

Гамма-7-01

КУХОННЫЙ КОМБАЙН ЭМШ-40/130-7



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
990.087 РЭ



 **ЛЕНСЕ**
СДЕЛАНО В РОССИИ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Кухонный комбайн «Гамма-7-01» - прекрасный подарок и отличный помощник, который облегчит работу хозяйки и сэкономит время.

Кухонный комбайн предназначен для выполнения комплекса операций, связанных с переработкой пищевых продуктов в домашних условиях.

С его помощью Вы сможете:

- ✓ приготовить мясной или рыбный фарш мелкой или крупной рубки;
- ✓ натереть, нашинковать или тонко нарезать овощи, фрукты, шоколад, сыр, орехи;
- ✓ помолоть кофе (семь различных степеней измельчения);
- ✓ приготовить фигурное печение,
- ✓ получить раскатанное тесто для пельменей,
- ✓ приготовить сок с мякотью из сочных ягод и фруктов, томатную пасту, пюре из яблок или слив для детского питания,
- ✓ приготовить колбасу.

Трехскоростной двигатель обеспечит наиболее эффективную работу кухонного комбайна.

ВНИМАНИЕ!

- ✓ Внимательно ознакомьтесь с правилами пользования кухонным комбайном.
- ✓ Выполнение наших рекомендаций – гарантия длительной и надежной работы изделия.
- ✓ При покупке требуйте отметки в свидетельстве о приёмке и талонах на гарантийный ремонт, заверенной штампом магазина, а также указания даты продажи.
- ✓ Проверьте комплектность кухонного комбайна согласно разделу «Комплектность». Претензии о некомплектности завод принимает только от торгующих организаций.
- ✓ При покупке в холодное время года включайте кухонный комбайн не ранее четырех часов после занесения его в теплое помещение.
- ✓ Пользуйтесь кухонным комбайном при температуре окружающего воздуха от 10 до 35 °С.
- ✓ Оберегайте кухонный комбайн от ударов, электрический шнур – от повреждений, следите за чистотой отверстий для охлаждения двигателя.
- ✓ При перерывах в работе выключайте электропривод. Работа на холостом ходу приводит к ненужному износу деталей.

- ✓ Не прилагайте больших усилий при переработке продуктов или замене приставок. Рекомендуем продукты подавать в приёмные горловины приставок равномерно, небольшими порциями, досылая их легким нажимом толкателей. Не допускайте забивания горловины большим количеством продуктов.
- ✓ Не допускайте попадания костей, хрящей и случайных твердых предметов, а также помола сильно замороженного мяса. Это может привести к выходу из строя кухонного комбайна.
- ✓ Не применяйте для чистки деталей кухонного комбайна наждачную бумагу, мел, соду, песок, ацетон, моющие растворы, содержащие перечисленные компоненты, а также другие материалы, которые могут испортить внешний вид изделия.
- ✓ Не разбирайте электропривод в течение гарантийного срока эксплуатации. Лучше обратитесь в гарантийный сервисный центр.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение питания	220 В;
Частота питающей сети	50 Гц;
Номинальная потребляемая мощность	130 Вт;
Режим работы	кратковременный (30 мин – работа, 30 мин – перерыв);
Класса защиты от поражения электрическим током	II (двойная изоляция);
Число скоростей	3;
Защита от перегрузки (механическая)	имеется;
Масса (в упаковке), не более	8,5 кг;
Габаритные размеры (в упаковке), не более	365x265x280 мм.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Наименование	Количество, штук			
	Ком-плект 1	Ком-плект 2	Ком-плект 3	Ком-плект 4
Электропривод	1	1	1	1
Приставка-мясорубка в сборе (корпус, шнек, решётка с отв. 4,4 мм, гайка)	1	1	1	1
Решётка с отв. 7 мм	1	1	1	1
Лоток к мясорубке	1	1	1	1
Толкатель к мясорубке	1	1	1	1
Приставка-кофемолка в сборе	1	-	-	-
Приставка-овощерезка в сборе (корпус, барабан)	1	1	1	-
Барабаны дополнительные (сменные)	2	2	3	-
Устройство автоматической разгрузки (в сборе)	1	1	1	-
Лоток к овощерезке	1	1	1	-
Толкатель к овощерезке	1	1	1	-
Насадка-соковыжималка в сборе с двумя решетками	-	1	-	-
Насадка для профилирования песочного теста (шайба, планка)	1	-	-	-
Насадка для профилирования пельменного теста	1	-	-	-
Насадка для набивки колбас (конус, шайба)	1	-	-	-
Решетка для мяса типа «беф-строганов»	1	-	-	-
Переходник	5	5	5	5
Крючок	1	1	1	1
Руководство по эксплуатации	1	1	1	1
Упаковка	1	1	1	1

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Запрещается:

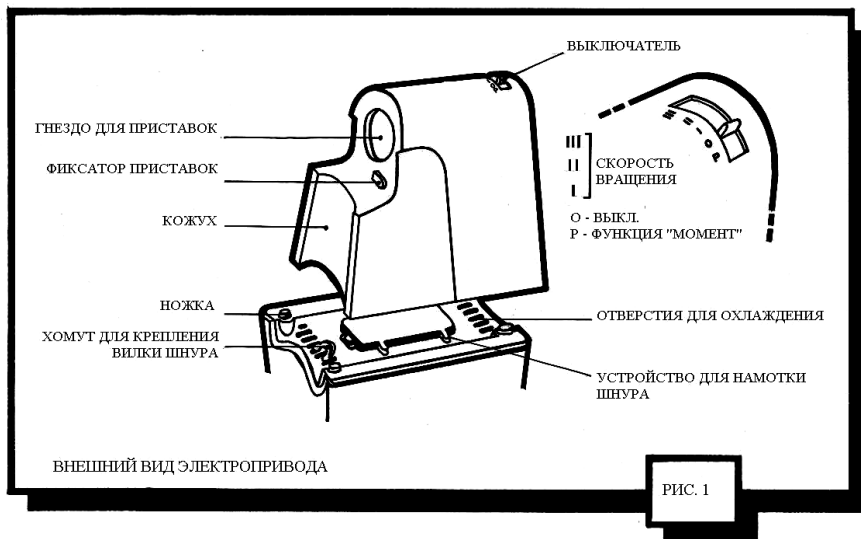
- ✓ оставлять работающий кухонный комбайн без присмотра;
- ✓ заменять и очищать от продукта приставки при включенном электроприводе;
- ✓ допускать попадание влаги внутрь электропривода;
- ✓ включать электропривод в сеть при снятом кожухе;
- ✓ снимать кожух при включенной в сеть вилке шнура питания.

Для подачи продукта в горловину приставок необходимо пользоваться только предназначенными для этого толкателями. Использование посторонних предметов запрещено.

При повреждении шнура питания во избежание опасности шнур должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.

ЭЛЕКТРОПРИВОД

Внешний вид электропривода указан на рисунке 1.



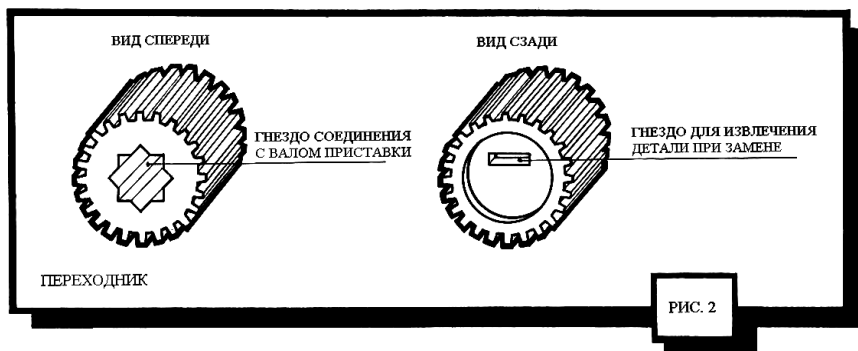
Нужную для работы приставку вставьте в гнездо электропривода до упора и поверните против часовой стрелки до щелчка фиксатора. Если приставка сразу не попадает в гнездо электропривода, используйте сервисную функцию «Момент». Для этого клавишу выключателя переведите в положение «Р» и сразу отпустите. Двигатель получит толчок, и в этот момент соедините приставку с электроприводом.

Для снятия приставки нажмите на фиксатор и, удерживая его в нажатом положении, поверните приставку по часовой стрелке.

Для предохранения механизма кухонного комбайна от поломки при перегрузке свыше допустимой в гнездо для приставок вставлен специальный разрушаемый переходник – рисунок 2. При случайном попадании каких-либо твердых предметов, при неправильной эксплуатации, происходит разрушение переходника.

Для замены разрушенного переходника используйте специальный крючок, имеющийся в комплекте.

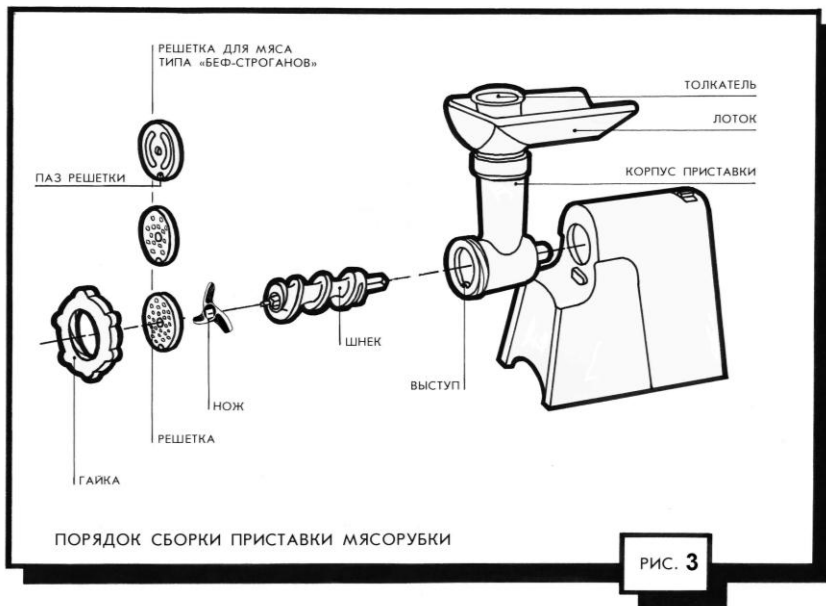
Новый переходник удобнее всего вставить в гнездо, надев переходник предварительно на квадратный хвостовик приставки-мясорубки.



ПРИСТАВКА-МЯСОРУБКА

Подготовка к работе. Порядок сборки показан на рисунке 3. При сборке убедитесь, что паз на боковой поверхности решетки совпал с ответным выступом в корпусе приставки мясорубки. Чем хуже качество мяса, тем сильнее затягивайте гайку мясорубки, но затяжку до упора старайтесь не практиковать из-за увеличения нагрузки на привод.

Решетка с двумя большими отверстиями предназначена для приготовления мяса «беф-строганов» и для резки сала на кусочки для колбасы, другие решетки – для крупного и мелкого фарша.



В корпус приставки-мясорубки запрессована пластмассовая втулка для уменьшения трения и обеспечения герметичности.

ВНИМАНИЕ: При разборке, мойке приставки-мясорубки втулку не доставать! Работа без указанной втулки приводит к выходу из строя шнека и корпуса приставки-мясорубки.

Порядок работы. Мясо предварительно отделите от косточек, сухожилий и плёнок, нарежьте кусками размерами приблизительно 20x20x60 мм и подавайте в мясорубку равномерно, при необходимости досылайте толкателем. Охлаждённое слегка подмороженное мясо перерабатывается лучше. Работайте на II-III скорости.

Если у Вас мясо невысокого качества, рекомендуем пропускать его сначала через крупную решётку, а на второй раз через мелкую.

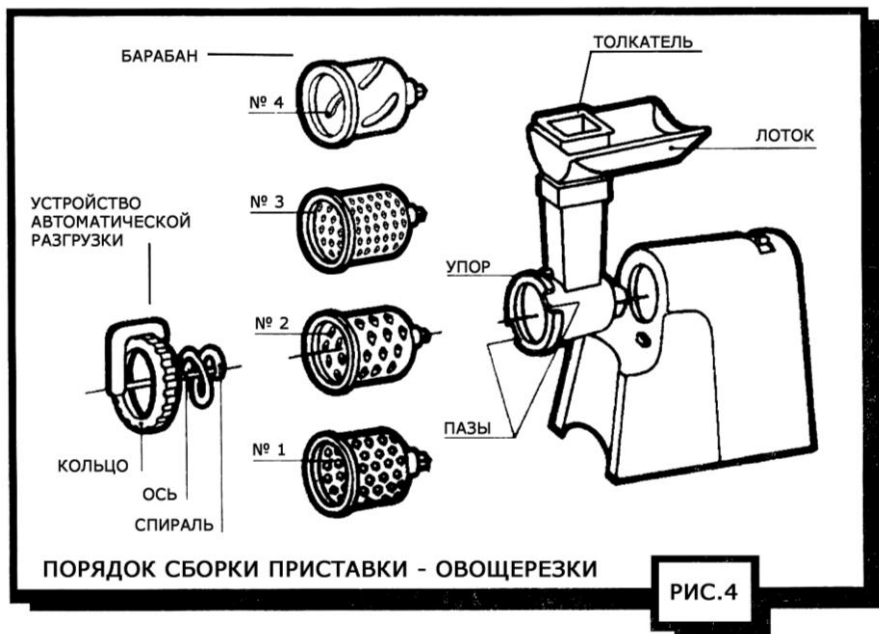
ВНИМАНИЕ: не пытайтесь насильно продавить мясо, если решётка забилась, – это может привести к перегрузке и порче изделия.

За состоянием режущих кромок ножа и решеток необходимо следить и своевременно затачивать их. В процессе эксплуатации режущие кромки притупляются, что приводит к тому, что мясорубка перестает резать мясо, а будет мять его.

Следует избегать эксплуатации мясорубки не по прямому назначению, например для измельчения сухарей, овсяных хлопьев, печения, так как это приводит к быстрому износу режущих кромок. Если такая работа проводится, то следует выделить для этого отдельный нож и решетки.

ПРИСТАВКА-ОВОЩЕРЕЗКА

Подготовка к работе. Порядок сборки показан на рисунке 4. Вставьте нужный барабан до упора. Установите устройство автоматической разгрузки: совместите выступы на внутреннем диаметре кольца с соответствующими пазами на корпусе и поверните кольцо против часовой стрелки до упора. Спираль окажется внутри барабана, устройство готово к работе.



Барабаны изготовлены из пищевой нержавеющей стали и предназначены:

БАРАБАН № 1 – для натирания картофеля для оладий или переработки на крахмал, приготовления яблочного пюре (яблоки предварительно очистить от кожуры);

БАРАБАНЫ № 2, 3 – для шинковки моркови, свеклы, измельчения сыра, орехов, шоколада;

БАРАБАН № 4 – для шинковки капусты, нарезания ломтиками огурцов, моркови, картофеля.

ВНИМАНИЕ: Перед первой эксплуатацией произведите обкатку приставки-овощерезки (без загрузки продуктов) в течение 2-3 мин. с каждым барабаном. После этого промойте барабаны, устройство автоматической разгрузки и корпус овощерезки в теплой воде.

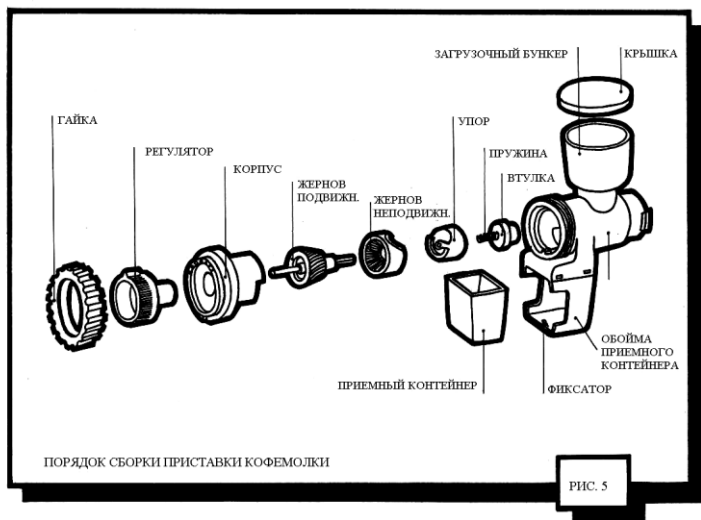
Порядок работы. Овощи нарежьте на куски, свободно проходящие в горловину, и прижмите их толкателем к вращающемуся барабану с усилием приблизительно 10 Н (1 кг).

ВНИМАНИЕ: Не допускается работа без лотка, который ограничивает ход толкателя, иначе изделие может выйти из строя. Для более эффективной работы барабанов рекомендуем подавать продукты в горловину по одному кусочку.

Рекомендуем работать на II-III скорости.

ПРИСТАВКА-КОФЕМОЛКА

Подготовка к работе. Порядок сборки показан на рисунке 5.



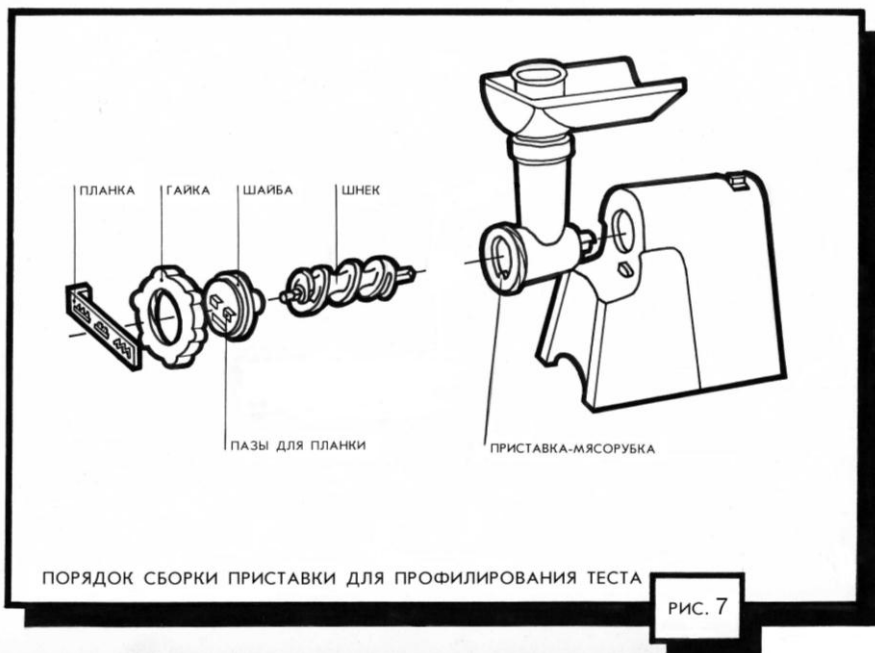
Приставка собрана, отрегулирована и в процессе эксплуатации разборки не требует. Имеет устройство регулирования степени измельчения (семь градаций). Вместимость загрузочного бункера 60 г. Молотый кофе собирается в приемный контейнер из прозрачной пластмассы, расположенный в нижней части корпуса. Максимальная производительность кофемолки 0,5 г/с.

Зерна перед помолом рекомендуем подсушить.

Порядок работы. Засыпьте кофе в загрузочный бункер. Проверьте правильность установки приёмного контейнера, который должен быть вставлен до упора с характерным щелчком фиксатора. Включите привод на II-III скорости. Установите регулятором необходимую степень помола.

НАСАДКА ДЛЯ ПРОФИЛИРОВАНИЯ ТЕСТА

Подготовка к работе. Порядок сборки показан на рисунке 7. При сборке используйте приставку-мясорубку, на шнек которой вместо ножа и решетки наденьте шайбу, паз шайбы совместите с выступом на корпусе и закрепите гайкой. Планку вставьте в пазы шайбы, совместив нужный профиль с отверстием в шайбе.

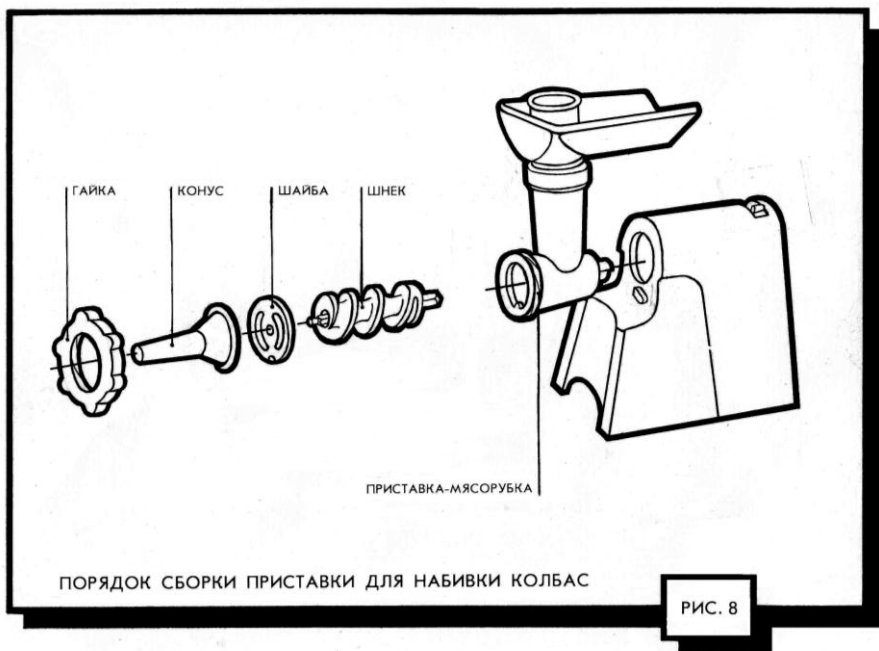


Порядок работы. Песочное тесто скатайте колбасками длиной 60...100 мм, свободно проходящими в горловину, и равномерно подавайте в приставку, пользуясь толкателем. Полученные полосы из теста нужного профиля уложите на противень, разделите на кусочки и в печьку.

В зависимости от сноровки можно работать на любой скорости

НАСАДКА ДЛЯ НАБИВКИ КОЛБАС

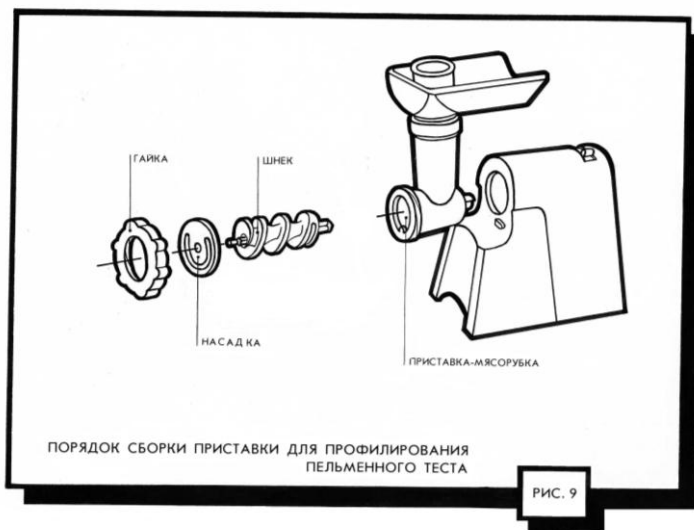
Подготовка к работе. Для набивки колбасы используйте приставку-мясорубку, на шнек которой вместо ножа и решетки наденьте шайбу, вставьте в корпус конус, пазы шайбы и конуса совместите с выступом на корпусе и закрепите гайкой.



Порядок работы. Приготовленный заранее фарш подавайте порциями в горловину, помогая толкателем. На конус наденьте оболочку для колбасы соответствующего диаметра и соберите её всю на конусе. По мере выхода фарша из конуса освобождайте постепенно оболочку колбасы. Опытным путем подберите оптимальные режимы набивки и наилучшую скорость работы двигателя.

НАСАДКА ДЛЯ ПРОФИЛИРОВАНИЯ ПЕЛЬМЕННОГО ТЕСТА

Подготовка к работе. Порядок сборки показан на рисунке 9. При сборке используйте приставку-мясорубку, на шнек которой вместо ножа и решетки наденьте насадку, паз которой совместите с выступом на корпусе и закрепите гайкой. Насадку лучше устанавливать широкой стороной щели наружу. Затяжку гайки подберите опытным путем так, чтобы шнек свободно вращался и в то же время не имел значительного осевого люфта.



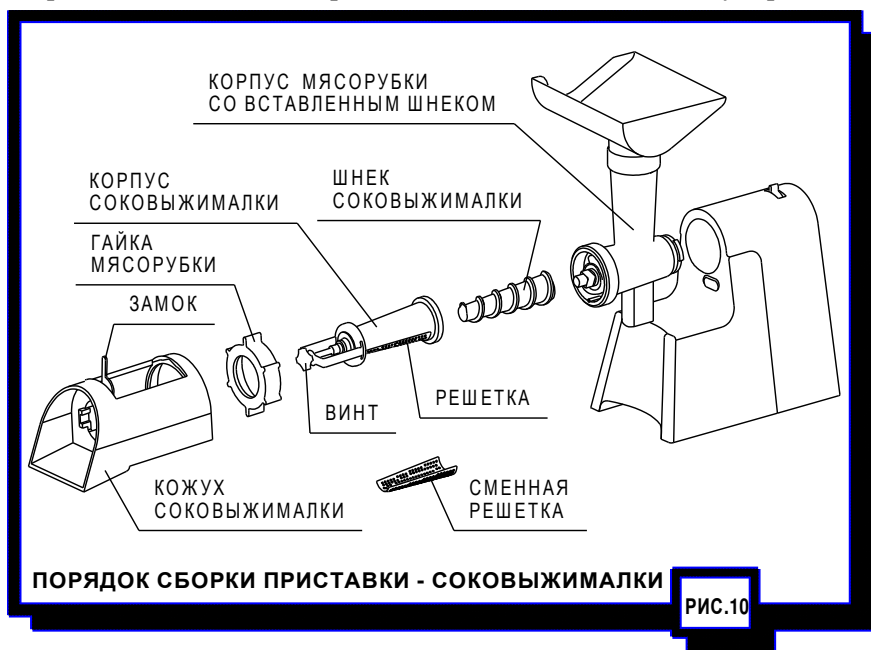
Порядок работы. Замесите пельменное тесто, отрежьте небольшой кусок, скатайте колбаской и подавайте в горловину приставки-мясорубки. Через прорезь насадки пойдет полоса толщиной 1...1,5 мм. При получении полосы теста нужной длины выключите мясорубку, оторвите полоску, чуть-чуть подкатайте, если Вам нужен более тонкий сочень и можете стряпать пельмени. Получившиеся обрезки соедините со следующей порцией теста и вновь пропустите через насадку. При использовании этим устройством отходов теста практически не бывает, так как шнек дополнительно промешивает тесто вместе с обрезками.

Старайтесь избегать длительного простаивания мясорубки во время работы, так как тесто может подсохнуть в тонкой щели насадки и дальнейшее прохождение теста затрудняется. Потребуется разборка и очистка насадки от засохшего теста.

Рекомендуется работать на II-III скорости.

НАСАДКА – СОКОВЫЖИМАЛКА

Подготовка к работе. Порядок сборки показан на рисунке 10. Для получения сока используйте приставку-мясорубку, присоединив её к электроприводу. С мясорубки снимите гайку, решетку и нож. Откройте замок соковыжималки, снимите кожух и установите решетку в корпус соковыжималки до упора. Затем соедините шнеки соковыжималки и мясорубки, при этом убедитесь, что паз в корпусе соковыжималки совпал с выступом в корпусе мясорубки. Желательно, чтобы витки обоих шнеков совпадали и образовывали непрерывную винтовую линию. Закрутите до упора гайку мясорубки, поставьте кожух обратно, закройте его замком и заверните винт соковыжималки до упора.



Порядок работы. Продукты должны быть спелыми, предварительно промыты и очищены от посторонних примесей. Виноград очистите от веточек и сливу и тому подобные продукты от косточек. Яблоки и томаты должны быть порезаны на части, свободно проходящие в загрузочную горловину мясорубки. Включите комбайн на II-III скорость и равномерно подавайте продукты в горловину мясорубки, досылая их толкателем. Когда в подставленную емкость пойдет сок, постепенно откручивайте винт прижима, чтобы мезга выходила достаточно сухой и не происходило заклинивания шнека. В случае забивания отверстий решетки мезгой и мелкими косточками, выключите комбайн, разберите соковыжималку, промойте и прочистите решетку, соберите обратно и продолжайте работать.

ВНИМАНИЕ: Не пытайтесь насильно продавить продукты, если решетка забилась – это может привести к перегрузке и порче изделия. Также не перерабатывайте твердые овощи типа сырой моркови, свеклы, редьки, а также замороженные ягоды и фрукты во избежание поломки изделия.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- ✓ После работы приставки вымойте теплой водой с мылом и просушите во избежание коррозии. Приставки кофемолку и консервооткрыватель мыть не следует.
- ✓ Техническое обслуживание и ремонт производятся в специализированных сервисных центрах. Адреса сервисных центров указаны на листе-вкладыше.
- ✓ Храните кухонный комбайн в сухом отапливаемом помещении.

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Кухонный комбайн «Гамма-7-01» № _____.

Дата выпуска _____ Штамп ОТК _____

Продан _____

Дата продажи _____

(наименование и штамп магазина)

Ваши предложения и замечания направляйте:

Открытое акционерное общество «Электромашиностроительный завод «ЛЕПСЕ», Россия, 610006, Киров, Октябрьский проспект, 24.

Телефон: +7 (8332) 23-28-17; e-mail: marketing@lepse.kirov.ru

Управление маркетинга: тел./факс +7 (8332) 58-27-01.

<http://www.lepse.com>

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА И СРОК СЛУЖБЫ

Гарантийный срок эксплуатации кухонного комбайна 12 месяцев с момента его приобретения в магазине при соблюдении потребителем условий эксплуатации и хранения изделия, указанных в настоящем руководстве по эксплуатации. При отсутствии отметки торгующей организации в свидетельстве о продаже и талонах на техническое и гарантийное обслуживание, срок эксплуатации исчисляется со дня выпуска кухонного комбайна заводом-изготовителем.

ВНИМАНИЕ: Поломка переходника (рисунок 2) свидетельствует о нарушении Вами правил эксплуатации изделия!

Срок службы изделия 6 лет.

По истечении срока службы, эксплуатация кухонного комбайна возможна после проверки его состояния в мастерской по ремонту бытовых электроприборов. Завод не несёт ответственности за возможные неисправности изделия при его эксплуатации после окончания срока службы.

При достижении неремонтопригодного состояния изделие рекомендуем утилизировать на специализированном предприятии вторсырья. Сведения о применяемых в кухонном комбайне цветных металлах и сплавах приведены в приложении А.

**Система качества предприятия сертифицирована
по ISO 9001:2000.**

Взаимоотношения между потребителем и изготовителем при выявленных неисправностях изделия осуществляются в соответствии с действующим национальным законодательством.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Содержание цветных металлов и их сплавов

Алюминий и алюминиевые сплавы		Медь и сплавы на медной основе	
Наименование узла, детали	Масса цветного металла, кг	Наименование узла, детали	Масса цветного металла, кг
Корпус мясорубки	0,355	Обмотка якоря	0,09
Шнек	0,105	Обмотка статора	0,213
Гайка	0,07	Коллектор	0,046
Корпус редуктора	0,68	Подшипники	0,012
		Колодка клеммная	0,002