

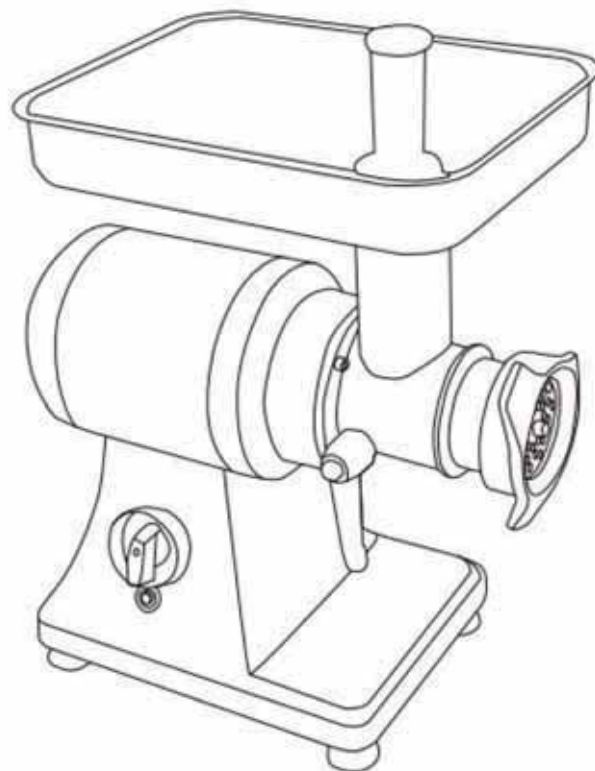
metos

LIHAMYLLY / KÖTTKVARN / MEAT GRINDER

Mixi MG22MD

4080200, 4080202

Asennus- ja käyttöohjeet Installations- och bruksanvisningar Installation- and user manual



3.4.2012

Käännös valmistajan englanninkielisestä käyttöohjeesta - Översättning av tillverkarens engelskspråkiga manual

SISÄLLYSLUETTELO - INNEHÅLLSFÖRTECKNING - TABLE OF CONTENTS

Suomi	
Yleistä	3
Turvaohjeet	3
Käyttö	4
Vianetsintä	4
Tekniset tiedot.....	4
Svenska	
Allmänt	5
Säkerhetsföreskrifter.....	5
Användning	6
Felsökning	6
Tekniska uppgifter.....	6
English	
General information.....	7
Safety instructions.....	7
Use	8
Troubleshooting	8
Technical	8

Yleistä

1. Tutustu huolellisesti tämän käyttöohjeen sisältämiin ohjeisiin.
2. Mikäli lihamyllyä halutaan käyttää tehokkaasti, hyödyntäen sen kaikkia ominaisuuksia tulee käyttäjien tuntea laitteen toiminta ja sen käyttöominaisuudet.
3. Laite on tarkoitettu ainoastaan tuoreen lihan jauhamiseen.
4. Laitteen hoito vaatii vain muutaman toimenpiteen, jotka ovat jokaisen käyttäjän suoritettavissa.
5. Jotta laite olis pitkäikäinen ja mahdollisilta vioittumisilta välttyttäisiin, tulee jokaisen käyttäjän seurata tässä käyttöohjeessa annettuja ohjeita.
6. Laite on suunniteltu turvallisesti käyttää ja siksi kaikkien turvalaitteiden poistaminen tai ohittaminen on ehdottomasti kielletty.
7. Jotta laitteen käyttöturvallisuus ei vaarantuisi, tulee laitteen asennuksessa ja sähkökytkennässä seurata annettuja ohjeita sekä noudattaa paikallisia turvallisuusmääräyksiä.
8. Jokaisen käyttäjän on tutustuttava tähän käyttöohjeeseen ennen käytön aloittamista.
9. Laitetta ei tule asentaa paikkaan, jossa se voi altistua syövyttävälle aineille.
10. Valmistaja ei vastaa virheellisen käytön, asennuksen tai laitteeseen tehtyjen muutosten aiheuttamista vahingoista tai laitteen rikkoutumisesta.
11. Laitteen korjaukseen tulee käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
12. Käyttöohje on oleellinen osa laitetta ja siksi se tulee aina säilyttää laitteen läheisyydessä. Tämä ohjekirja ja siihen sisältyvät piirrokset ovat valmistajan omaisuutta.
13. Käyttöohjeen muuttaminen ilman valmistajan hyväksyntää on kielletty.

Turvaohjeet



Ennen laitteen liittämistä sähköverkkoon on tarkastettava, että laitteen arvokilven tiedot vastaavat asennuspaikan tietoja.



Sähköasennukset saa suorittaa vain koulutettu huoltohenkilö. Laite liitetään maadoitettuun pistorasiaan.



Laite on aina kytkettävä irti sähköverkosta kun se ei ole käytössä tai sitä siirretään, puhdistetaan tai huolletaan

Tarkista aika ajoin, että sähköjohto on vahingoittumaton. Älä litistä tai kisko sähköjohtoa.



Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.

Pidä moottorin ilma-aukko vapaana.

Asenna laite sopivalle työskentelykorkeudelle. Koneen syöttölaudan ei saa ulottua yli 900 mm korkeuteen. Tarkista, että asennusalusta on vakaa ja suorassa.

Suihkuavan veden ja painepesurin käyttö laitteen puhdistukseen on kielletty.

Älä puhdistu runkoa juoksevalla vedellä.



Älä käytä laitetta ennen kuin varmistat, että laite on koottu oikein ja että osat on kiinnitetty kunnolla.

Käyttö

1. Ennen ensimmäistä käyttöä, irroita myllyosa ja puhdista osat huolellisesti.
2. Ennen käyttöä käännä kiristysruuvia myötöpäivään. Älä käytä kiristykseen työkaluja vaan kiristä ruuvi käsin. Älä kiristä ruuvia liian tiukalle.
3. Poista lihasta nahka ja luut. Kuutio liha.
4. Syötä liha syöttöaukkoon laitteen mukanaan toimitettavalla syöttöpulikalla. **ÄLÄ TYÖNNÄ SORMIA TAI KÄTTÄ TAI MUITA TYÖVÄLINEITÄ SYÖTTÖAUKKOON.**
5. Käytön jälkeen sammuta laite ja irroita se sähköverkosta. Irroita myllyosa ja puhdista osat huolellisesti.
6. Jos laiteeseen syötetään liikaa likaa, pysähtyy laite automaattisesti. Sammuta laite ja anna moottorin jäähtyä usean minuutin ajan. Resetoi ylikuumentumissuoja ja jatka jauhamista.
7. Jos syöttösuppilo tukkeentuu, aja laitetta takaisin ja jälleen eteenpäin.

Vianetsintä

Jauhetun lihan tulisi pureskua myllystä tasaisesti, jos näin ei tapahdu tai jos tulos on tahnamaista, seuraavista toimenpiteistä saattaa olla apua.

Mahdollinen syy

1. Sulkuruuvi on liian tiukalla
2. Reikälevy on tukeutunut
3. Terä on tylsä

Toimenpide

- Löysää ruuvi ja kiristä käsin uudellen. Älä ylikiristä
Poista reikälevy ja puhdista se
Terottamista voi yrittää, mutta valmistaja suosittelee terän vaihtoa

Tekniset tiedot

Malli	Jännite	Teho	Kapasiteetti
Mixi MG22MD 4080200	230V 1~ 50 Hz	735 W	180 kg
Mixi MG22MD 4080202	400V 3~ 50 Hz	735 W	180 kg



Jäteastia, jonka päälle on merkitty rasti, tarkoittaa, että Euroopan unionin alueella tuote on toimitettava erilliseen keräyspisteeseen, kun tuote on käytetty loppuun.
Tämä koskee sekä laitetta että tällä symbolilla merkittyjä lisälaitteita. Näitä tuotteita ei saa heittää lajittelemattoman yhdyskuntajätteen joukkoon.

Allmänt

1. Läs noggrant anvisningarna i denna manual.
2. Personer som använder denna apparat skall vara instruerade om rätt och säker användning av apparaten.
3. Köttkvarnen är avsedd för malning av färskt kött, ej djupfryst.
4. Apparatens underhåll är enkelt och kan utföras av användaren. Service skall utföras av bemyndigad servicepersonal.
5. Försäkra lång och säker användning av apparaten genom att följa anvisningarna i denna manual.
6. Det är förbjudet att avlägsna eller modifiera apparatens säkerhetsanordningar.
7. Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser.
8. Det är viktigt att alla användare bekantar sig med dessa anvisningar innan användning.
9. Det är förbjudet att installera apparaten på platser där explosionsrisk föreligger eller i närheten av frätande ämnen.
10. Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av felaktigt bruk, installation eller förändringar gjorda av användare.
11. Vid service bör endast original reservdelar användas.
12. Dessa anvisningar bör förvaras i apparatens närhet för eventuella andra användare.
13. Rätt till ändringar förbehålles.

Säkerhetsföreskrifter



Försäkra före anslutning till elnätet att elanslutningen på installationsplatsen överensstämmer med de värden som anges på apparatens typskylt.

Anslutningar till elnätet får bara utföras av en behörig yrkespersonal.



Bryt alltid strömtillförseln till apparaten före förflyttning till annan plats, rengörings- eller serviceåtgärder.



Granska regelbundet att elkabeln inte är skadad. Se till att den inte kommer i kläm eller att den är spänd.



Använd aldrig apparaten om elkabel har skadats!



Lämna aldrig apparaten utan översikt när den är igång.



Täck inte för apparatens lufthål.



Det är förbjudet att rengöra apparaten med tryckvattent eller rinnande vatten. Sänk aldrig ner apparaten i vatten.

Svenska

Användning

1. Lösgör kvarndelen och rengör delarna noggrant före första användning.
2. Dra åt spännskruven medurs innan malning. Dra åt för hand utan verktyg. Dra inte åt för hårt.
3. Skinna och bena köttet. Skär i tärningar.
4. Mata in köttet i kvarnhuset med hjälp av inmatarklubban som medföljer maskinen. **ANVÄND ALDRIG fingrarna, handen eller andra verktyg.**
5. Stoppa apparaten och slå av strömtillförseln efter användningen. Lösgör kvarndelen och rengör delarna noggrant.
6. Om apparaten överbelastas stoppar den automatiskt. Stäng av apparaten och låt den svalna i flere minuter. Återställ skyddsbrytaren, starta apparaten och fortsätt malning.
7. Ifall inmatningröret blockeras, kör kvarnen bakåt och sedan framåt igen.

Felsökning

Granska nedanstående punkter om det malda köttet inte flyter ut ordentligt eller om den har en grötliknande konsistens.

Fel

1. Insticksmuttern för hårt åtdragen
2. Hålskivan tilltäppt
3. Kniven är slö

Åtgärder

Lossa och dra åt på nytt utan att dra åt för hårt.
Avlägsna hålskivan och rengör den
Kan eventuellt slipas men tillverkaren rekommenderar att den byts ut

Tekniska uppgifter

Model	Elspänning	Effekt	Kapacitet
Mixi MG22MD 4080200	230V 1~ 50 Hz	735 W	180 kg
Mixi MG22MD 4080202	400V 3~ 50 Hz	735 W	180 kg



Den överkorsade soptunnan på hjul betyder att inom EU måste produkten vid slutet av dess livslängd föras till en separat sopuppsamling. Detta gäller inte bara denna enhet utan även alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Kasta inte dessa produkter med det vanliga hushållsavfallet.

General information

1. We advise you to carefully read the instruction contained in this booklet.
2. If you wish to make the best use of the meat mincer and exploit all its possibilities, you must be thoroughly familiar with its performance and operating features.
3. The meat mincer may only be used for mincing fresh meat.
4. Maintenance requires just a few simple operations that may be carried out by the operator.
5. To ensure a long life and minimize operating costs, you should carefully follow the rules given in this booklet.
6. The manufacturer has designed the meat mincer to ensure safe operating conditions:
7. Exclusion or removal of the safety features installed by the manufacturer will seriously undermine the guaranteed safety conditions.
8. To ensure these conditions you must also fully comply with the instructions regarding the installation and power supply of the meat mincer.
9. The meat mincer must be installed in a work environment free of corrosive agents.
10. The installation site must not be subject to explosion.
11. The manufacturer company is not liable for any breakdown, accidents or faults caused by a failure to observe (or to apply) the instructions contained in this booklet. It is likewise not liable for any modifications, variations or the installation of accessories not previously authorized.
12. Use only original SPARE PARTS.
13. This instruction booklet is an integral part of the meat mincer and must be kept in a safe place. The features, information and drawings published in this booklet are the exclusive property of the manufacturer company.
14. No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form.

Safety instructions



Before connecting your units to the power supply, be sure the machine's electrical specifications, printed in the unit's nameplate, match those of your local power.



This appliance may be connected to the mains electricity by qualified persons only.



Always disconnect the appliance from the mains before cleaning.

Check periodically that the mincer's power cord is undamaged. Do not press or draw the power cord.



Do not remove feeding tray or tumb screw while motor is on.



Do not leave a mincing machine unattended.

Keep motor's air holes free.

Place the mincer on a stable, even base. The height of the feeding tray should not exceed 900 mm.

English

Use

1. For first-time use, remove the mincer head and wash all parts thoroughly.
2. Before grinding, tighten the thumb screw clockwise until secure. Do not use a tool or over-tighten.
3. Prepare meat for grinding by remove all skin and bones. Then cut the meat into appropriately sized pieces for grinding.
4. Feed meat into the grinding chamber with special meat pusher that was included with your machine.
Never use fingers, hands, or any other objects.
5. After use, disconnect unit from the power supply. Disassemble the head, wash and dry all parts thoroughly.
6. If the unit is overloaded, it will shut off to prevent internal damage. Turn the grinder off, allow cooling for several minutes, press the reset button and turn the mincer on to continue.
7. If there is a blockage in the mincer head, switch the machine to Reverse and then Forward.



Note: During grinding, meat should be discharged from the mincer smoothly. If the discharge is not smooth, or if it is in the form of a paste, the following causes and remedies should be considered:

Troubleshooting

Possible Cause	Remedy
1. Coupling too tight.	Loose and hand-tighten only until snug. Don't over-tighten.
2. Discharge plate is blocked	Remove discharge plate and clean, then reinstall.
3. Blade edges had dulled	May be sharpened, recommend replacing.

Technical

Model	Voltage	Power	Capacity
Mixi MG22MD 4080200	230V 1~ 50 Hz	735 W	180 kg
Mixi MG22MD 4080202	400V 3~ 50 Hz	735 W	180 kg



The crossed-out wheeled bin means that within the European Union the product must be taken to separate collection at the product end-of life. This applies to your device but also to any enhancements marked with this symbol. Do not dispose of these products as unsorted municipal waste.

Nanhai Lihao Electric Works Co., Ltd.
Zhoucun Industiral Zone, Lishui, Nanhai, Foshan, Guangdong, China

DECLARATION OF CONFORMITY

Declare under our responsibility that meat grinder products with listed CE standard.

Manufacture : Nanhai Lihao Electric Works Co., Ltd.

Address: : Zhoucun Industiral Zone, Lishui, Nanhai, Foshan, Guangdong, China

Products and Models:

Product Name

Meat grinder

Lihao Model No.

MG12MD, MG22MD, MG32MD



Standards	Test Reports	Issued By
EN 55014-1:2006+A1:2009, EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008, EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009, EN 61000-3-3:2008.	GZEM110500161101	SGS

Dated: Mar. 16 2010
Nanhai Lihao Electric Works Co., Ltd.
General Manger

