



axion-tnp.ru

АКСИОН
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА
СДЕЛАНО В РОССИИ



EAC
CE

**ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА
М31.05**

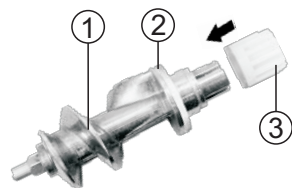
РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



1



2



4



5



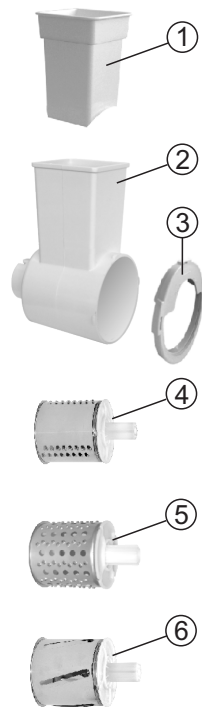
6

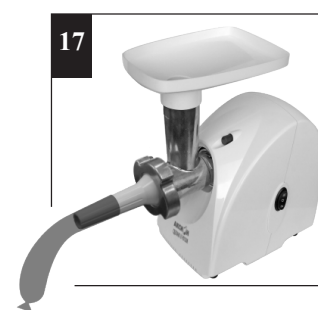
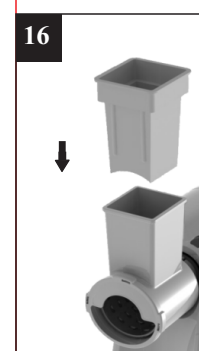
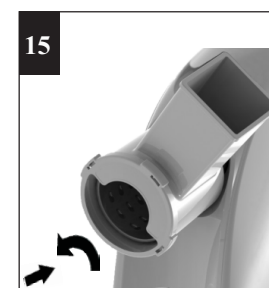
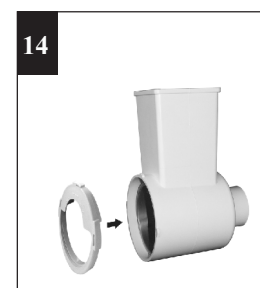
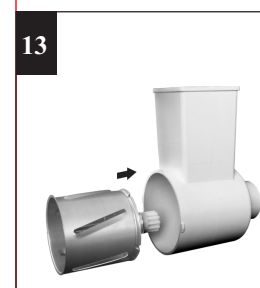


7



3





Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой АКСИОН. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия от нашего предприятия.

НАЗНАЧЕНИЕ

Электромясорубка бытовая шнековая М31.05 “АКСИОН” (далее по тексту – электромясорубка) предназначена для приготовления фарша из мяса, рыбы, грибов, измельчения овощей, фруктов, получения пюреобразных масс из ягод, профилирования теста, набивки колбас и приготовления кеббе.

Электромясорубка с приставкой-овощерезкой АМ11.03 предназначена для резки продуктов ломтиками, мелкого и крупного шинкования овощей.

В электромясорубке предусмотрена дополнительная функция «Реверс», позволяющая проворачивать шнек приставки-мясорубки в обратном направлении.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Класс защиты от поражения электрическим током.....	П
Номинальная потребляемая мощность, Вт	230
Максимальная мощность, Вт	1500
Напряжение питания, В.....	220-240
Частота сети, Гц	50-60
Производительность, кг/час, не менее	50
Максимальная производительность, кг/час.....	100
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
При срабатывании термовыключателя сделать паузу не менее 1 часа.	
Расход электроэнергии за 15 минут работы, кВт·ч, не более	0,06

КОМПЛЕКТНОСТЬ

КОМПЛЕКТНОСТЬ ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКИ М31.05	
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.
Решетка с крупными отверстиями некруглой формы	1 шт.
Чашка	1 шт.
Экран (кожух).....	1 шт.
Толкатель	1 шт.
Предохранительный колпачок	3 шт.
Уплотнительное кольцо.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Потребительская тара.....	1 шт.

КОМПЛЕКТНОСТЬ ПРИСТАВКИ-ОВОЩЕРЕЗКИ АМ11.03	
Приставка-овощерезка в сборе (корпус, насадка, крышка, толкатель).....	1 шт.
Насадка.....	2 шт.
Пакет.....	1 шт.

КОМПЛЕКТНОСТЬ НАСАДОК КОЛБАСНЫХ	
Насадка тонкая	1 шт.
Насадка толстая.....	1 шт.

КОМПЛЕКТНОСТЬ ПРИСТАВКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КЕББЕ	
Шайба	1 шт.
Решетка	1 шт.

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 220-240 В частотой 50-60 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;
- 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 (рис.1) состоит из двух основных частей: привода 1 и приставки мясорубки 3 с экраном (кожухом) 5.

Привод обеспечивает вращение шнека 1 (рис.2) приставки-мясорубки. На боковой стенке привода расположен выключатель 4 (рис.1), в задней части привода имеется отсек для хранения сетевого шнура и решеток.

Включение привода производится переводом клавиши переключателя в фиксированное положение **ON**, отключение - переводом клавиши в фиксированное положение **О**.

Включение привода в режиме «Реверс» производится кратковременным (не более 5 сек.) нажатием на клавишу переключателя со стороны маркировки **R**.

Не допускается переключение клавиши переключателя электромясорубки из положения ON в положение R и обратно без выдержки в положении О до полной остановки вращающихся частей привода.

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

Для фиксации приставки-мясорубки на приводе предусмотрен фиксатор 2 (рис.1). Фиксатор предохраняет от проворота приставку-мясорубку во время работы в режиме «Реверс». Для снятия приставки-мясорубки с привода необходимо нажать на кнопку фиксатора и повернуть приставку-мясорубку по часовой стрелке.

Шнек в сборе с уплотнительным кольцом 2 и предохранительным колпачком 3 показан на рисунке 2.

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.

Овощерезка (рис.3) состоит из корпуса 2, толкателя 1, насадки для шинкования 4, насадки для драников 5, насадки для резки ломтиков 6 и крышки 3.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед первым использованием составные части приставки-мясорубки необходимо вымыть горячей водой с моющим средством, предназначенным 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 20х20х40 мм.

Не допускать попадания костей, хрящей и случайных твердых предметов в мясорубку.

Не допускать переработки замороженных продуктов - мяса, овощей, фруктов и ягод.

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 снять приставку с привода.

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

Электромясорубка предназначена для эксплуатации в помещении с температурой окружающей среды от +1 до +35°C.

ПОРЯДОК МОНТАЖА И РАБОТЫ

Собрать приставку-мясорубку в следующей последовательности:

- надеть на шнек кольцо уплотнительное и предохранительный колпачок (рис.2). Уплотнительное кольцо должно быть установлено поверхностью с выступом к колпачку;
- установить в корпус шнек в сборе (рис.4);
- установить нож на квадрат вала шнека режущей поверхностью наружу (рис.5);
- установить решетку с мелкими (или крупными) отверстиями, совместив паз на решетке со штифтом на корпусе (рис.6);
- накрутить на корпус гайку (рис.7), 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.8) и повернуть против часовой стрелки (рис.9) до щелчка фиксатора.

Установить экран (кожух) на приставку-мясорубку (рис.10).

Установить чашку на горловину (рис.11).

По окончании процесса переработки выключить привод, отсоединить от сети, разобрать задействованные приставки, очистить их составные части от продуктов, вымыть горячей водой с моющими средствами, предназначенными для мытья посуды, просушить.

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

После просушки желательно смазать нож и решетку кулинарным жиром. Собрать приставки. Корпус привода и шнур питания протереть влажной тканевой салфеткой смоченной в воде и просушить, шнур питания уложить в отсек в задней части привода.

Для сохранения внешнего вида не рекомендуется мыть приставки и их составные части в посудомоечной машине.

Приготовление фарша, измельчение овощей и фруктов

Перерабатываемое мясо необходимо разморозить и отделить от костей.

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

Убедиться, что привод электромясорубки выключен (клавиша переключателя находится в положении **О**) и подключить вилку шнура питания к сети.

Включить привод электромясорубки переводом клавиши переключателя в фиксированное положение **ON**. Равномерно подавать перерабатываемые продукты в горловину приставки-мясорубки, при необходимости проталкивать продукты с помощью толкателя (рис.11).

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 из-за возможного наматывания жилистых включений на нож приставки-мясорубки необходимо:

- выключить привод электромясорубки переводом клавиши переключателя в фиксированное положение **О**;
- выдержать паузу до полной остановки вращающихся частей привода;
- включить привод в режиме «Реверс» кратковременным (не более 5 сек.) нажатием на клавишу переключателя со стороны маркировки **R**, при этом шнек будет вращаться в обратном направлении;
- включить привод переводом клавиши переключателя в фиксированное положение **ON** и продолжить работу.

Внимание! Для исключения чрезмерной перегрузки привода не допускается изменять направление вращения шнека без полной остановки вращающихся частей привода.

При переработке продуктов с большим содержанием сока возможно подтекание сока через специально предусмотренный паз (рис.12). 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 пропустить черствый хлеб или корочку хлеба.

Профилирование теста.

Установить в корпус приставки-мясорубки шнек в сборе с уплотнительным кольцом и предохранительным колпачком (рис.4), решетку с крупными или мелкими отверстиями (рис.6) и завернуть гайку (рис.7).

Вынуть шнур питания из отсека привода. Установить приставку-мясорубку на привод (рис.8) и зафиксировать поворотом против часовой стрелки (рис.9) до щелчка фиксатора, установить чашку на горловину (рис.11).

Включить электромясорубку и равномерно с помощью толкателя подавать тесто в горловину приставки-мясорубки. Профилированное тесто будет выходить через отверстия решетки.

Шинкование, резка ломтиками

Установить в корпус овощерезки одну из насадок (рис.13), в зависимости от вида переработки, установить крышку и зафиксировать её поворотом по направлению стрелки с обозначением «ЗАКР» (рис.14).

Установить собранную овощерезку на привод электромясорубки и зафиксировать поворотом против часовой стрелки до вертикального положения, загрузочным отверстием вверх (рис.15).

Включить привод электромясорубки в сеть и равномерно с помощью толкателя подавать продукты (рис.16). Загружаемые продукты должны быть предварительно нарезаны на куски, свободно проходящие в загрузочное отверстие овощерезки. Переработанный продукт выходит через отверстие в крышке овощерезки.

Набивка колбасных изделий

При помощи мясорубки приготовить по кулинарным рецептам колбасный фарш. Снять с мясорубки гайку и решетку. Установить решетку с крупными отверстиями, желаемую насадку для колбас и закрепить гайкой (рис.17)

Выдержать формовочную оболочку в теплой воде для эластичности и надеть на насадку «гармошкой». Перевязать конец оболочки.

Подключить к сети вилку шнура питания и включить мясорубку. С помощью толкателя подавать фарш в мясорубку до заполнения формовочной оболочки на желаемую длину.

Выключить мясорубку, перевязать оболочку и снять с насадки.

Приготовление кеббе

При помощи мясорубки приготовить по кулинарным рецептам фарш для начинки и оболочки кеббе. Снять гайку, решетку и нож. Установить детали приставки для кеббе и закрепить гайкой (рис.18). Включить привод. Фарш для оболочки кеббе загрузить в мясорубку, подавая толкателем. Отделять от выходящей трубочки из фарша отрезки нужной длины. По окончании процесса выключить привод. Фаршировать трубочки начинкой и зачищать концы, формируя кеббе. Далее готовить кеббе по выбранному кулинарному рецепту.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ЛЮБЫХ НАРУШЕНИЯХ ПРОЦЕССА ПЕРЕРАБОТКИ ВЫКЛЮЧИТЬ ПРИВОД.

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ

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

ПРАВИЛА РЕАЛИЗАЦИИ

При покупке электромясорубки необходимо проверить:

- сохранность заводской этикетки, 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 монтажа и работы».

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации электромясорубки 2 года с момента ее приобретения в магазине. При отсутствии в талоне на гарантийный ремонт даты продажи магазином гарантийный срок эксплуатации исчисляется со дня выпуска электромясорубки предприятием-изготовителем.

В течение гарантийного срока неисправности, происшедшие по вине изготовителя, устраняются бесплатно на предприятиях гарантийного ремонта. Отрывной талон на гарантийный ремонт остается на предприятии, производившем ремонт.

Изготовитель или его представитель снимает изделие с гарантийного обслуживания, если в результате экспертизы будет установлено, что неисправность возникла вследствие нарушения потребителем правил пользования, хранения, действия третьих лиц или непреодолимой силы (ст.18 Закона Российской Федерации «О защите прав потребителей»).

По вопросам, связанным с претензиями, сервисным обслуживанием продукции можно обратиться на предприятие-изготовитель ООО Концерн “Аксион” по адресу: Россия, Удмуртская республика. г. Ижевск. ул. Максима Горького, 90, тел. +7 (3412) 30-81-60. Сайт www.axion-tnp.ru.

Внимание! Повторяющиеся поломки предохранительных колпачков свидетельствуют о нарушении потребителем правил эксплуатации изделия.
Срок службы изделия 5 лет.

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ

Утилизацию электромясорубки и упаковки осуществлять в порядке, установленном нормами и правилами в области обращения с отходами производства и потребления. При наличии возможности бумажные, полимерные, металлические отходы выбрасывать в предназначенные для этих материалов контейнеры.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Возможные неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
Электродвигатель работает, но шнек не вращается	Сломался колпачок	Удалить остатки колпачка со шнека и из втулки привода, установить другой колпачок из запасных частей комплекта поставки*
	Неисправен редуктор	Устраняется только специалистами ремонтных предприятий
Некачественное измельчение (мясо мнется)	Затупились режущие кромки ножа	Заточить режущие кромки ножа
	Не затянута гайка приставки-мясорубки	Затянуть гайку приставки-мясорубки
Уменьшились обороты вращения вала привода	Большое количество перерабатываемых продуктов	Уменьшить подачу продуктов
	Неисправен электродвигатель	Устраняется только специалистами ремонтных предприятий
Привод не работает	Отсутствует напряжение	Проверить наличие напряжения в сети питания
	Неисправен переключатель, неисправен шнур питания, неисправен электродвигатель, обрыв в электрической цепи привода	Устраняется только специалистами ремонтных предприятий
Не включается режим «Реверс»	Неисправен переключатель	Устраняется только специалистами ремонтных предприятий

* После использования комплекта колпачков из запасных частей поставки их можно приобрести в торговой сети, ремонтном предприятии или на заводе-изготовителе (тел. (3412) 30-81-60). Во избежание поломок привода электромясорубки приобретайте колпачки только с фирменным знаком завода-изготовителя.

Замена предохранительных колпачков не является гарантийным ремонтом.

РЕЦЕПТЫ ИЗ КУЛИНАРНЫХ КНИГ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ПРИ ПОМОЩИ ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКИ

Бифштекс рубленый

400 г мяса, 75 г сала говяжьего или свиного измельчить на электромясорубке, добавить 50 г воды, соль, перец и тщательно перемешать. Приготовленную массу разделить в виде котлет и жарить на сковороде.

Паштет из печени

400 г печени (говяжьей, свиной, бараньей), 150 г масла сливочного, 100 г шпика, 100 г репчатого лука, 50 г моркови, 1 яйцо, 50 г молока или бульона.

Печень разделить на небольшие куски и вместе с шинкованными овощами обжарить со шпиком, затем пропустить два раза через мясорубку. В паштет добавить сливочное масло, хорошо перемешать и украсить рубленым яйцом и зеленью.

Фрикадельки из мяса

400 г супового мяса (телятины, свинины), 2 яйца, половину городской булки, соль, перец, зелень петрушки, лук.

Булку размочить в молоке, отжать, пропустить через мясорубку вместе с мясом. В полученный фарш положить перец, зелень петрушки, лук, яйцо и тщательно перемешать. Фрикадельки отварить или обжарить на растительном масле.

Икра из кабачков и баклажанов

500 г баклажанов испечь на противне в духовке или отварить. Снять кожицу. Мякоть положить в мясорубку, добавить слегка обжаренный лук (головки), помидоры, соль, перец и измельчить. Добавить 2 столовые ложки растительного масла и варить на слабом огне.

Колбаса крестьянская жареная

1 кг свинины, 300 г шпика, 20 г тмина; чеснок, специи, соль по вкусу.

Свинину и шпик провернуть через электромясорубку, используя решетку с крупными отверстиями, и перемешать с остальными продуктами до получения однородной массы. Набить подготовленные свиные кишки согласно руководству по эксплуатации к приставке. Приготовленную колбасу отварить, после чего обжарить. Подавать к столу с гарниром.

Кеббе

500 г телятины, 1 луковицу, 1 стакан булгура (пшеничной крупы, риса) замочить в теплой воде на 0,5 часа, обсушить, добавить соль, перец, специи, все измельчить на мясорубке и перемешать.

100 г баранины прокрутить, 1 луковицу измельчить и обжарить со специями, смешать все и потушить с добавлением воды до выкипания.

Сформировать трубочки из телятины при помощи насадок кеббе и нафаршировать бараниной, зацепить, сформировать кеббе.

Обжарить на сковороде с маслом до золотистой корочки.

Подавать с зеленью.

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА М31.05

№

ТУ 5156-189-49640047-2011

Изготовитель: ООО Концерн «Аксион»

Продана
(наименование предприятия торговли)

Дата продажи

Штамп магазина
личная подпись продавца

Выполнены работы

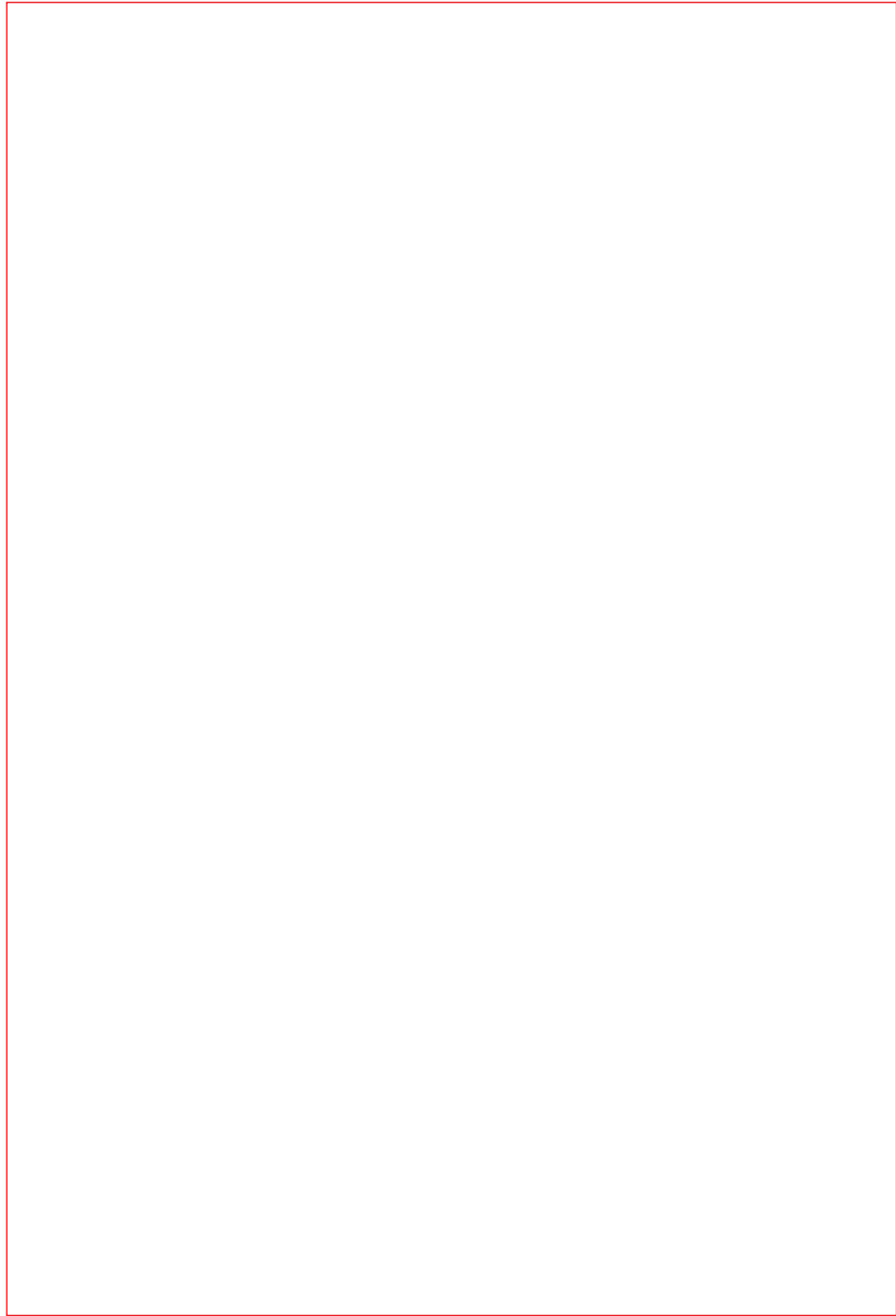
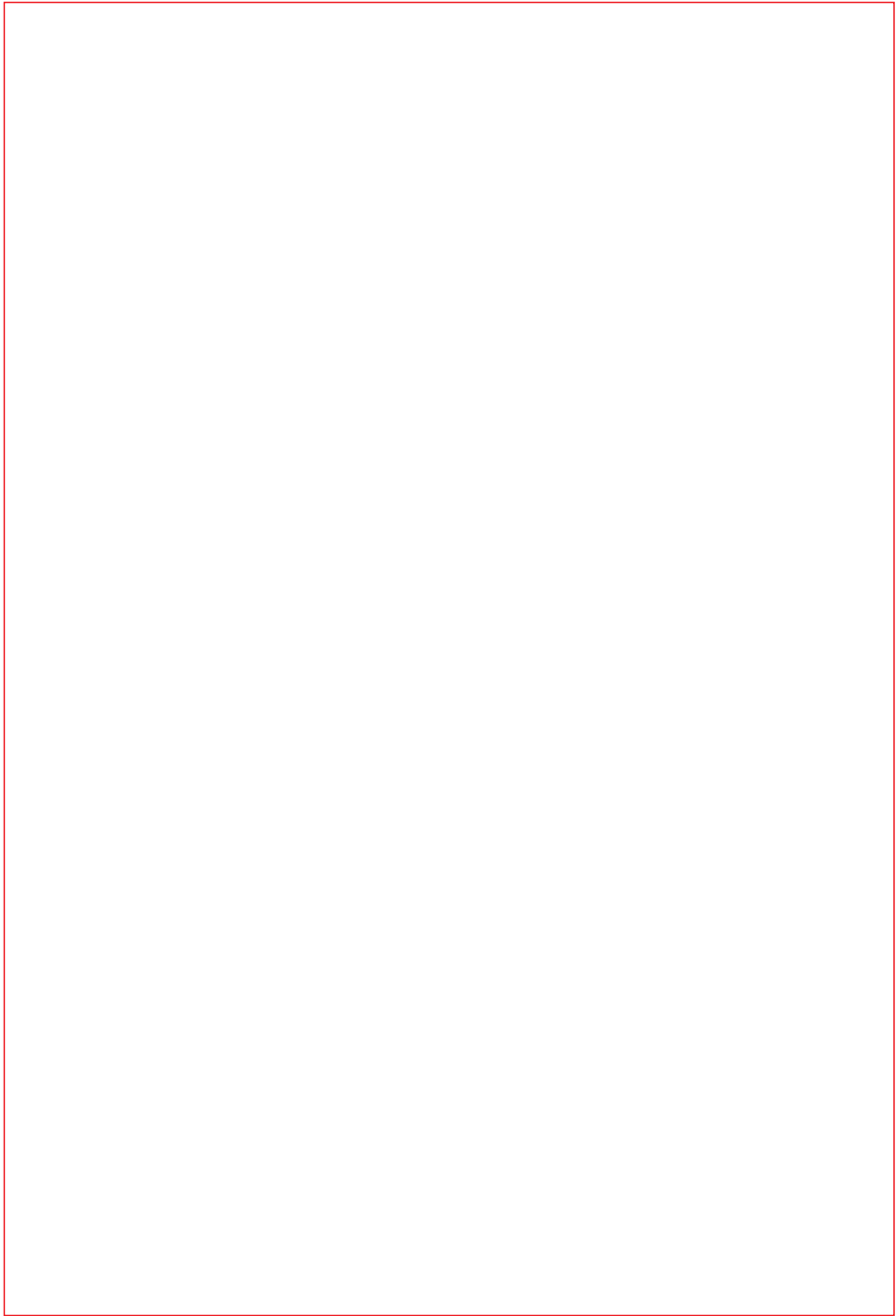
Исполнитель
фамилия, имя, отчество

Владелец
подпись

КОРЕШОК ТАЛОНА на гарантийный ремонт

Изъят « ____ » _____ 20 ____ г.

Исполнитель
фамилия, имя, отчество



СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРОДАЖЕ

ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА М31.05

Заводской номер и дата изготовления

┌

└

соответствует требованиям ТУ 5156-189-49640047-2011 и признана годной для эксплуатации.

Продана

наименование предприятия торговли

Дата продажи

Актуальную информацию об авторизованных центрах “Аксион” Вы найдете на сайте www.axion-tnp.ru.

Изготовитель:

ООО Концерн «АКСИОН»

426000, Россия, Удмуртская Республика

г. Ижевск, ул. Максима Горького, 90

Тел. +7 (3412) 78-78-24

Тел./факс +7 (3412) 78-58-97

e-mail: tnp@c.axion.ru

<http://www.axion-tnp.ru>

Гарантийное обслуживание:

Тел./факс +7 (3412) 30-81-60