

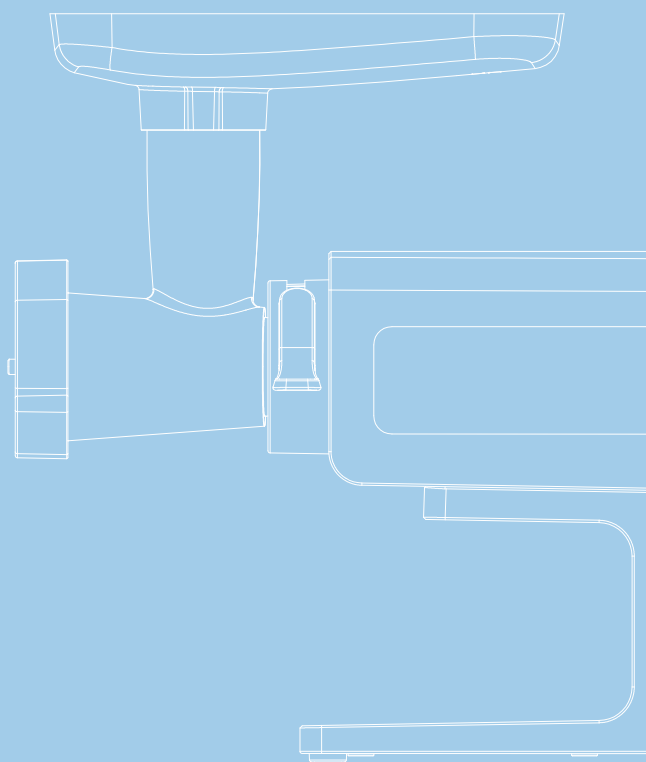


LIBHOF

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЯСОРУБКА

**Модель:
MG-3800**



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. В связи с этими активными изменениями содержание руководства может не полностью соответствовать приобретённому Вами изделию. С актуальной редакцией руководства по эксплуатации можно ознакомиться на сайте libhof.ru.

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	7
Панель управления	8
Подготовка к работе и обзор функциональности	8
Инструкция по эксплуатации	9
Очистка и обслуживание	14
Проверка и устранение неисправностей	14
Утилизация	15
Сервисные центры	15

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Мясорубка электрическая	1 шт.
Загрузочный блок.....	1 шт.
Шнек	1 шт.
Прижимная гайка.....	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.
Решётка подрезная	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.
Конический измельчитель для шинковки.....	3 шт.
Насадка-соковыжималка для мягких фруктов и томатов.....	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.

- Перед использованием прибора внимательно прочитайте данную инструкцию по использованию и посмотрите на иллюстрации.
- Сохраните эту инструкцию для дальнейшего использования.

- Перед подключением прибора проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению питания местной сети.
- Не используйте аксессуары и детали других производителей.
- Не используйте прибор, если сетевой шнур, вилка или другие детали повреждены.
- Если сетевой шнур данного устройства повреждён, его следует заменить у производителя или в авторизованном сервисном центре, чтобы избежать опасных ситуаций.
- Тщательно очистите детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами, перед первым использованием прибора.
- Отключайте прибор от сети после использования.
- Никогда не проталкивайте ингредиенты пальцем или каким-либо предметом в загрузочную горловину во время работы прибора. Для этой цели следует использовать только толкатель.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Выключайте прибор перед тем, как отсоединять и устанавливать какие-либо аксессуары.
- Прежде чем снимать детали прибора, подождите, пока движущиеся части не остановятся.
- 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.
- Не пытайтесь измельчать кости, орехи и другие твёрдые предметы.
- Для измельчения мяса используйте продукт без жил, костей и жира, нарезанным на куски размером примерно 20х20х60 мм. Не используйте прибор более 5 мин. подряд. Перед повторным использованием дайте прибору остыть в течение 10 мин.
- 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.
- Если шнек заклинило, выберите режим реверса нажав на кнопку «Реверс».

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MG-3800
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

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.

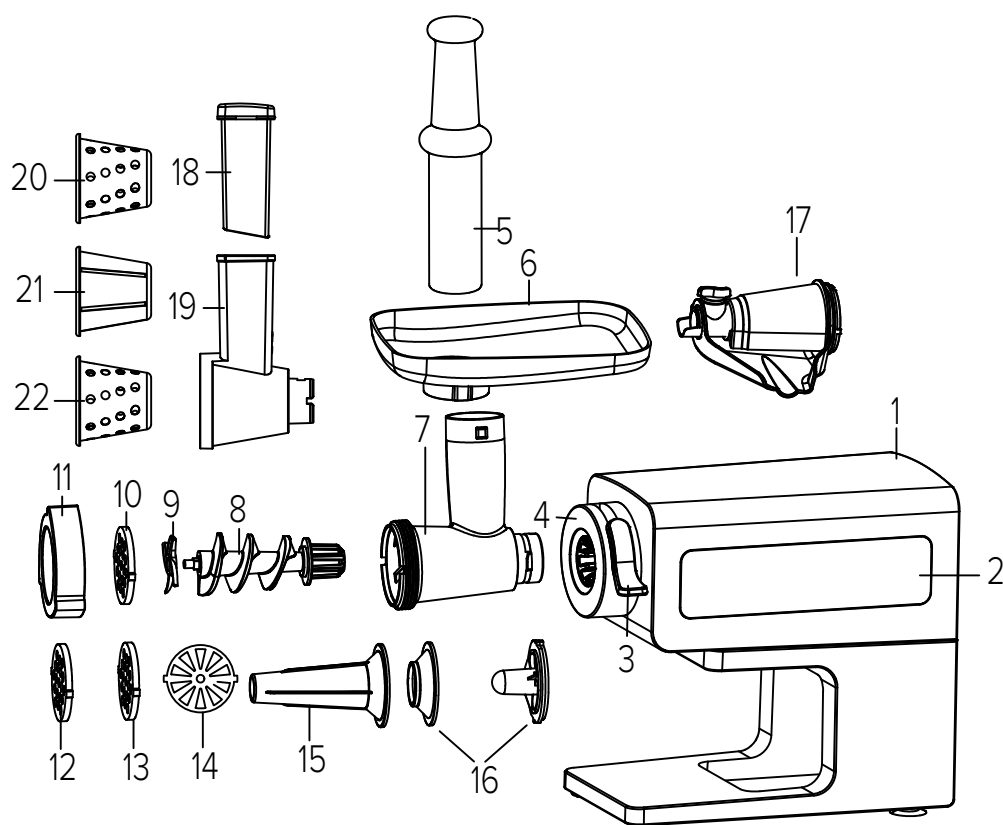
4. Установленные транспортные повреждения и скрытые недостатки должны быть оформлены в соответствующем порядке.

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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

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



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ОБЗОР ФУНКЦИОНАЛЬНОСТИ

1. Включение. Подключите прибор к источнику питания, нажмите «вкл/выкл», после этого мясорубка перейдет в режим ожидания, и содержимое экрана отобразится полностью.

2. Установка скорости вращения шнека. «Старт/пауза». В режиме ожидания нажмите «+/-» или касанием полосы скорости и выберите скорость работы 1-6. После выбора скорости нажмите «старт/пауза», чтобы начать работу, мясорубка перейдет в рабочий режим, начинается отсчет времени. Рабочие скорости можно регулировать во время работы. Повторно нажмите «старт/пауза», мясорубка остановится.

3. Выбор режима работы. В режиме ожидания нажмите «овощи» или «мясо», далее нажмите «старт/пауза», чтобы начать работу. Скорости можно регулировать во время работы в диапазонах 1–6 для мяса и 1-4 для овощей. Мясорубка автоматически остановится после 30 минут работы.

4. Режим «реверс». Нажмите «реверс», чтобы начать работу, скорость автоматически изменится на максимальную. Функция реверса автоматически останавливается через 10 секунд. Повторное нажатие «реверса» остановит работу.

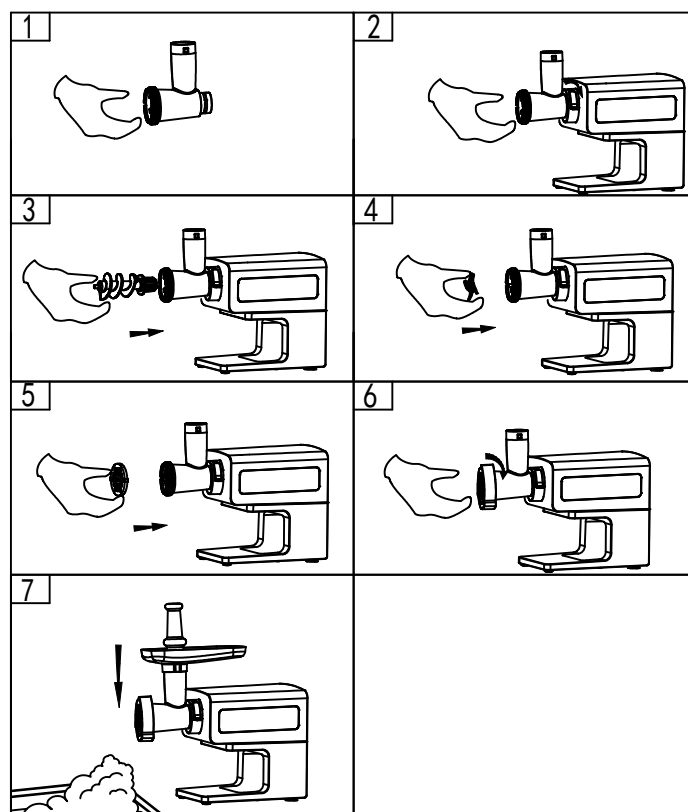
5. Выключение. Нажмите «вкл/выкл», мясорубка выключится, все индикаторы, кроме «вкл/выкл», перестанут отображаться.

6. Защита от перегрузки. Когда рабочая мощность двигателя превысит предельное значение, двигатель автоматически остановится, а в области отображения времени появится «Е4». За исключением функции реверса, другие функции не будут действовать. Нажмите «реверс». После освобождения шнека от застрявших частей продуктов в загрузочном блоке мясорубка автоматически вернется в режим ожидания.

7. Защита от перегрева. Если температура двигателя достигнет 85 °С во время работы, программа устройства выполнит защиту от перегрева, в области отображения времени появится «Е3», мясорубка издаст звуковой сигнал, чтобы указать на то, что температура двигателя слишком высокая, все функции не будут действовать. Когда датчик температуры двигателя определит менее 50 °С, мясорубка издаст два звуковых сигнала, все функции будут снова доступны для использования.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СБОРКА



1. Поднимите ручку фиксатора, вставьте загрузочный блок в соединительное кольцо корпуса (при вставке обратите внимание, что загрузочная горловина должна быть направлена в соответствующем направлении (см. 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 и плотно установите её к в пазы шнека и загрузочного блока 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.

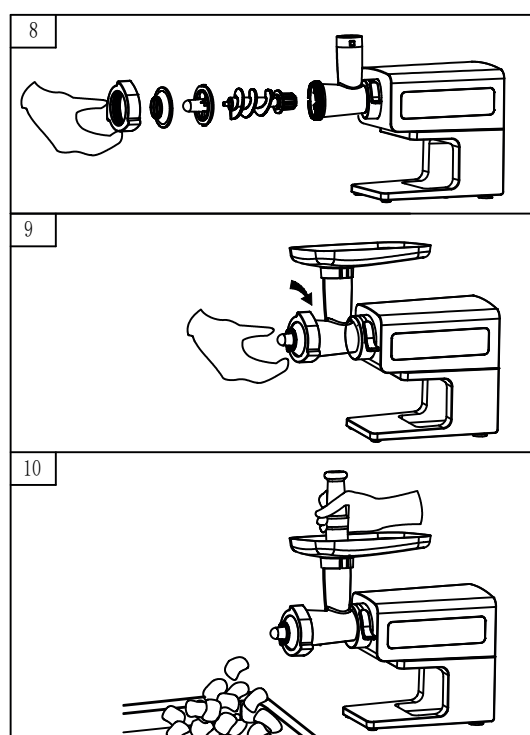
6. Поместите лоток загрузочного блока на загрузочную горловину мясорубки и расположите лоток ровно, как показано на рис. 7.

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 прочно, острая кромка ножа для мяса имеет правильное положение, нож не ослаблен и не смещен, прижимная гайка затянута правильно, лоток для установленных продуктов на месте.
3. Поместите приемную 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 удаляя кости, кусочки хрящей и сухожилий. Никогда не используйте замороженное мясо!
7. Используйте толкатель для того, чтобы медленно проталкивать мясо в загрузочную горловину мясорубки.
8. Для получения фарша разной степени помола можно использовать решётки с соответствующими отверстиями.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

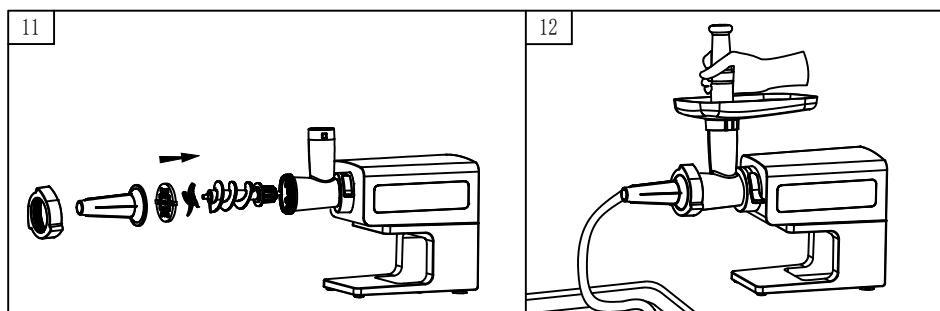


1. Выполните действия, описанные в разделе «Сборка» настоящей инструкции, с той лишь разницей что, не устанавливайте нож и решётки с отверстиями, вместо которых на шнек необходимо установить формирующую насадку для кеббе, поверх которой установите конусную насадку для кеббе, как показано на рис. 8.
2. Установите прижимную гайку на резьбу загрузочного блока поверх насадки кеббе, как показано на рис. 9. Не затягивайте гайку слишком сильно.

3. Поместите лоток загрузочного блока на загрузочную горловину мясорубки и зафиксируйте лоток ровно, как показано на рис. 10. Используйте толкатель для того, чтобы медленно проталкивать мясо в загрузочную горловину мясорубки.

4. 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 необходимо приложить насадку для сосисок/колбасок, как показано на рис. 11.

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

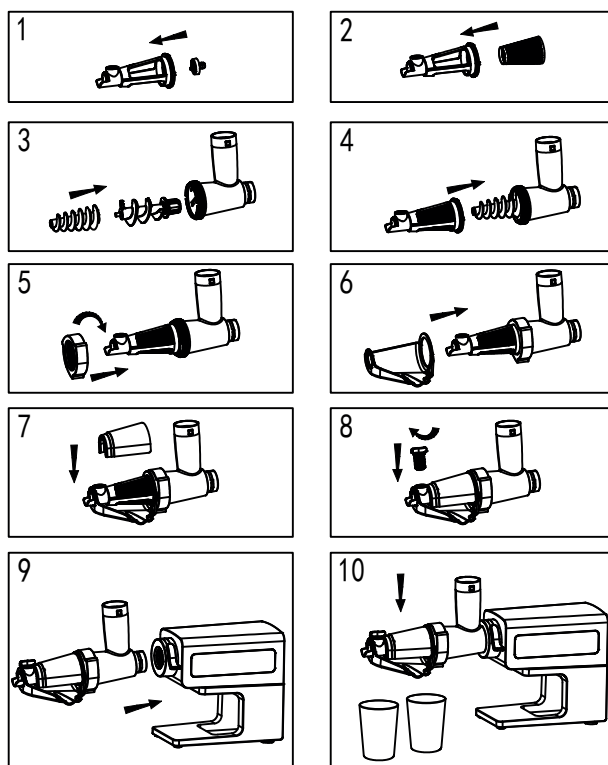
3. Поместите лоток загрузочного блока на загрузочную горловину мясорубки и зафиксируйте лоток ровно, как показано на рис. 12. Используйте толкатель для того, чтобы медленно проталкивать мясо в загрузочную горловину мясорубки.

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

⚠ ПРИМЕЧАНИЕ

Замочите оболочку в теплой воде на 10 мин. или до тех пор, пока она не станет достаточно мягкой, после чего наденьте ее на насадку для сосисок/колбасок, при этом придерживая одной рукой оболочку. Во время работы мясорубка одновременно измельчает мясо и выдавливает его в оболочку. Разделяйте колбаски по длине в соответствии с личными предпочтениями.

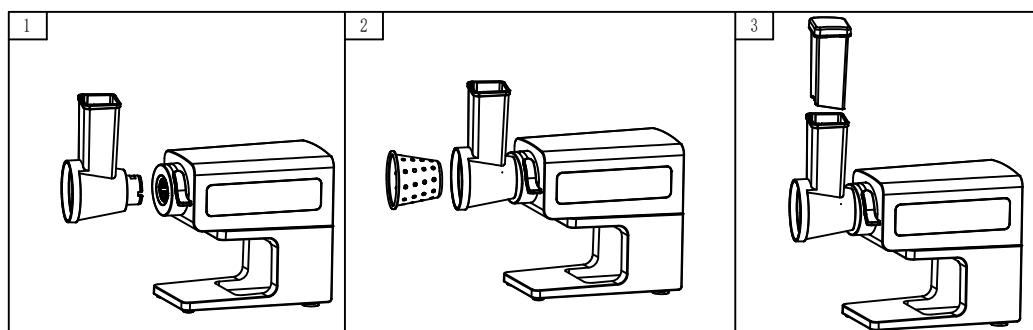
УСТАНОВКА НАСАДКИ-СОКОВЫЖИМАЛКИ



1. Поместите пластиковое стопорное кольцо для шнека соковыжималки во втулку (рис. 1).
2. Поместите сетку соковыжималки во втулку до пластикового стопорного кольца (рис. 2).
3. Соедините шнек соковыжималки и шнек мясорубки. Установите шнек, таким образом, чтобы он совпал с выходным валом главного двигателя (рис. 3).
4. Установите втулку соковыжималки на шнек (рис. 4).
5. Придерживая втулку соковыжималки, наверните прижимную гайку на резьбу загрузочного блока, как показано. Не затягивайте гайку слишком сильно. (рис.5).
6. Установите пластиковый лоток для сока на втулку соковыжималки и установите его в подходящее положение (рис.6).
7. Наденьте пластиковую крышку на втулку соковыжималки (рис. 7).
8. Вставьте пластиковый винт в отверстие втулки, затем поверните его по часовой стрелке до упора (рис.8).
9. Окончательная сборка мясорубки производится в соответствии с действиями, описанными в разделе «Сборка» настоящей инструкции.
10. Все 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 кнопку фиксатора загрузочного блока.

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

3. Используйте толкатель для насадки-овощерезки, чтобы аккуратно вдавить овощи в загрузочную горловину овощерезки, 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 подачи необходимо использовать только толкатель.

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

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

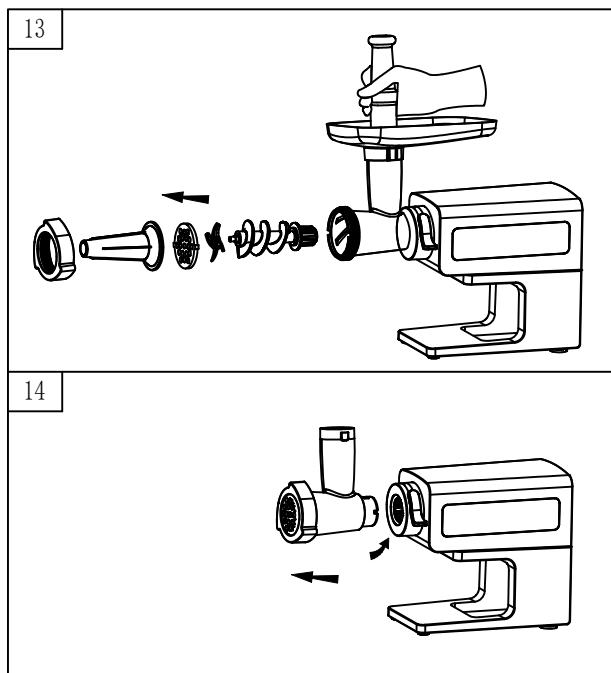
2. Сняв лоток загрузочного блока, как показано на рис. 14, поднимите кнопку фиксатора загрузочного блока одной рукой, а другой рукой потяните мясорубку в направлении, показанном на рисунке, после чего загрузочный блок можно будет легко вытащить.

3. Корпус мясорубки нельзя погружать в воду или промывать под краном, протрите его влажной тканью и бумажным полотенцем. Очистите прибор и отложите для дальнейшего использования.

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

5. После ополаскивания аксессуаров лучше всего протирать их поверхность сухой мягкой тканью, чтобы они были чистыми и сухими, а также не подвергались воздействию окисления и выцветания.

6. Чтобы сохранить остроту лезвия ножа, рекомендуется протереть лезвие после очистки и нанести на него небольшого количества растительного масла.



ПРОВЕРКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код	Значение	Способ устранения
E1	Обрыв цепи контроля температуры	Обратитесь в сервисную службу.
E2	Короткое замыкание цепи контроля температуры	Обратитесь в сервисную службу.
E3	Перегрев	Отключите мясорубку на 60 мин. для снижения температуры и включите снова. Если не помогло, 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 в авторизованный сервисный центр. Не заменяйте термостат самостоятельно, чтобы избежать опасности поражения электрическим током или поломки прибора.

ВНИМАНИЕ

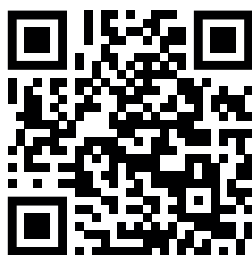
Во избежание опасной ситуации этот прибор ни в коем случае нельзя подключать к внешнему таймеру для управления.

УТИЛИЗАЦИЯ

Этот продукт нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Этот продукт следует использовать в авторизованном месте при 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

Производитель: Libhof Electronics LTD., Slovakia

Импортёр: ООО "Автомаркет-регионы"

Срок службы: 5 лет

libhof.ru

Телефон горячей линии: 8 800 550-23-18

EAC