

# LERAN®

## Руководство по эксплуатации

### Мясорубка

Модель:  
MGC 770 DC

Прибор электрический бытовой для механизации кухонных работ.  
Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию,  
комплектацию и характеристики изделия без предварительного уведомления.

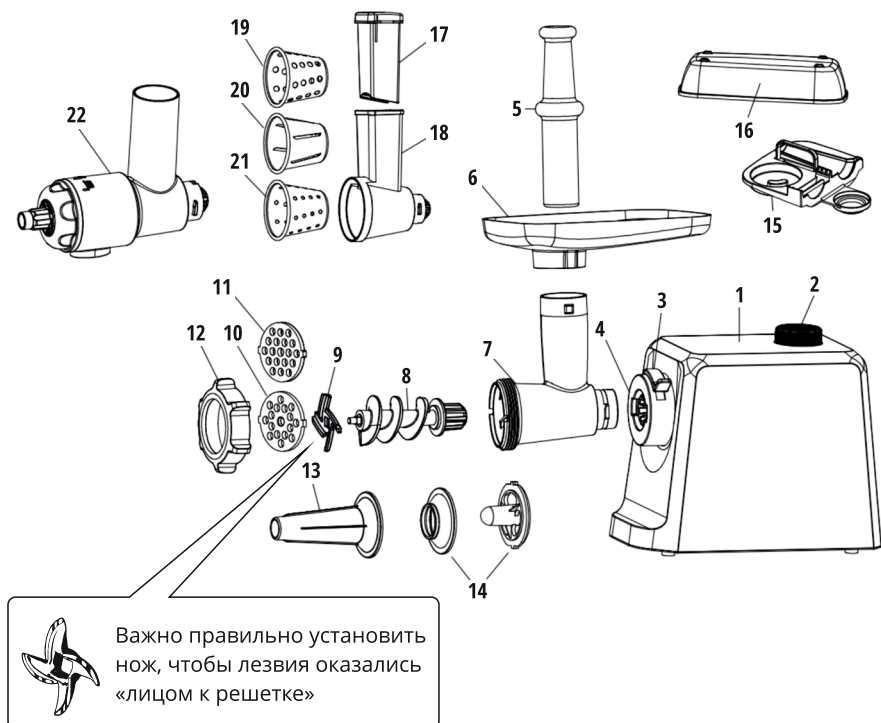


## **Содержание**

---

Комплектация .....	4
Меры предосторожности .....	5
Перед использованием .....	6
Эксплуатация .....	7
Очистка .....	11
Хранение и транспортировка .....	11
Технические характеристики .....	11
Дополнительная информация .....	12
Гарантийные условия .....	13

## Комплектация



- |                           |                           |
|---------------------------|---------------------------|
| 1. Корпус                 | 12. Винтовое кольцо       |
| 2. Поворотный выключатель | 13. Насадка для колбас    |
| 3. Ручка блокировки       | 14. Насадка для кеббе     |
| 4. Выходное отверстие     | 15. Отсек для хранения    |
| 5. Толкатель              | 16. Крышка лотка          |
| 6. Лоток                  | 17. Толкатель для овощей  |
| 7. Камера мясорубки       | 18. Камера для насадок    |
| 8. Червячный вал          | 19. Насадка-терка крупная |
| 9. Нож                    | 20. Насадка для шинковки  |
| 10. Крупная решетка       | 21. Насадка-терка мелкая  |
| 11. Средняя решетка       | 22. Насадка-соковыжималка |

## Меры предосторожности

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

14. Не пытайтесь порубить кости, орехи и другие твердые продукты.
15. Не продвигайте продукты руками, используйте для этого толкатель.
16. Отключайте прибор от электросети сразу же по окончании использования.
17. Не используйте прибор без перерыва дольше 3 минут.

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

**При очистке прибора не используйте абразивные моющие средства.**

**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 с.
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.

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

## Перед использованием

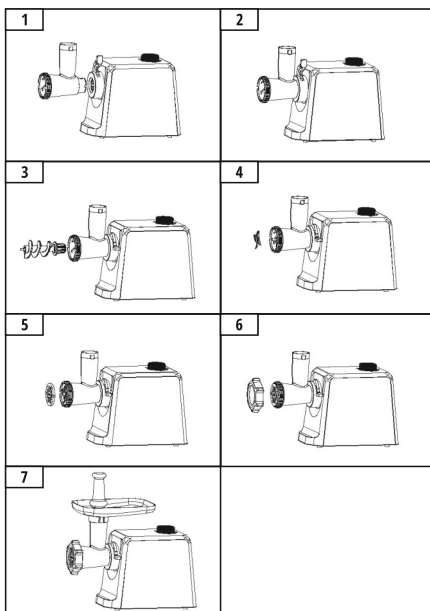
---

### Перед первым использованием

1. Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному в инструкции электроприбора.
2. Снимите упаковку.
3. Промойте детали мясорубки за исключением тех, которые не соприкасаются с продуктами.

### Сборка мясорубки

1. Поднимите ручку блокировки. Вставьте камеру мясорубки в выходное отверстие (рис. 1). Затем опустите ручку блокировки (рис. 2).
2. Поместите шнек в камеру мясорубки длинной стороной внутрь, слегка поворачивая его, пока он не встанет в корпус с мотором (рис. 3).
3. Поместите нож на посадочное место шнека режущей стороной наружу, как показано на рисунке (рис. 4). Если нож установлен неправильно, мясо не будет резаться.
4. Поместите нужную решетку впереди ножа, совместив выступы на решетке с выемками на корпусе (рис. 5).
5. Плотно закрутите прижимную гайку (рис. 6). Не затягивайте ее чересчур сильно.
6. Поместите лоток на камеру и зафиксируйте его в правильном положении (рис. 7).
7. Установите устройство на ровную твердую поверхность. Отверстия для воздуха, расположенные внизу и сбоку корпуса с электродвигателем, должны быть открыты.



## Эксплуатация

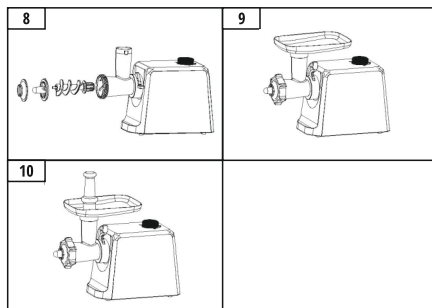
### Мясорубка

1. Вставьте червячный вал в камеру мясорубки длинной стороной внутрь.
  - Поместите нож на посадочное место шнека режущей стороной наружу. Установите решетку.
  - (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 лоток на верхнюю часть режущего блока.
4. Прибор готов к работе.
  - 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.

**!** **Внимание! В процессе работы металлическая камера мясорубки может немного двигаться. Это нормально. Не затягивайте слишком сильно запорный винт, чтобы устранить это движение: это может привести к порче устройства.**

### Приготовление кеббе

1. Вставьте червячный вал в камеру мясорубки длинной стороной внутрь.
  - 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 лоток на верхнюю часть режущего блока.
4. Прибор готов для приготовления кеббе.

Продвигайте подготовленный фарш через насадку для кеббе. Ограничьте полый цилиндр желаемой длиной.

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

## Рецепт фаршированных кеббе

Тесто:

- 500 г мяса ягненка, порезать на полоски
- 500 г 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 кеббе.

Начинка:

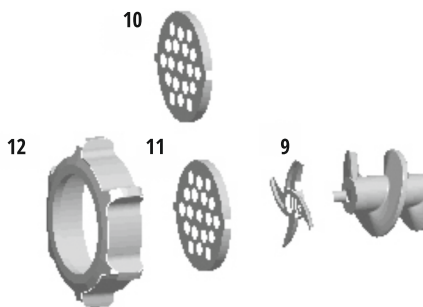
- 400 г мяса ягненка, порезанного на полосы.
- 15 мл растительного масла
- 2 мелко нарезанные средние луковицы
- 5–10 мл специй
- 15 мл / 1 ст. ложка муки
- Соль и перец по вкусу

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 зажима. 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.

## Приготовление лапши

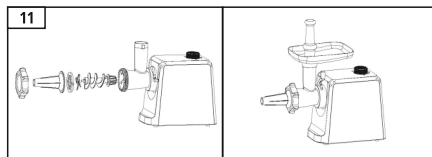
1. Время работы не должно превышать 3 минуты.
2. Используйте решетку 10 или 11.
3. Заполняйте лоток тестом постоянно.



## Приготовление колбас

### 1. Измельчение мяса.

- Вставьте червячный вал в камеру мясорубки длинной стороной внутрь.
- Установите нож и решетку.
- Установите насадку для приготовления колбас в режущий блок и затяните кольцо на режущем блоке. Убедитесь, что бороздки насадок совпадают с углублениями в режущей головке.



### 2. Установите режущий блок на мотор.

### 3. Поместите лоток на верхнюю часть режущего блока.

### 4. Прибор готов к приготовлению колбас.

- Поместите ингредиенты в лоток. Используя толкатель, медленно продвигайте продукты по горловине в режущий блок.
- Поместите оболочку для колбасы в воду комнатной температуры на 10 минут. Затем наденьте ее на насадку. Продвигайте подготовленный мясной фарш в режущий блок. Если оболочка застрянет в насадке, смочите её небольшим количеством воды.

## Использование терок и шинковки

### 1. Поднимите ручку блокировки.

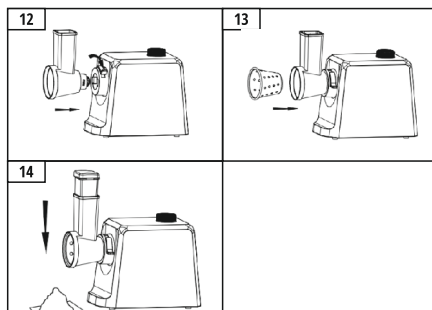
Вставьте камеру для насадок в выходное отверстие. Обратите внимание, что камера должна быть наклонена, как показано стрелкой. Поверните ее против часовой стрелки, пока камера не зафиксируется. Опустите ручку блокировки. (рис. 12)

### 2. Установите насадку-терку или насадку для шинковки в камеру для насадок.

Поверните насадку против часовой стрелки, чтобы она надежно зафиксировалась. (рис. 13)

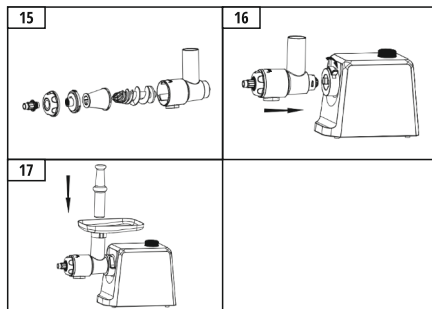
### 3. Поместите толкатель для овощей в верхнюю часть камеры для насадок (рис. 14). Используйте его для проталкивания продуктов в камеру.

### 4. Прибор готов к работе



## Соковыжималка

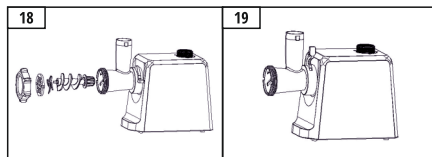
1. Поместите пластиковый шнек в камеру соковыжималки длинным концом внутрь и слегка поверните, чтобы он встал в паз двигателя.
2. Установите на шнек фильтр, стопорное кольцо пластиковой крышки и крышку. Вставьте наконечник в крышку. (рис. 15)
3. Поверните блок соковыжималки по часовой стрелке до фиксации (рис. 16).
4. Установите лоток на верхнюю часть камеры (рис. 17).
5. Установите емкости для сока и жмыха. Прибор готов к приготовлению сока.



## Очистка

Для того, чтобы прочистить режущий блок от остатков мяса, пропустите через мясорубку ломтик хлеба.

1. Перед очисткой отключите прибор от сети электропитания.
2. Снимите толкатель и лоток. Открутите винтовое кольцо и снимите все детали режущего блока (рис. 18).
3. Верните фиксирующую ручку в исходное положение и снимите камеру мясорубки (рис. 19).
4. Промойте сразу после использования все аксессуары, которые соприкасались с продуктами, в горячей мыльной воде. Не мойте детали в посудомоечной машине!
5. Ополосните их в чистой горячей воде и немедленно высушите.
6. Мы рекомендуем смазывать режущий блок и решетки растительным маслом.



## Хранение и транспортировка

1. Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от сети.
2. Рекомендуется хранить прибор в сухом прохладном, недоступном для детей месте.
3. Транспортировка должна осуществляться в условиях, исключающих повреждения.

## Технические характеристики

Мясорубка предназначена для изготовления мясного фарша, а также измельчения других видов продуктов. Устройство предназначено для бытовых нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

Модель	MGC 770 DC
Максимальная мощность	2500 Вт
Номинальная мощность	800 Вт
Напряжение	220–240 В
Частота	50/60 Гц
Материал лезвия	Нержавеющая сталь

## Дополнительная информация

---

На прибор предоставляется 1 год гарантийного обслуживания. Срок службы: 5 лет со дня передачи товара потребителю, при использовании в строгом соответствии с настоящим руководством и применимыми техническими стандартами.

---

Специальные условия реализации не установлены.

---

При обнаружении неисправностей в работе прибора следует немедленно прекратить его использование, отключить от электросети и передать в ближайший авторизованный сервисный центр.

---

Информацию об авторизованных сервисных центрах вы можете узнать на веб-сайте [www.leran.pro](http://www.leran.pro) в разделе «Установка и ремонт». 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 истечению срока службы прибора сервисный центр вправе отказать в поставке запчастей и ремонте техники.

---

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

---

### Утилизация изделия

Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините его от электросети и обрежьте кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей.



Данный символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

### Утилизация упаковочных материалов



Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и содержат соответствующий знак. Тем не менее, отдельные части упаковки должны быть утилизированы согласно правилам местной администрации, касающимся ликвидации отходов.



# ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

1. Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня передачи товара потребителю.
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 изготовления: \_\_\_\_\_

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

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

\_\_\_\_\_  
МП

Произведено в Китае компанией ZHONGSHAN LINKPLUS ELECTRIC APPLIANCES CO., LTD

Адрес: #18 TONGJI ROAD, DONGFENG, ZHONGSHAN, GUANGDONG, CHINA

Сделано по заказу ООО «Компания РБТ»

Адрес: Россия, 454008, г. Челябинск, ул. Производственная, д. 8Б, оф. 303

Информацию об авторизованных сервисных центрах вы можете узнать на web-сайте [www.leran.pro](http://www.leran.pro) в разделе «Установка и ремонт»

**Бесплатный телефон сервисной службы: 8-800-755-3-755**





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