

LERAN®



Электрическая мясорубка

Руководство по эксплуатации

Модель:
MGC-300 GS

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию и характеристики изделия без предварительного уведомления. Только для домашнего использования.

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



Комплектация

A - Кнопка вкл/выкл и реверса
B - Запорный винт
C - Корпус с электродвигателем
D - Выходное отверстие
E - Толкатель
F - Лоток
G - Камера мясорубки
H - Шнек

I - Нож
J - Мелкая решетка
K - Средняя решетка
L - Крупная решетка
M - Насадка «Кebbe» А
N - Насадка «Кebbe» В
O - Прижимная лайка

Внимание!

- ❗ **Некоторые части мясорубки изготовлены из сплава алюминия, поэтому их нельзя мыть в посудомоечной машине. Они могут покрыться липким черным или темно-серым окислом алюминия.**

Технические характеристики

Модель: MGC-300 GS

Максимальная мощность: 3000 Вт

Напряжение: 220-240 В

Частота: 50 Гц

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;
 - после применения;
 - перед чисткой.
5. Запрещается пользоваться мясорубкой детям.
6. Данный электроприбор предназначен только для бытового применения.
7. 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 в том, что напряжение электросети в Вашем доме соответствует указанному в инструкции электроприбора.

Перед первым использованием

1. Снимите упаковку.
2. Промойте детали мясорубки за исключением тех, которые не соприкасаются с продуктами (А, В, С, D).

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, совместив выступы на решетке 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 внизу и сбоку корпуса с электродвигателем, должны быть открыты.

Как пользоваться мясорубкой

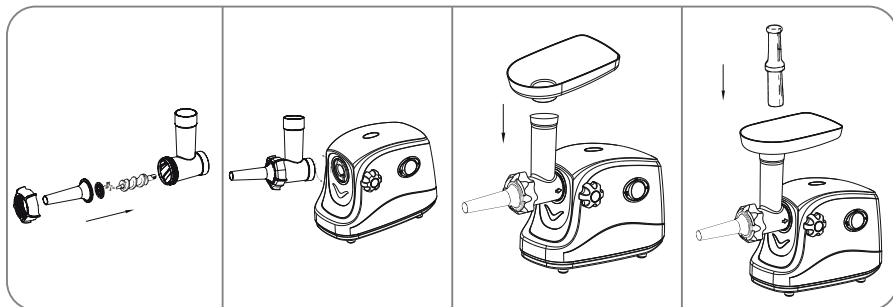
1. Нарезьте продукты на куски, свободно проходящие через приемное отверстие лотка.
2. Подключите сетевой шнур к сети, включите устройство.
3. Положите куски мяса на лоток. Для подачи мяса используйте толкатель.
4. После завершения работы выключите устройство и отсоедините его от сети.

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 порче устройства.

Использование насадки для приготовления колбас

1. Установите насадку для колбас в соответствии со схемой, приведенной ниже.



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.
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 зажимной 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».

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

1. Гарантийный срок составляет 12 месяцев от даты продажи.
2. Срок службы товара – 5 лет.
3. Гарантийные обязательства не действуют, если неисправность явилась следствием нарушения инструкции по эксплуатации, механического воздействия, нарушения гломбировки (если такая предусмотрена), проникновения влаги, неквалифицированного вмешательства, ремонта в неавторизованных сервисных центрах, форс-мажорных обстоятельств.
4. После осуществления ремонта в случаях, указанных в п. 3, гарантийные обязательства прекращаются.

Наименование товара: _____

Серийный номер: _____

Дата продажи: «___» _____ 20___ года

Подпись продавца
(Без печати недействительна)

МП

Произведено в Китае компанией ТАЙШАНЬ АЙСОН ЭЛЕКТРОНИКС КОМПАНИ ЛИМИТЕД
Адрес: №2 ТАНМЭЙ МЭЙЦЫ ЛИН, ТЯНЬЛУН ИНДАСТРИАЛ ПАРК, ДОУШАНЬ ТАУН,
ТАЙШАНЬ СИТИ, ГУАНДУН, КИТАЙ
Сделано по заказу ООО «Леран»
Адрес: Россия, 454008, г. Челябинск, ул. Автодорожная, дом 19-а, строение 4, офис 1
АСЦ в Челябинске: 454008, ул. Производственная, 8Б

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

www.leran.pro