

LERAN®



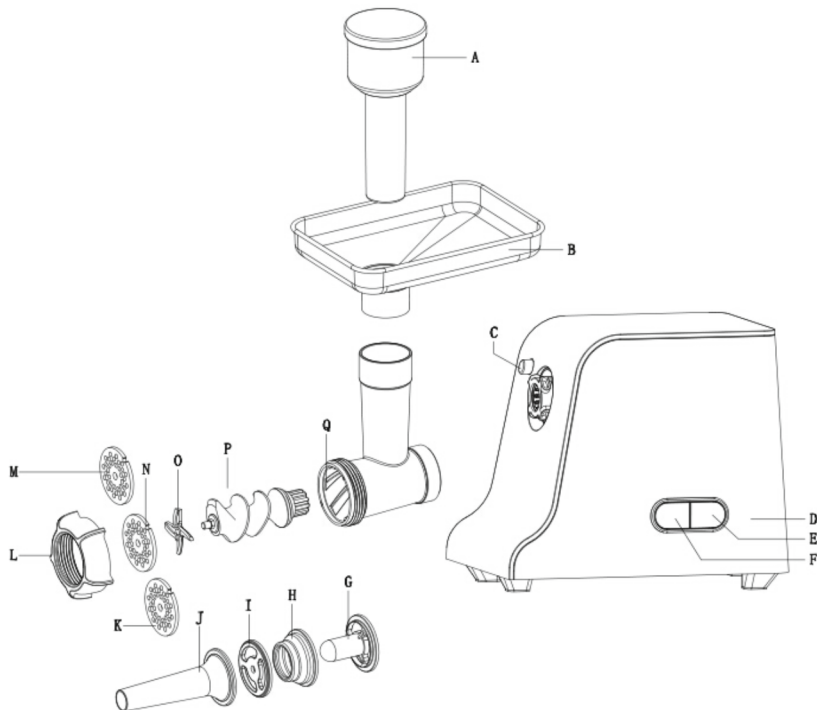
Электрическая мясорубка

Руководство по эксплуатации

Модель:
MGM-3084

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. Толкатель | J. Насадка для колбас |
| B. Поднос | K. Средняя решетка |
| C. Кнопка Пуск | L. Винтовое кольцо |
| D. Мотор | M. Мелкая решетка |
| E. Кнопка вкл/выкл | N. Крупная решетка |
| F. Кнопка обратного хода | O. Нож |
| G. Формирователь | P. Червячный вал |
| H. Конусное кольцо | Q. Режущий блок |
| I. Сепаратор | |

Меры предосторожности

1. Внимательно ознакомьтесь с данным руководством по эксплуатации перед началом использования прибора.
2. Сохраните это руководство для дальнейшего использования.
3. Проверьте, совпадает ли напряжение вашей домашней сети со значением, указанным на шильдике прибора.
4. Используйте только рекомендованные производителем аксессуары. При использовании аксессуаров сторонних производителей гарантия аннулируется.
5. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка шнура питания повреждены.
6. Поврежденные шнур питания и вилку шнура необходимо заменить в авторизованном сервисном центре.
7. Тщательно промойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами перед первым использованием.
8. Отключайте прибор от сети электропитания по окончании использования прибора.
9. Не проталкивайте продукты в горловине пальцами, используйте для этого толкатель.
10. Держите прибор в недоступном для детей месте.
11. Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
12. Отключайте прибор перед установкой или снятием аксессуаров.
13. Дождитесь полной остановки движущихся деталей прибора прежде, чем устанавливать насадки.
14. Никогда не погружайте мотор в воду или другую жидкость, не промывайте его под проточной водой. Протирайте мотор слегка влажной тканью.
15. Не пытайтесь порубить кости, орехи и другие твердые продукты.
16. Не продвигайте продукты руками, используйте для этого толкатель.
17. Отключайте прибор от электросети сразу же по окончании использования.
18. Не используйте прибор без перерыва дольше 3 минут.

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.

Внимание!

- ❗ Режущие кромки ножа остро заточены! При работе и очистке соблюдайте осторожность.

Данный прибор оснащен системой термостата. Система будет автоматически отключать питание в случае перегрева прибора.

Если прибор внезапно прекратил работу:

1. Выньте вилку питания из розетки.
2. Нажмите кнопку вкл/выкл для отключения прибора.
3. Дайте прибору остыть в течение 60 секунд.
4. Подключите вилку в розетку.
5. Снова включите прибор.

Обратитесь в авторизованный сервисный центр в случае частого включения системы термостата.

При подключении вилки в розетку, загорится индикатор.



ВНИМАНИЕ: Во избежание опасных ситуаций, никогда не подключайте прибор к таймеру.

Технические характеристики

Модель: MGM-3084

Максимальная мощность: 2500 Вт

Напряжение: 220-240 В

Частота: 50 Гц

Использование мясорубки

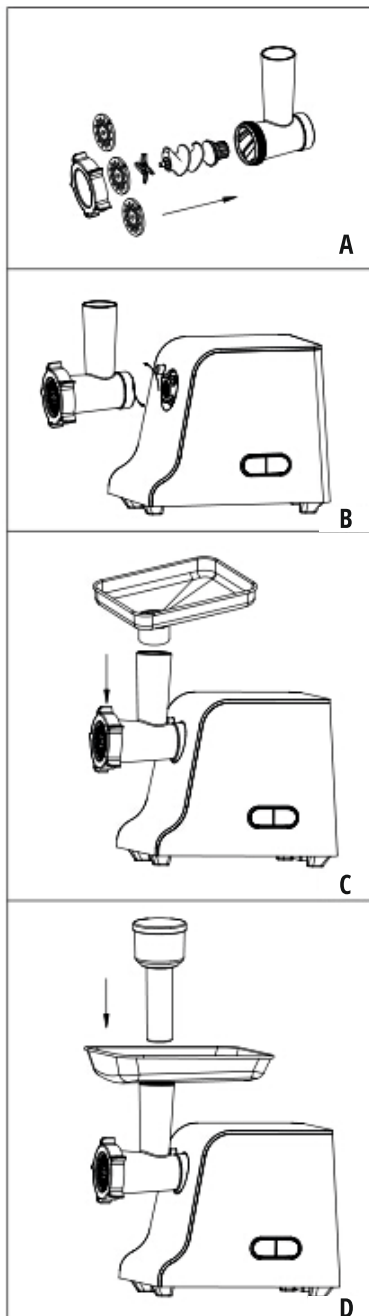
Мясорубка

1. Вставьте червячный вал в режущий блок, пластиковым концом вперед.
- Установите режущий блок в червячный вал (режущие концы должны быть спереди). Установите среднюю или крупную решетку (зависит от предпочитаемой консистенции рубки) в червячный вал.
- (Убедитесь, что бороздка решетки совпадает с углублениями в режущей головке). Поворачивайте винтовое кольцо в направлении стрелки на поверхности ножа до его полного закрепления.
2. Установите режущий блок на мотор.
3. Установите поднос на верхнюю часть режущего блока.
4. Прибор готов к работе.

РУБКА:

- Нарезьте мясо на куски 10 см в длину и 2 см толщиной. Уберите кости, хрящи и сухожилия. (Не используйте замороженное мясо!)
- Положите мясо на поднос.
- Используя толкатель, медленно продвигайте мясо по горловине. (Для «Татарского бифштекса» пропустите мясо дважды через среднюю решетку).

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.



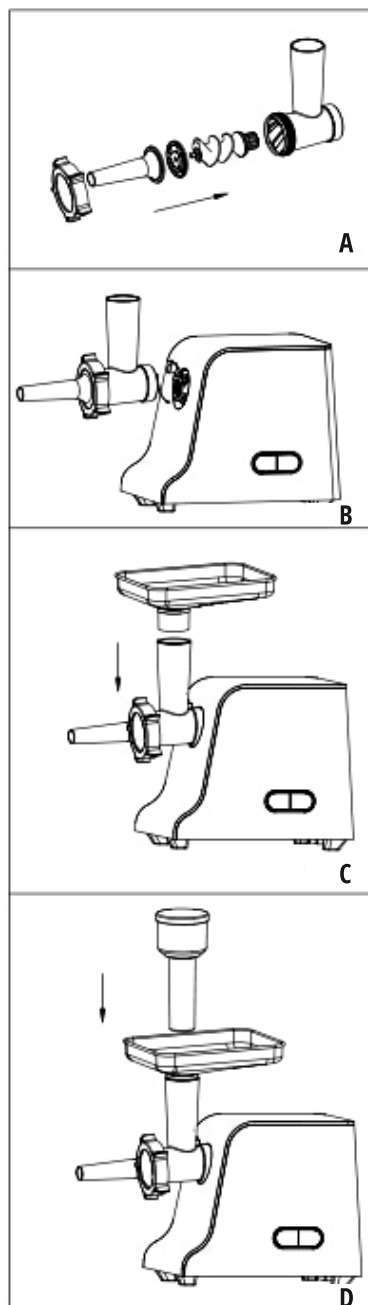
Приготовление колбас

1. Рубка мяса.

- Вставьте червячный вал в корпус режущего блока, пластиковым концом вперед.
 - Установите сепаратор в режущий блок.
 - Установите насадку для сосисок в режущий блок и затяните кольцо на режущем блоке.
 - (Убедитесь, что бороздки сепаратора совпадают с углублениями в режущей головке.)
2. Установите режущий блок на мотор.
 3. Поместите поднос на верхнюю часть режущего блока.
 4. Прибор готов к производству сосисок.

Приготовление колбас:

- Поместите ингредиенты на поднос. Используя толкатель, медленно продвигайте продукты по горловине в режущий блок.
- Поместите череву в воду комнатной температуры на 10 минут. Затем протяните череву в насадку для сосисок. Продвигайте подготовленный мясной фарш в режущий блок. Если черева застрянет в насадке, смочите её небольшим количеством воды.



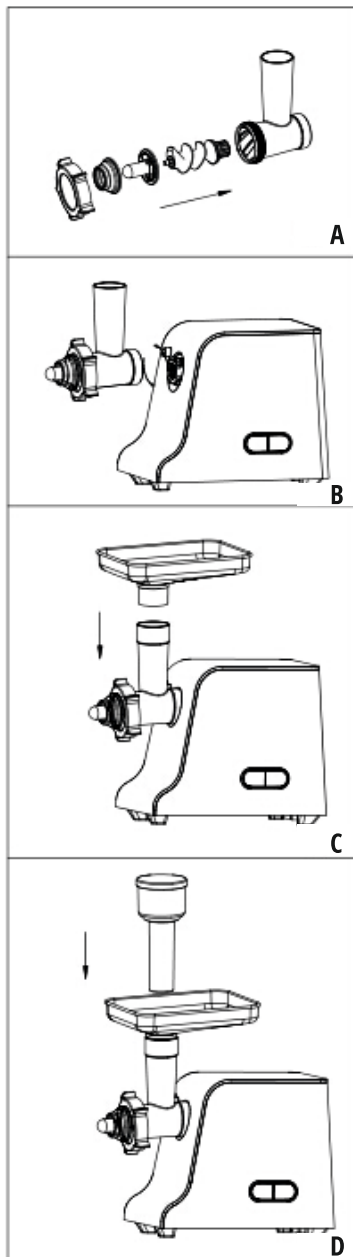
Приготовление «Куббе»

1. Вставьте червячный вал в корпус фрезы, пластиковым концом вперед.
 - Установите конусное кольцо в режущий блок.
 - Установите формователь в режущий блок и затяните кольцо на блоке. (Убедитесь, что бороздки сепаратора совпадают с углублениями в режущей головке.)
2. Установите режущий блок в мотор.
3. Установите поднос на верхнюю часть режущего блока.
4. Прибор готов для приготовления куббе.

Приготовление «Куббе»:

Продвигайте подготовленный для «Куббе» фарш через насадку для «Куббе». Ограничьте полый цилиндр желаемой длиной.

- ! • «Куббе» – традиционное блюдо среднеазиатской кухни, приготавливаемое из мяса ягненка и булгура, которые вместе измельчают для образования пастообразной смеси, затем помещают в насадку для приготовления «Куббе», где отрезаются «колбаски» необходимой длины. Далее эти «колбаски» начиняются мясным фаршем, концы колбасок необходимо слепить и жарить во фритюре.



Рецепт фаршированных «Куббе»

Тесто

- 500гр мяса ягненка, порезать на полоски
- 500гр промытой и высушенной крупы булгур
- 1 небольшая луковица

Пропустить мясо и крупу через мелкую решетку мясорубки, добавив лук. Затем смешайте мясо, булгур и лук, и снова пропустите смесь через мясорубку. Если есть совсем мелкая решетка используйте её для прокрутки фарша в третий раз, если нет, продолжайте использовать мелкую. Теперь можете пропустить смесь через насадку для приготовления «Куббе».

Начинка

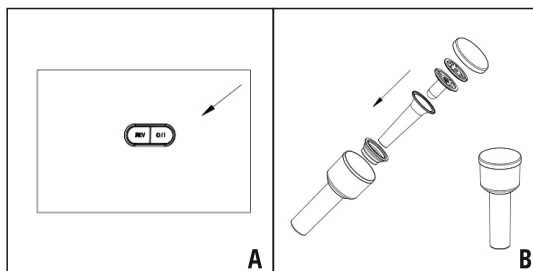
- 400 гр мяса ягненка, порезанного на полосы.
- 15 мл растительного масла
- 2 мелко нарезанные средние луковицы
- 5-10 мл специй
- 15 мл/1 ст. ложка муки
- Соль и перец по вкусу

Для приготовления начинки, пропустите мясо через мясорубку, используя мелкую решетку, пожарьте лук в масле до золотистого цвета, добавьте мясо и продолжайте жарить до готовности. Добавьте остальные ингредиенты и жарьте ещё 1-2 минуты. Слейте лишний жир и остудите.

Полученные «колбаски» из теста, нарежьте на кусочки 7 1/2см длиной. Защипите один конец колбаски, затем наполните её начинкой, оставляя небольшое расстояние для защипа. Масло для жарки куббе во фритюре, должно быть разогрето до температуры 190°C. Жарьте куббе в течение приблизительно 6 минут до образования золотистой корочки и готовности начинки.

Рекомендации

- Если прибор заблокировался, нажмите кнопку возврата (REV). мясо, застрявшее в режущем блоке, вернется в горловину и процесс рубки возобновится (Рис. А).
- Неиспользуемые детали можно сложить в толкатель (Рис. В).



Чистка прибора

Для того, чтобы прочистить режущий блок от остатков мяса, достаточно пропустить через мясорубку кусок хлеба.

1. До начала чистки, выключите прибор и отключите его от сети электропитания.
2. Нажмите кнопку пуск и поверните режущий блок в направлении стрелки. Снимите толкатель и поднос.
3. Отвинтите прижимное кольцо и снимите все детали режущего блока. Не мойте детали в посудомоечной машине!
4. Промойте все аксессуары, которые соприкасались с мясом в горячей мыльной воде. **ПРОМОЙТЕ ИХ НЕМЕДЛЕННО ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**
5. Ополосните их в чистой горячей воде и **НЕМЕДЛЕННО** высушите.
6. Мы рекомендуем смазывать режущий блок и решетки растительным маслом.

Дополнительная информация

Основной импортер товара Leran в России: ООО «ЛЕРАН».

На прибор предоставляется 1 год гарантийного обслуживания.

Срок службы: 5 лет со дня покупки, при использовании в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

Информацию об авторизованных сервисных центрах Вы можете узнать на веб-сайте www.leran.pro.

Если в Вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, Вам следует обратиться в магазин, где Вы приобрели наш товар, и он организует ремонт или замену.

Настоящая информация является частью сопроводительной технической документации, прилагаемой к товару. Изготовитель постоянно работает над совершенствованием конструкции и технических характеристик выпускаемой продукции, в том числе над улучшением энергетической эффективности. По истечении срока службы прибора сервисный центр вправе отказать в поставке запчастей и ремонте техники. Дальнейшая эксплуатация не рекомендуется.

Товар необходимо передать специализированным компаниям, которые занимаются утилизацией данного вида продукции.



Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

Символ на изделии или его упаковке означает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.



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 пломбировки (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 МЭЙЦЗЫ 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