

LEBEN

ПРОСТО ДЛЯ ЖИЗНИ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Производительность
1,2 кг / МИН



Функция
реверса

Мясорубка электрическая
Арт.269-009

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

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данную инструкцию, в которой содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Данный прибор должен быть использован только по назначению.
Перед вводом прибора в эксплуатацию внимательно прочитайте данную инструкцию
- Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора и сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие высоких температур, прямых солнечных лучей и влаги.
- Не оставляйте работающий прибор без надзора! Если Вы больше не пользуетесь прибором, всегда выключайте его.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
- Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
Внимание! Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.
- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.
- В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду. Перед повторным использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.
- Включайте прибор только в источник переменного тока (~). Перед включением убедитесь, что прибор рассчитан на напряжение, используемое в сети.
- Любое ошибочное включение лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- Перед включением прибора в сеть убедитесь, что выключатель находится в положении 0 (выкл.).
- Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от ударов об острые углы. По окончании эксплуатации, при чистке или поломке прибора всегда отключайте его от сети.
- Нельзя переносить прибор, держа его за сетевой провод. Запрещается также отключать прибор от сети, держа его за сетевой провод. При отключении прибора от сети держитесь за штепсельную вилку.
- Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- После использования никогда не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода. Всегда гладко расправляйте провод на время хранения.
- Замену шнура могут осуществлять только квалифицированные специалисты. Неквалифицированный ремонт представляет прямую опасность для пользователя.
- Не производите ремонт прибора самостоятельно. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами.

2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ДАННОГО ПРИБОРА

- Используйте мясорубку только для переработки мягких, размороженных продуктов: мяса без костей, овощей и фруктов без косточек. Никогда не используйте кости и другие твёрдые продукты, такие как орехи и семечки в скорлупе.
- Коренья перед перемалыванием нужно порезать некрупными кусками и замочить в воде не менее 10 часов.
- Прибор нельзя использовать вне помещений.
- Запрещается разбирать прибор, если он подключен к электросети. Всегда отключайте прибор от электросети перед очисткой, или если он не используется.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите его от электросети и обратитесь к квалифицированному специалисту для проверки.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните, не перекручивайте и ни на что не наматывайте шнур питания.
- Не располагайте прибор вблизи источников тепла.
- Не прикасайтесь к движущимся частям прибора.
- Будьте осторожны при обращении с ножом – он очень острый.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- При переноске устройства необходимо держать его двумя руками. Не пытайтесь переносить прибор, удерживая его за съёмный лоток или съёмный рабочий блок.
- При использовании насадки «Кеббе» не устанавливайте нож и решётки.
- Ни когда не проталкивайте продукты руками. Используйте толкатель.
- Чтобы мясо не застревало, не давите на него слишком сильно, используйте функцию «реверс».
- Не перегружайте прибор продуктами.
- Непрерывное использование мясорубки должно длиться не больше 10 минут с последующим 30-ти минутным перерывом для охлаждения мотора.
- Во время работы мясорубки не закрывайте вентиляционные отверстия в корпусе и не устанавливайте мясорубку на мягкой основе.
- Если сработала система защиты от перегрева двигателя, не включайте прибор, пока он полностью не остынет.
- Не пытайтесь поменять детали или отремонтировать прибор самостоятельно. При возникновении неполадок обращайтесь к квалифицированному специалисту.
- Прежде, чем приступать к разработке устройства после окончания работы, убедитесь, что прибор выключен, отключен от электросети, и двигатель полностью остановился.
- Устройство не должно использоваться в целях, не предусмотренных инструкцией.

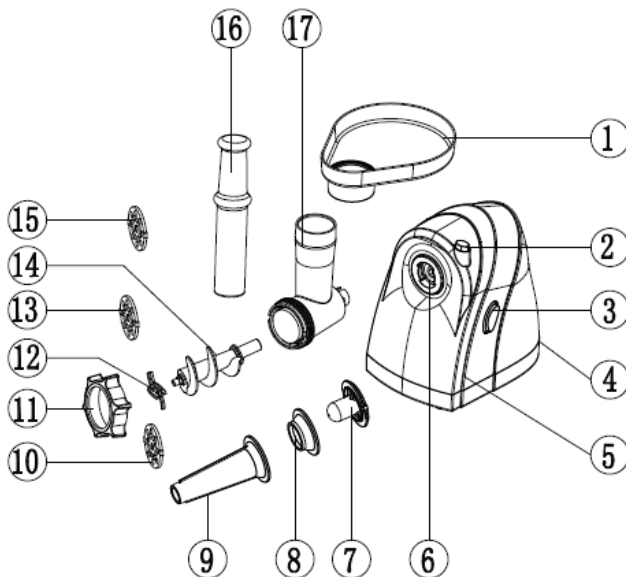
3. СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Используйте мясорубку только для переработки мягких, размороженных продуктов: мяса без костей, овощей и фруктов без косточек. Никогда не используйте кости и другие твёрдые продукты, такие как орехи и семечки в скорлупе.

Коренья перед перемалыванием нужно порезать некрупными кусками и замочить в воде не менее 10

4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Поддон для загрузки мяса
2. Кнопка фиксатор съёмного блока
3. Выключатель с реверсом
4. Выключатель питания
5. Корпус
6. Гнездо для рабочего блока
- 7,8. Насадки для кеббе
9. Насадка для приготовления колбас
10. Решётка крупная
11. Кольцевая гайка
12. Нож
13. Решётка средняя
14. Шнек
15. Решётка малая
16. Пластиковый толкатель
17. Корпус рабочего блока



5. КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Прибор
2. Комплект насадок
3. Инструкция пользователя
4. Гарантийный талон

6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

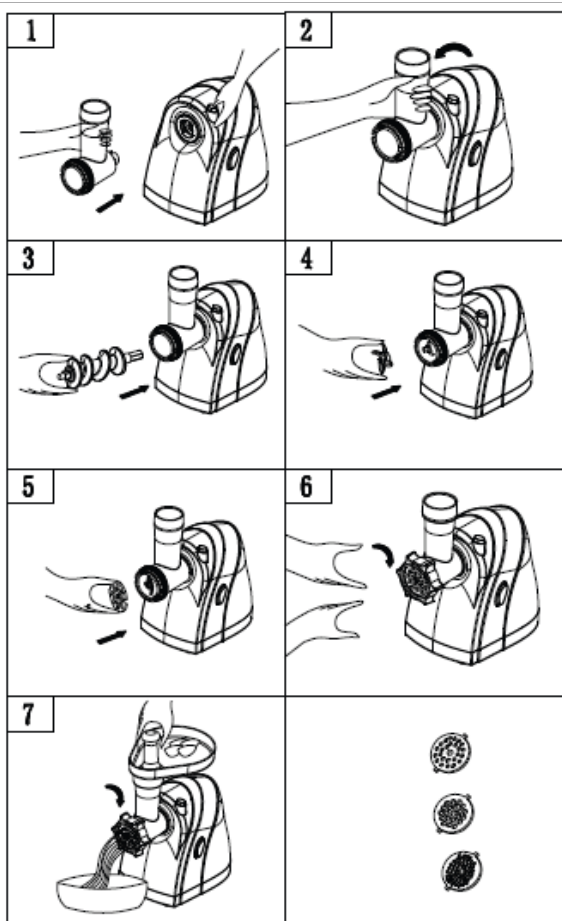
- Удалите все упаковочные материалы снаружи и изнутри. Снимите с корпуса прибора все наклейки.
- Удалите консервирующую смазку с ножей.
- Промойте все части прибора, контактирующие с продуктами (кроме корпуса), в тёплой мыльной воде и тщательно просушите их.
- Смажьте небольшим количеством растительного масла рабочие поверхности ножа и решёток.
- Перед включением убедитесь, что прибор рассчитан на напряжение, используемое в сети. Убедитесь, что мясорубка выключена (выключатель 3 в положении 0 (выкл.)).

7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И СБОРКА

- Вставьте съёмный рабочий блок 14 в гнездо на корпусе и закрепите.
- Вставьте шнек 13 в съёмный рабочий блок 14 и поворачивайте его до тех пор, пока шнек не встанет на место
- Наденьте на шнек 13 нож 8 режущей кромкой наружу (в сторону решётки 10,11,12). Нож должен встать в квадратную направляющую на оси шнека. Установите решетку 10, 11, 12 надев ее на круглую направляющую шнека (не имеет значения, какой стороной). При этом выступы решетки должны войти в пазы съёмного рабочего блока, иначе мясо не будет перемалываться.
- Установите кольцевую гайку 9, не перетягивая её. При правильно собранном узле гайка должна без особых усилий завернуться по резьбе на передней части съёмного блока практически на всю длину резьбы.
- Установите съёмный лоток 1 на съёмный рабочий блок 14.
- Поставьте мясорубку на ровную твёрдую поверхность.
- Ничем не перекрывайте вентиляционные отверстия на нижней и боковой частях корпуса мясорубки.

8. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

- Подготовьте мясо для рубки, очистите мясо от костей, хрящей и сухожилий, разрежьте мясо на куски (приблизительно 2*2 см).
- Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.
- Подключите мясорубку к электросети.
- Переведите выключатель (ON/R) в положение ON (вкл.). Переключите выключатель (ON/0/R) в положение ON (вкл.). Шнек мясорубки начнет вращаться.
- Положите мясо на лоток. Для проталкивания мяса используйте только толкатель. Никогда не проталкивайте мясо руками.
- Внимание! Время непрерывной работы не должно превышать 10 минут. После каждых 10 минут работы требуется перерыв 30 минут для остывания электродвигателя.
- После окончания работы, выключите прибор и отключите его от электросети.



9. РЕВЕРС

- Если мясорубка забилась, выключите ее, переведя выключатель (ON/0/R) в положение 0 (выкл.). Дождитесь полной остановки шнека. Не отключая мясорубку от электросети, переключите выключатель (ON/R) в положение R (реверс). Перевод выключателя (ON/0/R) в положение R (реверс) включает вращение шнека в обратную сторону. Выключатель (ON/0/R) в данном положении не фиксируется.
- Шнек начнет вращаться в обратном направлении и вытолкнет застрявшие продукты.
- Если это не помогает, отключите мясорубку от электросети, разберите и прочистите.

10. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

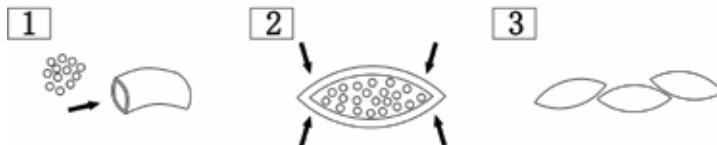
Кеббе – это традиционное ближневосточное блюдо. Его обычно готовят из баранины и пшеничной крупы, которые перекручивают в однородный фарш. Из фарша делают полые трубочки, начинают их более грубым фаршем со специями и обжаривают в масле.

1. Приготовьте основу для оболочки.
2. Установите шнек в съёмный рабочий блок. Установите на шнек фиксирующее кольцо с выступами и формирующую насадку (элементы насадки для кеббе) и зафиксируйте сборку кольцевой гайкой.

Внимание! Установка ножа не производится! Не затягивайте туго гайку!

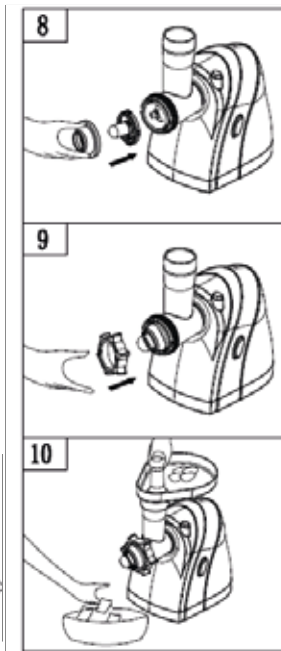
3. Пропустите заранее приготовленный фарш через насадку для приготовления кеббе, используйте толкатель.
4. Порезьте получившуюся полу трубку на кусочки желаемой длины. Наполните трубочки начинкой и залепите их концы. Обжарьте кеббе в масле.

В

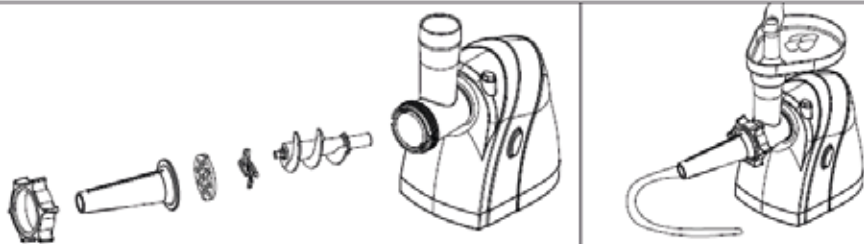


ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС И СОСИСОК

1. Приготовьте колбасный фарш
2. Установите шнек в съёмный рабочий блок, установите фиксирующее кольцо с выступами от насадки Кеббе, или нож и решётку 7мм 12, установите насадку для колбас и зафиксируйте сборку кольцевой гайкой.
3. Используйте для приготовления колбас натуральную оболочку, предварительно выдержав её в тёплой воде 10 минут. Натяните размягчённую оболочку на насадку и завяжите на конце оболочки узел. Для подачи готового фарша используйте толкатель, по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки, по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.



11



11. ЧИСТКА И УХОД

РАЗБОРКА:

- Выключите прибор и убедитесь, что двигатель полностью остановился.
- Отключите прибор от электросети.
- Разберите мясорубку, следуя инструкции по сборке, но в обратном порядке.
- Для облегчения разборки на кольцевой гайке предусмотрены специальные выступы.
- Для отсоединения рабочего блока нажмите кнопку фиксатора.

ЧИСТКА:

- Удалите остатки продуктов. Вымойте детали, контактирующие с продуктами, в тёплой мыльной воде.
- Не погружайте корпус мотора в воду, протирайте его влажной салфеткой.
- Не применяйте абразивные, хлорсодержащие вещества и органические растворители.
- Чистые и высушенные нож и решётки протрите салфеткой, пропитанной растительным маслом.
- Запрещается мыть металлические детали мясорубки в посудомоечной машине!

ХРАНЕНИЕ:

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.
- Выполните все требования раздела ЧИСТКА.
- Храните прибор в сухом прохладном месте.

LEBEN 269-009 – мясорубка электрическая

Напряжение: 220 В

Частота: ~50 Гц

Мощность: 1200 Вт

Примечание: Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений, между инструкцией и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Производитель надеется, что пользователь обратит на это внимание.

Соответствует требованиям ТР ТС 004/2011

«О безопасности низковольтного оборудования»,

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

Гарантийный срок - 12 месяцев. Срок службы: 3 года.

Импортер, лицо, уполномоченное на принятие претензий потребителей:

ИП Стариков А. В., 620142, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Белинского,

д. 135, кв. 277, тел. 8(343) 361-28-60, e-mail: info@stareast.ru.

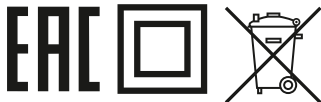
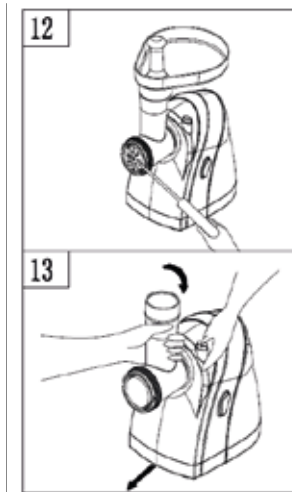
Импортер в РБ: ООО «МПР Ритейл», Беларусь, г. Минск, ул. Голубка, 2. Тел 8(017) 396-85-17.

Дата изготовления: указана на упаковке

Производитель: Джуншань О-БЕКО Электрик

Апплайнс Кампани Лтд, 1 16 Сюшенг Роуд,

Нантоу Таун, Джуншань, Гуандун, КНР



12. ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

Изделие: LEBEN Мясорубка электрическая

Модель: 269-009

Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством Российской Федерации, и ни в коей мере не ограничивает их.

Настоящая гарантия действует в течение 12 месяцев с даты приобретения изделия и подразумевает гарантийное обслуживание изделия в случае обнаружения дефектов, связанных с материалами и работой. В этом случае потребитель имеет право, среди прочего, на бесплатный ремонт изделия. Настоящая гарантия действительна при соблюдении следующих условий:

1. Изделие приобретается исключительно для личных бытовых нужд. Изделие должно использоваться в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации с соблюдением правил и требований по безопасности.
2. Обязанности изготовителя по настоящей гарантии исполняются продавцами – уполномоченными дилерами изготовителя и официальными обслуживающими (сервис) центрами. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, приобретенные у не уполномоченных изготовителем продавцов, которые самостоятельно отвечают перед потребителем в соответствии с российским законодательством.
Настоящая гарантия не распространяется на дефекты изделия, возникшие в результате:
 - Химического, механического или иного воздействия, попадания посторонних предметов, жидкостей, насекомых и продуктов их жизнедеятельности внутрь изделия;
 - Неправильной эксплуатации, заключающейся в использовании изделия не по его прямому назначению, а также установки и эксплуатации изделия с нарушением правил и требований техники безопасности;
 - Появления внешних изменений, возникших в результате нормальной эксплуатации, а также естественного износа, не влияющих на функциональные свойства: механические повреждения внешней или внутренней поверхности (вмятины, царапины, потертости), естественные изменения цвета металла, в т.ч. появление радужных и темных пятен, а также - коррозии на металле в местах повреждения покрытия и непокрытых участках металла.
 - Износа деталей отделки, ламп, батарей, защитных экранов, накопителей мусора, ремней, щеток и иных деталей с ограниченным сроком использования;
 - Ремонта изделия, произведенного лицами или фирмами, не являющимися авторизованными сервисными центрами.
3. Настоящая гарантия действительна по предъявлении вместе с оригиналом настоящего талона, оригиналом товарного чека, выданного продавцом, и изделия, в котором обнаружены дефекты. Настоящая гарантия действительна только для изделий, используемых для личных бытовых нужд, и не распространяется на изделия, которые используются для коммерческих, промышленных или профессиональных целей.

Поставщик не несет никакой ответственности за ущерб, связанный с повреждением изделия при транспортировке, в результате некорректного использования, а также в связи с модификацией или самостоятельным ремонтом изделия.

<https://leben-home.ru>

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Наименование товара:		
Код товара:		Печать и подпись продавца:
Дата продажи:		
Срок гарантии:	12 месяцев с момента продажи товара	

Гарантийные обязательства не распространяются в следующих случаях:

- нарушение условий Инструкции по эксплуатации, в том числе неправильного подключения, неисправной/ нестабильной электросети, и/или плохого ухода за изделием;
- механического повреждения (следов ударов, трещин, сколов и проч.);
- негативного воздействия внешних факторов, в том числе воздействие влаги, высоких/низких температур, коррозии, окисления, попадания внутрь посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых или животных);
- наличие признаков ремонта неуполномоченными лицами (самим Покупателем);
- действия непреодолимой силы (пожара, аварии и проч.), несчастного случая, умышленных или неосторожных действий Покупателя или третьих лиц;
- изменение конструкции товара, подключение внешних устройств, использование не по назначению;
- на элементы питания, шнур электропитания, а также на естественный износ деталей.

Внимание:

Прибор предназначен только для использования в домашних условиях.

В случае использования в коммерческой деятельности или при промышленном применении прибор снимается с гарантии.

Гарантийные обязательства теряют силу по истечении гарантийного срока.

Если при покупке товаров покупателем не были предъявлены претензии по комплектности товаров, внешнему виду, наличию механических повреждений, то в дальнейшем такие претензии не принимаются.

С условиями настоящего гарантийного талона ознакомлен и согласен.

(подпись, Ф.И.О. Покупателя)

(_____)

Корешок талона на гарантийный ремонт изделия

Наименование, модель	
Серийный номер изделия	
Принят	” ” 20 г.
Исполнитель	

Заполняет ремонтное предприятие

Исполнитель _____ (_____)
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Владелец _____ (_____)
(подпись владельца) (фамилия, имя, отчество)

Дата ремонта _____

Утверждаю _____
(Должность, подпись, ф.и.о. руководителя ремонтного предприятия)