инструкция по эксплуатации

LUMUS

МЯСОРУБКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

K1830





УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим за приобретение нашего продукта — мясорубки LUMUS. Уверены, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в Вашем доме.

ВНИМАНИЕ!

Не подвергайте устройство резким перепадам температур. Резкая смена температуры (например, внесение устройства с мороза в теплое помещение) может вызвать конденсацию влаги внутри устройства и нарушить его работоспособность при включении.

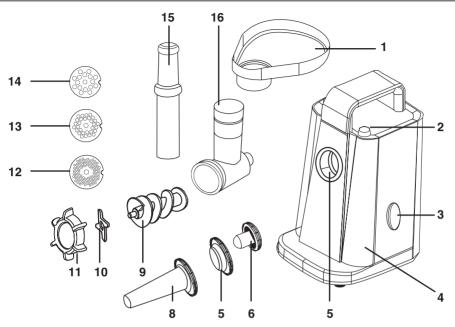
Устройство должно отстояться в теплом помещении не менее 4 часов. Ввод устройства в эксплуатацию после транспортировки производить не ранее, чем через 4 часа после внесения его в помещение.



Перед началом эксплуатации мясорубки внимательно изучите инструкцию по эксплуатации!

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОГЛАВЛЕНИЕ	
ОПИСАНИЕ	
ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	4
ПЕРВЫЙ ПУСК	5
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	5
ПЕРЕМАЛЫВАНИЕ МЯСА	6
РЕЖИМ «РЕВЕРС»	6
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ «КЕББЕ»	
ИЗГОТОВЛЕНИЕ СОСИСОК	8
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	8
ОЧИСТКА	
СПЕЦИФИКАЦИЯ / КОМПЛЕКТАЦИЯ	9
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	
WILLIA ENLINE	
·	



1	Лоток
2	Фиксатор съемного блока
3	"Переключатель ON/OFF/R"
4	Корпус
5	Место соединения камеры с корпусом
6	
7	Насадка для формовки кеббе/ колбасок
8	
9	Шнек
10	Нож
11	Прижимная гайка
12	Решетка (мелкая)
13	Решетка (средняя)
14	Решетка (крупная)
15	Толкатель
16	Камера



ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Данное изделие предназначено только для бытового использования. Запрещена эксплуатация в промышленных целях.
- В процессе разборки и сборки прибора необходимо отключить его от электросети.
- Для проталкивания продуктов используйте толкатель, входящий в комплект поставки.
- После предыдущего рабочего режима, переключение с режима «ON» на «R» или с «R» на «ON», должно производиться после 30 секундного перерыва. В противном случае это может повлечь поломку прибора.
- Чтобы избежать заклинивания, не допускайте чрезмерного давления при проталкивании продуктов внутрь горловины мясорубки.
- Держите детей под присмотром, не допускайте игры с прибором.

ЗАПРЕЩЕНО!

- Использование прибора детьми без присмотра взрослых.
- Переносить мясорубку, держась за загрузочный лоток или камеру. Переносите мясорубку, придерживая корпус прибора двумя руками.



- Устанавливать нож и режущую пластину при использовании насадки кеббе.
- Перемалывать твердые продукты, такие как кости, орехи в скорлупе и т.д.
- Измельчать продукты с твердыми волокнами.
- При автоматическом отключении, включать мясорубку.
- Самостоятельно ремонтировать и заменять вышедшие из строя узлы мясорубки.
- Использование этого прибора людьми (включая детей) с физическими или умственными ограничениями, а также отсутствием или нехваткой опыта и знаний, без разрешения или и без присмотра лица, ответственного за их безопасность.
- Эксплуатировать прибор с поврежденной электрической вилкой и/или электрическим шнуром. Поврежденные элементы должны быть заменены изготовителем или его агентом или уполномоченным сервисным центром.

⚠ НЕПРЕРЫВНАЯ РАБОТА МЯСОРУБКИ БЕЗ ОСТАНОВКИ ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ ДВИГАТЕЛЯ НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ 10 МИНУТ. Время охлаждения двигателя составляет 10 минут.



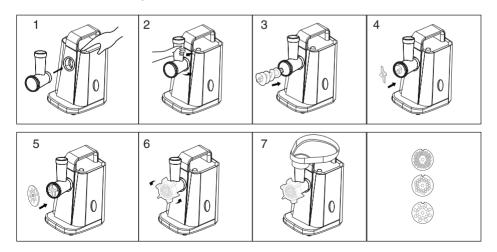
ПЕРВЫЙ ПУСК

- Перед подключением убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует значению Вашей электросети.
- Розетка для подключения должна быть заземлена.
- Промойте в теплом мыльном растворе все части (за исключением корпуса).
- Перед подключением к сети убедитесь, что переключатель **ON/OFF/R** находится в положении **«OFF»**.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Сборка прибора

- Нажмите на кнопку фиксатора и, удерживая камеру, вставьте её в отверстие в корпусе мясорубки (РИС.1) и поверните её, по направлению против часовой стрелки (РИС.2), до полной фиксации.
- Поместите шнек длинной стороной камеры внутрь мясорубки, слегка поворачивая его, пока он не встанет в корпус с двигателем (РИС.3).
- Поместите нож на посадочное место шнека, режущей стороной наружу. Если нож установлен не правильно, мясо будет перемалываться неправильно (РИС.4).
- Поместите нужную режущую решётку впереди ножа, совместив выступы на решетке с выемками на корпусе (РИС.5).
- Плотно затяните прижимную гайку, но не перетягивайте её (РИС.6).
- Поместите лоток на горловину и зафиксируйте его в правильном положении (РИС.7).
- Установите мясорубку на ровную поверхность.
- Вентиляционные отверстия в нижней и боковой части корпуса мясорубки должны быть открыты.





ПЕРЕМАЛЫВАНИЕ МЯСА

- Нарежьте мясо на куски (приблизительно 2х2х6 см), свободно проходящие через приемное отверстие лотка. Перемалываемое мясо должно быть без костей, хрящей, сухожилий и т.д.
- Подключите сетевой шнур. Установите переключатель «ON/OFF/R» в положение «ON».
- Положите мясо на лоток. Для подачи используйте толкатель (РИС. 7).
- После завершения выключите мясорубку и отключите прибор от сети.

РЕЖИМ «PEBEPC»

- При заклинивании отключите прибор. Переведите переключатель «ON/OFF/R» в положение «R».
- Вращение шнека будет происходить в противоположном направлении, что позволит очистить камеру мясорубки.
- Если это не помогло, отключите прибор для разборки камеры и очистки вручную.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ «КЕББЕ»

Рецепт

Баранина	100 г
Оливковое масло	1 столовая ложка
Лук (хорошо измельченный)	1 столовая ложка
Специи	по вкусу
Соль	по вкусу
Мука	1 столовая ложка

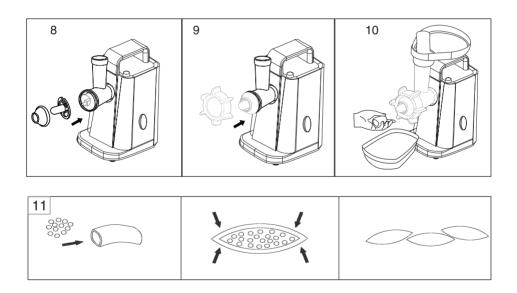
- Пропустите готовый фарш через мясорубку трижды.
- Обжарьте лук до золотистого цвета и добавьте фарш, специи, соль и муку.

Оболочка

Постное мясо	450 г
Мука	150-200 г
Специи	по вкусу
Мускатный орех (измельченный)	1 шт.
Молотый красный перец	по вкусу
Перец	по вкусу



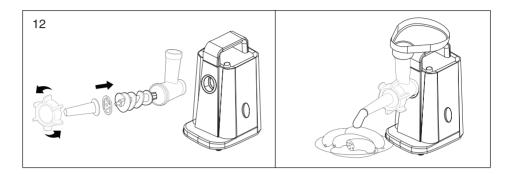
- Пропустите мясо через мясорубку три раза, смешайте в емкости все ингредиенты. Для получения нужной консистенции и лучшего вкуса добавьте больше мяса и меньше муки.
- Пропустите смесь через мясорубку три раза.
- Разберите мясорубку проделав шаги 5-3 из подраздела «Сборка прибора» (до съема решётки и ножа).
- Установите насадки для «Кеббе» **A** и **B** на посадочное место шнека. Убедитесь, что выступы на шнеке совпадают с пазами решёток (**РИС. 8**).
- Плотно закрутите прижимную гайку. Не затягивайте её чересчур сильно (РИС. 9).
- Сделайте с помощью мясорубки трубочки из подготовленной смеси для оболочки (РИС. 10).
- Сформируйте кеббе, как показано на рисунке (РИС. 11). Подготовленные таким образом кеббе обжаривайте в горячем растительном масле.





ИЗГОТОВЛЕНИЕ СОСИСОК

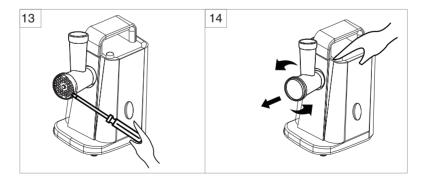
Установите насадки для приготовления сосисок (РИС.12).



ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Разборка

- Убедитесь, что работа двигателя полностью завершена.
- Отсоедините вилку от розетки.
- Для разборки мясорубки, в обратном порядке, произведите шаги 1-6 из подраздела «Сборка прибора».
- Чтоб легко отделить решетку, поместите отвертку в щель между корпусом камеры и решетки (РИС.13).
- Для отсоединения камеры необходимо отпустить запорный винт и провернуть камеру в направлении, показанном на (**PИС.14**).





ОЧИСТКА

- Удалите остатки продуктов с ножа, решеток, шнека, лотка и т.д. Все части должны быть вымыты в теплом и мыльном растворе.
- Отбеливающий раствор, содержащий хлор может обесцветить алюминиевые поверхности.
- Запрещается помещать корпус мясорубки в воду. Допускается протирать корпус прибора мягкой влажной тканью.
- Не допускается использование растворителей и/или бензина для очистки корпуса и внутренних частей мясорубки. Это может повлечь изменение или нарушение целостности окрашенных поверхностей прибора.
- Протирайте все режущие части мясорубки тканью, пропитанной растительным маслом.

СПЕЦИФИКАЦИЯ / КОМПЛЕКТАЦИЯ

Модель:	LUMUS K1830
Напряжение (В)	220-240
Частота тока (Гц)	50/60
Потребляемая мощность (Вт)	1600
Производительность (кг/мин)	1,2
Функция реверс	да
Материал ножа	нержавеющая сталь
Материал корпусв	белый пластик
Габаритные размеры в упаковке ШхГхВ, (мм)	296x240x225
Вес нетто / брутто (кг.)	2,65/3,2
Аксессуары	
Металлические решетки для помола	3 (3, 5, 7 мм)
Насадка для кеббе	да
Насадка для домашних колбасок	да
Толкатель	да
Дополнительно	
Упаковка (шт.)	1
Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном (шт.)	1

LUMUS

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Дата продажи			Продавец обязан при продаже
	00	_	заполнить гарантийные талоны.
«	_20	Г.	Дата изготовления и серийный номер
			товара находятся на упаковкеи
Штамп магазина			на задней стенке товара.

Изготовитель несет гарантийные обязательства в течение 1 года с даты продажи, но не более 3-х лет с даты производства. Срок службы изделия — 5 лет с даты приобретения.

- 1. Гарантийные обязательства изготовителя действительны только для холодильника марки LUMUS. Информация об авторизованных сервисных центрах доступна по телефону службы поддержки 8 (953) 099-88-81. В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией LUMUS, просим Вас обращаться в письменном виде по адресу: «Центр сервисного обслуживания ТМ LUMUS», ул. МТФ/1, х. Ленина, Краснодарский край, 350037, Россия.
- 2. Изготовитель гарантирует устранение заводских дефектов или неисправностей техники, выявленных в течение периода гарантийного обслуживания. Все претензии по внешнему виду предъявляйте продавцу при покупке товара. После покупки товара ответственность за все внешние повреждения возлагается на потребителя.
- 3. Гарантия не распространяется на царапины, трещины и аналогичные механические повреждения, возникшие в процессе эксплуатации.
- 4. Гарантийный ремонт не производится в следующих случаях:
 - недействительности гарантийного талона;
 - наличия повреждений и неисправностей, возникших в результате неправильного обращения или использования техники с нарушением правил эксплуатации, а также возникших в результате небрежной транспортировки техники клиентом или торгующей организацией;
 - установления факта ремонта (попытки ремонта) техники посторонними лицами.
- 5. Гарантийный талон является недействительным в следующих случаях:
 - неправильное или неполное его заполнение магазином;
 - отсутствие даты продажи и штампа магазина.
- 6. Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный людям, животным и помещениям по причине нарушения правил эксплуатации бытовой техники марки LUMUS.
- 7. Гарантийное обслуживание не распространяется на регулировку, чистку и уход за изделием.
- 8. Для консультаций по установке бытовой техники обязательно обратитесь в сервис-центр. Для подключения и установки Вы можете воспользоваться услугами квалифицированных специалистов местной сервисной службы. В случае неправильного подключения и установки, Вы лишаетесь права на бесплатный гарантийный ремонт.



	ı	\Box_{j}					ТАЛОН № 1 на гарантийный ремонт
F 40							электрической мясорубки LUMUS
MON MUS							модель
	İ	8	1				серийный №
K Z	İ	1	280			ı	Продана
ийн руб	Σ		2				(наименование и адрес торгового предприятия)
ант	IHPI						
гар М	серийный №			бот		333	
КОРЕШОК ТАЛОНА № 1 на гарантийный ремонт электрической мясорубки LUMUS	Ce			Вид и содержание выполненных работ	Наименование сервисной службы	Линия отреза ——	
N 1				HE.	(K)	HIN9	тел:
HA H				HE	ž	⋛ '	Дата продажи «»г.
<u>Л</u>				0	JCH6		
ĬŢ,	į	*.	_	e Bb	ерві		Штамп магазина
ġ	٩		2	ани	0	-	Наименование и адрес сервисной службы*
ם	эде		ель	жда	ани	ı	
5	-UMUS модель	*	Асполнитель	сод	HOB SHOB		(* заполняется торговым предприятием)
	ΜÜ	//зъят «_	501	Д	ΣM		
	\exists	Z	Ž	Ви	Η		
	1	$-\omega_{\parallel}$					ТАЛОН № 2 на гарантийный ремонт
_		-					ТАЛОН № 2 на гарантийный ремонт электрической мясорубки LUMUS
TOHT IUS							•
ремонт-		20					электрической мясорубки LUMUS
ый ремонт ки LUMUS		. 20 r.	DIAC.				электрической мясорубки LUMUS модель серийный №
ийный ремонт рубки LUMUS		20	חסמחעכר				электрической мясорубки LUMUS модель
антийный ремонт ясорубки LUMUS	ный Nº	20	поппион				электрической мясорубки LUMUS модель серийный №
гарантийный ремонт й мясорубки LUMUS	рийный Nº	20	попписк			.sa	электрической мясорубки LUMUS модель серийный №
на гарантийный ремонт ской мясорубки LUMUS	серийный №	20 r.	ייייייייייייייייייייייייייייייייייייייי		кбы	отреза — — — — —	электрической мясорубки LUMUS модель серийный № Продана(наименование и адрес торгового предприятия)
№ 2 на гарантийный ремонт ической мясорубки LUMUS	серийный Nº		поппис		службы	ния отреза — — — —	электрической мясорубки LUMUS модель серийный №
НА № 2 на гарантийный ремонт ктрической мясорубки LUMUS	серийный Nº	20	Топписк		ой службы	Линия отреза — — — —	электрической мясорубки LUMUS модель серийный № Продана(наименование и адрес торгового предприятия)
ЛОНА № 2 на гарантийный ремонт электрической мясорубки LUMUS	серийный №	20	ТОППИОТ		исной службы	Линия отреза — — — —	электрической мясорубки LUMUS модель серийный № Продана (наименование и адрес торгового предприятия) тел: Дата продажи «»
СТАЛОНА № 2 на гарантийный ремонт электрической мясорубки LUMUS	серийный №	20			ервисной службы	Линия отреза — — — —	электрической мясорубки LUMUS модель серийный № Продана(наименование и адрес торгового предприятия)
ШОК ТАЛОНА № 2 на гарантийный ремонт электрической мясорубки LUMUS		., 20	ON		е сервисной службы	Линия отреза — — — — —	электрической мясорубки LUMUS модель серийный № Продана (наименование и адрес торгового предприятия) тел: Дата продажи «»
РЕШОК ТАЛОНА № 2 на гарантийный ремонт электрической мясорубки LUMUS		20	ON		ание сервисной службы	Линия отреза	электрической мясорубки LUMUS модель серийный № Продана (наименование и адрес торгового предприятия) тел: Дата продажи « » г. Штамп магазина (личная подпись продавца) Наименование и адрес сервисной службы*
КОРЕШОК ТАЛОНА № 2 на гарантийный ремонт электрической мясорубки LUMUS		*	ON		нование сервисной службы	Линия отреза — — — — —	электрической мясорубки LUMUS модель серийный № Продана (наименование и адрес торгового предприятия) тел: Дата продажи « » г. Штамп магазина (личная подпись продавца)
КОРЕШОК ТАЛОНА № 2 на гарантийный ремонт электрической мясорубки LUMUS	_UMUS модель серийный №	Изъят «		выполненных работ	Наименование сервисной службы	Линия отреза — — — — — — — — —	электрической мясорубки LUMUS модель серийный № Продана (наименование и адрес торгового предприятия) тел: Дата продажи « » г. Штамп магазина (личная подпись продавца) Наименование и адрес сервисной службы*





	1 1	u,	-			- 1	ТАЛОН № 3 на гарантийный ремонт
							электрической мясорубки LUMUS
LHOI US							модель
pe. L∪⊼	ع ا						серийный №
ійный зубки І			подпись				Продана(наименование и адрес торгового предприятия)
занть заправить	серииныи ма						
а гар ой м	ери			абот)e3a 	
1 H2	0			d хіч	lyж6	Тиния отреза ——	тел:
КОРЕШОК ТАЛОНА № 1 на гарантийный ремонт электрической мясорубки LUMUS				Вид и содержание выполненных работ	Наименование сервисной службы	ЛИН	Дата продажи «»г.
<u>₹</u> 8				ВЫП	рвис	l	Штамп магазина
ĕ		^	Ф.И.О.	НИВ	- S		(личная подпись продавца) Наименование и адрес сервисной службы*
ELL	делі	1	10	ржа	ние	ı	наименование и адрес сервисной служов
NO S	-UMUS модель	изъят «		соде	НОВ	l	(* заполняется торговым предприятием)
1	ÖM !	лзъят «_ Исполнь		и дг	яиме		
_ =		ŽŽ		В	Ϊ		
_		١					ТАЛОН № 4 на гарантийный ремонт электрической мясорубки LUMUS
MOHT TUS							
ремонт LUMUS		20					электрической мясорубки LUMUS
ный ремонт Skи LUMUS		Z0	дпись				электрической мясорубки LUMUS модель
тийный ремонт орубки LUMUS		Z0	подпись				электрической мясорубки LUMUS модель серийный №
арантийный ремонт мясорубки LUMUS		20	подпись	т			электрической мясорубки LUMUS модель серийный №
на гарантийный ремонт кой мясорубки LUMUS	серииныи №	20	подпись	работ	Эы	треза — — — — —	электрической мясорубки LUMUS модель серийный №
2 2 на гарантийный ремонт ческой мясорубки LUMUS		20	подпись	ных работ	лужбы	ия отреза — — — — —	электрической мясорубки LUMUS модель серийный №
НА № 2 на гарантийный ремонт ктрической мясорубки LUMUS		20	подпись	ненных работ	ой службы	Линия отреза — — — — —	электрической мясорубки LUMUS модель серийный № Продана(наименование и адрес торгового предприятия)
ЛОНА № 2 на гарантийный ремонт электрической мясорубки LUMUS			подпись	лполненных работ	исной службы	Линия отреза — — — — —	электрической мясорубки LUMUS модель серийный № Продана(наименование и адрес торгового предприятия) тел: Дата продажи «» г.
К ТАЛОНА № 2 на гарантийный ремонт электрической мясорубки LUMUS	Серииныи №	, SO		ие выполненных работ	зервисной службы	Линия отреза — — — — — — — —	электрической мясорубки LUMUS модель серийный № Продана(наименование и адрес торгового предприятия)
:ШОК ТАЛОНА № 2 на гарантийный ремонт электрической мясорубки LUMUS	Серииныи №	~	Ф.И.О.	жание выполненных работ	ие сервисной службы	Линия отреза — — — — — —	электрической мясорубки LUMUS модель серийный № Продана (наименование и адрес торгового предприятия) тел: Дата продажи «»
ОРЕШОК ТАЛОНА № 2 на гарантийный ремонт электрической мясорубки LUMUS	Серииныи №	~	Ф.И.О.	держание выполненных работ	ование сервисной службы	Линия отреза — — — — — — — — — — — — — — — — — — —	электрической мясорубки LUMUS модель серийный № Продана(наименование и адрес торгового предприятия)
OK TA	лодель серииныи Ng		Ф.И.О.	Вид и содержание выполненных работ	- Наименование сервисной службы	Линия отреза — — — — — — — — — — — — — — — — — — —	электрической мясорубки LUMUS модель серийный № Продана (наименование и адрес торгового предприятия) тел: Дата продажи « »



Электрическая Мясорубка LUMUS	·
модель серийный №	1
Владелец, его адрес	
подпись	
Телефон владельца	1
Причина отказа (неисправность)	
Tipi iiila o'ttada (Toriotipablico'tb)	1
Впалелен	
Владелец:	
Механик: Ф.И.О.	
Выполнены работы:	
	<u> </u>
Дата «»	— <u>r.</u>
Механик: Владелец: подпись	'
Утверждаю	1
наименование сервисного предприятия и адрес	'
должность руководителя предприятия, МП подпис выполнившего обслуживание	, l
Электрическая Мясорубка LUMUS	
модель серийный №	
модель серийный №	
модель серийный №	
модель серийный №	
модель серийный № Владелец, его адрес	
модель серийный № Владелец, его адрес подпись	
модель серийный №	
модель серийный №	
модель серийный №	- - - - - - - -
модель серийный №	- - - - - - - - -
модель серийный №	
модель серийный №	
модель серийный №	
модель серийный №	
модель серийный №	
модель серийный №	'
модель серийный №	'
модель серийный №	' r.
модель серийный №	' r.
модель серийный №	' ^{[,}
модель серийный №	

УТИЛИЗАЦИЯ



- WEEE маркировка на этом продукте или его документации говорит о том, что продукт не может быть утилизирован вместе с домашним мусором.
- Чтобы предотвратить возможную угрозу здоровью и окружающей среде, продукт должен быть утилизирован в рамках утвержденного процесса утилизации.
- Для дальнейшей информации, как утилизировать продукт правильно, свяжитесь с поставщиком или местными организациями, ответственными за утилизацию мусора.

Утилизация старого оборудования

- 1. Символ на устройстве или его документации, изображающий перечеркнутое мусорное ведро на колесах, означает, что на изделие распространяется Директива 2002/96/EC.
- 2. Электрические и электронные устройства должны утилизироваться не вместе с бытовым мусором, а через специальные места, указанные правительственными или местными органами власти.
- 3. Правильная утилизация старого оборудования поможет предотвратить потенциально вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.
- 4. Для получения более подробных сведений о старом оборудовании обратитесь в администрацию города, службу, занимающуюся утилизацией или в магазин, где был приобретен продукт.

*Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения конструкций, технических характеристик, внешнего вида,комплектации товара, не ухудшающие его потребительских качеств, без предварительного уведомления потребителя.

Производитель: Мануфэктуринг Ко. Лтд. Мануфэктуринг Ко. Лтд.

Адрес: Цяосинь билдинг, Наньхуа роад, Наньтоу таун,

г. Чжуншань, пров. Гуандун, КНР

Импортер: ЗАО «Лебединский торговый дом»

Адрес: ул. Днепропетровская, 50 "В"

г. Ростов-на-Дону, Россия, 344093 Тел./факс: +7 (863) 255 11 37



