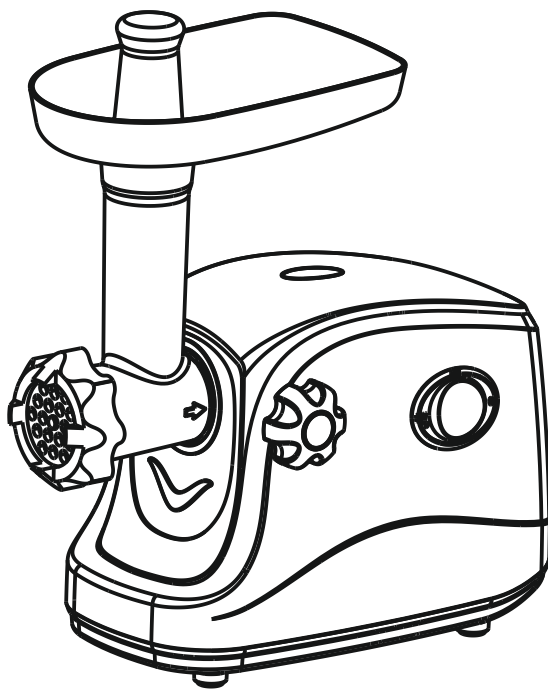




## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



# МЯСОРУБКА LERAN MG-150G

Внимательно прочитайте инструкцию перед началом использования и храните для последующего применения.

Пожалуйста, внимательно прочтите настоящую инструкцию. Она содержит важные указания по безопасности, эксплуатации мясорубки и уходу за ней. Позаботьтесь о сохранности настоящей инструкции и, если мясорубка перейдет к новому хозяину, передайте инструкцию вместе с прибором.

## Технические характеристики

Максимальная мощность: 1500 Вт

Напряжение: ~230 В

Частота: 50 Гц

## Комплектация



A - Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ и РЕВЕРСА

B - Запорный винт

C - Корпус с электродвигателем

D - Отверстие для камеры

E - Толкатель

F - Лоток

G - Камера мясорубки

H - Шнек

I - Нож

J - Мелкая решетка

K - Средняя решетка

L - Крупная решетка

M - Насадка Куббе «А»

N - Насадка Куббе «В»

O - Прижимная гайка

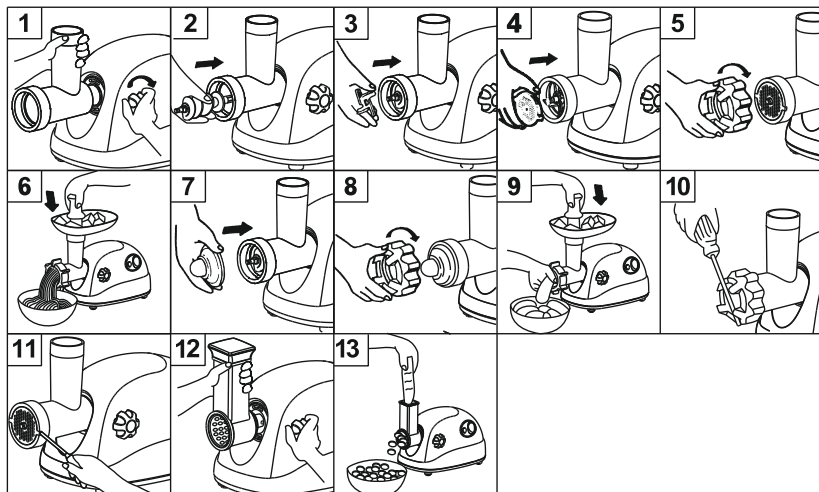
P - Камера для терок

Q - Толкатель для терок

R - Насадка мелкого помола

S - Насадка крупного помола

T - Насадка для шинковки



## Меры предосторожности

1. Запрещается пользоваться неисправной мясорубкой.
2. Не касайтесь движущихся частей мясорубки.
3. Мясо можно продвигать по загрузочной горловине только с помощью толкателя.
4. Обязательно отключайте сетевой шнур в следующих случаях:
  - перед установкой или снятием деталей, отдельных частей;
  - после применения;
  - перед очисткой.
5. Не допускайте детей к управлению прибором.
6. Не перемалывайте слишком твердую пищу, такую как орехи или кости. Не перемалывайте продукты с плотным волокном (например, имбирь).
7. При возникновении любой неисправности или заедания во время работы, немедленно отключите прибор.
8. Перед тем, как разобрать мясорубку или проводить с ней любые другие действия (замена, подключение, отсоединение отдельных деталей), убедитесь, что мотор устройства выключен.
9. Данный электроприбор предназначен только для бытового применения. При любых неисправностях необходимо обратиться к квалифицированному специалисту.

**Внимание!** Режущие кромки ножа остро заточены! При работе и очистке соблюдайте осторожность!

## Использование мясорубки

Перед включением в сеть убедитесь, что напряжение электросети в Вашем доме соответствует указанному в инструкции электроприбора.

## **Перед первым использованием**

---

1. Снимите упаковку
2. Промойте детали мясорубки, которые будут соприкасаться с продуктами
3. Убедитесь, что прибор устойчиво стоит на поверхности.

## **Сборка мясорубки**

---

1. Поместите камеру мясорубки в отверстие в корпусе с электромотором. Удерживая металлическую камеру мясорубки одной рукой, поместите запорный винт в отверстие сбоку на корпусе с электромотором и затяните его по часовой стрелке.
2. Поместите шнек в камеру мясорубки длинной стороной внутрь, слегка поворачивая его, пока он не встанет в корпус с мотором.
3. Поместите нож на посадочное место шнека режущей стороной наружу, как показано на рисунке. Если нож установлен неправильно, мясо не будет резаться.
4. Поместите нужную решетку впереди ножа так, чтобы выступы на решетке совпали с выемками на корпусе.
5. Плотно закрутите прижимную гайку. Не затягивайте ее чересчур сильно.
6. Поместите лоток на камеру и зафиксируйте его в правильном положении.
7. Установите устройство на ровную твердую поверхность. Отверстия для воздуха, расположенные снизу и по бокам корпуса с электродвигателем, должны быть открыты.

## **Как пользоваться мясорубкой**

---

1. Нарежьте продукты на куски, свободно проходящие через приемное отверстие лотка.
2. Подключите сетевой шнур к сети, включите устройство.
3. Положите куски мяса на лоток. Для подачи мяса используйте толкатель. После завершения работы выключите устройство и отсоедините его от сети.

## Использование насадки для Куббе

Куббе – продолговатые мясные шарики (вроде зраз), фаршированные любой мясной начинкой на Ваш выбор. Предлагаем Вам один из рецептов для приготовления Куббе:

### Начинка:

*100 г баранины*

*1/2 столовой ложки оливкового масла*

*1/2 столовой ложки мелко порезанного репчатого лука*

*1/3 чайной ложки любых специй на ваш выбор*

*1/2 столовой ложки соли*

*1/2 столовой ложки муки*

1. Пропустите мясо через мясорубку (в обычном режиме) один или два раза.
2. Обжарьте лук до появления золотистой корочки и добавьте порезанное мясо, соль, специи и муку.
3. Перемешайте.

### Корочка:

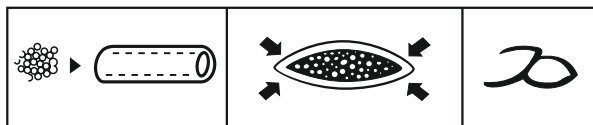
*450 г любого мяса без жира*

*150-200 г муки*

*1 чайная ложка любых специй*

*1 мускатный орех*

1. Пропустите мясо через мясорубку (в обычном режиме) 3 раза.
2. Перемешайте все ингредиенты.
3. Полученный фарш снова пропустите через мясорубку 3 раза.
4. Корочка будет вкуснее, если в ней будет минимальное содержание теста.
5. Воспользуйтесь насадкой для Куббе:
  - снимите решетку и нож, выполняя шаги с 5 по 3 из руководства по сборке мясорубки в обратном порядке;
  - поместите насадки для Куббе «А» и «В» на посадочное место шнека так, чтобы выступы насадки совпали с выемками на корпусе;
  - закрутите прижимную гайку (не затягивайте ее чересчур сильно);
  - пропустите фарш для корочки через мясорубку, используя толкатель.
6. Из получившейся массы слепите форму для Куббе и нафаршируйте начинкой, подобную тому, как указано на рисунке ниже.
7. Обжарьте продукт во фритюре или на сковороде с большим количеством масла.



**Внимание!** Не пытайтесь использовать решетку для перемалывания или нож одновременно с насадкой для Куббе.

## Использование насадок-терок

---

1. Отпустите зажимной винт и выньте камеру для мясорубки из выходного отверстия.
2. Поместите камеру для терок в отверстие и закрутите зажимной винт, как указано на рисунке 12.
3. Выберите необходимую насадку и поместите в камеру для насадок. Убедитесь, что насадка плотно встала в пазы камеры.
4. Включите мясорубку и начните натирать/шинковать овощи, используя толкатель для овощей.

**Внимание!** В процессе работы металлическая камера мясорубки может немного двигаться, что является нормальным. Не затягивайте слишком сильно запорный винт, чтобы устранить это движение – это может привести к поломке устройства.

**Внимание!** Лучше использовать слегка подмороженное мясо, желательно без сухожилий и пленок. В мясорубках без функций автореверса, если сработало автоотключение, или устройство работает, но фарш не выходит из-за того, что забились решетка, немедленно выключите устройство, отключите от источника питания, разберите и очистите камеру мясорубки и решетки.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора без дополнительного уведомления об этих изменениях. Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей».

## Правильная утилизация

---



Данный значок означает, что продукт не может быть утилизирован вместе с другими бытовыми отходами. С целью уменьшения ущерба окружающей среде и человеческому здоровью от неконтролируемой утилизации отходов, отправляйте отслуживший прибор в специальные пункты сбора для дальнейшей переработки. Для утилизации бывшего в употреблении прибора обращайтесь к продавцу по месту приобретения данного прибора. Этот продукт может быть экологически безопасно переработан.

# ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

1. Гарантийный срок составляет 12 месяцев с даты продажи.
2. Гарантийные обязательства не действуют, если неисправность явилась следствием нарушений инструкции по эксплуатации аппарата, механического воздействия, нарушения пломбировки (если такая предусмотрена), проникновения влаги, повышения напряжения в бытовой сети, неквалифицированного вмешательства, ремонта в других сервисных центрах, обстоятельств непреодолимой силы.
3. После осуществления ремонта в случаях, указанных в п.2, гарантийные обязательства прекращаются.

Наименование товара \_\_\_\_\_

Дата продажи: « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ года

\_\_\_\_\_  
Подпись продавца  
(Без печати недействительна)

\_\_\_\_\_  
МП

Произведено в КНР компанией ТАЙШАНЬ АЙСОН ЭЛЕКТРОНИКС КОМПАНИ ЛИМИТЕД  
Адрес изготовителя: №2 ТАНМЭЙ МЭЙЦЫ ЛИН, ТЯНЬЛУН ИНДАСТРИАЛ ПАРК, ДОУШАНЬ ТАУН  
ТАЙШАНЬ СИТИ, ГУАНДУН ПРОВИНС, КИТАЙ  
По заказу ООО «Леран», адрес: Россия, 454091, г. Челябинск, ул. Цвиллинга, д. 28  
АСЦ в Челябинске: 454081, ул. Артиллерийская, 102

**Бесплатный телефон сервисной службы: 8-800-333-5556**