

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки LEONORD

Внимание! Перед использованием прибора внимательно изучите данную инструкцию!



LEONORD®



**Мясорубка LE -17705 Premium**

[www.leonord.ru](http://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**

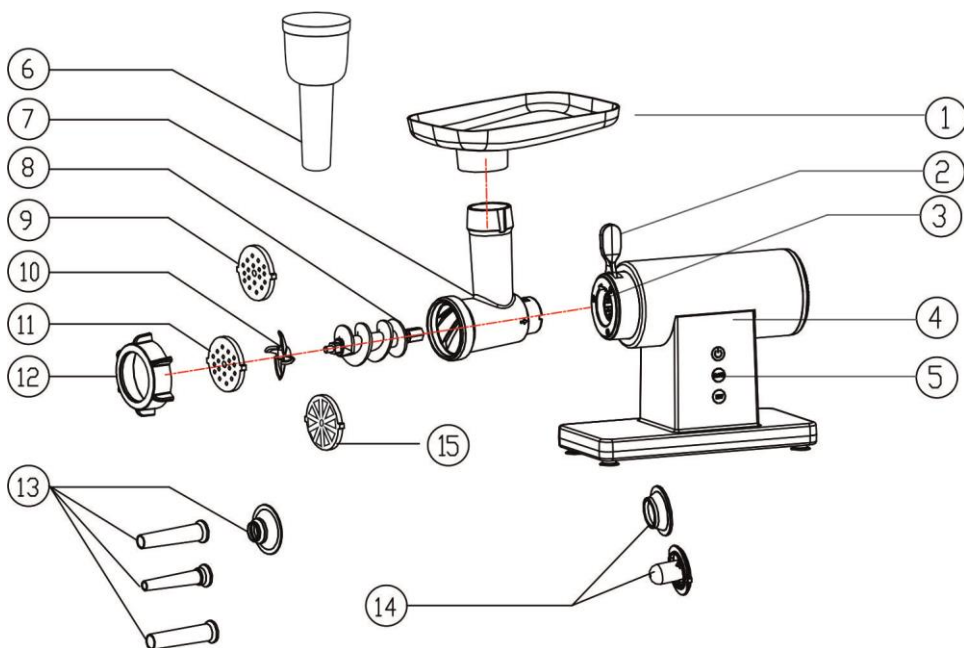
- Во избежание поломки прибора вследствие его неправильного использования, внимательно прочитайте инструкцию перед применением электроприбора.
- Уделите особое внимание следующим пунктам инструкции:
  - перед включением убедитесь, что технические характеристики изделия соответствуют параметрам электросети;
  - 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".
- Выключайте прибор и отсоединяйте 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 кромок, 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 10-ти минут с последующим 20-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 5 секунд, иначе устройство может выйти из строя.

## Описание



1. Съёмный поддон
2. Фиксатор съёмного рабочего блока
3. Место крепления съёмного рабочего блока
4. Основной корпус (моторная часть)
5. Кнопки управления:  
 - кнопка Вкл/Выкл  
 SLOW - кнопка переключения скорости  
 REV - кнопка реверса
6. Толкатель
7. Съёмный рабочий блок
8. Шнек
9. Перфорированный диск 4 мм
10. Крестообразный нож из нержавеющей стали
11. Перфорированный диск 7 мм
12. Кольцевая гайка
13. Насадки для колбасы
14. Насадка для кеббе
15. Диск для рубки мяса

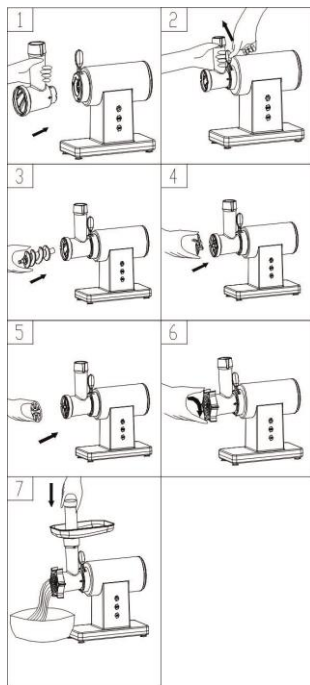
## Перед первым использованием

Перед первым включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные на приборе и упаковке, параметрам сети. Промойте все части прибора, контактирующие с продуктами (кроме корпуса) в теплой мыльной воде.

## Сборка



- Возьмите рабочий блок и вставьте его в место крепления (рис. 1).
- Поверните фиксатор вверх до упора, чтобы зафиксировать рабочий блок (рис. 2).
- Вставьте шнек в рабочий блок (рис. 3).
- Наденьте на шнек крестообразный нож лезвиями наружу (рис. 4). **Внимание!** Если нож установлен неправильно, мясо измельчатся не будет.

### Установка крестообразного ножа





- Вслед за ножом наденьте на шнек один из дисков (рис. 5).
- Совместите выступы диска с пазами на рабочем блоке. Придерживая одной рукой диск по центру, другой рукой установите и закрутите кольцевую гайку (не перетягивая её) (рис. 6).
- Установите поддон на рабочий блок.
- Поставьте мясорубку на ровную поверхность.
- Вентиляционные отверстия в задней части корпуса мясорубки не должны быть закрыты.
- Никогда не проталкивайте продукты руками. Используйте толкатель (рис. 7).

## Эксплуатация

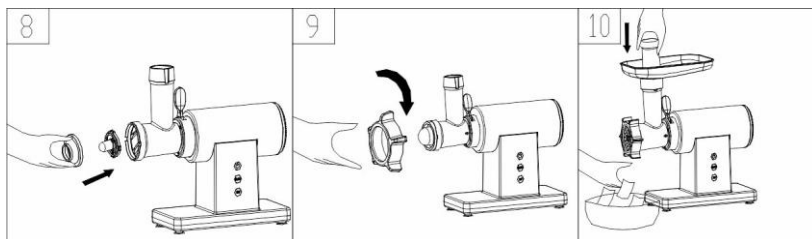
- Предварительно выбрав нужный диск, соберите мясорубку:
  - диск 4 мм предназначен для тонкого перемалывания/измельчения продукта;
  - диск 7 мм предназначен для грубого перемалывания/измельчения продукта;
  - диск для рубки мяса предназначен для перемалывания/измельчения продукта в особо крупный фарш, который имеет вид нарезки. Такой мясной фарш удобно использовать для приготовления колбасы, мантов.
- Подготовьте мясо, очистите его от костей, хрящей и сухожилий, лишнего жира и затем разрежьте мясо на куски (приблизительно 5х5х5 см).
- Подключите мясорубку к электросети, при этом прозвучит звуковой сигнал.
- Положите мясо на поддон. Для проталкивания мяса используйте только толкатель. Никогда не проталкивайте мясо руками.
- Для начала работы нажмите кнопку .
- **Внимание!** По умолчанию в этой мясорубке установлена высокая скорость работы. Чтобы перейти на низкую скорость, нажмите кнопку SLOW.
- После окончания перемалывания/измельчения продукта, нажмите кнопку  и прибор прекратит работу.
- Отключите прибор от электросети.

## Функция реверса

- Если мясорубка забилась, выключите прибор нажав кнопку . Подождите 5 секунд до полной остановки мотора и затем нажмите и удерживайте кнопку REV. Шнек будет проворачиваться в обратном направлении, очищаясь от жил, затрудняющих работу мясорубки.
- Если данная функция не сработает, выключите питание с помощью кнопки , отключите прибор от сети и прочистите его.

## Формирование кеббе

1. Разберите мясорубку, выполнив действия на рисунках 5-3 в обратном порядке, снимите диск и крестообразный нож.
2. Установите адаптер и насадку для кеббе 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

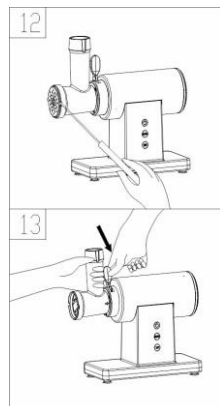
1. Выберите нужный размер насадки для колбасы
2. Установите насадку для колбасы на решетку (рис. 11).

3. Установите кольцевую гайку и закрутите до упора (не перетягивая её).
4. С помощью толкателя сформируйте колбасу, как показано на рис. 11А.



## Разборка

- Убедитесь, что мотор полностью остановился.
- 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, поверните фиксатор рабочего блока в направлении, указанном 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: 3000 Вт

Номинальная потребляемая мощность: 700 Вт

Гарантия: 2 года.

Срок службы: 5 лет.

Состав (материал): металл, пластмасса, 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 -17705 Premium

ТОВАР СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ  
ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

Класс защиты от поражения током II

