая решётку, наверните прижимную гайку на резьбу загрузочного блока, как показано на рис. 6. Не затягивайте гайку слишком сильно.

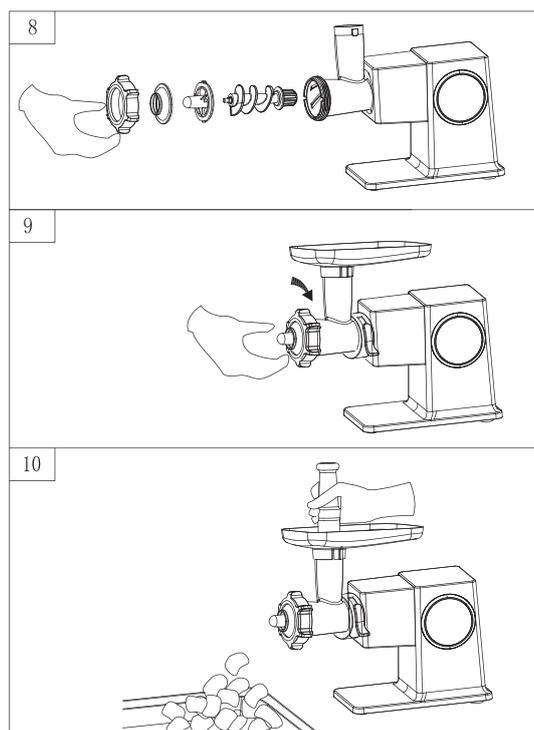
6. Поместите лоток загрузочного блока на загрузочную горловину мясорубки и расположите лоток ровно, как показано на рис. 7.

7. После установки всех аксессуаров поместите устройство на ровную и устойчивую поверхность. Для вентиляционных отверстий должно быть зарезервировано достаточное пространство и они не должны быть полностью заблокированы, как показано на рис. 7.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

1. Выполните действия описанные в разделе «Сборка» настоящей инструкции;
2. Убедитесь, что мясорубка установлена устойчиво, режущая кромка ножа для мяса обращена наружу, нож не ослаблен и не смещён, прижимная гайка затянута правильно, лоток для продуктов установлен на месте.
3. Поместите приёмную тарелку чуть ниже мясорубки.
4. Мясо, подлежащее обработке, можно сначала положить на поднос для продуктов.
5. Всё готово для того, чтобы приступить к изготовлению фарша.
6. Мясо необходимо нарезать полосками длиной не более 10 см и толщиной не более 2 см, максимально удалить кости, кусочки хрящей и сухожилий. Никогда не используйте замороженное мясо!
7. Подключите шнур питания и нажмите кнопку включения машины.
8. Запустившийся двигатель начнёт вращать шнек мясорубки, скорость вращения которого можно регулировать в диапазоне от «1» до «6».
9. Используйте толкатель для того, чтобы медленно проталкивать мясо в загрузочную горловину мясорубки.
10. Для получения фарша разной степени помола можно использовать решётки с соответствующими отверстиями.
11. Воспользоваться функцией реверса можно выполнив действия описанные в подразделе Режим «Реверс» настоящей инструкции.
12. При необходимости выключения мясорубки, коснитесь кнопки «Стоп» и отсоедините шнур питания.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ



1. Выполните действия описанные в разделе «Сборка» настоящей инструкции с той лишь разницей, что не устанавливайте нож и решётки с отверстиями, вместо которых на шнек необходимо установить формирующую насадку для кеббе, поверх которой установите конусную насадку для кеббе, как показано на рис. 8.

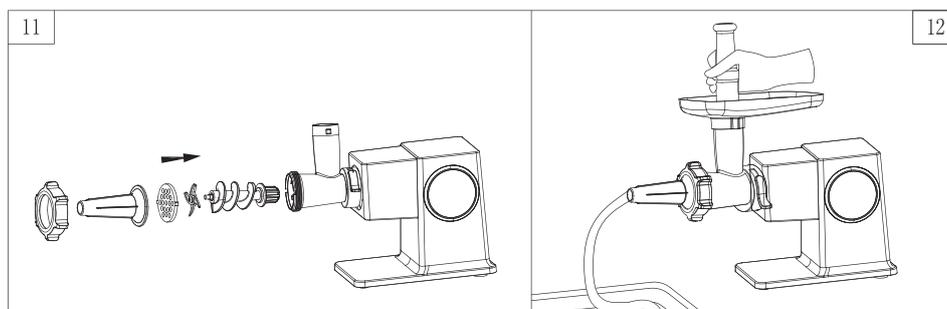
2. Наверните прижимную гайку на резьбу загрузочного блока поверх насадок кеббе, как показано на рис. 9. Не затягивайте гайку слишком сильно.

3. Поместите лоток загрузочного блока на загрузочную горловину мясорубки и расположите лоток ровно, как показано на рис. 10.

4. Установите толкатель в отверстие лотка загрузочного блока.

5. Всё готово для того, чтобы приступить к изготовлению кеббе.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ СОСИСОК И КОЛБАСОК



1. Выполните действия описанные в разделе «Сборка» настоящей инструкции с той лишь разницей, что к решётке с отверстиями необходимо приложить насадку для сосисок/колбасок, как показано на рис. 11.

2. Наверните прижимную гайку на резьбу загрузочного блока поверх насадки для сосисок/колбасок, см. рис. 11. Не затягивайте гайку слишком сильно.

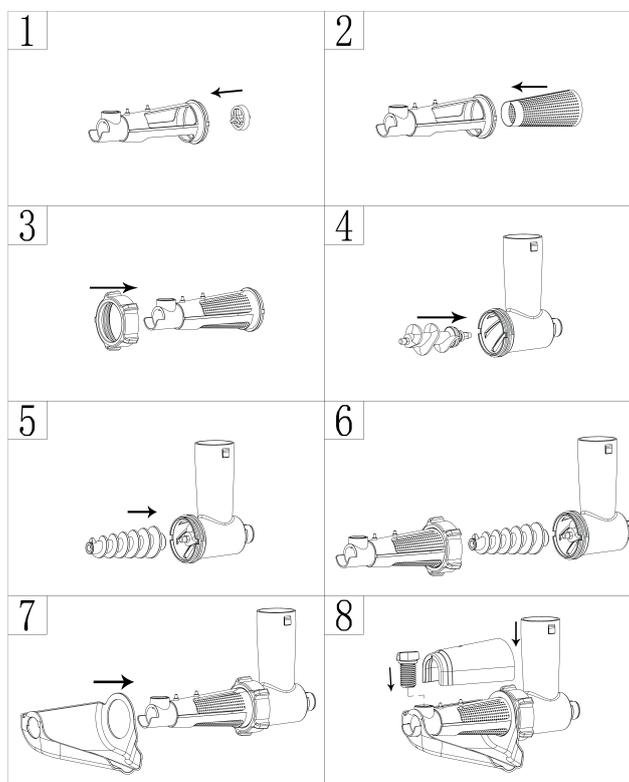
3. Поместите лоток загрузочного блока на загрузочную горловину мясорубки и расположите лоток ровно, как показано на рис. 12.

4. Установите толкатель в отверстие лотка загрузочного блока, см. рис. 12.

5. Всё готово для того, чтобы приступить к изготовлению сосисок и колбасок.

Примечание: замочите оболочку в тёплой воде на 10 мин. или до тех пор, пока она не станет достаточно мягкой, после чего наденьте её на насадку для сосисок/колбасок, при этом придерживая одной рукой оболочку. Если оболочка прилипла к насадке, смочите оболочку небольшим количеством воды. Во время работы мясорубка одновременно измельчает мясо и выдавливает его в оболочку. Разделяйте колбаски на разную длину в соответствии с личными предпочтениями.

УСТАНОВКА НАСАДКИ-СОКОВЫЖИМАЛКИ



1. Поместите пластиковое стопорное кольцо во втулку (рис. 1).

2. Поместите сетку в рукав рядом с пластиковым стопорным кольцом винта (рис. 2).

3. Проденьте прижимную гайку через втулку и расположите гайку на конце втулки (рис. 3).

4. Поместите шнек в загрузочный блок узким концом вперёд и слегка поверните, чтобы подать шнек, пока он не войдёт в корпус двигателя (рис. 4).

5. Вставьте ось шнека в центральную ось винта (рис.5).

6. Проденьте всю втулку вместе прижимной гайкой, после чего поверните её по часовой стрелке, чтобы плотно зафиксировать (рис.6).

7. Вставьте пластиковый лоток для сока в рукав и установите его в подходящее положение (рис.7).

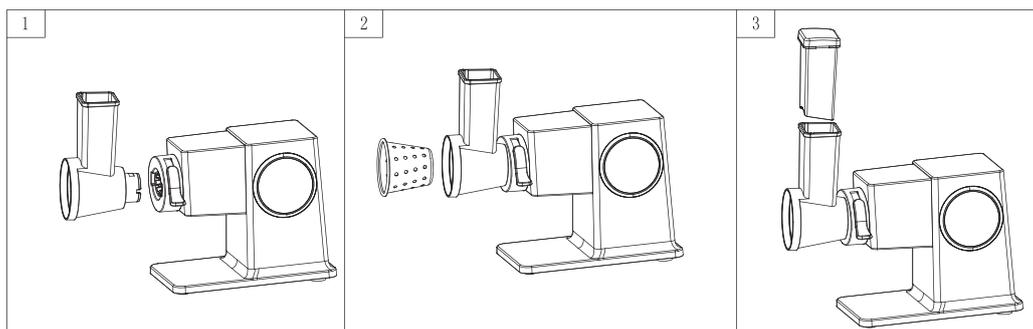
8. Вставьте пластиковый винт в отверстие втулки, затем перемещайте его по часовой стрелке, пока он не закрепится прочно, теперь наденьте пластиковую крышку на втулку (рис.8).

9. Окончательная сборка мясорубки производится в соответствии с действиями описанными в разделе «Сборка» настоящей инструкции.

10. Всё готово для того, чтобы приступить к изготовлению соков из мягких фруктов и томатов.

УСТАНОВКА НАСАДКИ-ОВОЩЕРЕЗКИ

Насадка-овощерезка позволяет производить измельчение и нарезку, а также приготовление пюре. Перед началом работы необходимо нарезать ножом овощи и фрукты до размера и формы, подходящих для подачи через горловину насадки-овощерезки.



1. Поднимите ручку фиксатора, вставьте блок насадки-овощерезки в соединительное кольцо корпуса, как показано на рис. 1. Отрегулируйте положение до тех пор, пока насадка не будет плотно закреплена и нажмите на ручку фиксатора загрузочного блока.

2. Вставьте одну из тёрок или шинковку в насадку-овощерезку, после чего переместите насадку по часовой стрелке, чтобы она была правильно закреплена, как показано на рис. 2.

3. Поместите толкатель в вертикальную горловину блока насадки-овощерезки, чтобы с его помощью аккуратно вталкивать овощи в пластиковый корпус насадки, как показано на рис. 3

4. Всё готово для того, чтобы приступить к измельчению овощей.

⚠ ПРИМЕЧАНИЕ

1. Если продукт уже находится ниже горловины насадки-овощерезки, то для его дальнейшей подачи необходимо использовать только лишь толкатель.

2. Чтобы предотвратить опрокидывание прибора при подаче продуктов, придерживайте его рукой, когда нажимаете на прибор при подаче продуктов.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. После использования обязательно дождитесь полной остановки оборудования, прежде чем снимать аксессуары. Перед очисткой отключите прибор. Как показано на рис. 13, сначала снимите прижимную гайку, затем снимите решётку с отверстиями (при необходимости вы можете использовать отвёртку, чтобы поддеть решётку), а затем извлеките нож и вытащите шнек (режущая кромка ножа для мяса относительно острая, поэтому избегайте прямого контакта с ней).

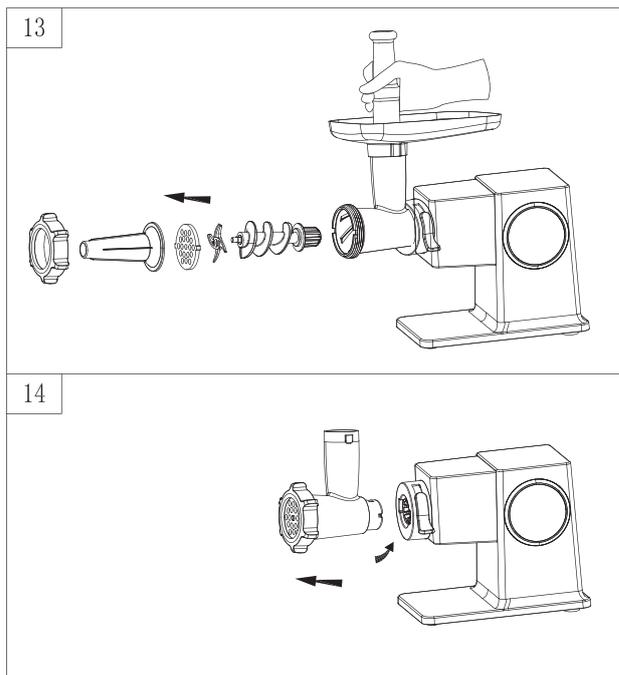
2. Сняв лоток загрузочного блока, как показано на рис. 14, поднимите ручку фиксатора загрузочного блока одной рукой, а другой рукой потяните мясорубку в направлении, показанном на рисунке, после чего загрузочный блок можно будет легко вытащить.

3. Прибор нельзя погружать в воду или промывать под краном, допускается только его очистка влажной тряпкой. Очистите прибор и отложите для дальнейшего использования.

4. Остатки фарша можно сначала смыть под струёй тёплой воды, а потом вместе с остальными частями мясорубки, которые имели контакт с пищевыми продуктами, замочить в тёплой мыльной воде или промыть их с моющим средством для более эффективного удаления пищевого жира.

5. После ополаскивания аксессуаров лучше всего протереть их поверхность сухой, мягкой тканью, чтобы они оставались чистыми и сухими и не подвергались окислению и выцветанию.

6. Чтобы сохранить остроту лезвия ножа, рекомендуется протереть лезвие перед замачиванием или нанести на него небольшое количество растительного масла.



ПРОВЕРКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код	Значение	Способ устранения
E1	Обрыв цепи контроля температуры	Обратитесь в сервисную службу.
E2	Перегрев	Отключите мясорубку на 60 мин. для снижения температуры и включите снова. Если не помогло - обратитесь в сервисную службу.
E3	Обрыв цепи контроля температуры	Обратитесь в сервисную службу.

Если мясорубка внезапно перестала работать:

1. Выньте вилку шнура питания из розетки.
2. Дайте прибору остыть в течение 60 мин.
3. Через 60 мин. подключите шнур к розетке питания.
4. Включите прибор снова.

Если автоматическая система защиты от перегрева активируется слишком часто, то обратитесь к дилеру авторизованного сервисного центра. Не заменяйте термостат самостоятельно, чтобы избежать опасности поражения электрическим током или поломки прибора.

ВНИМАНИЕ

Во избежание опасной ситуации этот прибор ни в коем случае нельзя подключать к таймеру для управления.

УТИЛИЗАЦИЯ

Этот продукт нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Этот продукт следует утилизировать в авторизованном месте по переработке электрических и электронных приборов. Собирая и перерабатывая отходы, вы помогаете экономить природные ресурсы и обеспечиваете утилизацию продукта экологически безопасным способом.

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ

Актуальный список авторизованных сервисных центров Libhof вы можете найти на официальном сайте:



libhof.ru/services/



EAC