

# LERAN®



## Кухонная машина

Руководство по эксплуатации

Модель:  
КМ 1080

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию и характеристики изделия без предварительного уведомления. Прибор предназначен только для бытового использования.



## Важные меры предосторожности


---

Во избежание риска получения травм необходимо соблюдать меры предосторожности при использовании прибора, включая следующие:

- Прочитайте все меры предосторожности, предупреждения до начала использования кухонного комбайна.
- Не погружайте мотор в воду и не подставляйте его под проточную воду.
- Убедитесь, что напряжение вашей домашней сети совпадает со значением напряжения, указанным на шильдике прибора.
- Не используйте прибор, если на нем присутствуют видимые повреждения.
- Если шнур питания поврежден, обратитесь в сервисный центр для его замены.
- Дети старше 8 лет и люди с ограниченными физическими и умственными возможностями или недостатком знаний, или опыта могут пользоваться прибором, только, если они находятся под присмотром, или получили инструкции о безопасном использовании прибора, а также, если они понимают все возможные риски, связанные с его использованием.
- Детям запрещается играть с прибором.
- Прибор не предназначен для использования детьми, держите его и шнур его питания подальше от детей.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Будьте осторожны при опустошении чаши, обращении с лезвиями и ситом. Ножи очень острые.
- Перед чисткой снимите все аксессуары.
- Не трогайте лезвия, если прибор подключен к сети электропитания, лезвия очень острые!

- Если ножи и аксессуар чаши застряли, отключите прибор от сети электропитания и только после этого уберите ингредиенты, которые мешают работе прибора.
- Если продукты прилипли к стенкам кувшина для взбивания, чаши для обработки ингредиентов или чаши для смешивания, выключите прибор и отключите его от сети электропитания. Используйте лопаточку для снятия остатков пищи со стенок.
- Никогда не погружайте руки или приборы в чашу во время работы прибора.
- Никогда не продвигайте ингредиенты руками или лопаточкой в горловину во время работы прибора. Используйте толкатель для этого.
- Будьте осторожны, когда наливаете горячие жидкости в чашу из-за неожиданного пара.
- Никогда не открывайте ручку комбайна, когда установлены какие-либо аксессуары.
- Никогда не устанавливайте и не используйте несколько аксессуаров одновременно.
- Прибор предназначен только для бытового использования.
- Сохраните данные инструкции.

### Внимание:

-  **1. Всегда выключайте и отключайте прибор от сети электропитания, не оставляйте прибор без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или сменой аксессуаров.**
- 2. Всегда устанавливайте регулятор в положение «0», чтобы выключить прибор.**

3. Во избежание перебоев в работе прибора и короткого замыкания, не подключайте к нему внешние устройства, такие как таймер и не подключайте его к сети, которая испытывает перебои в подаче электричества.

4. Необходимо дождаться пока движущиеся детали остановятся перед выключением прибора, а также перед тем как поднять ручку станины или открыть, разобрать, снять детали или аксессуары со станины.

5. Не превышайте указанный на приборе объём. Следуйте рекомендациям по количеству, времени обработки и скорости при использовании прибора.

6. Перед первым использованием тщательно промойте все детали,

контактирующие с продуктами. Следуйте инструкциям в руководстве.

7. Используйте только рекомендованные производителем аксессуары. Использование не рекомендованных аксессуаров и деталей снимает гарантийные обязательства с производителя.

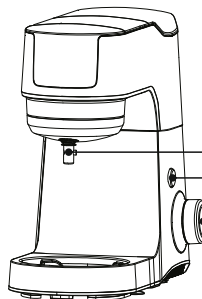
8. Не используйте ингредиенты выше комнатной температуры.

9. Прибор должен остыть до комнатной температуры перед каждой новой партией.

10. Определённые ингредиенты (напр., морковь) могут покрасить детали, это никак не отразится на качестве работы прибора. Цвет восстановится через некоторое время.

# Описание прибора

## Кухонная машина

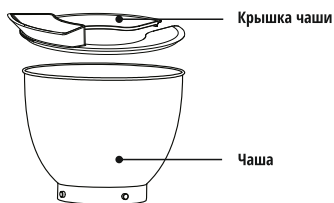


- Коннектор для аксессуаров
- Кнопка освобождения ручки
- Регулятор скорости

## Миксер



- Венчик для теста
- Венчик для взбивания
- Венчик для смешивания



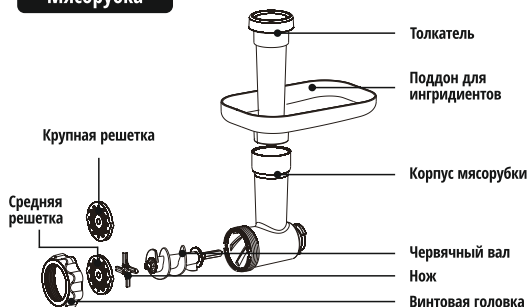
- Крышка чаши
- Чаша

## Блендер



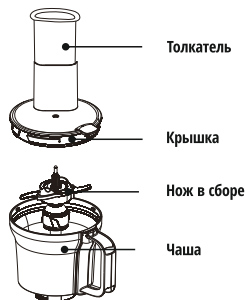
- Мерный стакан
- Крышка кувшина
- Кувшин

## Мясорубка



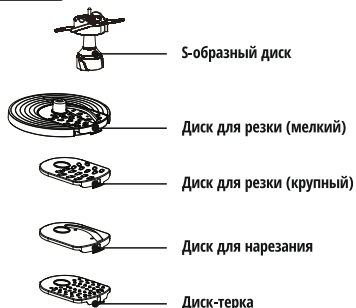
- Толкатель
- Поддон для ингредиентов
- Корпус мясорубки
- Червячный вал
- Нож
- Винтовая головка
- Крупная решетка
- Средняя решетка

## Кухонный комбайн



- Толкатель
- Крышка
- Нож в сборе
- Чаша

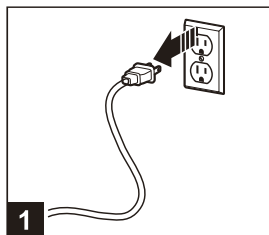
## Диски



- S-образный диск
- Диск для резки (мелкий)
- Диск для резки (крупный)
- Диск для нарезания
- Диск-терка

# Инструкции по использованию

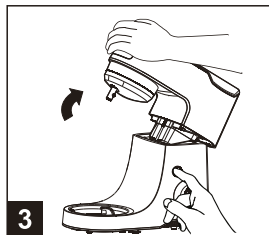
## Миксер



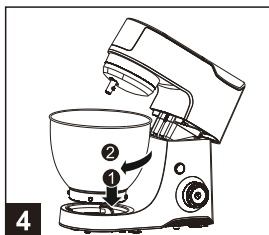
**1** Убедитесь, что миксер отключен от сети и регулятор установлен в положении «Выкл» (0).



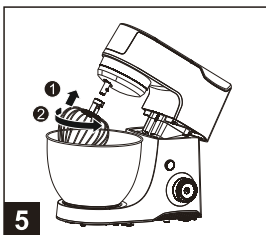
**2** Нажмите кнопку освобождения ручки.



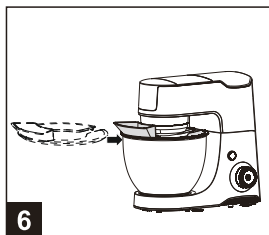
**3** Поднимите вверх головку прибора.



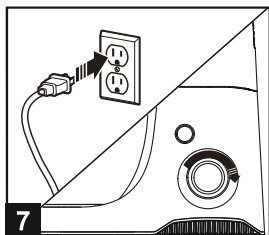
**4** Установите чашу на основу и поворачивайте по часовой стрелке до щелчка.



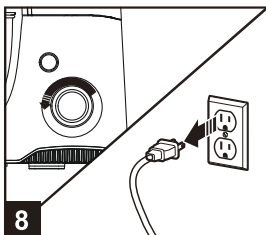
**5** Установите аксессуар в отверстие и поворачивайте его против часовой стрелки.



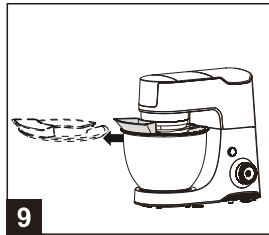
**6** Установите крышку на чашу.



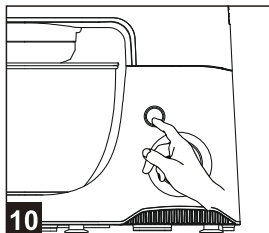
**7** Подключите прибор к электросети. Выберите желаемую скорость.



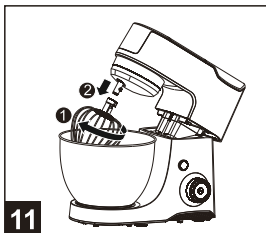
**8** По завершению использования, установите регулятор в положение «Выкл», отключите прибор от электропитания.



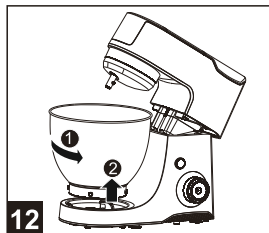
**9** Снимите крышку с чаши.



**10** Нажмите на кнопку и поднимите головку прибора.

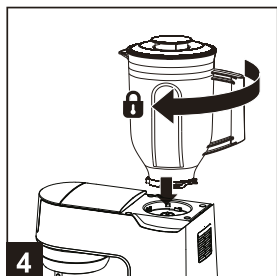
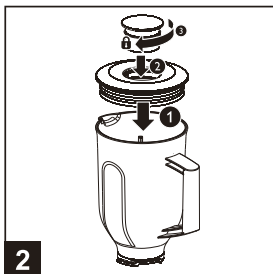


**11** Снимите аксессуар, надавив на него как можно сильнее, поверните его по часовой стрелке и выньте из отверстия.

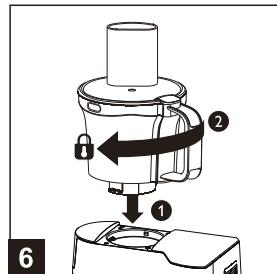
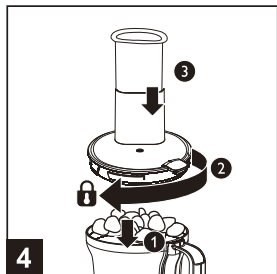
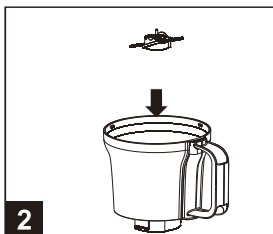
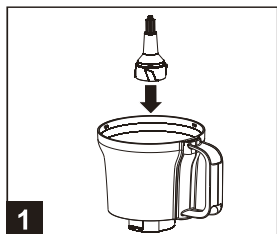


**12** Снимите аксессуар, повернув его по часовой стрелке.

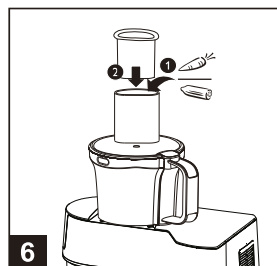
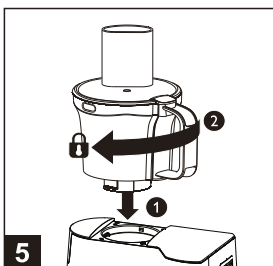
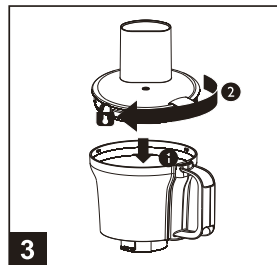
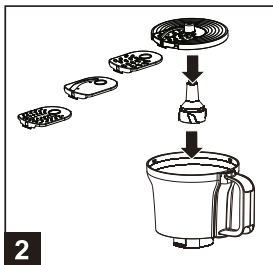
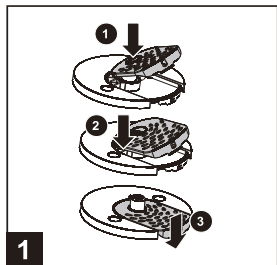
## Блендер



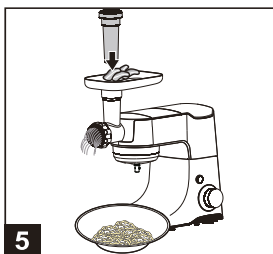
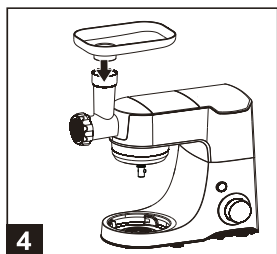
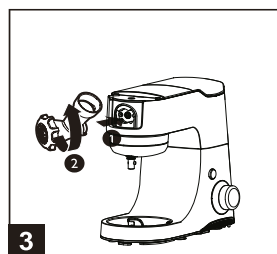
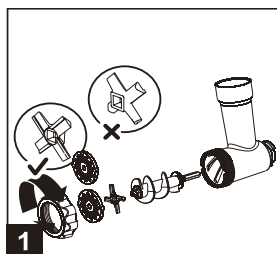
## Кухонный комбайн



## Диски



## Мясорубка



## Перед первым использованием

Перед первым использованием кухонной машины, тщательно промойте все детали, контактирующие с продуктами. Включайте прибор в сеть электропитания только после корректной сборки и установки всех аксессуаров.

## Автостоп




Прибор автоматически отключится после непрерывной работы в течение 15 минут. Это поможет избежать возможных проблем от безостановочного использования прибора.

## Аксессуары для смешивания

Примечание:

1. До включения прибора, убедитесь, что регулятор находится в положении «0», затем устанавливайте необходимые аксессуары.
2. Вы можете переработать в чаше до 500 г муки плюс другие ингредиенты.
3. Следуйте рекомендациям по количеству, скорости и времени. не превышайте рекомендуемое время во избежание поломки прибора.
4. Коннектор для аксессуаров будет вращаться во время использования прибора.
5. Убедитесь, что аксессуары хорошо установлены до начала использования прибора.

Убедитесь, что Вы выбрали правильный аксессуар для желаемой процедуры.

	Название	Назначение
	Венчик для теста	<ul style="list-style-type: none"><li>• Для приготовления хлеба.</li><li>• Скорость — 2.</li><li>• 1134 г воды, 1575 г муки, 10 мин.</li></ul>
	Венчик для перемешивания	<ul style="list-style-type: none"><li>• Для приготовления пирогов, печенья, тортов, картофельного пюре, теста для макарон, безглютенового хлеба, масла.</li><li>• Скорость — 1–4.</li></ul>
	Венчик для взбивания	<ul style="list-style-type: none"><li>• Для взбивания яичных белков, крема, меренги, муссов, суфле.</li><li>• Скорость — 7.</li></ul>

Совет:

- Во избежание разбрызгивания, увеличивайте скорость постепенно
- Перед взбиванием яичных белков или крема, убедитесь, что чаша сухая и обезжиренная.
- Используйте венчик для теста для приготовления дрожжевого теста.
- При приготовлении теста учитывайте условия влажности и температуры.
- Если необходимо перезамесить тесто, соберите тесто на дне чаши, чтобы оно не прилипло к венчику, используйте рекомендуемую скорость.

## Рецепты

---

### Тесто для хлеба (венчик для теста)

Ингредиенты:

- 500 г муки;
- 50 г оливкового масла;
- 1 ч.л. соли;
- 1 ч.л. сахара;
- 7 г дрожжей;
- 260 мл теплой воды.

1. Добавьте все сухие ингредиенты в чашу и установите скорость 1.
2. Добавьте воду, а затем масло.
3. Установите скорость 2, продолжайте смешивать до тех пор, пока все ингредиенты не сформируются в шарик.
4. Смажьте чашу растительным маслом.
5. Положите шарик в чашу и закройте пленкой.
6. Оставьте на час, тесто должно «подойти» и увеличиться вдвое в размере.
7. Уберите воздух из теста.
8. Скатайте его в батон и положите в посуду
9. Накройте его и дайте постоять ещё час.
10. Выпекайте при температуре 180°C 40 минут.

### Тесто для кекса (венчик для перемешивания)

Ингредиенты:

- 3 яйца;
- 150 г сахарной пудры;
- 3 г пекарского порошка
- 150 г масла;
- 150 г муки;

1. Порезьте масло на кубики 2 см.
2. Поместите кубики и сахар в чашу и смешайте их на скорости 1.
3. Постепенно увеличьте скорость до 4.
4. Добавляйте яйца по одному и продолжайте смешивание на скорости 4 до получения кремообразной консистенции.
5. Добавьте пекарского порошка и муки к смеси и перемешивайте на скорости 1 до получения однородной массы.

6. Поместите тесто в 30 см алюминиевую посуду
7. Поставьте на середину духовки
8. Выпекайте 30–40 минут при температуре 180°C.

### **Тесто для пирога (венчик для перемешивания)**

Ингредиенты:

- 227 г замороженного не соленого масла;
- 340 г муки;
- 1 ч.л. соли;
- 1 ч.л. сахара;
- 6–8 ст.л. ледяной воды.

1. Добавьте в чашу все сухие ингредиенты и смешивайте их.
2. Добавьте холодное масло, порезанное на кубики размером 2 см, к сухим ингредиентам и медленно увеличивайте скорость с 1 до 3.
3. Добавляйте по одной столовой ложке ледяной воды пока не сформируется крошливое тесто. Если тесто не держится вместе, добавьте немного воды и продолжайте смешивать. Не добавляйте слишком много воды, иначе корочка будет слишком твердая.
4. Сформируйте нужную форму и заверните в пищевую пленку.
5. Уберите в холодильник минимум на час, но можно и до двух дней.
6. Пусть тесто «отдохнет» при комнатной температуре несколько минут перед раскатыванием и выпеканием.
7. Выпекайте 25–30 минут при температуре 180°C.

### **Меренга (венчик для взбивания)**

Ингредиенты:

- 1 ст. (200 г) мелкого сахара или сахарной пудры
- 4 яичных белка

1. Взбивайте белки на скорости 7, пока не образуется мягкая пена.
2. Постепенно добавляйте сахар на скорости 4, пока не образуется плотная пена.
3. Постелите пергамент на противень и ложкой выложите меренгу на противень.
4. Разогрейте духовку до 105°C и поставьте противень с меренгой на средний уровень духовки.
5. Выпекайте приблизительно 1–1,5 часа, пока она не засохнет и не станет хрустящей.
6. Выключите духовку и оставьте меренгу в ней еще на 1,5 часа.

## Блендер

- **Никогда не открывайте крышку и не помещайте руки или другие предметы в кувшин во время работы блендера.**
- **Всегда устанавливайте уплотнительное кольцо до того, как начинаете смешивание.**
- **Для добавления жидких ингредиентов во время смешивания, наливайте их в кувшин через отверстие, сняв мерный стакан.**
- **Нарезайте ингредиенты на небольшие кусочки.**
- **Если необходимо смешивать большое количество, разделите ингредиенты на небольшие партии.**
- **Добавляйте ингредиенты только до максимальной отметки.**
- **Чтобы получить хорошо взбитое пюре, добавляйте ингредиенты наполовину и взбивайте их небольшими партиями.**

	Ингредиент	Количество (макс)	Время	Скорость
		1,25 л	1 мин	7
		9 x 	20 раз	P
		400 г  600 мл 	2 мин	7

## Кухонный комбайн

Для снятия остатков продуктов, прилипших к ножу или чаше, выключите прибор и затем уберите их лопаткой.

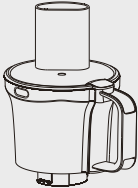















- **Всегда сначала установите нож, а затем начинайте работу.**
- **Не используйте нож для измельчения твердых ингредиентов, таких как: кофейные зерна, куркума, мускатный орех и кубики льда, это может затупить нож.**
- **Не используйте прибор слишком долго для измельчения сыра или шоколада, иначе эти ингредиенты сильно нагреются, растают и прилипнут.**

## Диски

До начала работы, убедитесь, что вы выбрали правильный диск.

	Название	Назначение
	Диск для измельчения (мелкий)	Для нарезки ингредиентов на мелкие нити. Рекомендуемая скорость — 4.
	Диск для измельчения (крупный)	Для нарезки ингредиентов на крупные нити. Рекомендуемая скорость — 4.
	Диск для нарезки	Для нарезки на кусочки. Рекомендуемая скорость — 3.
	Диск для натирки	Для натирки картофеля, пармезана. Рекомендуемая скорость — 4.

Примечание: предварительно нарежьте крупные ингредиенты на мелкие кусочки.

		Ингредиент	Количество	Время (макс), с	Скорость
			500 г	5 x 1	P
			500 г	5 x 1	P/7
			50 г	30	P
			250 г	60	7
			250 г	45	7
			500 г	30	4
			2 шт	30	4
			500 г	30	4
			200 г	30	4
			500г	30	4

## Мясорубка

---

Если мясо застряло в горловине, сделайте следующее:

- 1) выключите прибор и отключите его от сети электропитания;
- 2) разберите горловину;
- 3) прочистите засор;
- 4) установите горловину;
- 5) подключите прибор к сети электропитания и выберите нужную скорость.

		Ингредиент	Количество	Время (макс)	Скорость
			2 кг	3 мин	7

## Анализ неполадок

---

1. При возникновении нехарактерного шума, запаха или дыма, немедленно отключите прибор от сети электропитания и прекратите использование прибора.
2. Если прибор не работает, проверьте подключение к сети электропитания, установлен ли регулятор в положение ВКЛ, установлены ли правильно аксессуары.
3. Если прибор не работает, несмотря на вышеперечисленные действия, обратитесь в сервисный центр для диагностики и ремонта.

Если прибор не работает, проверьте следующее:

- подключен ли прибор к электросети;
- установлены ли правильно аксессуары;
- установлена ли защитная крышка и закреплена ли она;
- заблокирована ли мультифункциональная головка в горизонтальном положении.









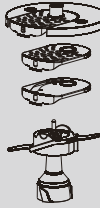
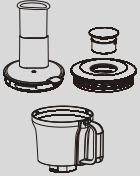
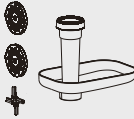
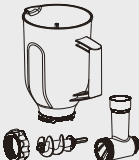
Ваш прибор оснащен микропроцессором, который контролирует и анализирует работу прибора. Если прибор перегружен, прибор прекратит работу автоматически. Для перезапуска прибора, установите регулятор в положение «0» и уберите некоторые ингредиенты. Дайте прибору остыть несколько минут. Затем выберите нужную скорость и завершите работу.

## Чистка и обслуживание

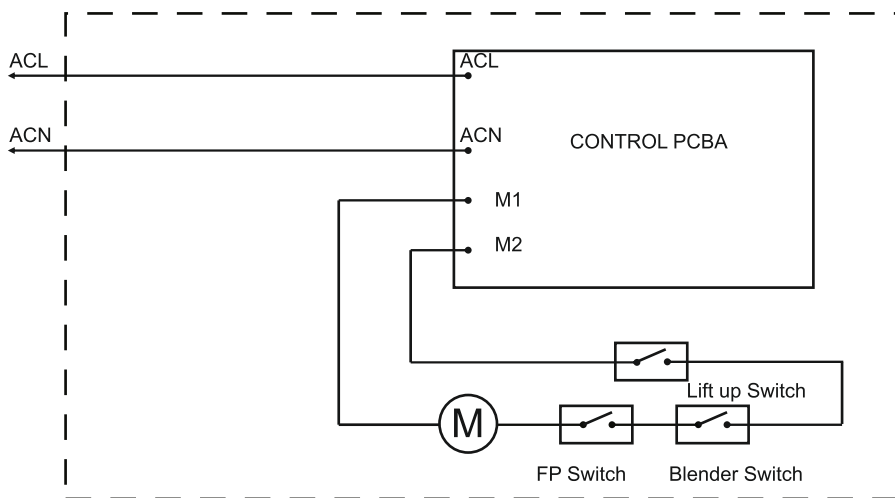
### Внимание:

- отключите прибор от сети электропитания до начала чистки;
- смотрите таблицу ниже для информации о чистке деталей в воде, посудомоечной машине или протирке тканью;
- ❗ • убедитесь, что режущие края ножей и дисков не контактируют с твердыми предметами, во избежание их затупления;
- режущие края острые. Будьте осторожны при чистке дисков, ножа кухонного комбайна, блендера.

1. Протрите корпус прибора мягкой тканью.
2. Вымойте другие детали в горячей воде с моющим средством (см. таблицу).
3. Храните прибор и аксессуары в сухом месте.

							
	✗	✗	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✗		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✗	✓

## Электрическая схема



## Технические характеристики

Модель	КМ 1080
Напряжение, частота	220-240 В, 50/60 Гц
Мощность	1000 Вт
Количество скоростей	7
Материал корпуса	ABS-пластик
Стационарный блендер	+
Стационарный миксер	+
Мясорубка	+
Кухонный комбайн	+
Режим «Пульс»	+

## 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](http://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.

---

Страна происхождения – Китай.

Изготовитель: «МЭЙН ПАУЭР ИННОТЭК (ШЕНЬЧЖЭНЬ) МЭНЬЮФЭКЧЕРИНГ КО., ЛТД».  
Адрес: МЭЙН ПАУЭР ИНДАСТРИАЛ ЗОН, НО. 20 ЛИЦЗИН НОРТ РОАД, ШЕНЬЧЖЭНЬ ЭКСПОРТ ПРОЦЕССИНГ ЗОН, ПИНШАНЬ НЬЮ ДИСТРИКТ, 518118 ШЕНЬЧЖЭНЬ, ГУАНДУН, КНР.

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.

---

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 сможете 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 МЭЙН ПАУЭР ИННОТЭК (ШЕНЬЧЖЭНЬ) МЭНЬЮФЭКЧЕРИНГ КО., ЛТД.  
Адрес: МЭЙН ПАУЭР ИНДАСТРИАЛ ЗОН, НО. 20 ЛИЦЗИН НОРТ РОАД, ШЕНЬЧЖЭНЬ ЭКСПОРТ ПРОЦЕССИНГ ЗОН,  
ПИНШАНЬ НЬЮ ДИСТРИКТ, 518118 ШЕНЬЧЖЭНЬ, ГУАНДУН, КНР.

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](http://www.leran.pro)