

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Электромясорубка бытовая шнековая M12 (далее по тексту - электромясорубка) предназначена для приготовления фарша из мяса, рыбы, грибов, измельчения овощей, фруктов, получения пюреобразных масс из ягод, профилирования теста.

Электромясорубка с приставкой-овощерезкой AM11.03 предназначена для резки продуктов ломтиками, мелкого и крупного шинкования овощей.

Электромясорубка с приставкой-соковыжималкой AM11.04 предназначена для получения соков с мякотью из мягких овощей, фруктов и ягод, набивки колбасных изделий.

Комплектация и масса электромясорубки с приставками в зависимости от модели приведена в таблице 1 раздела «Комплектность».

При покупке электромясорубки необходимо проверить:

- сохранность заводской пломбы, находящейся на дне привода электромясорубки;

- совпадение заводских номеров на приводе электромясорубки, в руководстве по эксплуатации и на упаковке;

- комплектность по разделу «Комплектность»;

- полноту и правильность заполнения свидетельства о приемке и продаже и гарантийного талона (убедиться в том, что в талоне на гарантийный ремонт и в свидетельстве о приемке и продаже правильно и четко проставлен штамп магазина, дата продажи);

- работоспособность электромясорубки кратковременным включением привода с присоединенной к нему приставкой-мясорубкой согласно разделу «Порядок работы».

Конструкция электромясорубки предусматривает наличие предохранительного колпачка, предназначенного для защиты электродвигателя и других деталей привода от разрушения при эксплуатационных перегрузках.

Электромясорубка предназначена для эксплуатации в помещении с температурой окружающей среды от +1 до +35°C. В случае транспортировки электромясорубки при отрицательных температурах ее эксплуатация допускается только после нахождения в течение не менее 3 часов в помещении с рекомендованным интервалом температур.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Класс защиты от поражения электрическим током II
Номинальная потребляемая мощность, Вт 160
Напряжение питания, В 220±22
Частота сети, Гц 50

Производительность, кг/мин, не менее 0,5 (30кг/ч)
Режим работы повторно-кратковременный:
- непрерывная работа, минут, не более 15
- пауза в работе, минут, не менее 15
- непрерывная работа, минут, не более 15
- пауза в работе, минут, не менее 45
Расход электроэнергии за 15 минут работы, кВт·ч, не более 0,04

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Привод 1 шт.
Приставка-мясорубка в сборе 1 шт.
(корпус, шнек, нож, гайка, предохранительный колпачок, уплотнительное кольцо, решетка с мелкими отверстиями).
Решетка с крупными отверстиями 1 шт.
Чашка 1 шт.
Крышка (миска) 1 шт.
Толкатель 1 шт.
Предохранительный колпачок 3 шт.
Уплотнительное кольцо 1 шт.
Руководство по эксплуатации с перечнем предприятий, выполняющих гарантийный ремонт 1 шт.
Потребительская тар 1 шт.

Таблица 1. Комплекты поставок.

Обозначение электромясорубки	Обозначение составных частей			
	Электромясорубка M12.01 ТУ 5156-185-49640047-2010	Приставка-овощерезка AM11.03 ТУ 5156-082-07530936-2001	Приставка-соковыжималка AM11.04 ТУ 5156-082-07530936-2001	Масса в упаковке, кг, не более
Электромясорубка M12.01 ТУ 5156-185-49640047-2010	+	-	-	3,5
Электромясорубка M12.02 ТУ 5156-185-49640047-2010	+	+	+	4,8
Электромясорубка M12.03 ТУ 5156-185-49640047-2010	+	+	-	4,5
Электромясорубка M12.04 ТУ 5156-185-49640047-2010	+	-	+	3,8

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Для безопасного использования электромясорубки внимательно изучите настоящее руководство по эксплуатации.

ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ БЫТОВЫХ НУЖД!

Подключайте электромясорубку только к электрической сети переменного тока напряжением 220 В частотой 50 Гц!

Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- оставлять работающую электромясорубку без присмотра;
- эксплуатировать электромясорубку на наклонной или неустойчивой поверхности;
- пользоваться электромясорубкой для других целей, кроме указанных в данном руководстве;
- пользоваться неисправной электромясорубкой. При повреждении шнура питания во избежание опасности поражения электрическим током шнур должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо;
- превышать допустимое время непрерывной работы – 15 минут;
- пользоваться без присмотра электромясорубкой детям и другим недееспособным лицам;
- разбирать привод и вносить изменения в конструкцию электромясорубки;
- погружать привод в воду и мыть его под струей воды;
- очищать приставки от остатков продукта при включенном приводе.

Производитель не несет ответственность за ущерб, вызванный неправильной эксплуатацией электромясорубки и ее принадлежностей.

УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКИ

Электромясорубка состоит из двух основных частей: привода и приставки-мясорубки в сборе. Привод обеспечивает вращение шнека приставки-мясорубки. В нижней части привода имеется отсек для хранения сетевого шнура. На корпусе привода расположен выключатель. Включение привода производится нажатием на клавишу выключателя со стороны маркировки «I» (или «●»)

Приставка-мясорубка состоит из корпуса, шнека, предохранительного колпачка, уплотнительного кольца, ножа, решетки, гайки, чашки и толкателя. Приставка-мясорубка комплектуется решетками с мелкими или крупными отверстиями. Применение разных решеток позволяет получить мелкий или крупный фарш.

Шнек в сборе с уплотнительным кольцом и предохранительным колпачком показан на рисунке 1.



При установке уплотнительного кольца поверхность с выступом должна быть направлена в сторону предохранительного колпачка.

Предохранительный колпачок защищает механизм электромясорубки от поломки. При случайном попадании в процессе переработки в приставку-мясорубку костей и других твердых предметов, а также при перегрузках привода электромясорубки, вызванных нарушением правил эксплуатации изделия, предохранительный колпачок разрушается, шнек перестает вращаться, а привод продолжает работать в режиме холостого хода.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед первым использованием составные части приставки-мясорубки необходимо вымыть горячей водой с моющими средствами, предназначенными для мытья посуды, и просушить.

Корпус привода и шнур питания протереть влажной тканевой салфеткой.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Для того чтобы электромясорубка служила долго и надежно, необходимо соблюдать следующие рекомендации:

- сборку составных частей приставки-мясорубки производить в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации;

- мясо перед переработкой необходимо разморозить, отделить от костей, сухожилий и нарезать кусочками, свободно проходящими через горловину приставки-мясорубки. Рекомендуемый размер кусочков мяса 20 x 20 x 40 мм.

Не допускается попадание костей, хрящей и случайных твердых предметов в мясорубку и переработка замороженного мяса;

- не допускать забивания горловины большим количеством перерабатываемых продуктов. Мясо в горловину приставки-мясорубки следует подавать равномерно по кусочку, при необходимости пользоваться толкателем, не прикладывая при этом чрезмерного усилия.

При случайном попадании костей и твердых предметов в приставку-мясорубку или при неправильной эксплуатации электромясорубки (чрезмерных нагрузках) происходит разрушение предохранительного колпачка. Для замены разрушенного колпачка необходимо выключить привод и снять приставку с привода.

Замену предохранительного колпачка следует производить только после полного удаления остатков сломанного колпачка с вала шнека и из втулки привода. Неудаленные остатки сломанного колпачка вновь могут привести к повторному разрушению предохранительного колпачка.

Выполнение указанных рекомендаций – гарантия длительной и надежной работы изделия.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

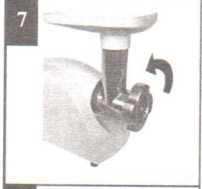
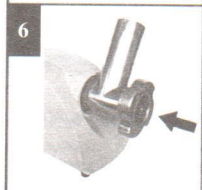
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША, ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ



Собрать приставку-мясорубку в следующей последовательности:

- надеть на шнек кольцо уплотнительное и предохранительный колпачок (рис.1). Уплотнительное кольцо должно быть установлено поверхностью с выступом к колпачку;

- установить в корпус шнек в сборе (рис.2);



- установить нож на квадрат вала шнека режущей поверхностью наружу (рис.3);

- установить решетку с мелкими (или крупными) отверстиями, совместив паз на решетке со штифтом на корпусе (рис.4);

- навернуть на корпус гайку (рис.5), соблюдая условие: чем хуже качество мяса, тем сильнее должна быть затянута гайка, но затяжку до упора не практиковать из-за увеличения нагрузки на привод;

- вынуть шнур питания из отсека привода;

- установить приставку-мясорубку на привод (рис.6) и зафиксировать поворотом против часовой стрелки до вертикального положения, установить чашку на корпус (рис.7).

- поставить крышку (миску) под приставку-мясорубку (рис.8).

Перерабатываемое мясо необходимо разморозить и отделить от костей.

Перерабатываемые продукты необходимо промыть, нарезать на куски, свободно проходящие через горловину приставки-мясорубки.

Убедиться, что привод электромясорубки выключен и подключить вилку шнура питания к сети.

Включить привод электромясорубки и равномерно подавать перерабатываемые продукты в горловину приставки-мясорубки, при необходимости проталкивать продукты с помощью толкателя (рис.8).

ВНИМАНИЕ! Не проталкивайте перерабатываемые продукты какими-либо предметами кроме толкателя из комплекта электромясорубки.

Используйте толкатель для проталкивания перерабатываемых продуктов только с установленной на горловину корпуса чашкой из комплекта электромясорубки.

При снижении интенсивности переработки, в случае прекращения выхода фарша и при заполнении соком приставки-мясорубки необходимо:

- выключить привод и отключить вилку шнура питания от сети;
- снять с привода и разобрать приставку-мясорубку в порядке, обратном процессу сборки, очистить решетку, нож и шнек от продуктов, собрать приставку-мясорубку, установить на привод и продолжить работу.

При переработке продуктов с большим содержанием сока возможно подтекание сока через специально предусмотренный паз (рис.9).



Подтекание может усилиться при заполнении приставки-мясорубки соком и перерабатываемым продуктом. Поэтому рекомендуется подавать продукты небольшими порциями.

По окончании работы для удобства очистки приставки-мясорубки рекомендуется в конце переработки продуктов

перемолоть черствый хлеб или корочку хлеба.

ПРОФИЛИРОВАНИЕ ТЕСТА

Установить в корпус приставки-мясорубки шнек в сборе с уплотнительным кольцом и предохранительным колпачком (рис. 2), решетку с крупными или мелкими отверстиями (рис. 4) и завернуть гайку (рис. 5).

Вынуть шнур питания из отсека привода. Установить приставку-мясорубку на привод (рис. 6) и зафиксировать поворотом против часовой стрелки до вертикального положения, установить чашку на корпус (рис. 7).

Включить электромясорубку и равномерно с помощью толкателя подавать тесто в горловину приставки-мясорубки (рис. 8). Профилированное тесто выходит через отверстия решетки.

ШИНКОВАНИЕ, РЕЗКА ЛОМТИКАМИ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОКА, НАБИВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Шинкование, резку ломтиками, приготовление сока и набивку колбасных изделий производить согласно руководствам по эксплуатации приставки-овощерезки АМ11.03 и приставки-соковыжималки АМ11.04.

При снижении интенсивности переработки или прекращении выхода отжатых продуктов через отверстие приставки-соковыжималки необходимо:

- выключить привод;
- вывернуть винт до полного открытия отверстия для выхода отжатых продуктов;
- включить привод;
- после возобновления выхода отжатых продуктов отрегулировать положением винта степень отжима продуктов и продолжить работу.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ЛЮБЫХ НАРУШЕНИЯХ ПРОЦЕССА ПЕРЕРАБОТКИ ВЫКЛЮЧИТЬ ПРИВОД.

По окончании процесса переработки выключить привод, разобрать приставку-мясорубку, очистить её составные части от продуктов, вымыть горячей водой с моющими средствами, предназначенными для мытья посуды, просушить. Применение абразивных чистящих средств не допускается. После просушки желательно смазать нож и решетку кулинарным жиром. Собрать приставку-мясорубку. Корпус привода и шнур питания протереть влажной тканевой салфеткой и просушить, шнур питания уложить в отсек на дне привода.

Не допускается сушка пластмассовых частей над источником тепла (печкой, электроплитой и др.).

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

Электромясорубка должна храниться в отапливаемом и проветриваемом помещении при температуре от +1 до +40°C.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Приставка – овощерезка АМ11.03 (далее по тексту – овощерезка) является насадкой к электромясорубкам производства ОАО Концерн «Аксион».

Овощерезка предназначена для шинкования и резки ломтиками овощей и фруктов (картофеля, свеклы, капусты, моркови, огурцов, яблок и т.п.)

Овощерезка комплектуется тремя типами насадок:

- для мелкого шинкования;
- для драников;
- для нарезания ломтиками.

При покупке овощерезки необходимо проверить ее комплектность по разделу «Комплектность» и убедиться в том, что в разделе «Свидетельство о продаже» проставлен штамп магазина и дата продажи.

При эксплуатации овощерезки с приводом электромясорубки необходимо выполнять требования и порядок работы, изложенные в данном руководстве и в руководстве по эксплуатации на электромясорубку.

В связи с постоянным совершенствованием конструкции приставки-овощерезки возможны некоторые расхождения между руководством по эксплуатации и фактическим исполнением изделия, не влияющие на эксплуатационные свойства изделия.

В процессе эксплуатации необходимо содержать в чистоте корпус и составные части овощерезки.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВКЛЮЧАТЬ ПРИВОД ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКИ ПРИ СНЯТОЙ КРЫШКЕ ОВОЩЕРЕЗКИ.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОТАЛКИВАТЬ РУКОЙ ИЛИ КАКИМ – ЛИБО ПРЕДМЕТОМ ПРОДУКТЫ В ГОРЛОВИНУ ОВОЩЕРЕЗКИ. ПЕРЕРАБАТЫВАЕМЫЕ ПРОДУКТЫ ПРОТАЛКИВАТЬ ТОЛЬКО ПРИ ПОМОЩИ ТОЛКАТЕЛЯ ИЗ КОМПЛЕКТА ОВОЩЕРЕЗКИ.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПЕРЕРАБАТЫВАТЬ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Корпус.....	1 шт.
Толкатель	1 шт.
Насадка	3 шт.
Крышка	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Потребительская тара.....	1 шт.

Примечание: корпус, одна из насадок, крышка и толкатель поставляются в сборе

насадки:



для мелкого шинкования



для драников



для резки ломтиками

толкатель



корпус



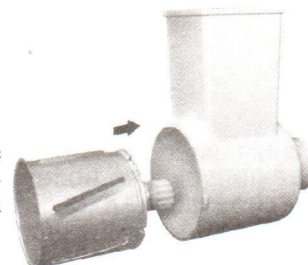
крышка

УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

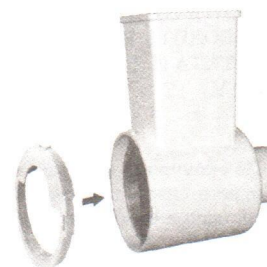
Перед первым использованием составные части овощерезки необходимо помыть горячей водой с моющими средствами, предназначенными для мытья посуды, и просушить.

Сборка и установка овощерезки.

- установить в корпус овощерезки одну из насадок, в зависимости от вида переработки;



- установить крышку на корпус овощерезки и зафиксировать поворотом по направлению стрелки с обозначением «ЗАКР.»;



- установить собранную овощерезку на привод электромясорубки и зафиксировать поворотом против часовой стрелки до вертикального положения, загрузочным отверстием вверх;

- подключить вилку шнура питания привода электромясорубки к сети, включить привод электромясорубки и равномерно с помощью толкателя подавать продукты. Загружаемые овощи и фрукты должны быть предварительно нарезаны на куски, свободно проходящие через загрузочное отверстие корпуса овощерезки. Готовый продукт выходит через отверстие в крышке овощерезки;

- после окончания переработки выключить питание привода электромясорубки.



ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

Овощерезку хранить в потребительской таре в отапливаемом и проветриваемом помещении при температуре от +1 до +40°C.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации 1 год с даты продажи. В течение гарантийного срока неисправности, происшедшие по вине изготовителя, устраняются бесплатно.

ВНИМАНИЕ!

НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПОЛНОГО ЗАПОЛНЕНИЯ ВНУТРЕННЕЙ ПОЛОСТИ НАСАДКИ ПЕРЕРАБАТЫВАЕМОМ ПРОДУКТОМ.

ПРИ ЗАПОЛНЕНИИ НАСАДКИ НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ ПИТАНИЕ ПРИВОДА ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКИ, ОСВОБОДИТЬ НАСАДКУ ОТ ПЕРЕРАБАТЫВАЕМОГО ПРОДУКТА И ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ПРОДОЛЖИТЬ РАБОТУ.

По окончании переработки отсоединить шнур питания от сети, снять с привода и разобрать овощерезку, очистить составные части от продуктов, промыть горячей водой с моющими средствами, предназначенными для мытья посуды, и просушить.

Применение абразивных чистящих средств не допускается.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Приставка-соковыжималка АМ11.04 (далее по тексту – соковыжималка) является насадкой к электромясорубкам производства ОАО Концерн «Аксион».

Соковыжималка предназначена для получения соков с мякотью из мягких овощей, фруктов и ягод, а также приготовления пюреобразных масс и набивки колбасных изделий.

При покупке соковыжималки необходимо проверить ее комплектность по разделу «Комплектность» и убедиться в том, что в разделе «Свидетельство о продаже» проставлен штамп магазина и дата продажи.

При эксплуатации соковыжималки с приводом электромясорубки необходимо выполнять требования и порядок работы, изложенные в данном руководстве и в руководстве по эксплуатации на электромясорубку.

В процессе эксплуатации необходимо содержать в чистоте корпус и составные части соковыжималки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Производительность, кг/мин, не менее 0,2 (12 кг/ч)

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Корпус.....	1 шт.
Вкладыш.....	1 шт.
Решетка без отверстий	1 шт.
Решетка с крупными отверстиями.....	1 шт.
Решетка с мелкими отверстиями	1 шт.
Шнек.....	1 шт.
Поддон.....	1 шт.



Винт.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Потребительская тара	1 шт.

Примечание: корпус, шнек, вкладыш, решетки и винт поставляются в сборе.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

УСТАНОВКУ И РАЗБОРКУ СОКОВЫЖИМАЛКИ ПРОИЗВОДИТЬ ТОЛЬКО ПОСЛЕ ОТКЛЮЧЕНИЯ ОТ СЕТИ ВИЛКИ ШНУРА ПИТАНИЯ ПРИВОДА ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКИ.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПЕРЕРАБАТЫВАТЬ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ.

УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

Перед первым использованием составные части соковыжималки необходимо помыть горячей водой с моющими средствами, предназначенными для мытья посуды, и просушить.

Приготовление сока.

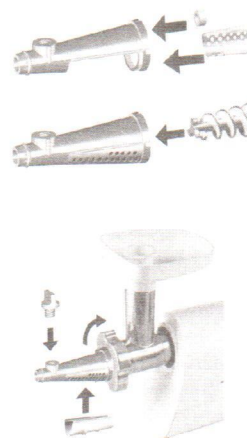
Собрать соковыжималку в следующей последовательности:

- установить в корпус соковыжималки вкладыш и решетку с крупными или мелкими отверстиями в зависимости от перерабатываемого продукта, совместив паз и выступ сопрягаемых деталей;

- установить шнек в корпус соковыжималки;

- установить на привод электромясорубки корпус, чашку и шнек насадки-мясорубки. Установить собранную соковыжималку на насадку-мясорубку, совместив четырехгранный шнека приставки – мясорубки и четырехгранное отверстие шнека соковыжималки, закрепить гайкой из комплекта электромясорубки. Установить в направляющие корпуса соковыжималки поддон, вернуть винт в корпус соковыжималки до упора и вывернуть на (1-2) оборота;

- подключить вилку шнура питания привода электромясорубки к сети, включить привод электромясорубки и равномерно с помощью толкателя загружать продукты в горловину приставки – мясорубки. Загружаемые овощи и фрукты должны быть предваритель-



но нарезаны на куски, свободно проходящие через загрузочное отверстие горловины приставки-мясорубки. Сок вытекает с лотка поддона, отжатые продукты выходят через отверстие корпуса соковыжималки. Степень отжима регулируется при помощи винта;

- выключить привод электромясорубки после окончания переработки.

ВНИМАНИЕ! ЕСЛИ ЗАБИЛОСЬ ОТВЕРСТИЕ В КОРПУСЕ СОКОВЫЖИМАЛКИ, НЕОБХОДИМО ВЫКЛЮЧИТЬ ПРИВОД ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКИ, РАЗОБРАТЬ СОКОВЫЖИМАЛКУ, ОЧИСТИТЬ ОТ ПРОДУКТОВ, ПРОМЫТЬ И СОБРАТЬ ВНОВЬ.

Приготовление колбасных изделий.

- приготовить колбасный фарш по рекомендуемым в данном руководстве рецептам или по рецептам из кулинарных книг;

- установить соковыжималку с решеткой без отверстий на электромясорубку в той же последовательности, как и для приготовления сока. Поддон не устанавливать. Ввернуть винт в корпус соковыжималки на (2-3) оборота;

- выдержать формовочную оболочку в теплой воде для повышения эластичности, надеть на корпус соковыжималки, собрав ее «гармошкой», и перевязать оболочку на расстоянии не менее 5 см от ее края;

- подключить вилку шнура питания привода электромясорубки к сети, включить привод электромясорубки и равномерно, с помощью толкателя, подавать фарш в горловину приставки-мясорубки до заполнения формовочной оболочки на желаемую длину;

- выключить привод электромясорубки, перевязать оболочку, стараясь не оставлять воздуха внутри оболочки, снять оболочку с корпуса соковыжималки.

По окончании переработки отключить шнур питания от сети, разобрать соковыжималку и приставку-мясорубку, очистить составные части от продуктов, промыть горячей водой с моющими средствами, предназначенными для мытья посуды, и просушить.

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

Соковыжималку хранить в потребительской таре в отапливаемом и проветриваемом помещении при температуре от +1 до +40°C.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации 1 год с даты продажи.

В течение гарантийного срока неисправности, происшедшие по вине изготовителя, устраняются бесплатно.

