

Лазурь

Электрическая мясорубка

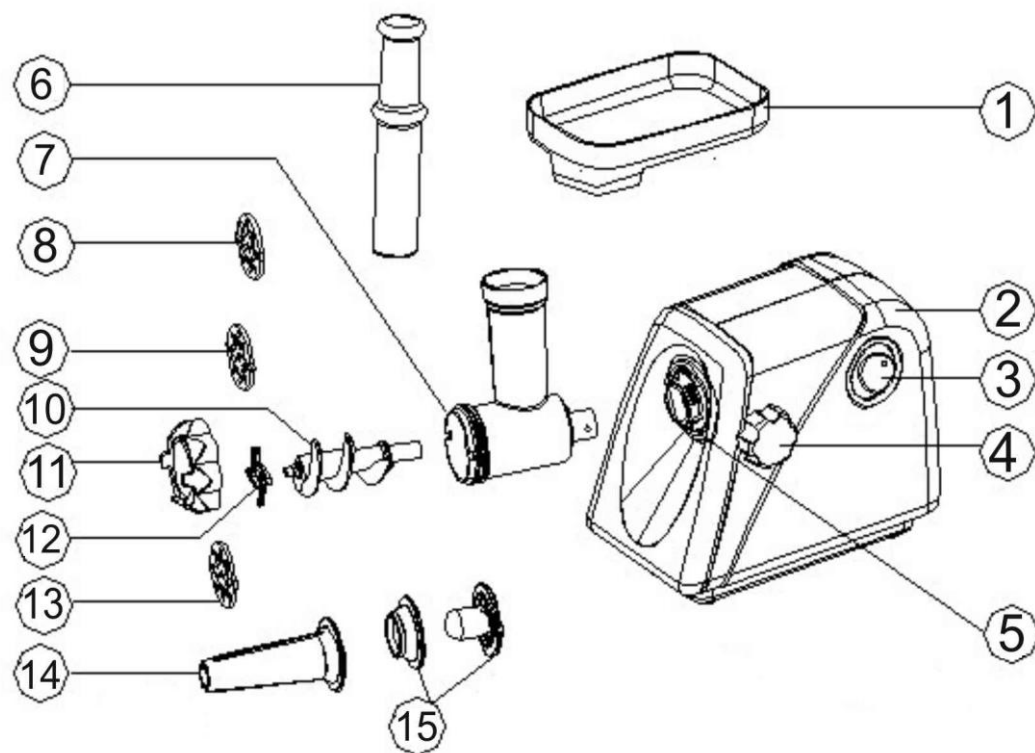
Лазурь-200

Руководство по эксплуатации



Пожалуйста, внимательно прочитайте эту инструкцию перед использованием прибора и сохраните её после прочтения для дальнейшего использования.

ОПИСАНИЕ



- | | |
|---|--|
| 1) Поддон для продуктов | 9) Решетка со средними отверстиями
(диаметр 5 мм) |
| 2) Корпус мясорубки | 10) Шнек |
| 3) Переключатель | 11) Винтовое кольцо |
| 4) Фиксатор съемного блока | 12) Нож |
| 5) Отверстие для установки съемного блока | 13) Решетка с большими отверстиями
(диаметр 7 мм) |
| 6) Толкатель для продуктов | 14) Насадка для приготовления колбасы |
| 7) Съемный блок мясорубки | 15) Насадка для приготовления куббе |
| 8) Решетка с маленькими отверстиями
(диаметр 3 мм) | |

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- ✓ Прибор предназначен только для домашнего использования. Не используйте его для промышленных целей.
- ✓ Перед сборкой или разборкой прибор следует выключить из розетки.
- ✓ Не оставляйте прибор без присмотра, если поблизости находятся дети.
- ✓ При перемещении прибора держите его за корпус двумя руками. Не держите прибор за поддон для продуктов и съемный блок.
- ✓ Во время использования насадки для приготовления куббе нельзя использовать решетки и нож.
- ✓ Пользуйтесь только толкателем, не проталкивайте продукты руками.
- ✓ Не используйте мясорубку для измельчения жестких продуктов (костей, орехов и т.д.).
- ✓ Не измельчайте в мясорубке имбирь и другие продукты с жесткими волокнами.
- ✓ Время непрерывной работы прибора не должно превышать 10 минут, после чего необходимо дать мотору остыть в течение 10 минут.
- ✓ Не включайте функцию обратного хода во время работы прибора (переключение прибора с положения «ON» в положение «R» или наоборот). Подождите в течение одной минуты до полной остановки мясорубки. В случае невыполнения данной рекомендации возможно появление постороннего шума, вибрации или электрических искр, что может привести к поломке прибора.
- ✓ Во избежание заклинивания прибора не прикладывайте чрезмерных усилий при проталкивании пищи.
- ✓ Не включайте прибор при срабатывании предохранителя.
- ✓ Проследите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- ✓ Если кабель питания поврежден, во избежание несчастного случая, обратитесь в сервисный центр для его замены.

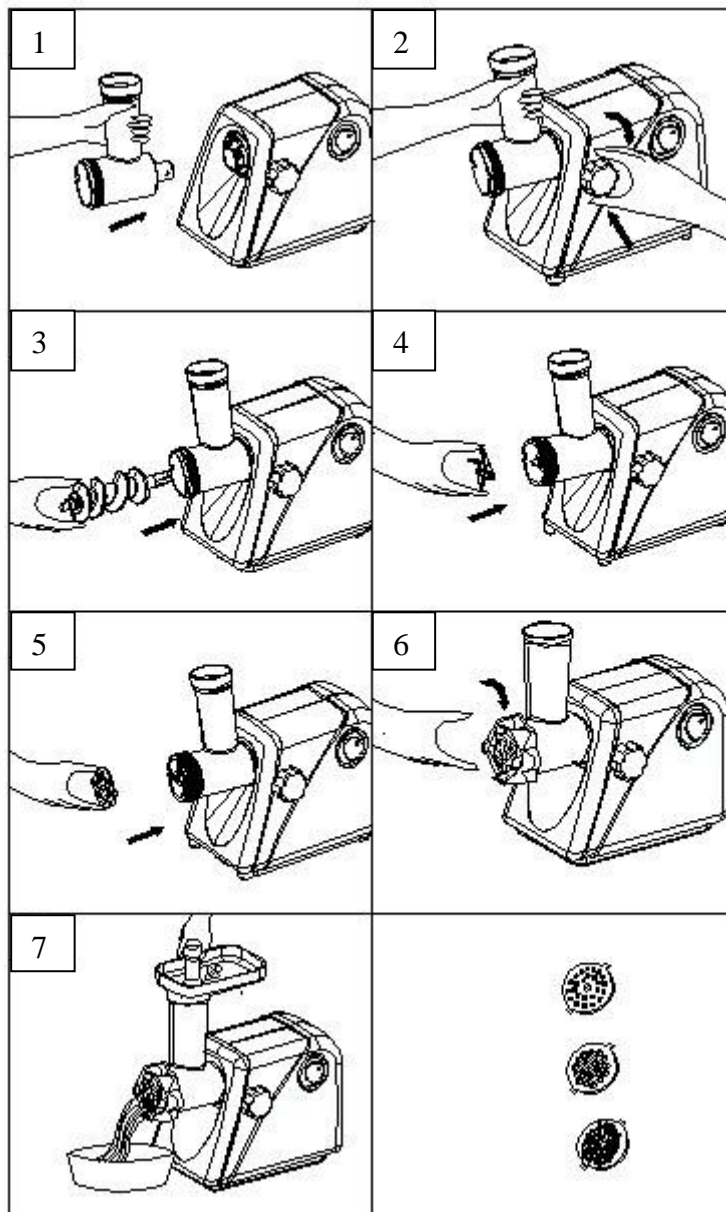
ПЕРВОНАЧАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- ✓ Убедитесь, что напряжение, указанное на корпусе Вашего прибора, соответствует напряжению электросети.
- ✓ Вымойте все части мясорубки (кроме корпуса) в теплой мыльной воде.
- ✓ Перед включением прибора убедитесь, что выключатель находится в положении «OFF».

РАБОТА С МЯСОРУБКОЙ

СБОРКА

- ✓ Поверните фиксатор съемного блока, расположенного на корпусе мясорубки, против часовой стрелки. Вставьте съемный блок до упора и закрепите его, повернув фиксатор по часовой стрелке (рисунок 1-2).
- ✓ Вставьте в блок мясорубки шнек длинным концом и поворачивайте его до тех пор, пока он не встанет на место (рисунок 3).
- ✓ Наденьте на шнек сначала нож, а затем одну из решеток так, чтобы ее выступы вошли в пазы на корпусе блока мясорубки, а режущие кромки ножа плотно прилегли к ее плоскости, иначе мясо не будет перемалываться (рисунок 5-6).
- ✓ Затяните (не перетягивая) винтовое кольцо.
- ✓ Установите на блок мясорубки поддон для продуктов.
- ✓ Поставьте мясорубку на ровную поверхность.
- ✓ Ничем не перекрывайте вентиляционные отверстия.



ОБРАБОТКА МЯСА

- ✓ Порежьте мясо на куски такого размера, чтобы они легко проходили в загрузочную горловину.
- ✓ Подключите мясорубку к электросети и переключите кнопку ON/OFF/R в положение «ON».
- ✓ Положите мясо на поддон и понемногу подавайте в мясорубку толкателем (рисунок 7).
- ✓ После окончания работы выключите мясорубку и отключите ее от электросети.

РЕВЕРС

- ✓ Если мясорубка забилась, выключите ее и, не отключая от электросети, переключите кнопку ON/OFF/R в положение "R"
- ✓ Шнек начнет вращаться в обратном направлении и вытолкнет застрявшие продукты.
- ✓ Если это не помогает, отключите мясорубку от электросети, разберите и прочистите вручную.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУББЕ

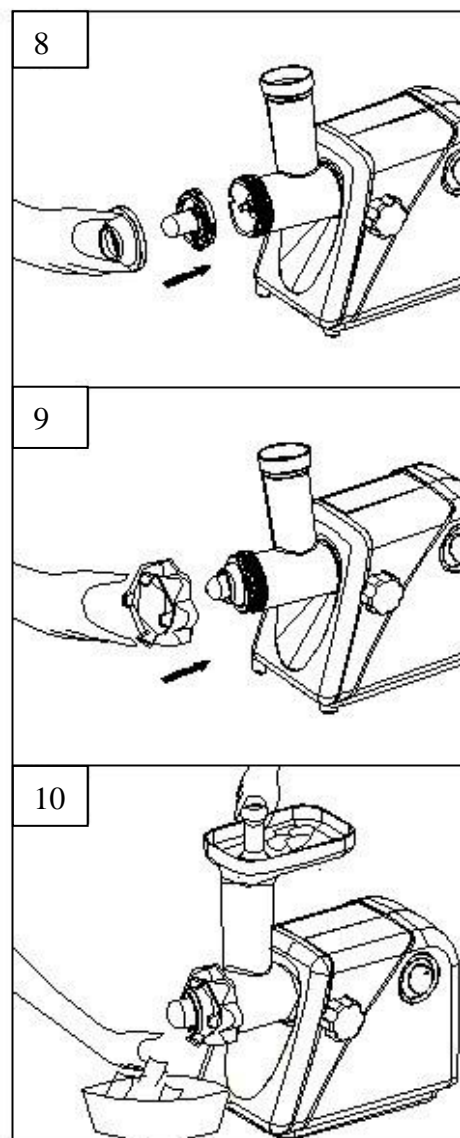
РЕЦЕПТ

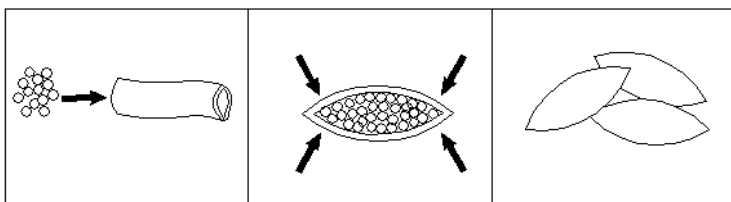
НАЧИНКА	
Баранина	100г
Оливковое масло	1,5 столовые ложки
Луковица (мелко нарезать)	1шт.
Специи	по вкусу
Соль	по вкусу
Мука	1,5 столовые ложки

- ✓ Баранину пропустить через мясорубку один или два раза.
- ✓ Обжарить лук до золотистого цвета, добавить фарш, посолить, добавить специи и муку.

ОБОЛОЧКА	
Нежирное мясо	450г
Мука	150-200г
Специи	по вкусу
Мускатный орех (мелко нарезать)	1шт.
Молотый красный перец	по вкусу
Молотый черный перец	по вкусу

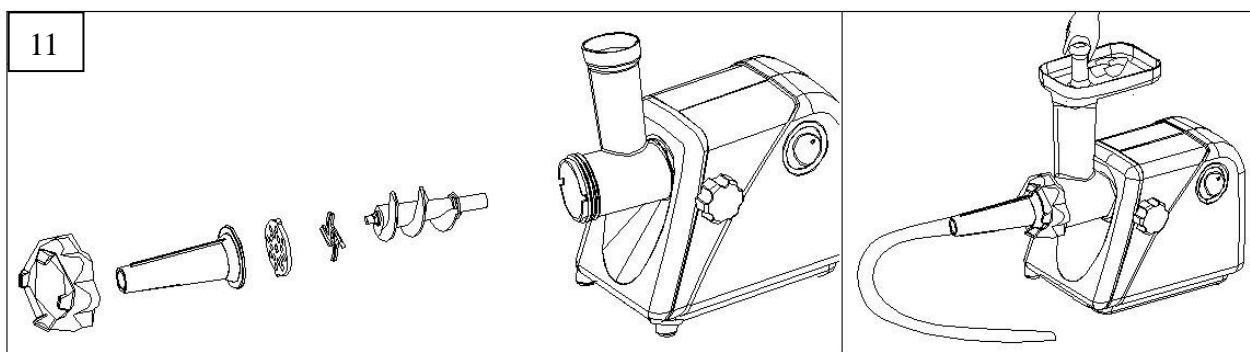
- ✓ Мясо пропустить через мясорубку три раза, смешать все ингредиенты в миске. Для улучшения вкуса и консистенции рекомендуется использовать больше мяса и меньше муки.
- ✓ Проверните полученную смесь три раза.
- ✓ Снимите решетку и нож.
- ✓ Установите на шнек насадки для приготовления куббе, совместив выемки с выступом на блоке мясорубки. (рисунок 8).
- ✓ Завинтите фиксирующее кольцо на блоке мясорубки. Не затягивайте гайку слишком сильно (рисунок 9).
- ✓ Загрузите фарш для куббе в горловину блока мясорубки через отверстие лотка. Фарш будет выходить из мясорубки в виде полого цилиндра. (рисунок 10)
- ✓ Наполните полученные формы фаршем, как указано на рисунке ниже.
- ✓ Обжарьте куббе в масле.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕЙ КОЛБАСЫ

- ✓ Перед началом установите насадку для приготовления колбас следующим образом (рисунок 11).



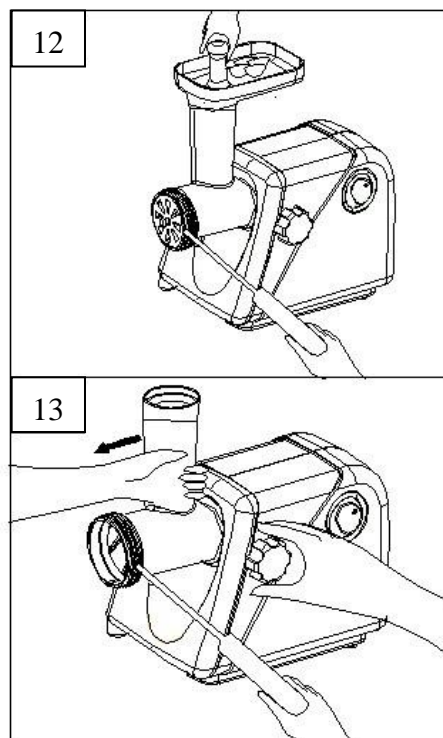
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Разборка

- ✓ Убедитесь, что электродвигатель полностью остановлен.
- ✓ Отключите прибор от электросети.
- ✓ Разберите мясорубку, выполняя в обратном порядке действия, приведенные на рисунках 1-6.
- ✓ Для того чтобы удалить решетку подденьте ее, используя отвертку, как показано на рисунке 12.
- ✓ Нажмите на фиксатор съемного блока, затем поверните блок против часовой стрелки как это показано на рисунке 13 и вытащите его.

Очистка

- ✓ Удалите остатки мяса и других продуктов. Вымойте каждую деталь в мыльном растворе.
- ✓ Запрещается использовать абразивные и хлорсодержащие вещества или органические растворители.
- ✓ Запрещается погружать корпус мясорубки в воду, его следует протирать влажной тряпкой.
- ✓ Попадание на поверхность мясорубки растворителей или бензина, может вызвать повреждение покрытия или изменение его цвета.



- ✓ Все режущие детали протрите мягкой тряпкой, смоченной в растительном масле.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Питание	230В, 50Гц
Максимальная потребляемая мощность	1200Ватт
Номинальная мощность	550Ватт
Вес Нетто/Брутто	4.0Кг/4.5Кг
Габаритные размеры (Длина×Ширина×Высота)	300мм×160мм×340мм

АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ГАРАНТИЙНЫЙ И ПОСЛЕГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

Город	Наименование	Адреса и телефоны
Анжеро-Судженск	СЦ "МАСТЕРЬ"	Победы ул., 2 Тел.: (38453) 5-20-33
Ачинск	ООО «Центр технического обслуживания»	ул.Гагарина, 10 «А» тел. (39151) 4-55-55 сот.89232754512
Барнаул (Алтайский край)	ООО "Диод"	Пролетарская ул., 113 Тел.: (3852) 63-94-02
Белово (Кемеровская область)	Белово-Сервис	Железнодорожная ул. 31 а,б Тел.: (908) 945-19-73
Бийск (Алтайский край)	Три Ома	Советская ул., 210 Тел.: (3854) 36-31-51
Владивосток	ИП Корпич Н.А.	ул. Бородинская 20 8 (423) 232-93-08; 8 (914) 710-44-79
Владимир	ООО "АЛЬКОР-СЕРВИС"	Чайковского ул. д.40а оф.16а Тел: (4922) 34-86-60 E-mail: alkor-service@mail.ru
Воронеж	"Воронеж-Сервис"	ул. Плехановская д. 40 Тел. (473) 271-31-84
Острогожск (Воронежская область)	ИП Плахотин	Нарскогоул., 16, Тел. (47375) 4-54-33
Ижевск	ООО "ДС"	ул. К.Маркса д. 393, Тел: (8412) 43-16-62
Иркутск	Электроник	Литвинова ул., 20, стр. 10,оф. 4.3 Тел.: (3952) 20-90-06
Калуга	Электрон-Сервис	Московская ул., 84 Тел.: (4842) 55-50-70, 74-72-75
Кемерово	СЦ "МАСТЕРЬ"	1. Веры Волошиной ул. 4 Тел.: (3842) 38-19-43, 38-19-91

		2. Ленина проспект, 134 Тел.: (3842) 53-74-88
Киров	Хозбытторг	Щорса ул.,85 Тел.: (8332) 70-38-32, 70-37-76
Королев (Московская область)	ЮНик-Мастер	Циолковского проезд, 5 Тел.: (495) 516-24-60, 516-24-61
Краснодар	РИА Сервис	Ростовское шоссе 22/4 Тел.: (861) 224-93-48
Красноярск	ООО "ТехноСтиль"	пр-кт Красноярский рабочий, д. 120 Б Тел.: (3912) 41-05-75, 79-99-71
Красноярск	ИП Высоцкий	Спандаряна ул.,7 скл. 9 Тел.: (3912) 51-14-04, 93-54-33
Курск	Маяк	1. Сумская ул. д.37 Б Тел.: (4712) 35-04-91, 35-38-86 2. Студенческая ул., 36 А Тел.: (4712) 50-85-90
Махачкала	ИП Эмирбеков А.А.	пр. Ленина, д.113а, (8722) 679587
Москва	<u>Юник-Мастер</u>	1. Маршала Рокоссовского, д.3 тел: (495) 168-05-19, 168-47-15
Набережные Челны	ООО "Комплексные Системы Плюс"	ул. 40 лет Победы, д. 67А (52/11А) (8552) 59-23-58
Нижний Новгород	ООО ПФК «ВИТЕМ»	ул. Родионова, д.193, кор.2 тел. (831) 415-27-10, 415-25-68
Новосибирск	Волна-Сервис-С	Геодезическая ул., д. 17 м. Студенческая (383) 346-32-66
Новосибирск	НФ ООО РТЦ "Совинсервис"	Красный проспект, д. 50, (383) 223-06-61
Омск	ООО "Бытсервис"	Чернышевского ул. д. 2 к.8, Тел.: (3812)24-99-64, 48-38-03, 8(951)418-63-63
Оренбург	ИП Тюшевский А.В. "Expert-Service"	ул. Ноябрьская 43/2-110 (пом. №3) (3532) 61-11-38
Павловск (Воронежская область)	ЦТО ООО «АМЕТИСТ»	Мкр. Гранитный, д.2 тел. (47362) 7-12-00
Пушкино (Московская область)	ЮНик-Мастер	Московский пр-кт, 1а Тел.: (496) 535-00-68
Пятигорск (Ставропольский край)	Люкс-Сервис	Фучика ул., 21 Тел.: (879) 332-68-80
Рязань	Гарант-Сервис	Ленинского Комсомола ул. д.5(491) 276-34-83
Самара	ЧИП-СЕРВИС	1-й Безымянный пер., 7А тел.: (846) 99-29-000, 992-85-75
Самара	ООО ПТТФ «Самара-Спектр»	ул. Енисейская, д.37 тел. (846) 9932336, 9932324.
Самара	ООО "Техно-Доктор"	ул. Черемшанская д.137 т.(846)331-03-94
Санкт-Петербург	АСЦ Евросервис	пр. Обуховской обороны д. 197 метро: Пролетарская Тел.: (812) 362-82-38
Смоленск	СЦ "Гарант"	Румянцева ул., 19 Тел.: (4812) 64-78-00

Ставрополь	ЗАО «ТЕЛЕРАДИОМАСТЕР»	355040, ул. Тухачевского 7/4. Тел.(8652)729272, 739648
Ставрополь	ООО «ТЕХНО-СЕРВИС»	355044, ул. 7-я Промышленная, 6
Сургут	АСЦ "Техмастер"	Дзержинского ул., 6 Тел.: (3462) 24-56-41, 34-80-16
Уфа	Пилигрим-сервис	Октября просп. 148, Тел.: (347) 277-12-62
Томск	Соли-сервис	Иркутский тракт 102Тел. (3822) 25-10-17, 25-22-78
Челябинск	ТТЦ Рембыттехника	Производственная ул. 86 Тел.: (351) 239-39-31
Челябинск	ТД «Сфера»	50-летия ВЛКСМ ул. 10-а Тел.: (351) 776-13-20, (912) 792-22-96
Череповец (Вологодская область)	ИП Корчагин	1. ул. Льва Толстого, 1 ТЦ "Золотое кольцо" отдел "Партнер" Тел.: (8202) 57-63-70, 2. ул. Гоголя 49А оптовый склад "Партнер" Тел.: (8202) 23-32-62
Ярославль	Фирма "ТАУ"	Свободы ул., 101/6 Тел.: (4852) 79-66-77, 79-66-78, 79-66-79, 92-31-89, 92-33-89

Мы прикладываем много усилий, чтобы Вам была полезна и удобна наша продукция.
Будем очень признательны за любые отзывы о ней, отзывы можно оставить на нашем сайте
WWW.RUSSIA-BRAND.RU в рубрике ФОРУМ.

Срок службы данного изделия – 3 года

Срок гарантии – 1 год