

# ERGOLUX®

Электрическая мясорубка / Electric meat grinder

ELX-MG01-C34



Руководство по эксплуатации /  
Instruction Manual

Данное руководство входит в комплект поставки мясорубки. Сохраните его и используйте в дальнейшем в качестве справочного материала либо на случай передачи прибора другому пользователю.

Перед началом эксплуатации мясорубки внимательно изучите данное руководство. В нем содержится необходимая информация о мерах безопасности, правильном использовании прибора и уходе за ним.

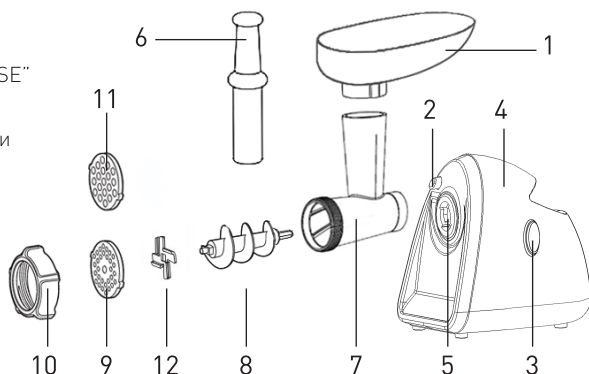
## Назначение

Мясорубка предназначена для переработки-измельчения продуктов и приготовления домашних полуфабрикатов.

**Внимание: Прибор предназначен исключительно для домашнего, бытового использования!**

## Описание прибора

- 1- Лоток для продуктов
- 2- Кнопка блокировки головки
- 3- Переключатель "ON/OFF/REVERSE"
- 4- Корпус
- 5- Место фиксации рабочей головки
- 6- Толкатель для продуктов
- 7- Рабочая головка
- 8- Шнек
- 9- Режущий диск 5 мм
- 10- Фиксирующее кольцо
- 11- Режущий диск 7 мм
- 12- Нож



## Технические характеристики

- Мощность номинальная, Вт – 500-800
- Максимальная потребляемая мощность, Вт – 1800
- Напряжение, В – 220-240~
- Частота тока, Гц – 50-60
- Класс защиты – 2
- Длина провода, м – 1

## Комплектация

1. Мясорубка 1 шт
2. Толкатель 1 шт
3. Нож 1 шт
4. Режущие диски 2 шт
5. Лоток для загрузки продуктов 1 шт
6. Инструкция по эксплуатации 1 шт
7. Гарантийный талон 1 шт

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики и внешний вид устройства без предварительного уведомления.

## Преимущества модели

- Мощный мотор
- Высокая производительность до 2 кг/мин
- Функция реверса
- Компактный размер
- Легко моется
- Гарантия - 1 год

## Общие требования безопасности

Перед использованием устройства внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраняйте её в течение всего срока эксплуатации. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу. Для снижения риска пожара, для недопущения поражения электрическим током и для защиты от других травм во время работы с электрической мясорубкой необходимо соблюдать приведённые ниже меры предосторожности.

Перед первым включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.

- Используйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Во избежание поражения электрическим током НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Для чистки корпуса мясорубки используйте слегка влажную ткань, после чего вытрите корпус насухо.
- Никогда не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой мясорубки следует её выключить и вынуть вилку сетевого шнура из розетки.
- Устанавливайте устройство на ровной, устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, открытого пламени, влаги и прямых солнечных лучей.
- Запрещается устанавливать устройство на горячей поверхности или в непосредственной близости от неё (например, рядом с газовой или электрической плитой, либо около нагретой духовки или варочной поверхности).
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, не допускайте многократного его перекручивания, периодически распрямляйте сетевой шнур.
- Запрещается использовать сетевой шнур в качестве ручки для переноски мясорубки.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, и следите, чтобы он не касался острых кромок мебели и горячих поверхностей.
- Для отсоединения вилки сетевого шнура от электрической розетки следует держаться за вилку сетевого шнура, а не за сам шнур.
- Не подсоединяйте, не отсоединяйте и не беритесь за сетевой шнур или вилку сетевого шнура мокрыми руками, это может привести к удару электрическим током.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки и не разрешайте детям прикасаться к корпусу устройства и к сетевому шнуру во время работы.
- Устанавливайте устройство во время работы и в перерывах между рабочими циклами в местах, недоступных для детей.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.

**Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. Опасность удушья!**

- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей или после падения устройства выключите прибор из электрической розетки. Ремонт должен проводиться квалифицированными специалистами.
- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

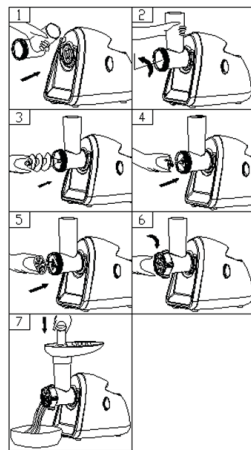
## Подготовка прибора к работе

**После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трёх часов.**

- Извлеките мясорубку и удалите все упаковочные материалы, протрите корпус влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Все съёмные детали промойте теплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.

## Сборка мясорубки

- Вставьте рабочую головку (рис.1) в корпус прибора (2), слегка повернув ее против часовой стрелки.
- Вставьте шнек (рис.3) в рабочую головку. Установите нож, затем режущий диск (рис.4,5,6) и затяните фиксирующее кольцо.
- Если насадка установлена неправильно, мясорубка не будет работать. Если затянуть фиксирующее кольцо слишком сильно, мясорубка не сможет повернуть нож и может перегореть, если затянуть слишком слабо, мясо будет не рубиться, а мяться.
- Не накрывайте и не закрывайте вентиляционное отверстие в корпусе.
- После сборки мясорубки убедитесь, что мясо отделено от костей и все кусочки легко помещаются в отверстие в загрузочном лотке.
- При работе с мясорубкой всегда используйте толкатель. После работы выключите мясорубку, а затем выньте вилку из розетки.



## Функция «РЕВЕРС»

- Функция «реверс» позволяет быстро очистить мясорубку от застрявших продуктов.
- Для этого необходимо сначала выключить мясорубку, дать ей остыть в течение 1-2 мин. Затем включить мясорубку, установив переключатель в положение «ON», после чего перевести кнопку в положение «REVERSE».

### Примечания:

- Для улучшения процесса переработки мяса нарежьте его полосками или кубиками. Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.
- Используйте во время работы толкатель (6), который входит в комплект; запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
- Максимальная продолжительность непрерывной работы должна составлять не более 8-10 минут, повторное включение производите не ранее, чем через 10 минут.

## Уход за мясорубкой

- После окончания работы следует выключить мясорубку, и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Нажмите на кнопку фиксатора, поверните головку мясорубки по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните фиксирующее кольцо (10) и снимите решётку и нож со шнека
- Извлеките шнек из головки мясорубки
- Удалите со шнека остатки продуктов.
- Промойте все принадлежности мясорубки в тёплой воде с нейтральным моющим средством, ополосните их и перед сборкой тщательно просушите.

- Протрите корпус мясорубки влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Для чистки корпуса мясорубки запрещается использовать растворители или абразивные чистящие средства.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.
- Прежде чем убрать просохшие принадлежности на хранение, смажьте решётки и нож растительным маслом – так они будут защищены от окисления.

## **Хранение**

- Перед тем, как убрать мясорубку на хранение, убедитесь в том, что корпус мясорубки и все съёмные детали, чистые и сухие.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

## **Особенности реализации и утилизации**

Данное изделие особых условий перевозки, хранения и продажи не требует. По истечении срока службы изделие подлежит утилизации. Реализация и утилизация продукции осуществляется в соответствии с действующим законодательством РФ.

## **Дата изготовления, гарантия изготовителя и срок службы**

Дата изготовления закодирована в серийном номере, находящемся с нижней стороны изделия, где последние 4 цифры - порядковые номера года и месяца соответственно. Гарантийный срок 12 месяцев со дня покупки. При наступлении гарантийного случая для замены или возврата изделия в соответствии с законодательством РФ просьба обращаться по месту приобретения товара. Более подробную информацию по гарантии, а также телефон горячей линии Вы можете найти в гарантийном талоне, поставляемом вместе с товаром.

Срок службы прибора - 5 лет.

Изготовитель, импортер и уполномоченная изготовителем организация в РФ не несут ответственности за проблемы и возможные потери, вызванные использованием товара после окончания срока службы.

## **Соответствие техническим регламентам**

Данное изделие соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования" и ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств". Копию действующего сертификата соответствия можно скачать с сайта [www.ergolux.ru](http://www.ergolux.ru) или потребовать в месте продажи.

## **Информация об изготовителе**

Изготовитель: «Литарк Лайтинг энд Электроник Лтд.», 3 Фло, Ли Джинг Дже 3, № 6012 Шен Нан Роуд, Шэньчжэнь, 518034, Китай.

Импортер / Уполномоченная изготовителем организация в РФ: ООО «Энертрейд», 140091, Московская область, г. Дзержинский, ул. Энергетиков, д.18.

**Желаем Вам здоровья и кулинарных успехов!**

The manual is an integral part of meat grinder delivery set. Keep it and use as information source and pass it to another user if any case.

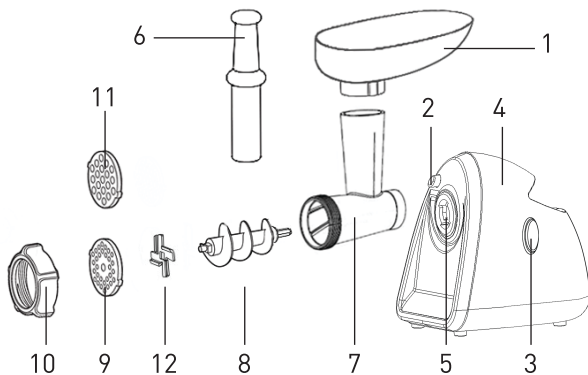
Prior to appliance usage study this Instruction Manual carefully. It provides necessary information for safety and correct usage as well as maintenance rules.

## Purpose of the device

The meat grinder is intended for processing products and making homemade semi-finished products. For home use only!

## Appliance Description

1. Food tray
2. Release button
3. ON/OFF/R switch
4. Main body
5. Gear box head
6. Food pusher
7. Aluminum head
8. Screw
9. Cutting plate (medium)
10. Fixing ring
11. Cutting plate (coarse)
12. Cutting blade



## Specification

- Power Input nominal, W – 500-800
- Maximal input power, W – 1800
- Voltage, V – 220-240~
- Frequency, Hz – 50-60
- Safety class – 2
- Cable length, m – 1,0

## The set contains

1. Meat grinder 1 pc
2. Food pusher 1 pc
3. Cutting blade 1 pc
4. Cutting plates 2 pcs ( 5 mm and 7 mm)
5. Food tray 1 pc
6. User manual 1 pc
7. Warranty card 1 pc

The manufacturer preserves the right to change the Specifications and design of the unit without a preliminary notification.

## Model advantages

- Powerful motor
- High performance
- Reverse mode
- Compact size
- Easy washing
- 1 year warranty

## SAFETY MEASURES

Read this instruction manual carefully before using the unit and keep it for the whole unit operation period. Mishandling of the unit may lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property. To reduce the risk of fire, to prevent electric shock and to avoid other injuries, it is necessary to observe the following safety measures when using the electric meat grinder:

- Before switching the unit on for the first time, make sure that the voltage in your mains corresponds to the operating voltage of the unit.
- Use only the accessories supplied with the unit.
- To avoid electric shock, NEVER IMMERSE the unit, the power cord and the power plug into water or any other liquids.
- Use a slightly damp cloth to clean the meat grinder body and then wipe the unit body dry.
- Never leave the operating meat grinder unattended.
- Always switch the meat grinder off and unplug it before assembling, disassembling and cleaning.
- Place the unit on a flat steady surface away from heat sources, open flame, moisture and direct sunlight.
- Do not set the unit on a heated surface or next to it (for instance, near a gas or electric stove, near a heated oven or a cooking surface).
- Handle the power cord with care, prevent it from multiple twisting and straighten the power cord periodically.
- Do not use the power cord for carrying the meat grinder.
- Do not let the power cord hang from the edge of a table, and make sure that the cord does not touch sharp furniture edges and hot surfaces.
- When unplugging the unit from the mains, hold the power plug but not the cord.
- Do not connect or disconnect the power cord from the mains and do not touch it with wet hands, this may cause electric shock.
- This unit is not intended for usage by children.
- Do not allow children to use the unit as a toy and do not allow them to touch the unit body and the power cord during the operation.
- During operation and breaks between operation cycles, the unit should be placed out of reach of children.
- The unit is not intended for usage by physically or mentally disabled persons (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as packaging, unattended.

**Attention! Do not let children play with polyethylene bags or packaging film. Danger of suffocation!**

- Do not attempt to repair the unit. Do not disassemble the unit, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized specialist.

**Attention! Warranty is invalid in case of the misuse of the appliance!**

- To avoid damages, transport the unit in the original package only.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY, ITS COMMERCIAL USAGE AND USAGE IN PRODUCTION AREAS AND WORK SPACES IS PROHIBITED.

### ATTENTION!

- Before grinding meat, make sure that all bones and excess fat are removed.
- Do not push the products with any foreign objects or your fingers, use only the pusher (6) supplied with the unit.
- Never immerse the meat grinder body, the power plug or the power cord into water or other liquids.
- Do not try to process food with hard fiber (for example, ginger or horseradish) in the meat grinder.
- To avoid obstructions, do not apply excessive force while pushing meat with the pusher (6).
- If any hard piece of food stops the feeder screw or cutting blade rotation, immediately switch the unit off and use the screw reverse mode «R» (reverse) to remove the obstruction before starting again.

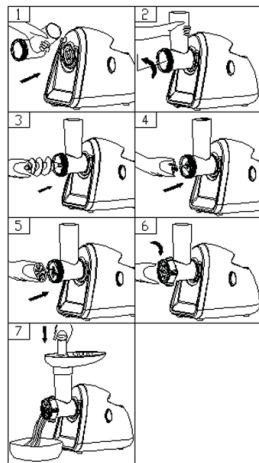
## BEFORE USING THE MEAT GRINDER

**After unit transportation or storage at low temperature keep it for at least three hours at room temperature before switching on.**

- Unpack the meat grinder and remove all package materials, wipe the unit body with a damp cloth and then wipe it dry.
- Wash all the removable parts with warm water and neutral detergent, rinse and dry them thoroughly before assembling.
- Before using the unit for the first time, make sure that the voltage in your mains corresponds to unit operating voltage.

### Meat grinder assembling

- Hold the head and insert it into the inlet (when inserting please pay attention the head must be slanted as per arrow indicated on the top, see [fig.1], then move the head anticlockwise so that the head being fastened tightly [fig.2].
- Place the screw into the head, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing [fig.3].
- Place the cutting blade onto the screw shaft with the blade facing the front as illustrated [fig.4]. If it is not fitted properly, meat will not be grinding.
- Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot [fig.5].
- Support or press the center of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring tight with another hand [fig.6]. Do not over tighten.
- Place the food tray on the head and fix it into position.
- Locate the unit on a firm place.
- The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.



### Reverse mode use

- In case of jamming switch off the appliance by pressing the ON/OFF/R switch to "R" position.
- Screw will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.
- If it doesn't work, switch off the unit and clean it.

### Notes:

- **Maximal continuous operation time is no longer than 7-10 minutes; make at least a 10 minute break before switching the unit on again.**
- **Do not block the ventilation openings on the unit body; this may lead to the electric motor overheating.**

### Mincing meat

- Cut all foods into pieces (boneless and fatless meat is recommended, approximate size: 20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the hopper opening.
- Plug the unit on and switch ON/OFF/R knob to "ON" position.
- Feed foods into the food tray. Use for it only the food pusher [fig.6].
- After use switch the unit off and unplug it from the power supply.



## **Cleaning**

- Remove meat, etc. Wash each part in warm soapy water.
- A bleaching solution containing chlorine will discolor aluminum surfaces.
- Do not immerse the motor housing in water, but only wipe it with a damp cloth.
- Thinners and petrol will crack or change the color of the unit.

Wipe all the cutting parts by vegetable oil -wet cloth.

## **Storage**

- Before taking the meat grinder away for storage, make sure that the meat grinder body and all removable parts are clean and dry.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

## **Features of sales and recycling**

This product doesn't require special conditions of transportation, storage and sales. The product should be recycled after its useful life. Sales and recycling of products is carried in accordance with current legislation.

## **Date of manufacture, warranty and lifetime**

The date of manufacture is encoded in the serial number, placed on the bottom side of the appliance, where the last 4 digits are index numbers of the year and month accordingly.

The warranty duration is 12 months from the date of purchase. Please contact the seller for warranty service if product replacement or refund is required in accordance with the respective local laws. For full terms and conditions as well as hotline phone numbers please refer to the warranty card supplied with your product.

Lifetime is 5 years.

The manufacturer and importer are not liable for problems and possible losses caused by using the goods after lifetime.

## **Compliance with technical regulations**

The appliance complies with the requirements of technical regulations of the Customs Union and the European Union. You may download a copy of conformity certificates from the web-site [www.ergolux.ru](http://www.ergolux.ru) or request it at the point of sale.

## **Information about the manufacturer**

Manufacturer: Litarc Lighting & Electronic Ltd., 3 Floor, Li Jing Ge 3, No. 6012, Shen Nan Road, Shenzhen, 518034, China.

**Wish you kitchen success!**

# ERGOLUX®

[www.ergolux.ru](http://www.ergolux.ru)

