

# Liberton

WWW.LIBERTON.UA

КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

М`ЯСОРУБКА

СОКОВИТИСКАЧ  
ДЛЯ ТОМАТІВ  
ТА ЯГІД  
В КОМПЛЕКТІ



**LMG-16T**

**ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ**  
ВИРОБНИК ЗАЛИШАЄ ЗА СОБОЮ ПРАВО ВНОСИТИ ЗМІНИ  
В ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ І ДИЗАЙН ВИРОБІВ

RU

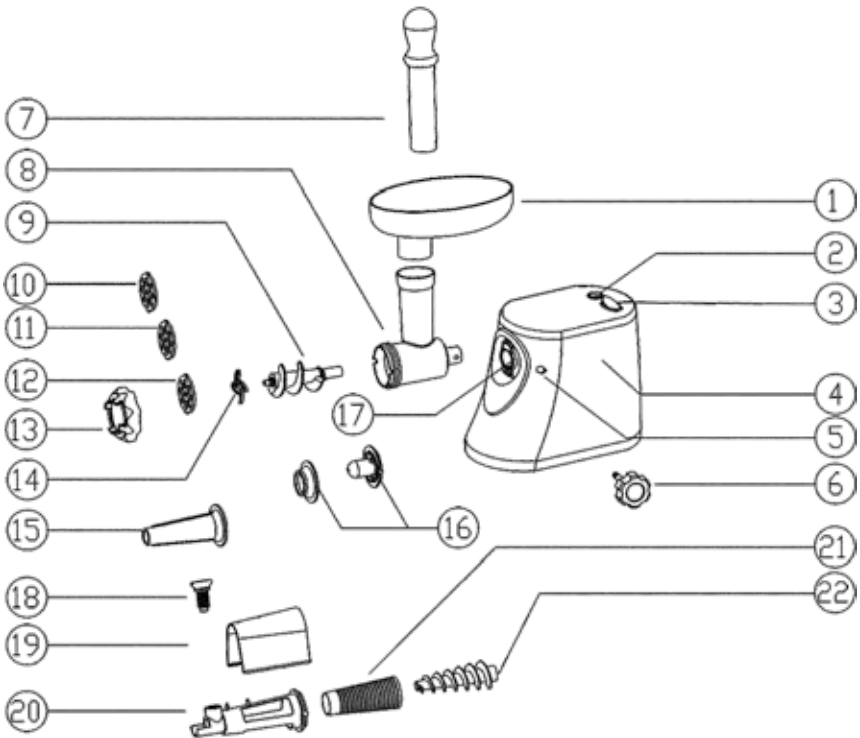
## Мясорубка

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки “Liberton”. Уверены, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.

Пожалуйста, внимательно прочитайте данную Инструкцию по Эксплуатации и сохраните ее на будущее.

## ОПИСАНИЕ



1. Лоток для пищевых продуктов
2. Переключатель вкл./  
реверсивного вращения
3. Переключатель вкл./выкл./  
реверсивного вращения
4. Корпус мотора
5. Отверстие стопорной головки
6. Стопорная кнопка
7. Толкатель
8. Горловина мясорубки
9. Шнек
10. Дисковый нож (мелкозернистый)
11. Дисковый нож (среднезернистый)
12. Дисковый нож (крупнозернистый)
13. Накатная гайка
14. Режущий нож
15. Насадка для сосисок
16. Насадка для кеббе
17. Отверстие горловины мясорубки
18. Сердечник
19. Шнек
20. Держатель насадки для  
томатов
21. Фильтр
22. Насадка для томатов

### ***МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ***

- ◆ Только для бытового использования, не предназначена для использования в промышленных целях.
- ◆ Отключайте мясорубку от розетки, когда собираете или разбираете устройство.
- ◆ Будьте особенно внимательны, когда рядом с работающим устройством находятся дети.
- ◆ При перемещении мясорубки держите ее за корпус двумя

руками. Не держите устройство за лоток для пищевых продуктов или горловину мясорубки.

- ◆ Используя насадку для кеббе, не устанавливайте режущий и дисковый ножи.
- ◆ Не проталкивайте продукты руками. Всегда используйте толкатель.
- ◆ Не перемалывайте такие твердые продукты, как кости, орехи и т.д.
- ◆ Не измельчайте имбирь и прочие продукты с твердыми волокнами.
- ◆ Не эксплуатируйте мясорубку более 10 минут подряд. Подождите, пока мотор охладиться в течение 10 минут.
- ◆ Запрещено включать функцию реверсивного вращения во время работы мясорубки (например, переводить переключатель из положения “ON” в положение “R” или наоборот), подождите одну минуту, пока мясорубка полностью не остановится. В противном случае может возникнуть сильный шум, вибрация или электрический разряд. Это легко может повредить устройство и вызвать испуг у пользователя.
- ◆ После эксплуатации в горловине мясорубке остается некоторое количество пищи. Это нормальное явление. В конце процесса можно заметить черную металлическую пыль, прилипшую к остаткам пищи. Пожалуйста, соберите это и выбросите, не ешьте.
- ◆ Во избежание забивания мясорубки, не оказывайте на нее слишком большого давления.
- ◆ Если сработал автоматический выключатель, не включайте устройство.

- ◆ Никогда не пытайтесь менять детали и ремонтировать устройство самостоятельно.

### ***ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ***

- ◆ Проверьте, чтобы напряжение, указанное на заводской табличке, соответствовало сетевому напряжению Вашего помещения.
- ◆ Помойте все детали (за исключением корпуса) в теплой мыльной воде.
- ◆ Перед подключением к сети убедитесь в том, что переключатель вкл./выкл./реверсивного вращения находится в положении "OFF" («выкл.»)

### ***ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ***

#### **СБОРКА**

- ◆ Удерживая горловину мясорубки, вставьте ее в отверстие горловины одной рукой. Зафиксируйте горловину с помощью кнопки фиксации горловины. Для надежной фиксации затяните ее по часовой стрелке (рис. 2).

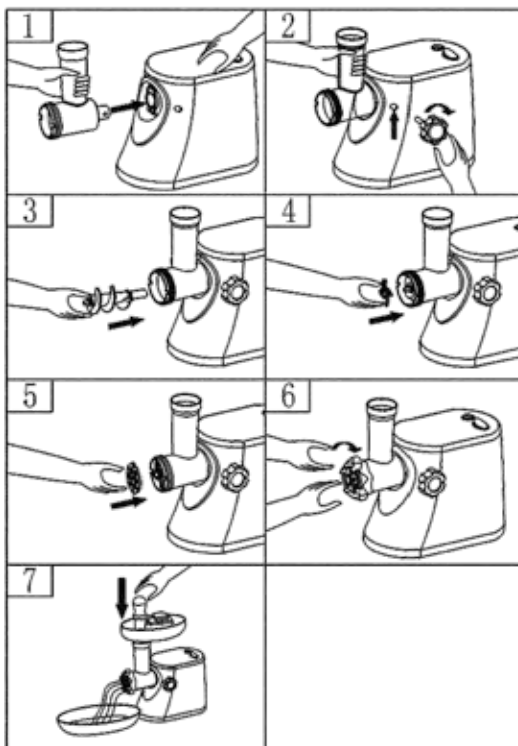
◆ Вставьте шнек в горловину мясорубки вперед длинным концом и немного поверните его, пока он не станет в корпус мотора (рис.3).

◆ Наденьте режущий нож на шнек таким образом, чтобы лезвие ножа было повернуто лицевой стороной, как показано на рисунке 4. Если режущий нож установлен неправильно, мясорубка не будет работать.

◆ Затем наденьте на ось подходящий дисковый нож. Проверьте, чтобы углубления дискового ножа совпадали с пазами горловины мясорубки (рис.5).

◆ Удерживая или прижимая дисковый нож по центру одной рукой, другой рукой закрутите накатную гайку (рис. 6). Не затягивайте сильно накатную гайку.

◆ Установите лоток для пищевых продуктов на горловине мясорубки и



зафиксируйте его неподвижно.

◆ Поставьте мясорубку на твердую поверхность.

◆ Необходим свободный доступ воздуха к нижней и боковой части корпуса мотора мясорубки.

### **ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА**

◆ Нарезьте мясо кусочками (рекомендуется удалить жилы, кости и жир, размером приблизительно 20 мм x 20 мм x 60 мм), чтобы кусочки легко проходили через горловину.

◆ Подключите устройство к сети и переведите переключатель "R/ON" в положение "ON" («вкл.»), затем переведите переключатель "ON/OFF/Reverse" в положение "ON".

◆ Положите продукты в лоток для пищевых продуктов. Используйте только толкатель (рис. 7).

◆ После использования устройства, выключите его и выньте штепсельную вилку из розетки.

### **ФУНКЦИЯ РЕВЕРСИВНОГО ВРАЩЕНИЯ**

◆ В случае, если мясорубка забилась, выключите устройство, переведя переключатель "R / ON" в положение "R" («реверсивное вращение») и переключатель "ON/OFF/Reverse" в положение "R".

◆ Шнек будет вращаться в противоположном направлении и горловина очистится.

- ◆ Если это не помогло, выключите мясорубку, отключите ее от сети и почистите.

## ***ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ***

### **РЕЦЕПТ**

Фарш

Баранина	100г
Оливковое масло	1 1/ст. ложки
Лук (мелко порезанный)	1 1/ст. ложки
Специи	по вкусу
Соль	по вкусу
Мука	1 1/ст. ложки

- ◆ Пропустите баранину через мясорубку 1-2 раза.
- ◆ Поджарьте лук до золотистой корочки и добавьте баранину, а также специи, соль и муку.

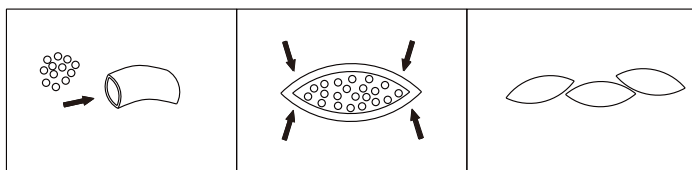
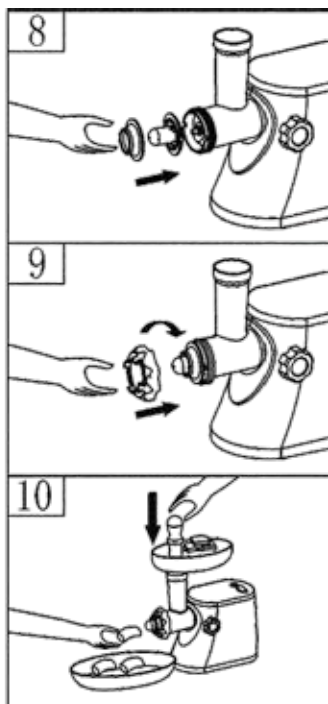
### **НАЧИНКА КЕББЕ**

Нежирное мясо	450г
Мука	150-200г
Специи	по вкусу
Мускатный орех (мелко нарезанный)	1
Молотый красный перец	по вкусу
Перец	по вкусу

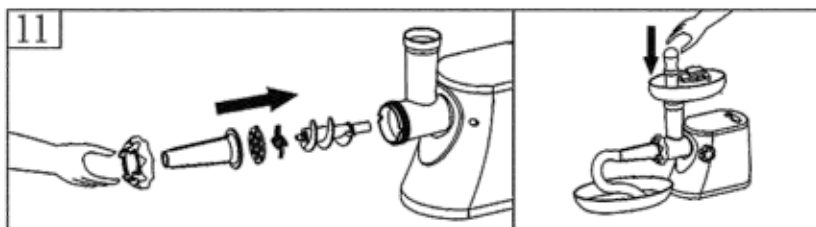
- ◆ Пропустите мясо через мясорубку три раза и перемешайте все ингредиенты в миске. При большем количестве мяса и меньшем добавлении муки начинка кеббе имеет лучшую консистенцию и вкус



- ◆ Три раза пропустите смесь через мясорубку.
- ◆ Разберите мясорубку, выполнив в обратном порядке шаги 5-3, снимая по очереди дисковый и режущий ножи.
- ◆ Установите насадки для кеббе на вал шнека мясорубки, и проверьте, чтобы они совпали с пазами (рис. 8).
- ◆ Завинтите накатную гайку. Не затягивайте ее сильно (рис. 9).
- ◆ Приготовьте начинку кеббе цилиндрической формы (рис. 10).
- ◆ Сформируйте кеббе как показано на рисунке ниже и зажарьте во фритюре.

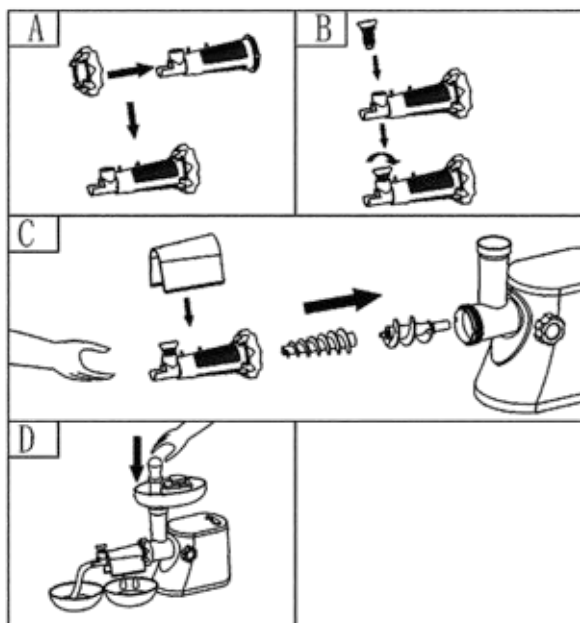


## ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОСИСОК



- ◆ Перед началом приготовления сосисок соберите мясорубку согласно этой схеме (рис. 11).

## НАСАДКА ДЛЯ ТОМАТОВ



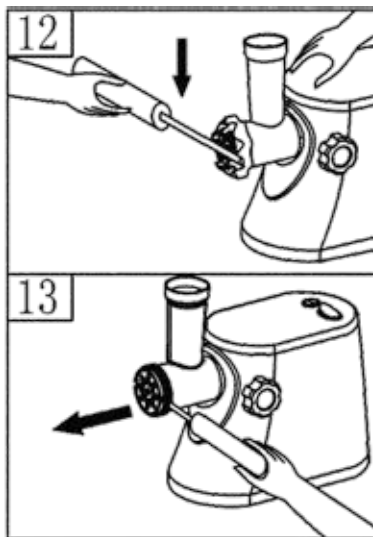
- ◆ Вставьте сердечник в держатель насадки для томатов (рис. А).
- ◆ Завинтите накатную гайку, продев ее через держатель насадки для томатов (рис. В).
- ◆ Установите все остальные насадки, как показано на рис. С.

- ◆ Подставьте миски под насадку для помидоров (рис. D), чтобы туда стекал сок и жмых. Нарежьте помидоры кусочками такого же размера, как кусочки мяса. Затем слегка отожмите их, это ускорит процесс переработки.
- ◆ Шнек насадки может выдавливать как сок с мякотью, так и чистый сок.
- ◆ Разберите и почистите насадку для помидоров после окончания выдавливания сока.

## *ОЧИСТКА И УХОД*

### РАЗБОРКА

- ◆ Убедитесь, что мотор мясорубки полностью остановился.
- ◆ Выньте штепсельную вилку из розетки.
- ◆ Разберите мясорубку, выполнив шаги, описанные на картинках 1-6, в обратном порядке.
- ◆ Если не удастся легко снять накатную гайку, пожалуйста, используйте для этого специальный инструмент (рис. 12).
- ◆ Если дисковый нож нелегко вынуть руками, вставьте отвертку между дисковым ножом и головкой мясорубки, и снимите его, как показано на рис. 13.



## Безопасное для окружающей среды удаление



### **Вы можете помочь в охране окружающей среды!**

Будьте любезны, соблюдайте местные правила: передавайте неработающее электрическое оборудование в соответствующий центр удаления отходов.

**Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики и дизайн изделий.**

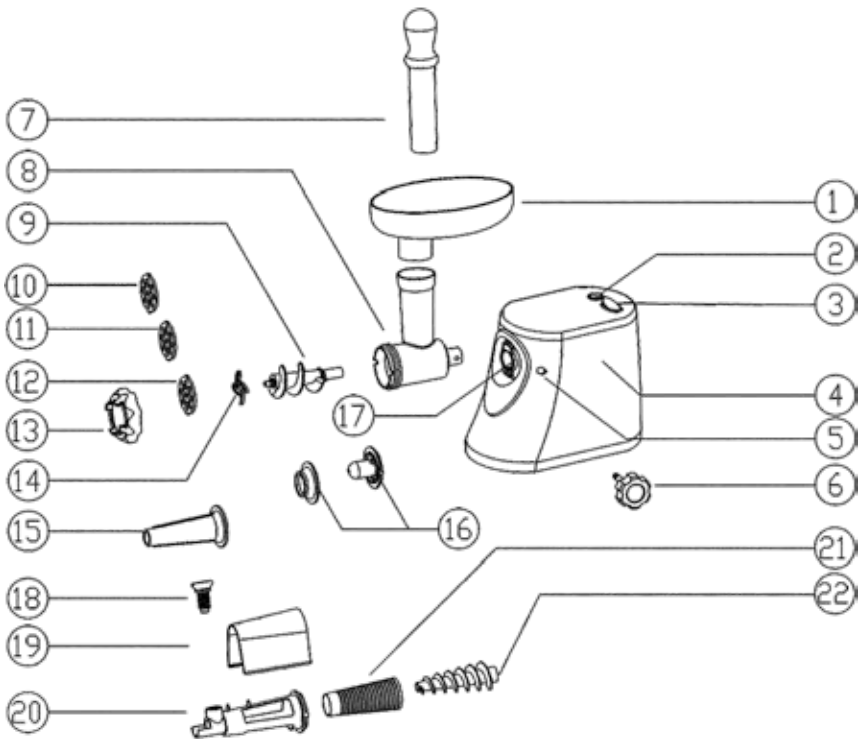
## UA М'ясорубка

Шановний покупець!

Вітаємо Вас із придбанням виробу торгівельної марки "Liberton". Впевнені, що наші вироби будуть вірними та надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві.

Будь ласка, уважно прочитайте дану Інструкцію з Експлуатації та збережіть її на майбутнє.

### ОПИС



1. Лоток для харчових продуктів
2. Перемикач вмик./  
реверсивного обертання
3. Перемикач вмик./вимик./  
реверсивного обертання
4. Корпус мотора
5. Блокування ручки отвір
6. Блокування ручки
7. Штовхач
8. Горловина м'ясорубки
9. Шнек
10. Дисковий ніж (дрібнозернистий)
11. Дисковий ніж (середньозернистий)
12. Дисковий ніж (крупнозернистий)
13. Накатна гайка
14. Ріжучий ніж
15. Насадка для сосисок
16. Насадка для кеббе
17. Отвір горловини м'ясорубки
18. Сердечник
19. Шнек
20. Тримач насадки для  
томатів
21. Фільтр
22. Насадка для томатів

### ***ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ***

- ◆ Тільки для побутового використання, не призначена для використання в промислових цілях.
- ◆ Відключайте м'ясорубку від розетки, коли збираєте або розбираєте пристрій.

- ◆ Будьте особливо уважні, коли поруч із працюючим пристроєм знаходяться діти.
- ◆ При переміщенні м'ясорубки тримайте її за корпус двома руками. Не тримайте пристрій за лоток для харчових продуктів або горловину м'ясорубки.
- ◆ Використовуючи насадку для кеббе, не встановлюйте ріжучий і дисковий ножі.
- ◆ Не проштовхуйте продукти руками. Завжди використовуйте штовхач.
- ◆ Не перемелюйте такі тверді продукти, як кістки, горіхи і т.д.
- ◆ Не подрібнюйте імбир та інші продукти з твердими волокнами.
- ◆ Не експлуатуйте м'ясорубку більше 10 хвилин підряд. Почекайте, доки мотор охолоне протягом 10 хвилин.
- ◆ Заборонено включати функцію реверсивного обертання під час роботи м'ясорубки (наприклад, переводити перемикач із положення “ON” у положення “R” або навпаки), почекайте одну хвилину, доки м'ясорубка повністю не зупиниться. Інакше може виникнути сильний шум, вібрація або електричний розряд. Це легко може пошкодити пристрій і викликати переляк у користувача.
- ◆ Після експлуатації в горловині м'ясорубці залишається деяка кількість їжі. Це нормальне явище. Наприкінці процесу можна помітити чорний металевий пил, що прилип до залишків їжі. Будь ласка, зберіть це та викиньте, не їжте.
- ◆ Щоб уникнути забивання м'ясорубки, не чиніть занадто великого тиску щодо пристрою.
- ◆ Якщо спрацював автоматичний вимикач, не вмикайте пристрій.
- ◆ Ніколи не намагайтеся міняти деталі та ремонтувати пристрій

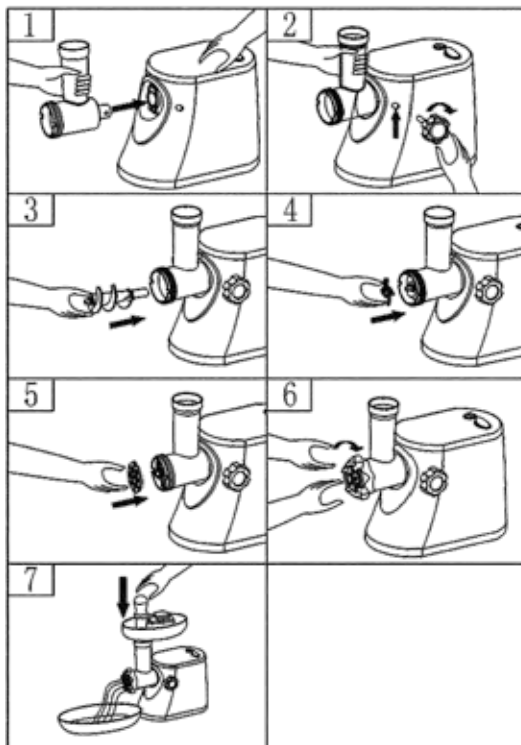
◆ Вставте шнек у горловину м'ясорубки вперед довгим кінцем і трохи поверніть його, доки він не стане в корпус мотора (мал. 3).

◆ Встановіть ріжучий ніж на шнек таким чином, щоб лезо ножа було повернено лицьовою стороною, як показано на малюнку 4. Якщо ріжучий ніж встановлений неправильно, м'ясорубка не буде працювати.

◆ Потім встановіть на вісь підходящий дисковий ніж. Перевірте, щоб поглиблення дискового ножа збігалися з пазами горловини м'ясорубки (мал. 5).

◆ Утримуючи або притискаючи дисковий ніж по центру однією рукою, іншою рукою закрутіть накатну гайку (мал. 6). Не затягуйте сильно накатну гайку.

◆ Встановіть лоток для харчових продуктів на горловині м'ясорубки та зафіксуйте його





самостійно.

### ***ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ***

- ◆ Перевірте, щоб напруга, зазначена на заводській табличці, відповідає сітковій напрузі Вашого приміщення.
- ◆ Помийте всі деталі (за винятком корпусу) у теплій мильній воді.
- ◆ Перед підключенням до мережі переконайтеся в тому, що перемикач вмик./вимик./реверсивного обертання знаходиться у положенні "OFF" («вимк.»)

### ***ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ***

#### **ЗБИРАННЯ**

◆ Утримуючи горловину м'ясорубки, вставтеїї в отвір горловини однією рукою. Зафіксуйте горловину за допомогою кнопки фіксації горловини. Для надійної фіксації затягніть її за годинниковою стрілкою (мал. 2).

нерухомо.

- ◆ Поставте м'ясорубку на тверду поверхню.
- ◆ Необхідний вільний доступ повітря до нижньої та бічної частини корпусу мотора м'ясорубки.

### **ПОЛРІБНЕННЯМ'ЯСА**

- ◆ Наріжте м'ясо шматочками (рекомендується видалити жили, кістки та жир; розміром приблизно 20 мм x 20 мм x 60 мм), щоб шматочки легко проходили через горловину.
- ◆ Підключіть пристрій до мережі та переведіть перемикач "R/ON" у положення "ON" («вмик.»), потім переведіть перемикач "ON/OFF/Reverse" у положення "ON".
- ◆ Покладіть продукти в лоток для харчових продуктів. Використовуйте тільки штовхач (мал. 7).
- ◆ Після використання пристрою, вимкніть його та вийміть штепсельну вилку з розетки.

### **ФУНКЦІЯ РЕВЕРСИВНОГО ОБЕРТАННЯ**

- ◆ У випадку, якщо м'ясорубка забилася, вимкніть пристрій, перевівши перемикач "R/ON" у положення "R" («реверсивне обертання») і перемикач "ON/OFF/Reverse" у положення "R".
- ◆ Шнек буде обертатися в протилежному напрямку й горловина очиститься.
- ◆ Якщо це не допомогло, вимкніть м'ясорубку, відключіть її від мережі та почистіть.

## ***ПРИГОТУВАННЯ КЕББЕ***

### **РЕЦЕПТ**

#### **Фарш**

Баранина	100г
Оливкова олія	1 1/ст. ложки
Цибуля (дрібно нарізана)	1 1/ст. ложки
Спеції	за смаком
Сіль	за смаком
Борошно	1 1/ст. ложки

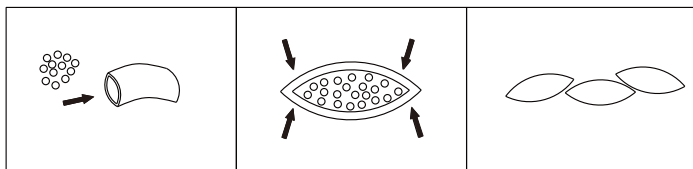
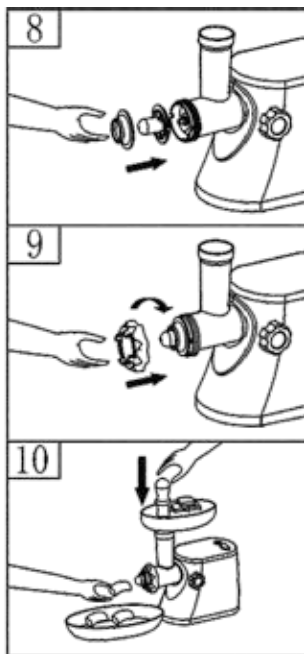
- ◆ Пропустіть баранину через м'ясорубку 1-2 рази.
- ◆ Підсмажте цибулю до золотавої скоринки та додайте баранину, а також спеції, сіль і борошно.

#### **НАЧИНКА КЕББЕ**

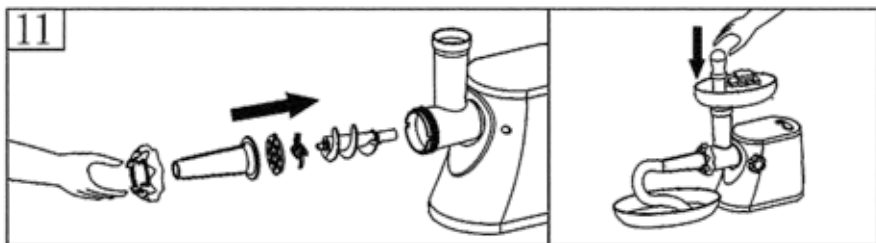
Нежирне м'ясо	450г
Борошно	150-200г
Спеції	за смаком
Мускатний горіх (дрібно нарізаний)	1
Мелений червоний перець	за смаком
Перець	за смаком

- ◆ Пропустіть м'ясо через м'ясорубку три рази та перемішайте всі інгредієнти у мисці. При більшій кількості м'яса та меншому додаванні борошна начинка кеббе має кращу консистенцію та смак.
- ◆ Три рази пропустіть суміш через м'ясорубку.

- ◆ Розберіть м'ясорубку, виконавши у зворотному порядку кроки 5-3, знімаючи по черзі дисковий і ріжучий ножі.
- ◆ Встановіть насадки для кеббе на вал шнека м'ясорубки, і перевірте, щоб вони збіглися з пазами (мал. 8).
- ◆ Загвинтіть накатну гайку. Не затягуйте її сильно (мал. 9).
- ◆ Приготуйте начинку кеббе циліндричної форми (мал. 10).
- ◆ Сформуйте кеббе, як показано на малюнку нижче та зажарте у фритюрі.

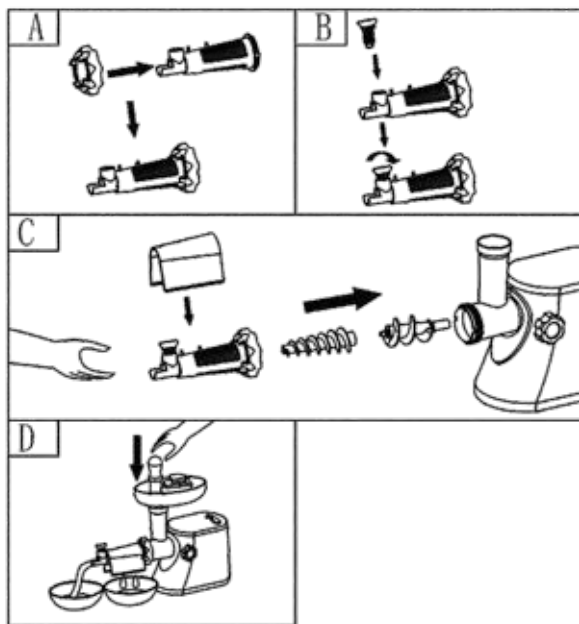


## ПРИГОТУВАННЯ СОСИСОК



- ◆ Перед початком приготування сосисок зберіть м'ясорубку згідно із цією схемою (мал. 11).

### **НАСАДКА ДЛЯ ТОМАТІВ**



- ◆ Вставте сердечник у тримач насадки для томатів (мал. А).
- ◆ Загвинтіть накатну гайку, провівши її через тримач насадки для томатів (мал. В).
- ◆ Встановіть всі інші насадки, як показано на мал. С.
- ◆ Підставте миски під насадку для томатів (мал. D), щоб туди стівав сік і залишки томатів. Наріжте помідори шматочками такого ж розміру, як шматочки м'яса. Потім злегка віджіміть їх, це прискорить процес переробки.
- ◆ Шнек насадки може видавлювати як сік із м'якоттю, так і

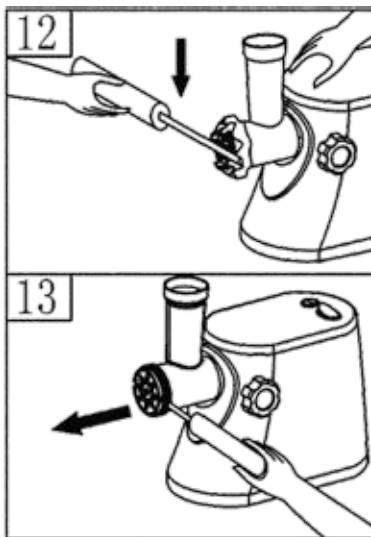
чистий сік.

- ◆ Розберіть і почистіть насадку для томатів після закінчення видавлювання соку.

## ***ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД***

### **РОЗБИРАННЯ**

- ◆ Переконайтеся, що мотор м'ясорубки повністю зупинився.
- ◆ Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- ◆ Розберіть м'ясорубку, виконавши кроки, описані на картинках 1-6, у зворотному порядку.
- ◆ Якщо не вдається легко зняти накатну гайку, будь ласка, використовуйте для цього спеціальний інструмент (мал. 12).
- ◆ Якщо дисковий ніж нелегко вийняти руками, вставте викрутку між дисковим ножем і головкою м'ясорубки, і зніміть його, як показано на мал. 13.



## Безпечно для навколишнього середовища видалення



**Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища!**

Будьте люб'язні, дотримуйте місцевих правил: передавайте непрацююче електричне обладнання у відповідний центр видалення відходів.

**Виробник залишає за собою право вносити зміни в технічні характеристики і дизайн виробів.**

# **Liberton**

ПЕРЕЛІК АВТОРИЗОВАНИХ СЕРВІСНИХ ЦЕНТРІВ,  
ІНСТРУКЦІЙ, ПУБЛІЧНИХ КАТАЛОГІВ  
ТА БІЛЬШЕ ІНФОРМАЦІЇ ПРО ТОВАРИ LIBERTON  
НА САЙТІ БРЕНДУ:

**WWW.LIBERTON.UA**