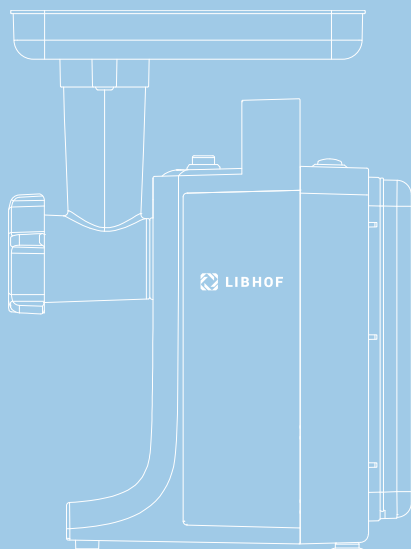




РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЯСОРУБКА



Модель:
MGS-3000

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 ознакомьтесь с настоящим руководством и требованиями по технике безопасности, разработанными для обеспечения вашей безопасности и защиты окружающей среды. Используйте изделие в соответствии с данными рекомендациями и соблюдайте общие правила разумной эксплуатации. Сохраните руководство для дальнейшего использования или передачи новому владельцу.

Производитель не несёт ответственности за повреждения и неисправности, возникшие в результате несоблюдения требований данного руководства. Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления вносить изменения в конструкцию, комплектность, а также в отдельные узлы и детали изделия. Такие изменения направлены на улучшение характеристик и качества продукции, могут не отражаться в настоящем руководстве и не являются недостатком товара.

Внешний вид изделия и его элементов может отличаться от изображений, представленных в руководстве.

Список используемых сокращений и обозначений:



ПРИМЕЧАНИЕ

Совет, рекомендация, подсказка или информация.



ВАЖНО

Важная информация, предостережение.

СОДЕРЖАНИЕ

Комплект поставки	4
Технические характеристики	4
Назначение	4
Меры безопасности	5
Основные элементы	6
Правила эксплуатации	7
Чистка и обслуживание	11
Утилизация	13
Сервисные центры	13

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Мясорубка	1 шт.
Загрузочный блок	1 шт.
Прижимная гайка	1 шт.
Шнек	1 шт.
Нож	1 шт.
Решетка с отверстиями 3 мм	1 шт.
Решетка с отверстиями 5 мм	1 шт.
Решетка с отверстиями 7 мм	1 шт.
Насадка для кеббе	1 шт.
Насадка для сосисок/колбасок	1 шт.
Лоток загрузочного блока	1 шт.
Толкатель для загрузочного блока	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MGS-3000
Производительность, кг/мин	2,5
Номинальная мощность, Вт	600
Напряжение, В	220-240
Частота, Гц	50-60
Класс защиты от поражения электрическим током	II
Габариты, мм	159x332x247

НАЗНАЧЕНИЕ

Электрическая мясорубка оснащена надёжным двигателем и предназначена для измельчения продуктов, приготовления различных видов фарша, а также переработки овощей и фруктов в домашних условиях.

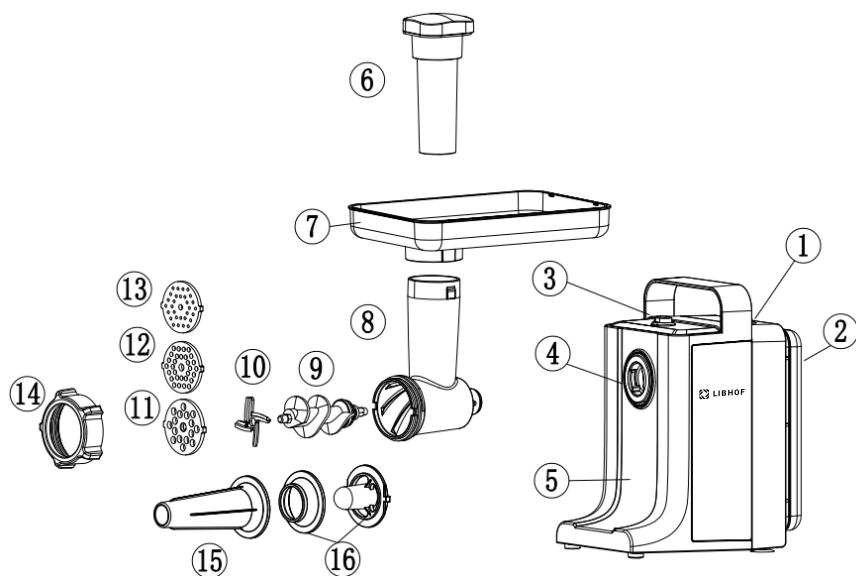
Насадки, входящие в комплект, позволяют готовить колбаски, сосиски и кеббе, а также пюре из ягод, мягких фруктов и овощей.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с приведенной ниже информацией перед установкой или использованием электрической мясорубки. Сохраните эту инструкцию для дальнейшего использования.

- Прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами без опыта и знаний, включая детей.
- 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 кабель, вилка или другие детали повреждены.
- Если сетевой кабель 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.
- Во время работы прибора запрещается проталкивать продукты в загрузочную горловину пальцами, столовыми приборами или другими посторонними предметами. Для подачи продуктов используйте только толкатель, входящий в комплект.
- 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 20x20x60 мм. Не используйте прибор более 5 минут подряд. Перед повторным использованием дайте прибору остыть в течение 10 минут.
- Если шнек заклинило, переведите главный переключатель в положение реверса (R). После удаления застрявших продуктов с помощью функции реверса отпустите кнопку реверса. Затем мясорубку можно продолжить использовать в обычном режиме.
- Данное устройство подходит только для бытового домашнего использования.

ОСНОВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ



1. Переключатель Вкл/Выкл/Реверс	9. Шнек
2. Отсек для хранения	10. Нож
3. Кнопка фиксации загрузочного блока	11. Решётка с отверстиями 7 мм
4. Соединительный узел	12. Решётка с отверстиями 5 мм
5. Корпус с моторным блоком	13. Решётка с отверстиями 3 мм
6. Толкатель для загрузочного блока	14. Прижимная гайка
7. Лоток загрузочного блока	15. Насадка для сосисок/колбасок
8. Загрузочный блок	16. Насадки для кеббе

СБОРКА

1. Нажмите кнопку фиксации загрузочного блока, вставьте загрузочный блок в соединительный узел (см. рис. 1).

2. Поверните блок против часовой стрелки до упора, загрузочная горловина должна быть направлена вверх (см. рис. 2).

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

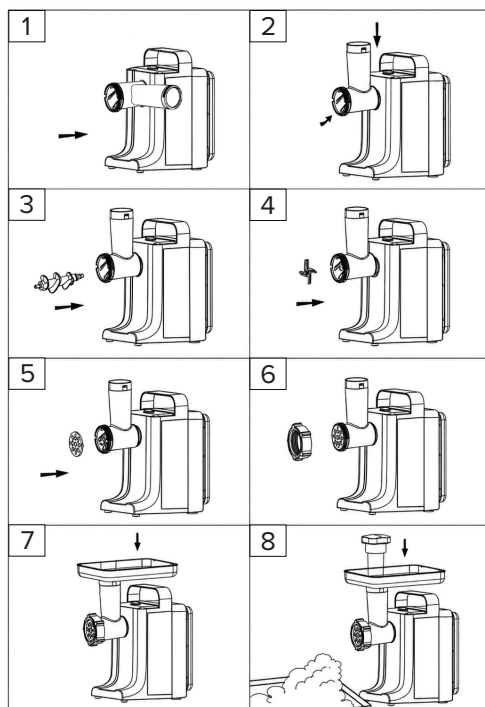
4. Установите нож режущей кромкой наружу, как показано на рис. 4. Обратите внимание: если направление установки неправильное, мясорубка не сможет измельчать мясо.

5. Выберите нужную решётку и плотно установите её в пазы шнека и загрузочного блока мясорубки, как показано на рис. 5.

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

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

8. Используйте толкатель для продуктов, чтобы протолкнуть мясо в мясорубку, как показано на рис. 8.



ИЗГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

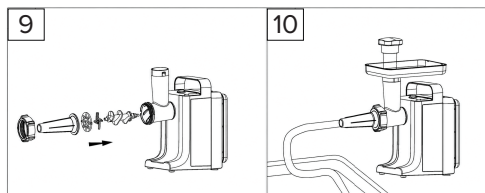
1. Выполните действия, описанные в разделе «Сборка» настоящей инструкции.
2. Перед включением прибора убедитесь, что мясорубка установлена на ровной и устойчивой поверхности. Проверьте правильность сборки рабочего блока: режущая кромка ножа должна быть направлена в сторону решётки, а нож и решётка — установлены ровно, без смещения. Убедитесь, что прижимная гайка установлена правильно и затянута вручную без чрезмерного усилия, а загрузочный лоток находится на месте.
3. Поместите приёмную посуду непосредственно под решёткой мясорубки для сбора измельчённых продуктов.
4. После завершения сборки мясорубка готова к работе.
5. Перед измельчением нарежьте мясо полосками длиной не более 6 см и толщиной не более 2 см. Удалите кости, крупные хрящи и сухожилия. Не используйте замороженное мясо.
6. Включите мясорубку и постепенно подавайте мясо в загрузочную горловину. Для проталкивания продуктов используйте только толкатель, входящий в комплект.
7. Для получения фарша крупного, среднего или мелкого помола установите решётку с отверстиями соответствующего диаметра.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ СОСИСОК/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. 9.
2. Верните прижимную гайку на резьбу загрузочного блока поверх насадки для сосисок/колбасок, см. рис. 10. 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 сосисок и колбасок.

⚠ ПРИМЕЧАНИЕ

Замочите оболочку в теплой воде на 10 минут 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.

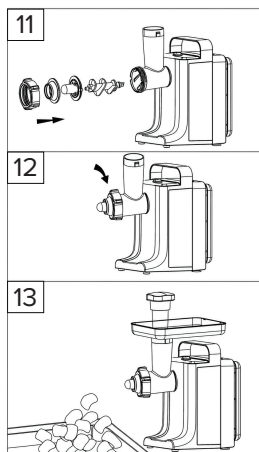


ИЗГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

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. 11.

2. Наверните прижимную гайку на резьбу загрузочного блока поверх насадки для кеббе, как показано на рис. 12. Не затягивайте гайку слишком сильно.

3. Поместите лоток загрузочного блока на загрузочную горловину мясорубки и зафиксируйте лоток ровно, как показано на рис. 13. Используйте толкатель для того, чтобы медленно проталкивать мясо в загрузочную горловину мясорубки.



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ОБЗОР ФУНКЦИОНАЛЬНОСТИ

1. Убедитесь, что мясорубка устойчиво установлена на ровной поверхности. Проверьте, что режущая сторона ножа направлена наружу, в сторону решётки. Решётка должна быть установлена ровно, без смещения и люфта. Прижимную гайку затяните вручную без чрезмерного усилия. Установите загрузочный лоток и проверьте правильность фиксации загрузочного блока. Подготовьте толкатель к использованию.

2. Поместите приёмную посуду непосредственно под решёткой мясорубки для сбора измельчённых продуктов.

3. Когда все готово, можно начинать измельчение мяса. Нарезьте мясо полосками длиной не более 6 см и толщиной не более 2 см. Удалите кости, крупные хрящи и сухожилия. Не используйте замороженное мясо.

4. Подключите сетевой кабель к розетке и переведите переключатель в положение «ВКЛ» (I), чтобы мясорубка перешла в рабочий режим. Шнек начнет вращаться.

5. Используйте толкатель для того, чтобы медленно проталкивать мясо в загрузочную горловину мясорубки. Для получения фарша крупного, среднего или мелкого помола установите решётку с отверстиями соответствующего диаметра.

6. Чтобы остановить работу мясорубки, переведите переключатель в положение «ВЫКЛ» (O).

7. Если вам необходимо использовать функцию реверса (обратный ход шнека), сначала переведите переключатель в положение «ВЫКЛ.» (O) и дождитесь полной остановки шнека. Затем переведите переключатель в положение «РЕВЕРС» (R).

8. После завершения работы переведите переключатель обратно в положение «ВЫКЛ» (O) и отсоедините сетевой кабель.

ВАЖНО

Не используйте прибор более 5 минут подряд. Перед повторным использованием дайте прибору остыть в течение 10 минут.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. После использования обязательно дождитесь полной остановки мясорубки, прежде чем снимать аксессуары. Перед очисткой отключите прибор. Как показано на рис. 1, 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).

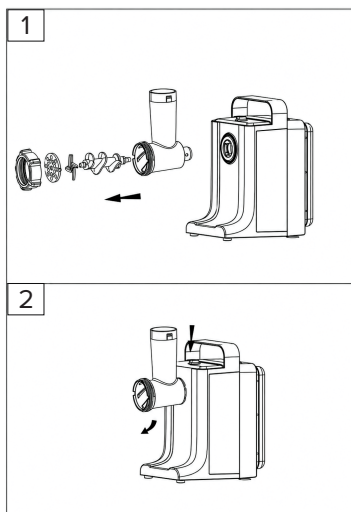
2. Нажмите кнопку фиксации загрузочного блока одной рукой, а другой рукой поверните загрузочный блок по часовой стрелке и снимите его, как показано на рис. 2.

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. Не мойте детали в посудомоечной машине!

5. После ополаскивания съёмных деталей мясорубки 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 небольшое количество растительного масла.

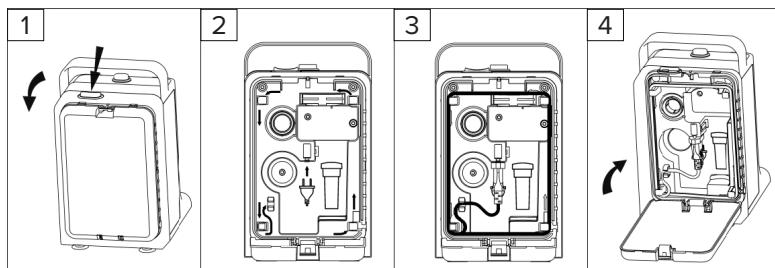


ХРАНЕНИЕ СЕТЕВОГО КАБЕЛЯ

1. Нажмите на защелку отсека для хранения, чтобы открыть его, как показано на рисунке 1.

2. Следуя меткам намотки кабеля в органайзере для хранения, уложите сетевой кабель, а затем вставьте вилку в соответствующее положение, как показано на рисунках 2 и 3.

3. После того, как сетевой кабель будет правильно уложен, закройте отсек для хранения, как показано на рисунке 4.

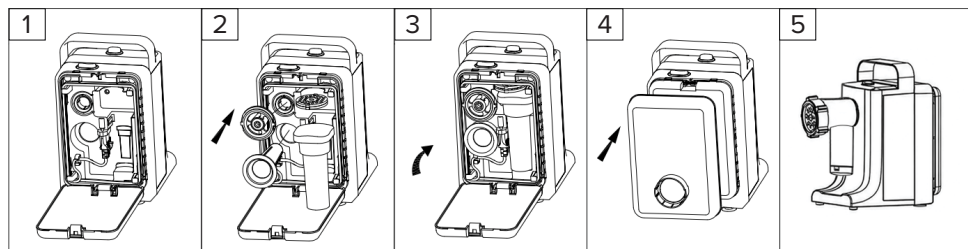


ВАЖНО

Сначала сложите сетевой кабель, а затем вставьте аксессуары!

ХРАНЕНИЕ АКСЕССУАРОВ

1. После того, как сетевой кабель будет правильно убран, откройте отсек для хранения, как показано на рис. 1.
2. Поместите насадки для сосисок/колбасок, кеббе, толкатель для загрузочного блока и две решетки с отверстиями в органайзер для хранения, как показано на рис. 2 и 3.
3. После того, как все принадлежности будут убраны, закройте отсек для хранения, как показано на рис. 3.
4. После поместите лоток загрузочного блока на отсек для хранения, как показано на рисунке 4.
5. Шнек, нож и еще одна решетка хранятся в загрузочном блоке. Нажмите кнопку фиксации загрузочного блока, вставьте загрузочный блок в соединительный узел, при вставке горловина загрузочного блока должна находиться слева. Поверните блок до упора против часовой стрелки, загрузочная горловина должна быть направлена вниз (см. рис. 5).



ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Мясорубка оснащена автоматической системой защиты от перегрева. Эта система автоматически отключит питание двигателя в случае перегрева.

Если ваше устройство внезапно перестало работать:

1. Отсоедините сетевой кабель.
2. Переключите переключатель в положение «ВЫКЛ» (O).
3. Дайте оборудованию остыть в течение 60 минут.
4. Подключите сетевой кабель обратно.
5. Переключите переключатель в положение «ВКЛ» (I), чтобы возобновить работу. Если автоматическая система защиты от перегрева вашего устройства срабатывает слишком часто, обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены. Не пытайтесь самостоятельно разбирать или ремонтировать прибор — это может привести к травме или повреждению мясорубки.

ВАЖНО

Во избежание опасных ситуаций данное устройство ни в коем случае нельзя подключать к внешнему таймеру для управления.

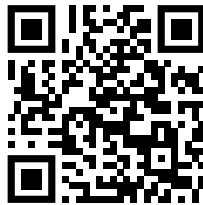
УТИЛИЗАЦИЯ



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/

