

LUMUS

МЯСОРУБКА
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

К2050



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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.

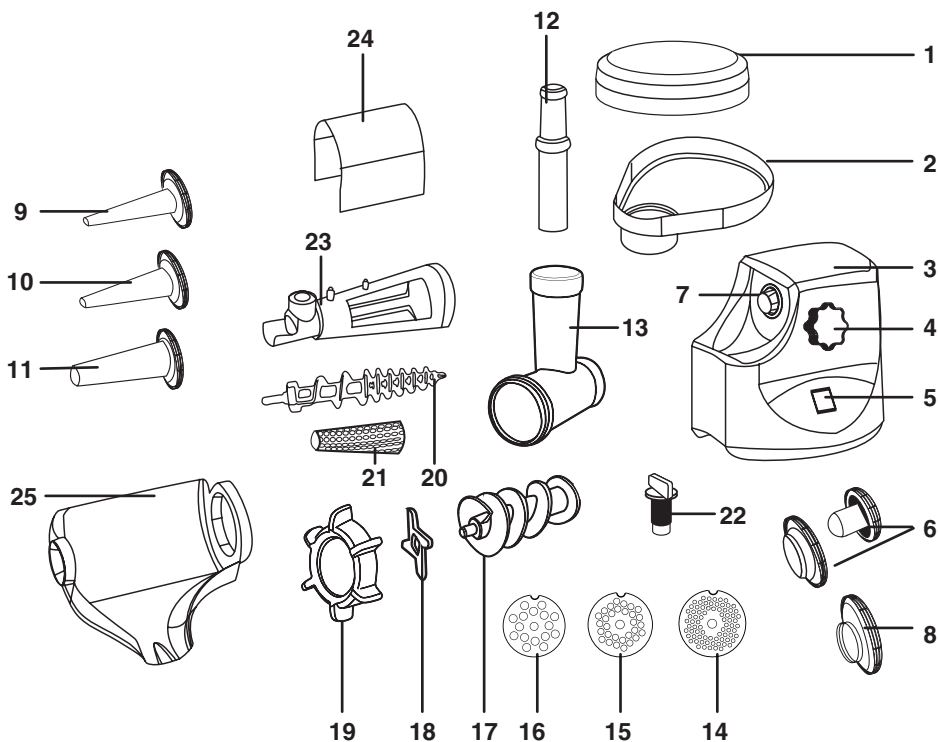


***Перед началом эксплуатации мясорубки
внимательно изучите инструкцию по эксплуатации!***

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОГЛАВЛЕНИЕ	2
ОПИСАНИЕ	3
ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	4
ПЕРВЫЙ ПУСК	5
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	5
ПЕРЕМАЛЫВАНИЕ МЯСА	6
РЕЖИМ «РЕВЕРС»	6
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ «КЕББЕ»	6
ИЗГОТОВЛЕНИЕ СОСИСОК	8
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	8
ОЧИСТКА	9
СПЕЦИФИКАЦИЯ / КОМПЛЕКТАЦИЯ	9
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	10
УТИЛИЗАЦИЯ	15

ОПИСАНИЕ



1	Крышка	14	Решетка (мелкая)
2	Лоток	15	Решетка (средняя)
3	Корпус	16	Решетка (крупная)
4	Запорный винт	17	Шнек
5	Переключатель ON/OFF/R	18	Нож
6	Насадка для формовки кеббе	19	Прижимная гайка
7	Место соединения камеры с корпусом	20	Шнек соковыжималки
8	Элемент насадки для производства сосисок	21	Сетка соковыжималки
9	Насадка для формовки сосисок (тонкая)	22	Регулировочный винт
10	Насадка для формовки сосисок (средняя)	23	Корпус соковыжималки
11	Насадка для формовки сосисок (крупная)	24	Брызговик
12	Толкатель	25	Лоток отвода сока
13	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, держа 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 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.



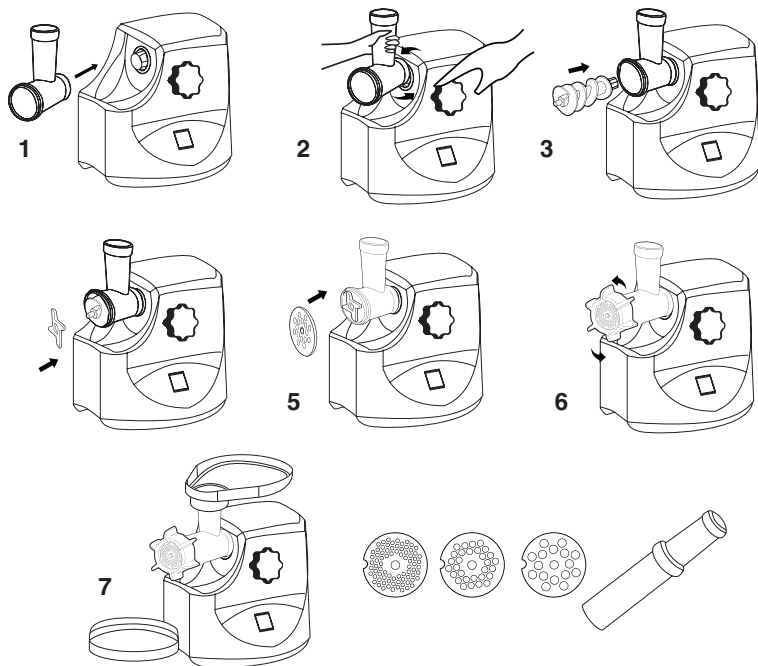
**⚠ НЕПРЕРЫВНАЯ РАБОТА МЯСОРУБКИ БЕЗ ОСТАНОВКИ
ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ ДВИГАТЕЛЯ НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ 10 МИНУТ.
Время охлаждения двигателя составляет 10 минут.**

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**».

СБОРКА ПРИБОРА

- Поместите камеру мясорубки в отверстие корпуса с электродвигателем **(РИС.1)**. Удерживая металлическую камеру одной рукой, поместите запорный винт в отверстие сбоку на корпусе с электродвигателем и затяните его по часовой стрелке **(РИС.2)**.
- Поместите шнек длинной стороной внутрь камеры мясорубки, слегка поворачивая его, пока он не встанет в корпус с двигателем **(РИС.3)**.
- Поместите нож на посадочное место шнека режущей стороной наружу **(РИС.4)**. Если нож установлен неверно, мясо будет перемалываться неправильно.
- Поместите нужную режущую решётку впереди ножа, совместив выступы на решётке с выемками на корпусе **(РИС.5)**.
- Плотно закрутите прижимную гайку. Не затягивайте её чересчур сильно **(РИС.6)**.
- Поместите лоток на горловину и зафиксируйте его в правильном положении **(РИС.7)**.
- Установите мясорубку на ровную поверхность.
- Вентиляционные отверстия, расположенные внизу и сбоку корпуса с электромотором, должны быть открыты.



ПЕРЕМАЛЫВАНИЕ МЯСА

- Нарезьте 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 «РЕВЕРС»

- 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

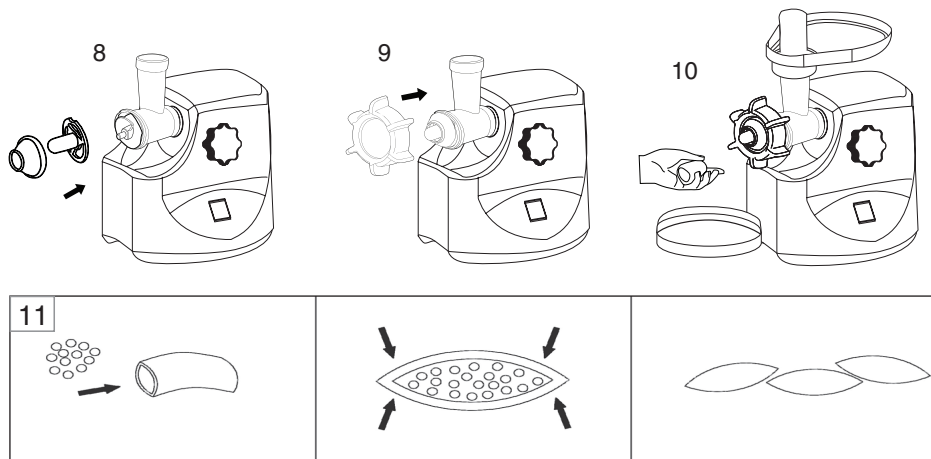
Баранина	100 г
Оливковое масло	1 столовая ложка
Лук (хорошо измельченный)	1 столовая ложка
Специи	по вкусу
Соль	по вкусу
Мука	1 столовая ложка

- 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

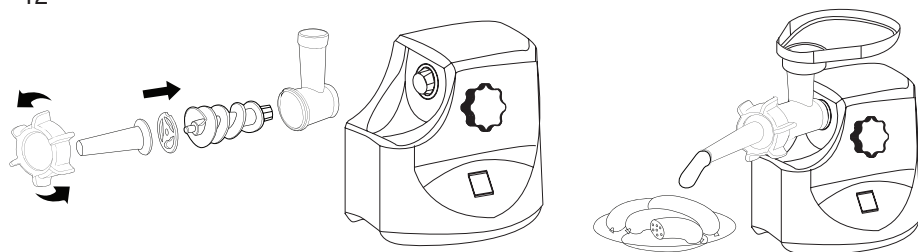
- Пропустите мясо через мясорубку три раза, смешайте в емкости все ингредиенты. Для получения нужной консистенции и лучшего вкуса добавьте больше мяса и меньше муки.
- Пропустите смесь через мясорубку три раза.
- Разберите мясорубку проделав шаги 5-3 из подраздела «Сборка прибора» (до съема решётки и ножа).
- Установите насадки для «Кеббе» **A** и **B** на посадочное место шнека. Убедитесь, что выступы на шнеке совпадают с пазами решётки (**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

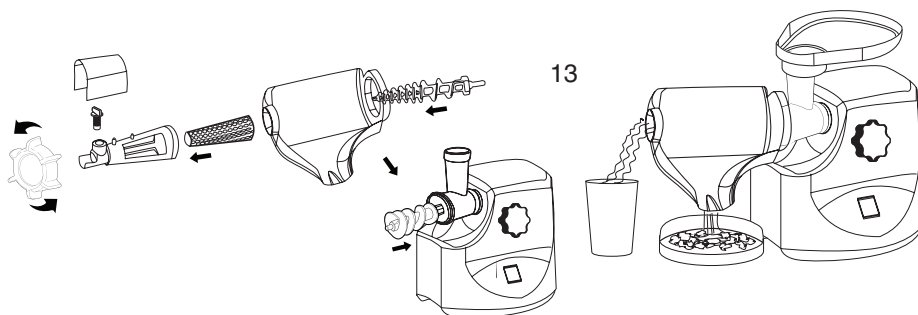
Установите насадки для приготовления сосисок (**РИС.12**).

12



ОТЖИМ ТОМАТА

- Установите насадки для отжима томатов (**РИС.13**).
- Положите необходимое количество томатов в лоток.

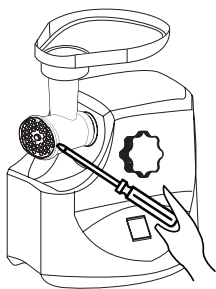


ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

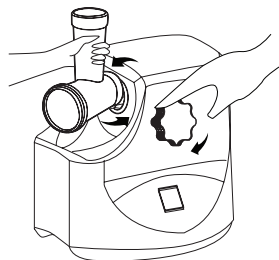
Разборка

- 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.14**).
- Для отсоединения камеры необходимо отпустить запорный винт и повернуть камеру в направлении, показанном на (**РИС.15**).

14



15



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 K2050
Напряжение (В)	220-240
Частота тока (Гц)	50/60
Потребляемая мощность (Вт)	2000
Производительность (кг/мин)	2
Функция реверс	да
Материал ножа	нержавеющая сталь
Материал корпусв	белый пластик
Габаритные размеры в упаковке ШхГхВ, (мм)	355x265x255
Вес нетто / брутто (кг.)	4,82/5,53
Аксессуары	
Металлические решетки для помола	3 (3, 5, 7 мм)
Насадка для отжима томатов	да
Насадка для кеббе	да
Насадка для домашних колбасок	да
Толкатель	да
Дополнительно	
Упаковка (шт.)	1
Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном (шт.)	1

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Дата продажи

« » 20 г.

Штамп магазина

***Продавец обязан при продаже
заполнить гарантийные талоны.******Дата изготовления и серийный номер
товара находятся на упаковке
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.

КОРЕШОК ТАЛОНА № 1 на гарантийный ремонт электрической мясорубки LUMUS LUMUS модель _____ серийный № _____ г. _____ Изъят « _____ » _____ 20 _____ г. Исполнитель _____ Ф.И.О. _____ подпись _____ Вид и содержание выполненных работ _____ Наименование сервисной службы _____ Линия отреза	ТАЛОН № 1 на гарантийный ремонт 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* _____ (* заполняется торговым предприятием) _____ _____
КОРЕШОК ТАЛОНА № 2 на гарантийный ремонт электрической мясорубки LUMUS LUMUS модель _____ серийный № _____ г. _____ Изъят « _____ » _____ 20 _____ г. Исполнитель _____ Ф.И.О. _____ подпись _____ Вид и содержание выполненных работ _____ Наименование сервисной службы _____ Линия отреза	ТАЛОН № 2 на гарантийный ремонт 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* _____ (* заполняется торговым предприятием) _____ _____

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ • USER GUIDE

КОРЕШОК ТАЛОНА № 1 на гарантийный ремонт электрической мясорубки LUMUS LUMUS модель _____ серийный № _____ г. _____ Изъят « _____ » _____ 20 _____ г. Исполнитель _____ Ф.И.О. _____ подпись _____ Вид и содержание выполненных работ _____ Наименование сервисной службы _____ Линия отреза _____	ТАЛОН № 3 на гарантийный ремонт 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* _____ (* заполняется торговым предприятием) _____ _____
КОРЕШОК ТАЛОНА № 2 на гарантийный ремонт электрической мясорубки LUMUS LUMUS модель _____ серийный № _____ г. _____ Изъят « _____ » _____ 20 _____ г. Исполнитель _____ Ф.И.О. _____ подпись _____ Вид и содержание выполненных работ _____ Наименование сервисной службы _____ Линия отреза _____	ТАЛОН № 4 на гарантийный ремонт 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* _____ (* заполняется торговым предприятием) _____ _____

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ • USER GUIDE

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/ЕС.
2. Электрические и электронные устройства должны утилизироваться не вместе с бытовым мусором, а через специальные места, указанные ответственными 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

Импортёр: ЗАО «Лебединский торговый дом»

Адрес: ул. Днепропетровская, 50 "В"
г. Ростов-на-Дону, Россия, 344093
Тел./факс: +7 (863) 255 11 37

LUMUS
electronics

CE
EAC