

LERAN | Делаем комфорт
доступным

РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**Многофункциональный
кухонный комбайн**

Модель:
FRM 1061

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электроприборов всегда необходимо соблюдать основные меры предосторожности:

1. Внимательно прочтите все инструкции перед использованием и сохраните их для дальнейшего использования.

2. Данный прибор предназначен только для обычного бытового использования.

3. Кухонный комбайн не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.

4. Данный электроприбор не предназначен для эксплуатации лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо с недостаточным опытом или знаниями, за исключением случаев, когда они действуют под присмотром, либо, если они были проинструктированы по вопросам использования прибора лицами, ответственными за их безопасность.

5. Маленькие дети не должны находиться вблизи электроприбора, только если они не находятся под постоянным присмотром.

6. Не допускайте, чтобы дети играли с устройством, во избежание опасных ситуаций.

7. В случае повреждения сетевого кабеля его необходимо заменить, обратившись к производителю, его сервисной службе или к лицу аналогичной квалификации, во избежание опасных ситуаций, таких как поражение электрическим током.

8. Кухонный комбайн оснащен защитным устройством от высоких температур. Если температура станет слишком высокой, прибор автоматически выключится и возобновит работу, когда двигатель остынет до приемлемой температуры (примерно через 15 минут).

9. Никогда не включайте прибор более минуты за раз.

10. Если работа не завершена в течение 1 минуты, выключите комбайн и дайте ему остыть в течение 10 минут перед следующим циклом работы. Если требуется более 5 циклов работы, охладите устройство в течение 90 минут до комнатной температуры перед следующими 5 циклами. Это может продлить срок его службы.

11. Будьте аккуратны, во время интенсивной работы доступные поверхности прибора могут нагреваться.

12. Во избежание риска поражения электрическим током, возгорания или получения травм не погружайте шнур питания, вилку или основание двигателя в воду или любую другую жидкость.

13. Если необходима очистка комбайна, обязательно отключайте его от электросети. Кроме того, если он не используется, также рекомендуется его отключать.

14. Никогда не проталкивайте продукты пальцами или другими предметами (например, ножами), всегда используйте прилагаемый толкатель для подачи продуктов.

15. Будьте предельно осторожны при обращении с лезвиями и вставками, особенно при сборке и разборке, а также при чистке после использования. Лезвия очень острые.

16. Не допускайте, чтобы кабель электропитания свисал с края стола или кухонной тумбы, или касался какой-либо горячей поверхности.

17. Не размещайте прибор рядом с газовой розеткой, электрической горелкой или нагретой духовкой.

18. Дождитесь, пока все подвижные элементы перестанут работать, прежде чем отключать кабель питания и снимать чашу комбайна.

19. Убедитесь, что мощности, указанные в разделе технических характеристик, не превышены.

20. Многофункциональный кухонный комбайн не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

21. Помните, что неправильное использование электроприбора может привести к травме.

22. Всегда отключайте устройство от сети, если оно остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или чисткой.

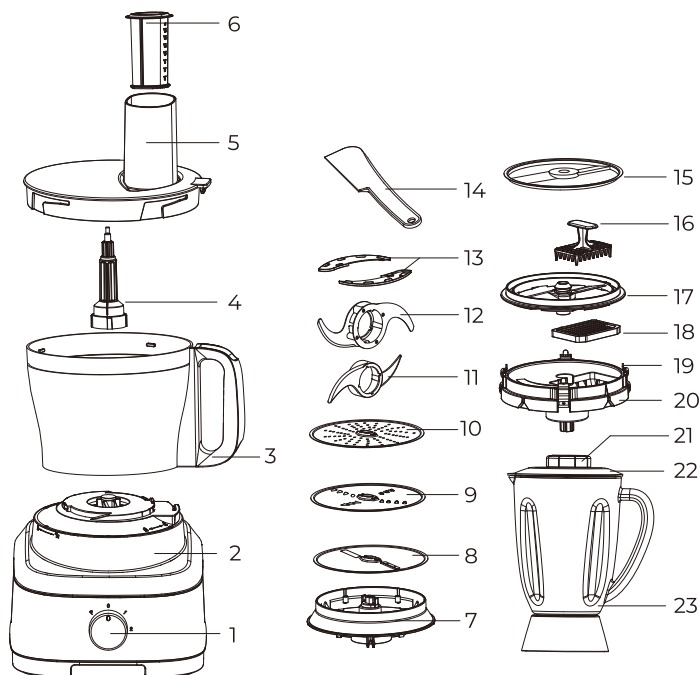
23. Обязательно выключите прибор и отключите его от сети перед тем, как заменить принадлежности или чтобы избежать порезов от приближения к движущимся частям комбайна.

24. Относительно настройки скорости и времени работы принадлежностей см. следующий параграф.

25. Относительно того, как очищать поверхность, контактирующую с продуктами, см. следующий параграф.

26. Не погружайте основание двигателя в воду и не промывайте его под проточной водой. Остальные детали можно промыть в теплой мыльной воде. Обязательно обсушите все предметы, особенно лезвия, чтобы избежать коррозии.

ОПИСАНИЕ



1. Регулятор скорости вращения
2. Основание двигателя
3. Чаша комбайна
4. Соединительный вал
5. Крышка чаши
6. Толкатель
7. Держатель для слайсера/шинковки/тёрки
8. Двусторонний диск-слайсер (для нарезки ломтиками)
9. Двусторонний диск-шинковка
10. Диск-тёрка
11. Насадка для замешивания теста
12. Нож-измельчитель

13. Защитные чехлы для ножа-измельчителя
14. Лопатка
15. Насадка-слайсер (диск с горизонтальным ножом)
16. Приспособление для безопасной очистки режущей решетки
17. Насадка для нарезки кубиками
18. Режущая решетка
19. Фиксаторы диска-держателя
20. Диск-держатель
21. Малый мерный стакан
22. Крышка кувшина блендера
23. Стекланный кувшин блендера

СБОРКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

НАСАДКА-ДИСК ДЛЯ НАРЕЗКИ/ШИНКОВКИ/ТЁРКИ (7/8/9/10)

1. Чтобы надёжно зафиксировать основную рабочую чашу комбайна, необходимо поместить её на основание двигателя и повернуть по часовой стрелке.

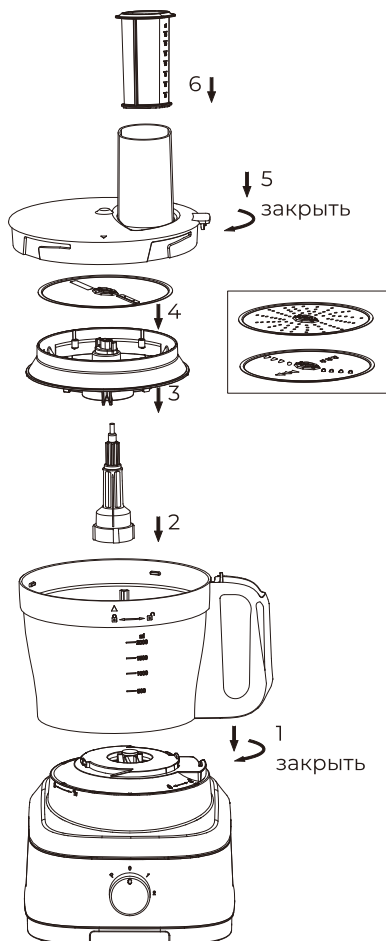
2. Закрепите соединительный вал на вращающуюся часть внутри чаши, установите его вертикально по центру.

3. Поместите держатель для слайсера/шинковки/тёрки на соединительный вал.

4. Установите нужный диск с лезвием на держатель.

5. Закройте ёмкость крышкой и поверните по часовой стрелке, пока она не зафиксируется на чаше.

6. Вставьте толкатель в отверстие на крышке чаши.



НАСАДКА ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА (П)

1. Установите чашу комбайна на основание двигателя, поверните по часовой стрелке, чтобы закрепить ее.

2. Чтобы надежно зафиксировать насадку для замешивания теста, установите её на соединительный вал, нажимая до конца и удерживая, поверните деталь по часовой стрелке.

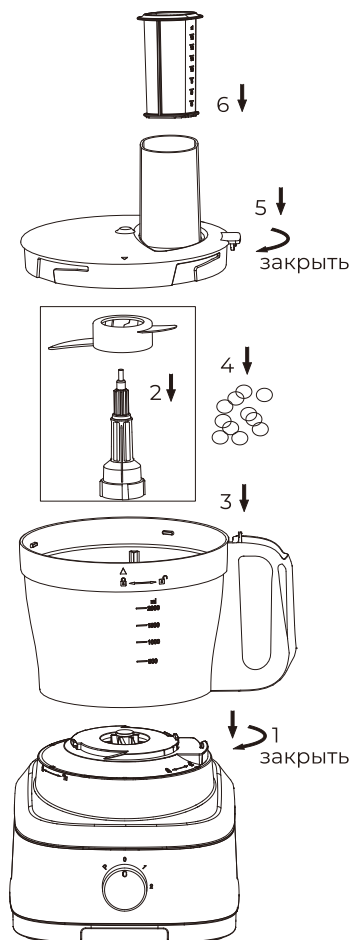
3. Затем установите вал с насадкой по центру чаши.

4. Добавьте необходимые ингредиенты в ёмкость.

5. Закройте и зафиксируйте чашу крышкой с защёлкой.

6. Вставьте толкатель в отверстие чаши, чтобы избежать разбрызгивания ингредиентов при работе комбайна.

После выполнения вышеуказанных шагов, прежде чем подключить комбайн в сеть, удостоверьтесь в том, что он находится в положении «Выкл», и только после этого Вы можете включить прибор.



Стандартное время обработки продуктов составляет от 20 до 60 секунд, объём на одну партию смотрите в следующей таблице:

Ингредиент	Допустимый объем	Скорость	Время работы
Мука и вода	≤600 гр/360г	2	30-60 секунд
Яйца	≤10 шт	2	20-30 секунд
Мука и мягкий сыр	Всего≤600г	2	30-60 секунд

Стандартное время обработки составляет от 30 секунд до 1 минуты, объём на одну партию указан в следующей таблице:

Ингредиент	Допустимый объем	Скорость	Время работы
Шоколад	≤200г	1-2	max 1 мин
Мягкий сыр	≤350г	1-2	max 1 мин
Мясо	≤800г	P/2	30-60 секунд
Овощи	250г	P/2	30-60 секунд
Лук	≤800г	P/2	30-60 секунд

НАСАДКА-ДАЙСЕР ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ (15/16/17/18/19/20)

Насадка предназначена для нарезки продуктов кубиками, например, картофеля, моркови, лука, сыра, яблок и киви.

1.Снимите приспособление для безопасной очистки режущей решетки.

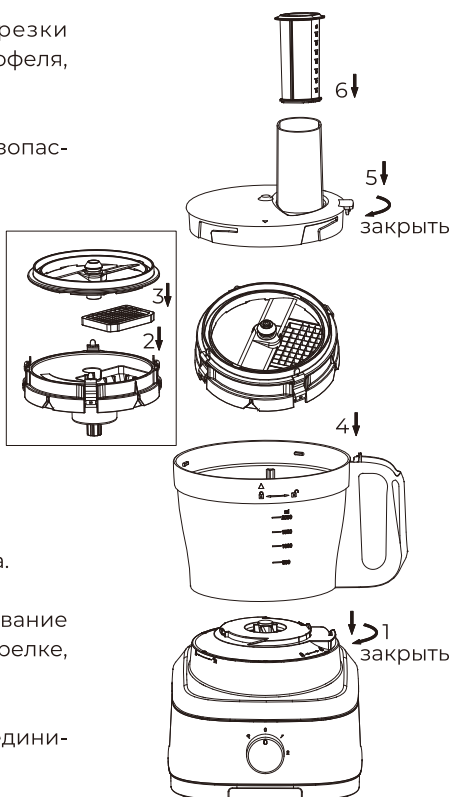
2.Вставьте решетку-лезвие для нарезки кубиков в специальный диск-держатель. Убедитесь, что острое лезвие находится в верхнем положении, и не толкайте его пальцами, во избежание порезов.

3.Вставьте блок лезвий для нарезки в специальный диск-держатель с фиксирующими защелками.

4.Надежно закрепите все 4 фиксатора.

5.Установите чашу комбайна на основание двигателя, поверните по часовой стрелке, чтобы закрепить ее.

6.Нет необходимости помещать соединительный вал по центру чаши.



Установите насадку-дайсер в чашу комбайна и закройте ее крышкой. Убедитесь, что лезвие насадки и загрузочное отверстие на крышке чаши находятся на одной вертикальной линии.

7. Поместите крышку на чашу комбайна и поверните по часовой стрелке, пока она не зафиксируется на ёмкости.

8. Вставьте толкатель в отверстие на крышке чаши.

РЕКОМЕНДАЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

При замешивании теста соблюдается соотношение муки и воды, которое составляет 1:0,6, то есть на 100 г муки нужно 60 г воды для достижения наилучшего эффекта. Стандартное время обработки продуктов составляет 30 секунд, это связано с тем, что тесто, благодаря клейковине, станет липким, и может прилипнуть к насадке, если время замешивания будет слишком долгим. Тогда это заставит прибор трястись и работать хаотично.

НОЖ-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ (12)

1. Чтобы надежно зафиксировать основную рабочую чашу комбайна, необходимо поместить её на основание двигателя и повернуть по часовой стрелке.

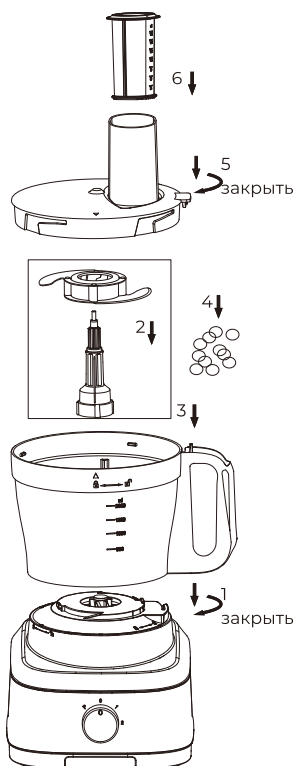
2. Закрепите соединительный вал на вращающуюся часть внутри чаши, установите его вертикально по центру.

3. Установите лезвие измельчителя на центральный вал чаши.

4. Добавьте необходимые ингредиенты в чашу. Если продукт крупный, рекомендуется порезать его на небольшие кусочки, чтобы измельчение проходило равномерно.

5. Закройте ёмкость крышкой и поверните по часовой стрелке, пока она не зафиксируется на чаше.

6. Вставьте толкатель в отверстие на крышке чаши.



ПРИМЕЧАНИЕ

1. Будьте осторожны, вынимая или собирая острые лезвия для нарезки ломтиками/кубиками.

2. При обработке различных продуктов, лезвия необходимо время от времени чистить.

БЛЕНДЕР (21/22/23)

Стандартное время обработки составляет 1 минуту.

1. Поместите основание двигателя на ровную и сухую поверхность.

2. Подготовьте ингредиенты и добавьте их в кувшин блендера, затем хорошо зафиксируйте крышку.

3. Установите кувшин блендера на основание двигателя, поверните по часовой стрелке, чтобы надежно зафиксировать его.

4. Помните, что регулятор должен быть на скорости «0», включите и используйте импульс 2-3 раза для предварительного смешивания. Затем выберите скорость «1» или «2» для переработки продуктов. Во время работы Вы можете вынуть небольшой мерный колпачок на крышке блендера и добавить воду или любые другие ингредиенты через заливное отверстие.



КАК РАЗОБРАТЬ

1. Извлеките толкатель. Поверните крышку против часовой стрелки, поднимите её и снимите.

2. Достаньте из чаши держатель для насадок-лезвий.

3. Поверните чашу/блендер против часовой стрелки, чтобы отсоединить от основания двигателя. Поднимите и снимите.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Решение
Кухонный комбайн не работает	Убедитесь в правильности сборки. Убедитесь, что вилка питания правильно подключена. Проверьте, не отключилось ли электропитание в розетке или нет ли отключения электроэнергии.
Кухонный комбайн резко прекратил работать	Во время интенсивной работы чаша прибора может ослабнуть. Переустановите крышку чаши.
Двигатель работает, но остальные элементы не крутятся	Убедитесь, что соединительный вал установлен правильно.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

1.Прежде чем начать чистку устройства, отсоедините кабель питания, во избежание поражения электрическим током. Не погружайте основание двигателя и шнур питания в воду.

2.Все съемные элементы можно мыть в воде, за исключением основания двигателя, обязательно обсушите влажные части после чистки.

3.Для легкой очистки кувшина блендера, Вы можете налить немного теплой воды и моющего средства в него и дать постоять некоторое время.

4.Всегда размещайте прибор в сухом и проветриваемом месте, когда он не используется.

5.НИКОГДА не используйте жесткие абразивные губки и средства при очистке комбайна, чтобы избежать царапин на корпусе и деталях.

6.Чтобы продлить срок службы устройства, всегда хорошо очищайте и обязательно просушивайте все его элементы, а также храните в оригинальной упаковочной коробке.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Кухонная машина предназначена для смешивания, измельчения и взбивания продуктов. Устройство предназначено для бытовых нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

Модель	FPM 1061
Напряжение, частота	220-240 В, 50 Гц
Номинальная мощность	1000 Вт
Номинальная ёмкость чаши кухонного комбайна	3500 мл
Рабочая ёмкость	2000 мл

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 web-сайте 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.

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. Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

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. Если прибор использовался в целях, не соответствующих его прямому назначению, в результате действия непреодолимой силы (стихия, пожар, молния, и.т.п.) или неосторожного действия потребителя или третьих лиц. Если обнаружены повреждения, вызванные попаданием внутрь прибора посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, и.т.п.

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
GUANGDONG KEJIALIN ELECTRICAL APPLIANCE MANUFACTURE CO., LTD
Адрес: THE 6TH ACROSS ROAD EAST, RONGBIAN TIANHE INDUSTRIAL PARK, RONGGUI TOWN, SHUNDE,
FOSHAN CITY, 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 в разделе «Установка и ремонт»ок службы товара – 5 лет.

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

www.leran.pro

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