

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки LEONORD

Внимание! Перед использованием прибора внимательно изучите данную инструкцию!



LEONORD®



Мясорубка LE -17706

www.leonord.ru

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки LEONORD. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия нашей фирмы.

Важные инструкции по технике безопасности

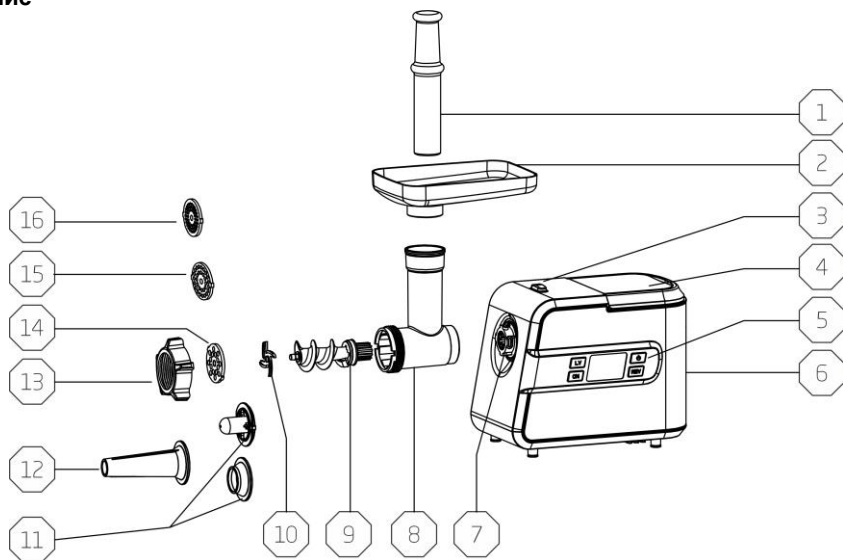
- Внимательно прочитайте инструкцию перед применением электроприбора, во избежание поломки прибора вследствие его неправильного использования.
- Уделите особое внимание следующим пунктам инструкции:
- Перед включением убедитесь, что технические характеристики изделия, соответствуют параметрам электросети.
- Используйте прибор только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Пользуйтесь прибором только, когда он полностью собран.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Всегда отключайте прибор от сети перед чисткой или в случаях, когда Вы им не пользуетесь.
- Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, в частности:
 - в кухонных зонах для персонала, в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
 - в фермерских домах;
 - клиентами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
 - в условиях режима пансиона "проживание плюс завтрак".
- Выключить прибор и отсоединить его от питания перед сменой насадок или приближением к частям, которые движутся, при использовании.
- Не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите прибор от электросети, и прежде, чем пользоваться им дальше, проверьте его работоспособность и безопасность у квалифицированных специалистов.
- Храните прибор в сухом помещении.
- Регулярно проверяйте сетевой шнур питания и вилку шнура для своевременного выявления возможных повреждений.
- Внимание! При обнаружении неисправностей обратитесь в сервисный центр. Не пользуйтесь прибором, если Вы его уронили, обнаружили неполадки или выявили повреждения сетевого шнура и вилки. В случае повреждения сетевого шнура он должен быть заменен в сервисном центре. Внимание! чинить прибор могут только квалифицированные специалисты.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свисал со стола и не касался острых углов, а также не находился вблизи источников тепла. Отключая прибор от сети – не тяните за сетевой шнур, всегда беритесь за вилку шнура. Не перекручивайте и ни на что не наматывайте шнур.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- 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. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- Не держите и не перемещайте прибор за сетевой шнур.
- При перемещении прибора необходимо держать его двумя руками за основной корпус. Не пытайтесь переносить прибор, удерживая его за съемный поддон или съемный рабочий блок.

- Не нарушайте комплектность прибора, нарушение комплектности может привести к поломке, не попадающей под гарантийные условия.
- Если штепсельная вилка прибора не соответствует Вашей розетке, обратитесь за помощью к специалисту. Применение различных переходников может привести к поломке прибора и прекращению гарантийных обязательств.
- При необходимости транспортировки прибора соблюдайте осторожность для сохранения целостности прибора и его функциональных свойств.
- Выполняйте все требования инструкции.
- Изготовитель и сервисный центр не берут на себя ответственность за поломку прибора в случае его неправильного использования.


Важная информация

- Никогда не проталкивайте продукты руками. Используйте толкатель.
- Чтобы мясо не застревало, не давите на него слишком сильно.
- Не перегружайте прибор продуктами.
- Не пытайтесь измельчить имбирь, орехи, кости.
- Непрерывное использование мясорубки не должно длиться больше 5-ти минут с последующим 10-ти минутным перерывом для охлаждения мотора.
- Если сработала система защиты от перегрева двигателя, не включайте прибор в течение 30 минут, пока он полностью не остынет.
- Прежде чем приступать к разборке устройства после окончания работы убедитесь, что прибор выключен, отключен от электросети и двигатель полностью остановился.
- При переключении между режимами «работа» и «реверс» нужно соблюдать паузу в работе не менее 3 секунд, иначе устройство может выйти из строя.

Описание



- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Толкатель | 7. Гнездо для съемного рабочего блока |
| 2. Съемный поддон | 8. Съемный рабочий блок |
| 3. Кнопка-фиксатор рабочего блока | 9. Шнек |
| 4. Отсек для аксессуаров | 10. Самозатачивающийся крестообразный |

5. Дисплей и кнопки панели управления
 LV – кнопка выбора скорости
 ON – кнопка Вкл/Выкл
 REV – кнопка реверса
 - кнопка питания
 6. Основной корпус (моторная часть)

- нож из нержавеющей стали
 11. Насадка для кеббе
 12. Адаптер для колбасы
 13. Кольцевая гайка
 14. Решетка для мясорубки (7 мм)
 15. Решетка для мясорубки (5 мм)
 16. Решетка для мясорубки (3 мм)



1. Индикатор скорости (1,2,3)
 2. Индикация общего времени работы мясорубки после последнего подключения питания в мин. и сек.
 3. Текущая температура двигателя

Перед первым использованием

Перед первым включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные на наклейке, параметрам сети.

Промойте все части прибора, контактирующие с продуктами (кроме корпуса) в теплой мыльной воде.

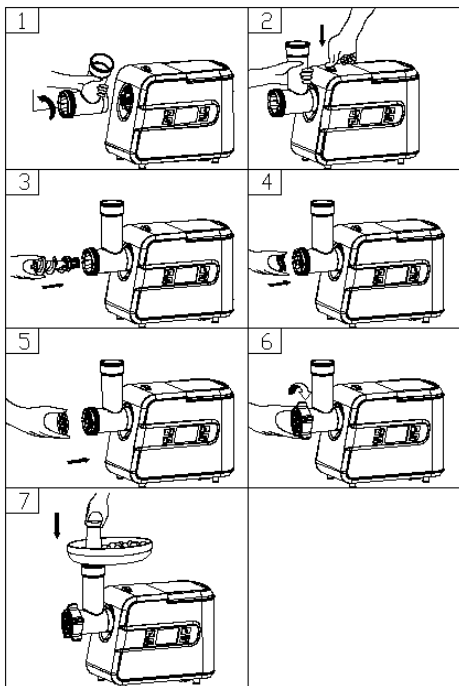
Перед подключением прибора к электросети, убедитесь, что мясорубка выключена.

Сборка

- Нажмите на кнопку-фиксатор, вставьте съемный рабочий блок в гнездо на корпусе в соответствии с рис. 1. Далее поверните съемный рабочий блок против часовой стрелки, так чтобы прочно зафиксировать его, смотрите рис. 2.
- Вставьте шнек в съемный рабочий блок и поворачивайте его до тех пор, пока шнек не встанет на место, смотрите рис. 3.
- Наденьте на шнек крестообразный нож, как показано на рис. 4 и на схеме ниже.





- Вслед за ножом наденьте на шнек одну из решеток, рис. 5.
- Прижимая одним пальцем по центру решетку, другой рукой установите кольцевую гайку (не перетягивая её), рис. 6.
- Установите съемный поддон на съемный рабочий блок.



- Поставьте мясорубку на ровную поверхность.
- Вентиляционные отверстия в нижней части корпуса мясорубки не должны быть закрыты.

Эксплуатация


- Подготовьте мясо для рубки, очистите мясо от костей, хрящей и сухожилий, разрежьте мясо на куски (приблизительно 5х5х5 см).
- Подключите мясорубку к электросети, при этом прозвучит звуковой сигнал. Включите питание, нажав кнопку , включится подсветка дисплея.
- Положите мясо на поддон. Для проталкивания мяса используйте только толкатель, рис. 7. Никогда не проталкивайте мясо руками.
- Чтобы выбрать скорость работы, нажмите кнопку LV. Доступно 3 скорости работы, на дисплее будут поочередно отображаться номера скоростей 1, 2, 3. Чтобы подтвердить выбор скорости, нажмите кнопку ON дважды, когда на дисплее отображается необходимая скорость. Мясорубка начнет работу на заданной скорости.
- После окончания измельчения мяса, нажмите кнопку ON, и прибор прекратит работу. Затем нажмите кнопку питания  для отключения питания. После этого отключите прибор от электросети.

Таймер на дисплее показывает общее время работы мясорубки после последнего подключения питания. При достижении 10 минут, мясорубка автоматически прекратит работу. Во избежание перегрева и поломки прибора требуется сделать перерыв в работе не менее 10 минут после автоотключения.

Индикация температуры на дисплее отображает текущую температуру двигателя в градусах Цельсия. При достижении значения 100 °С произойдет автоотключение.

Мясорубка имеет систему защиты от перегрева. Если мясорубка перестала работать и на дисплее отображается «0E: 30», произошло автоотключение из-за перегрева. Дайте прибору остыть, не используйте его в течение 30 минут после автоотключения.

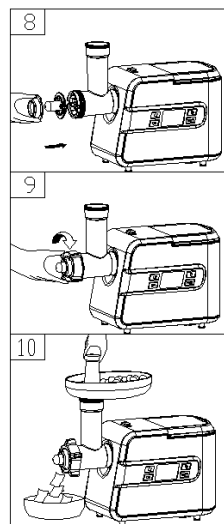
Функция реверса

- Если мясорубка забилась, она автоматически перейдет в режим реверса и затем через 5 секунд прекратит работу. Отключите питание и извлеките продукты, застрявшие в рабочем блоке
- Чтобы включить функцию реверса вручную, остановите работу прибора, нажав кнопку ON, и дважды нажмите кнопку реверса REV.
- Шнек будет проворачиваться в обратном направлении в течение 5 секунд, очищаясь от жил, затрудняющих работу мясорубки.
- Если данная функция не сработает, выключите питание с помощью кнопки , отключите прибор от сети и прочистите его.

Внимание! При переключении между режимами «работа» и «реверс» нужно соблюдать паузу в работе не менее 3 секунд, иначе устройство может выйти из строя.

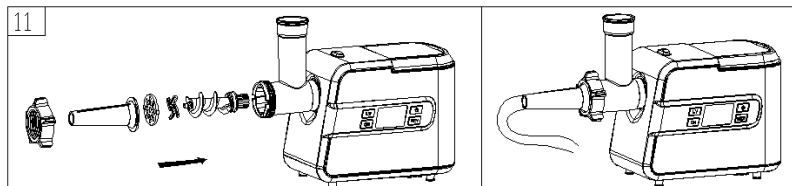
Формирование кеббе

1. Разберите мясорубку, выполнив действия на рисунках 5-3 в обратном порядке, снимите решетку и крестообразный нож.
2. Установите обе насадки для кеббе вместе на вал шнека так, чтобы выступы насадок вошли в пазы, рис. 8.
3. Установите кольцевую гайку и закрутите до упора (не перетягивая её), рис. 9.
4. С помощью толкателя сформируйте кеббе, рис. 10.




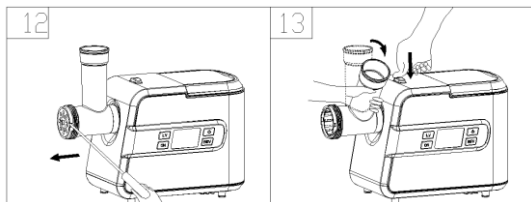
Формирование колбасы

1. Снимите кольцевую гайку.
2. Установите адаптер для колбасы на решетку, рис. 11.
3. Установите кольцевую гайку и закрутите до упора (не перетягивая её).
4. С помощью толкателя сформируйте колбасу, как показано на рис. 11.



Разборка

- Выключите прибор с помощью кнопки ON и убедитесь, что двигатель полностью остановился. Выключите питание, нажав кнопку .
- Отключите прибор от электросети.
- Разберите мясорубку, следуя инструкции по сборке, рис. 6-1, но в обратном порядке.
- Чтобы быстро снять решетку, поместите плоскую отвертку между решеткой и рабочим блоком и отсоедините решетку, как показано на рис. 12.
- Чтобы снять рабочий блок, нажмите на кнопку-фиксатор рабочего блока, поверните рабочий блок, как показано на рис. 13, и снимите его.



Чистка

- Удалите остатки продуктов. Вымойте детали, контактирующие с продуктами, в теплой мыльной воде и высушите их.
 - Корпус мясорубки протрите влажной салфеткой, затем вытрите насухо. Следите, чтобы вода не попадала внутрь. Не погружайте корпус в воду.
 - Не используйте для очистки абразивные чистящие средства, металлические щетки и мочалки, органические растворители и агрессивные жидкости. Это может поцарапать и обесцветить прибор.
- ВАЖНО!** После очистки обязательно протирайте решётки насухо, запрещено оставлять решётки мокрыми, это может привести к образованию ржавчины.
- Чистые и высушенные нож и решетки протрите салфеткой, пропитанной растительным маслом.
 - Съёмный рабочий блок, шнек, кольцевую гайку, решетки для мясорубки и крестообразный нож запрещено мыть в посудомоечной машине.

Хранение

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от сети и полностью остыл.
- Выполните все пункты раздела «Чистка».
- Храните прибор в сухом проветриваемом помещении.
- Электробытовой прибор в упаковке изготовителя можно транспортировать всеми видами крытого транспорта, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующих на данном виде транспорта. При транспортировке должны быть

исключены любые возможные удары и перемещения упаковки с электроприбором внутри транспортного средства.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение 220-240 В

Частота 50-60 Гц

Максимальная мощность при нагрузке 2600 Вт

Номинальная потребляемая мощность 600 Вт

Гарантия: 2 года.

Срок службы: 5 лет.

Состав (материал): пластмасса, металл, резина.

Назначение прибора: электрическая мясорубка предназначена для перемалывания/измельчения продуктов, работает от сети переменного тока.

Дата изготовления указана на упаковке товара.

По окончании срока службы прибор должен быть утилизирован с наименьшим вредом для окружающей среды, в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе. LEONORD постоянно расширяет сеть сервис-центров. Список уполномоченных сервисных центров (мастерских) может быть изменен без предварительного уведомления. Полную информацию о сервисных центрах вы можете получить в центральном сервисном центре в г. Санкт-Петербург по тел. (812) 633-00-00. Реализация прибора осуществляется через торговые точки и магазины согласно законодательству РФ.

В целях улучшения качества продукции, дизайн и спецификация могут быть изменены без предварительного уведомления.

Мясорубка LE -17706

ТОВАР СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ
ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

Класс защиты от поражения током II

