

Профессиональный RPM блендер

L'EQUIP  
LB-32HP  
LB-32HC



Инструкция по эксплуатации



**L'EQUIP®**

L'equip Co. Ltd.

[www.lequip.co.kr](http://www.lequip.co.kr)

e-mail: [lequip@lequip.co.kr](mailto:lequip@lequip.co.kr)

Эксклюзивный дистрибутор на территории РФ:

ООО «Все Соки»

[www.vsesoki.ru](http://www.vsesoki.ru)

©2021 L'equip Co. Ltd.

©2021 ООО «Все Соки»





# L'EQUIP

## **Благодарим за покупку продукции компании L'EQUIP!**

Перед использованием блендера L'EQUIP проверьте комплектацию товара и убедитесь в наличии всех необходимых деталей. В случае отсутствия элементов обратитесь к продавцу. Перед первым использованием ополосните теплой водой с моющим средством чашу для смешивания, крышку, воронку, толкателем - все детали, кроме собственно корпуса двигателя. (Нельзя, чтобы вода попадала на нижнюю внешнюю часть основания чаши, само устройство, двигатель и электронные части!)

Теперь с помощью профессионального блендера вы сможете приготовить оригинальный коктейль! Мотор максимальной мощностью 3,2 л. с. (до 30000 об/мин) хорошо измельчает волокна продукта, благодаря чему коктейль получается однородным.

Благодарим обладателей лучшего в мире блендера и желаем, чтобы ваша кухня стала еще удобнее вместе с домашней техникой профессионального уровня L'EQUIP.



## Меры предосторожности

\* Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или несчастному случаю.



- Вставляйте вилку в розетку 220 В / 50 Гц с заземлением. (Данное устройство рассчитано только на 220 В / 50 Гц).



- Храните прибор в чистом, сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Перевозите прибор только в заводской упаковке, надежно защищающей от внешнего воздействия.



- В процессе работы блендера не помещайте внутрь руки, вилки, ложки, ножи и любые другие посторонние предметы.



- Не пытайтесь разобрать устройство без специалиста. Можно получить удар электрическим током или порезаться!



- Не мойте корпус устройства водой и не используйте его в помещениях с повышенной влажностью, таких как баня и т.д. Можно получить удар электрическим током.



- Не помещайте в воду и не промывайте водой нижнюю внешнюю часть чаши! Это может привести к выходу из строя подшипников ножей и снятию с гарантии.



- Не трогайте вилку мокрыми руками! Несоблюдение мер предосторожности может привести к удару электрическим током.



- Развитая система вентиляции двигателя позволяет устройству работать непрерывно несколько часов подряд. Однако рекомендуется использовать устройство не более 10 минут за одно применение, чтобы не перегревать ингредиенты (что приводит к снижению полезных свойств продукта) и продлить ресурс двигателя.



## Меры предосторожности.

Соблюдайте меры предосторожности для увеличения срока службы устройства, а также в целях безопасности.

- Перед тем, как включить переключатель питания, проверьте, зафиксирована ли чаша на корпусе устройства. При плохой фиксации работа не начнется, или может появиться странный шум. Встроенный магнитный датчик-геркон определит, если чаша будет неправильно закреплена на корпусе. В этом случае устройство не начнет работу.
- Во время использования не двигайте смесительную чашу, не давите на крышку чаши и толкатель.
- Не перемещайте и не толкайте включенный прибор. Это может стать причиной повреждения устройства. Можно порезаться и получить удар электрическим током.
- Вставьте вилку в розетку до конца. Неплотное подключение вилки может стать причиной возникновения пожара. Не используйте поврежденную вилку или неплотно закрепленную розетку.
- Не используйте устройство вблизи легковоспламеняющихся предметов и огня. Это может стать причиной пожара.
- Если вы не используете устройство, обязательно отключайте его от сети.
- Будьте осторожны, разбирая чашу и вынимая из неё блок ножей. Лезвия очень острые! Пользуйтесь специальным съемником, входящим в комплект!

## Список деталей

LB-32HP (с одной чашей в комплекте)  
LB-32HC (с двумя чашами в комплекте)



## **1. Толкатель**

Помогает протолкнуть ингредиенты до лезвий, безопасен и удобен в использовании.

## **2. Крышка**

Крышка чаши имеет плотную **силиконовую прокладку (4)**, которая предотвращает утечки содержимого во время работы устройства.

## **3. Мини-крышка чаши**

Вставленная в крышку мини-крышка предотвращает утечку содержимого во время работы, также с помощью нее легко добавлять жидкости или сиропы.

## **5. Чаша в сборе**

1.7 литровая смесительная чаша изготовлена из сверхпрочного материала Tritan (BPA Free – не содержит бисфенол-А). За счет специально разработанного дизайна боковые стенки имеют ребра, которые полностью поддерживают циркуляцию ингредиентов во время измельчения, создавая воронку из продукта, затягиваемого во вращающиеся ножи.

## **6. Основание чаши**

Крепит блок стальных нержавеющих лезвий, предотвращает от застревания ингредиентов между лезвиями. Запатентованный продукт в Южной Корее, США.

## **7. Собственно устройство**

Имеет низкий центр тяжести для максимальной стабильности, крепится к столу ножками с резиновыми присосками, чтобы блендер не перемещался во время работы.

## **8. Панель управления и регулятор скорости (9).**

Универсальный дизайн, удобное использование. Регулятор не только контролирует скорость вращения ножей, но также имеет удобную функцию «импульс в одно касание», что способствует максимальному измельчению ингредиентов. После включения устройства в сеть должен загореться синий индикатор на панели индикатора скорости, а затем смениться на белый, это будет означать, что устройство полностью готово к работе. Во время работы длина светодиодной полоски индикатора будет изменяться в зависимости от заданной скорости (10 ступеней). При нажатии во время работы на центральную кнопку переключателя работа прекратится.

## **10. Прокладка на основании чаши**

Предотвращает утечку содержимого из чаши.

## **11. Фиксирующее кольцо блока ножей.**

Служит для надежного крепления блока ножей к чаше.

## **12. Прокладка на фиксирующем кольце блока ножей**

Служит для предотвращения утечки содержимого.

## **13. Ключ для ножей**

Представляет собой мерную емкость для ингредиентов со специальными выступами-ключами. Используется для откручивания и снятия фиксирующего кольца блока ножей и изъятия блока ножей из чаши. Пользуйтесь только специальными щипцами-съемником (14) при изъятии блока ножей!

**Внимание:** ножи очень острые! Не рекомендуется выполнять изъятие блока ножей вне сервис-центра!

## **Перед первым использованием блендера:**

- Удалите упаковку и этикетки.
- Обязательно проверьте, правильно ли была произведена сборка блендера.
- Перед первым использованием товара залейте 1-2 стакана теплой воды в чашу, добавьте несколько капель моющего средства, сполосните.
- Прокрутите с 2-3 стаканами чистой воды на средней скорости в течение 1 минуты.
- Еще раз ополосните чашу чистой водой.

# Сборка

Перед сборкой обязательно отключите устройство от сети.

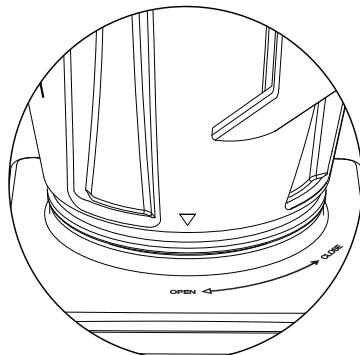


Рисунок 2

- Чтобы закрепить чашу, установите её на корпус двигателя, совместите треугольную метку в нижней части чаши с отметкой "Open" на корпусе двигателя, затем для фиксации чаши поверните её против часовой стрелки до положения "Close". (рисунок 3).

- Включите питание. Если все детали подсоединены правильно, должна загореться лампочка на передней панели. (При подключении питания, лампочка загорится синим цветом, после чего станет белой. В режиме ожидания лампочка белая, в процессе работы - синяя).

**На заметку:** Можно хранить шнур питания в нижней части прибора в специальной выемке в днище корпуса.

- Перед тем, как загружать ингредиенты, проверьте, плотно ли закреплена чаша. Не включайте блендер, если вы не загрузили ингредиенты.

**Несоблюдение мер предосторожности может стать причиной сокращения срока службы блока ножей!**

- Перед разборкой обязательно отключите устройство из сети.
- После использования вытаскивайте вилку из розетки.

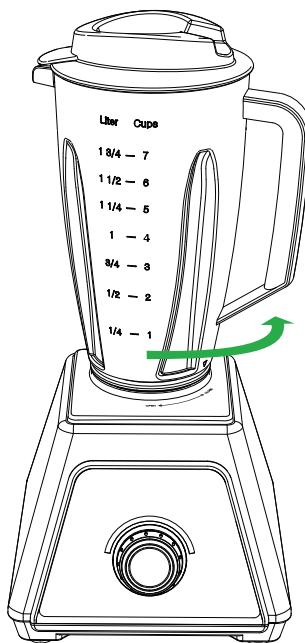
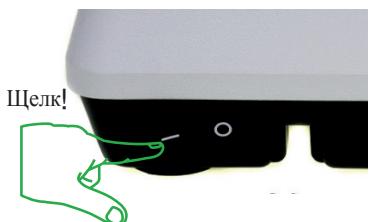
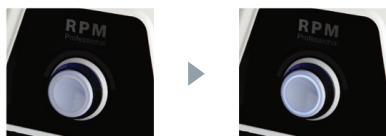


Рисунок 3

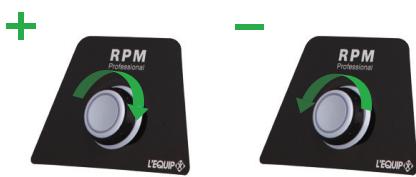
## Способ работы.



- **Подготовка устройства к работе.**  
Вставьте вилку в розетку (220 В), установите переключатель на задней части прибора в положение "Вкл".



- **Индикация готовности к работе.**  
На панели должна загореться светодиодная подсветка. Прибор готов к работе.



- **Работа.**
  - При повороте переключателя вправо блендер начинает работать, скорость вращения ножей увеличивается.
  - При повороте переключателя влево скорость вращения ножей снижается.



- **Остановка работы.**  
При повороте переключателя скорости влево скорость вращения ножей плавно снижается, затем работа останавливается, при нажатии на центральную кнопку работа останавливается сразу.



- **Импульсный режим. Применение.**  
Если нажать центральную кнопку на переключателе скоростей, когда устройство находится в состоянии покоя, то блендер сразу будет работать на максимальной мощности. Если отпустить центральную кнопку, работа останавливается сразу.

# **Другие простые способы использования блендера по назначению.**

## **1. Приготовление горячего напитка.**

- Будьте предельно осторожны, чтобы не обжечься, когда будете класть горячие ингредиенты или заливать горячую жидкость.
- Убедитесь в том, чтобы крышка смесительного чаши была плотно закрыта, когда будете заливать горячую жидкость!
- При работе с горячими продуктами не открывайте крышку чаши и не заглядывайте внутрь!
- Нельзя заливать более 240 мл горячей жидкости!

## **2. Приготовление холодных напитков**

- Загрузите лед или замороженные ингредиенты.
- Поместите замороженные продукты и жидкость (сок, молоко, вода) в достаточном количестве.
- Плотно закройте крышку стакана.
- Чтобы вытащить замороженные ингредиенты, застрявшие между лезвиями, используйте режим "импульс" несколько раз.
- Для того, чтобы хорошо измельчить продукт, медленно увеличивайте скорость до необходимой, поворачивая переключатель скорости вправо.
- Используйте толкатель, чтобы наиболее эффективно измельчить продукт, но не пытайтесь давить на продукт очень сильно, это приведет к перегрузке устройства.

## **3. Измельчение орехов и кофейных зерен.**

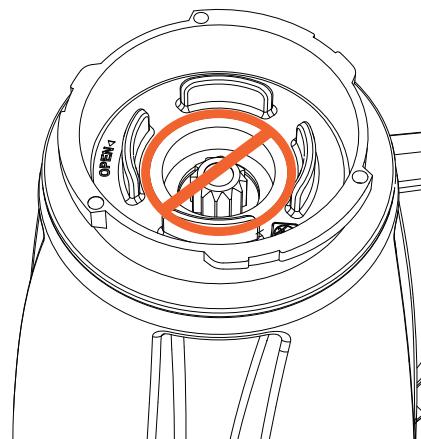
- Мелкие зерна - насыпьте зерна в чашу таким образом, чтобы они закрывали лезвия **не полностью**.
- Закройте крышку стакана и установите скорость примерно на 15.000 об/мин (индикатор посередине), при необходимости немного увеличьте скорость.
- Если загрузить сухие продукты так, что они скроют ножи, это приведет к значительному снижению эффективности измельчения!

## **Чистка и уход.**

※ Меры предосторожности: Во время чистки блендера не используйте жесткие губки для мытья посуды и т.п., отбеливатели, порошковые средства для мытья посуды. Товар предназначен только для домашнего использования.

Основание стакана:

После использования залейте в стакан воду на 1/3, прокрутите в течение 10 секунд, после этого остатки легко можно будет удалить. Если вода попадет на внешнюю часть основания стакана, то это может привести к выходу из строя подшипников блока ножей и снятию прибора с гарантии!



Крышка

Используйте жидкое мыльное средство, губку или мягкую щетку.

Силиконовая прокладка для чаши

Прокладка сделана из силикона. Для чистки отсоедините, и затем снова вставьте прокладку.

Собственно устройство

Вытащите вилку из розетки. Влажным полотенцем протрите поверхность корпуса двигателя. Переключатель также протрите мягким полотенцем.

\* **Ни в коем случае не допускайте попадания воды на собственно устройство.**

## Технические проблемы и способы их решения.

Проблема	Пункты проверки	Решение
Совершенно не работает	- Вставлена ли вилка в розетку?	- Вставьте вилку в розетку правильно.
Не работает даже при подключении устройства к сети.	- Переключатель скорости установлен на минимальную скорость? - Правильно ли была установлена чаша на корпус устройства? - Прикреплен ли магнитный датчик к основанию чаши?	- Установите переключатель на более высокую скорость. - Установите стакан правильно! - Из-за датчика, установленного в нижней части чаши при неправильной установке устройство не будет работать.
В процессе работы обороты двигателя падают, работа останавливается полностью.	- Было загружено слишком много ингредиентов? - Слишком сильное давление на толкатель? - Во время работы инородный предмет мог попасть в пространство между стаканом и лезвием и мешает вращению?	- Уменьшите количество ингредиентов. - Страйтесь не давить на толкатель слишком сильно, это может привести к перегрузке прибора. - Остановите работу, вытащите инородный предмет и затем снова включите устройство.
Работа резко остановилась в процессе после длительного времени использования	- Блендер долго используется? (в устройство встроен предохранитель от перегрева)	- Отсоедините чашу, подождите 10-15 минут и снова пользуйтесь.

# Рецепты для блендера



L'EQUIP

## **10 лучших рецептов, которые можно приготовить с помощью блендера L'EQUIP.**

### **Зеленый смузи**

Зеленый смузи отлично подходит для людей, который ведут активный образ жизни. Существуют различные способы приготовления, например для детей, которые не любят зеленые овощи.

Каждое утро выпивайте один стакана зеленого смузи и будьте здоровы!

- Смузи из листовой капусты и шпината: 400 мл.

В приготовлении используются: королева зеленых овощей - листовая капуста и шпинат, дающий силу морячка Папайя.

1 стакан (60 г.) мелко нарезанной капусты  
1 стакан (30 г.) мелко нарезанного шпината  
Половинка (100 г.) яблока, мелко нарезать.  
1 замороженный банан (150 г.), мелко нарезать  
1 стакан (200мл.) воды.

**\*Поместите в блендер и измельчите. Время приготовления 1-2 минуты.**

- Ягодный смузи (400 мл.)

Бодрящий коктейль со вкусом черники с кислинкой.

1 стакан (50 г.) мелко нарезанной корейской капусты  
1 стакан (40 г.) мелко нарезанного шпината  
Клубника (16 шт. - 250 г.)  
 $\frac{1}{4}$  стакана (30 г.) замороженной черники  
1 замороженный банан (150 г.)  
Сушеная хурма - 2 шт. (60 г.)

**\*Поместите в блендер и измельчите.  
Время приготовления 1-2 минуты.**



• Зеленый смузи с шоколадом (400мл.)

1 стакан (50 г.) салата ромен или шпината  
2 замороженных банана (300 г.)  
10 г. ананасной мяты  
2 столовые ложки какао  
2-3 шт. (30 г.) сушеной хурмы  
1 стакан (220 г.) льда  
½ стакана(100 мл.) воды

**\*Поместите в блендер и измельчите.  
Время приготовления 1-2 минуты.**



• Смузи с орехами пекан и салатом ромен (300 мл.)

Смузи из орехов пекан, которым вы сможете насладиться за 1 прием.

1 или ½ стакана (60 г.) мелко нарезанного салата  
ромен  
½ стакана (50 г.) мелко нарезанного сельдерея  
¼ стакана (30 г.) орехов пекан

• Миндально-банановый смузи (400г.)

2 замороженных банана (300 г.)  
¼ стакана черники (30 г.)  
½ стакана миндаля (60 г) (Залить  
питьевой водой и вымачивать  
примерно 8 часов)  
2 абрикоса (100 г.)  
1 стакан воды

**\*Поместите в блендер и измельчите. Время  
приготовления 1-2 минуты.**



- Ананасовый смузи (Выход: 600 мл.)

4 стакана (550 г.) мелко нарезанных замороженных ананасов

Сушеная хурма 2 шт.

1 стакан воды

1 стакан льда

**\*Поместите в блендер и измельчите.**

**Время приготовления 1-2 минуты.**



- Миндальное масло (Выход: 400 мл.)

$\frac{1}{2}$  стакана (60 г.) миндаля (Залейте водой и вымачивайте 12 часов, когда он достаточно разбухнет, промойте водой)

2 стакана воды

1-2 шт. сушеной хурмы

Щепотка соли

**\*Поместите в блендер и измельчите.**

**Используя фильтр, процедите масло.**



- Фруктовый смузи с миндальным маслом

Вы можете насладиться сладким фруктовым коктейлем, используя вместо миндаля миндальное масло.

1 замороженный апельсин.

$\frac{1}{2}$  яблока

1 замороженный банан

1 стакан миндального масла

**\*Поместите в блендер и измельчите. Время приготовления 1-2 минуты.**



- Суп с томатом и сельдереем (400 мл.)

2-3 отростка (100г.) сельдерея  
Помидоры 2 шт. ( 200 г.)  
Листья петрушки 2 г.  
2 чайных ложки (10 мл.)  
лимонного сока  
 $\frac{1}{2}$  авокадо  
 $\frac{1}{8}$  чайной ложки молотого перца  
 $\frac{1}{4}$  чайной ложки соевого соуса  
 $\frac{1}{4}$  чайной ложки чеснока  
 $\frac{1}{2}$  стакана воды  
**\*Поместите в блендер и измельчите.**



- Суп из молодых побегов овощей, придающий энергию (400мл.)

2 стакана (70 г.) шпината  
 $\frac{1}{2}$  (100 г.) яблока  
 $\frac{1}{2}$  стакана(150 мл.) воды  
 $\frac{1}{2}$  авокадо  
1 чайная ложка (5 мл.) лимонного сока  
**\*Поместите в блендер и измельчите.**



## Профессиональный RPM блендер LB-32HP / LB-32HC

Блендер подходит для приготовления смузи. Установка различной скорости делает каждый рецепт особенным, подходит для приготовления сырьёдных и веганских блюд, палео диеты. Высокая пищевая мощность (3.2 л.с. и 30 тыс. об./мин) позволяет производить мелкодисперсное измельчение продуктов на клеточном уровне. Нержавеющие стальные лезвия особой формы предотвращают от застравания ингредиентов и любого неравномерного измельчения.



3.2 л.с. и 30 тыс.  
об./мин



Идеально  
подходит для  
приготовления  
смузи



Здоровый  
баланс

### Особенности

- Тритановая сополиэфирная чаша (1,7 л), BPA-free
- 3,2 л.с. и 30 тыс. об./мин (цифровое управление)
- Съемный блок ножей.
- Система охлаждения позволяет устройству непрерывно работать на протяжении более 30 минут.
- CE, ETL, PSE, CCC, PCT, EAC сертификация
- Размеры, мм: 205(ширина)x215(длина)x475(высота)
- Размеры коробки, мм: 575(ширина)x260(длина)x340(высота)
- Вес: 4,8 кг
- Гарантия 7 лет (на модель LB-32HC)



L'EQUIP

## **Условия гарантии**

Гарантия предоставляется владельцу блендера Lequip. На двигатель и электрические компоненты устройства распространяется гарантийный срок в зависимости от модели:

**- LB-32HC - в течение 3 лет с даты покупки;**

**- LB-32HP - в течение 3 лет с даты покупки.**

Гарантийный срок на блок ножей в сборе с подшипниками - 1 год с даты покупки. На остальные детали, включая саму чашу, крышки чаши, пластиковый толкатель, ключ для ножей, гарантия не распространяется. Также гарантия не распространяется на естественный износ любых деталей, включая уплотнители и лезвия ножей. Если во время использования блендера в нормальных условиях были обнаружены дефекты, фирма, согласно фактической дате получения письменного уведомления о дефектах в течение гарантийного периода несет ответственность за замену или ремонт устройства.

**Данная гарантия не распространяется на повреждения в результате:**

1. Неправильного использования устройства, несоблюдения инструкций по эксплуатации.
2. Использования принадлежностей, не поставляемых производителем или уполномоченным изготовителем.
3. Ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной компанией Lequip ремонтной организации.
4. Повреждений, которые не были вызваны производителем, в том числе повреждений при транспортировке.
5. Несчастного случая, злоупотребления, порчи, неправильного обращения с устройством.
6. Внесения несогласованных с производителем изменений в конструкцию.
7. Использования устройства в коммерческих целях.

Приобретайте официально поставляемую продукцию Lequip - то есть ту, которая была предназначена Lequip для реализации на территории Российской Федерации и официально ввезена в Россию уполномоченным импортером. Официально поставляемая продукция комплектуется руководством по эксплуатации на русском языке, маркируется уникальным серийным номером с кодом импортёра, а также поддерживается электронной гарантией изготовителя по серийному номеру. При нелегальном ввозе продукции на территорию Российской Федерации нарушаются нормы таможенного законодательства и законодательства о защите прав интеллектуальной собственности. Авторизованные сервисные центры Lequip не осуществляют бесплатную гарантийную поддержку продукции Lequip, нелегально ввезенной в Россию. Вы имеете право на гарантийное обслуживание только в тех авторизованных сервис-центрах Lequip, контактная информация которых указана в данном гарантийном талоне.

Чтобы удостовериться, что изделие Lequip предназначено для продажи на российском рынке и поддерживается гарантией Lequip в указанных в данном гарантийном талоне сервисных центрах, Вы можете проверить его серийный номер и получить соответствующее подтверждение от сервис-центра.

## Гарантийный талон

Контактная информация авторизованного сервис-центра:

**ООО "Все Соки"; [www.vsesoki.com](http://www.vsesoki.com)  
199178, Санкт-Петербург, Малый пр. В.О, д.3  
Телефон +7 (812) 643-0460 (пн-пт 10:00 - 18:00)  
Электронная почта: [remont@vsesoki.com](mailto:remont@vsesoki.com)**

Для ускорения гарантийного обслуживания направьте на электронную почту авторизованного сервис-центра письменное уведомление с подробным описанием дефекта устройства, приложенными фото или видео, отражающими суть проблемы. К письму приложите свои контактные данные, дату покупки, наименование продавца и серийный № устройства.

Название товара	Профессиональный RPM блендер L'EQUIP	Название модели	LB-32HP / LB-32HC
Напряжение	220 В, 50 Гц, 950 Вт / 2400 Вт макс	Вес	4.8 Кг
Длина шнура	1.3 м	Серийный №	
Гарантийный период	На двигатель и электрические компоненты устройства: - LB-32HC - в течение 7 лет с даты покупки - LB-32HP - в течение 3 лет с даты покупки На блок ножей в сборе с подшипниками - 1 год с даты покупки		
Дата покупки	дд.                   мм.                   гг.	Фирма-продавец	
С условиями гарантии ознакомлен и согласен	М.П. Ф.И.О. покупателя Подпись покупателя		

Гарантийный талон будет являться недействительным в случае неполного или неверного заполнения, а также отсутствия печати продавца и подписи покупателя!

Информация о сертификации:



Товар сертифицирован. Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 10 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

Информацию о соответствии можно найти по адресу: <http://www.vsesoki.ru>



# Для заметок

# Для заметок

Перевод и адаптация инструкции на русский язык  
осуществлены ООО “Все Соки” при личном участии  
Виктора Чиликина.

Санкт-Петербург, 2015 год.  
Все права защищены.