

СДЕЛАНО В РОССИИ  
**АКСИОН**

ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ ЖИЗНИ



RU

# ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА M12

РУКОВОДСТВО  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Электромясорубка бытовая шнековая М12 (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 АМ11.03 предназначена для резки продуктов ломтиками, мелкого и крупного шинкования овощей.

Электромясорубка с приставкой-соковыжималкой АМ11.04 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 тара ..... 1 шт.

Таблица 1. Комплекты поставок.

Обозначение электромясорубки	Обозначение составных частей			
	Электромясорубка М12.01 ТУ 5156-185-49640047-2010	Приставка-овощерезка АМ11.03 ТУ 5156-082-07530936-2001	Приставка-соковыжималка АМ11.04 ТУ 5156-082-07530936-2001	Масса в упаковке, кг, не более
Электромясорубка М12.01 ТУ 5156-185-49640047-2010	+	-	-	3,5
Электромясорубка М12.02 ТУ 5156-185-49640047-2010	+	+	+	4,8
Электромясорубка М12.03 ТУ 5156-185-49640047-2010	+	+	-	4,5
Электромясорубка М12.04 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.

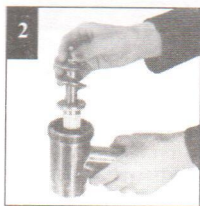
При случайном попадании костей и твердых предметов в приставку-мясорубку или при неправильной эксплуатации электромясорубки (чрезмерных нагрузках) происходит разрушение предохранительного колпачка. Для замены разрушенного колпачка необходимо выключить привод и снять приставку с привода.

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

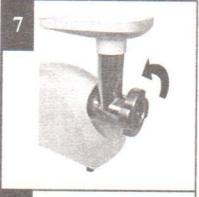
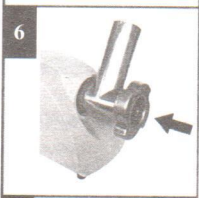
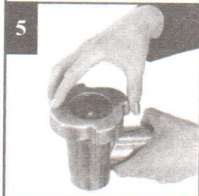
### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША, ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ



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 отопляемом 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

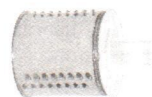
Корпус.....	1 шт.
Толкатель .....	1 шт.
Насадка .....	3 шт.
Крышка .....	1 шт.
Руководство по эксплуатации .....	1 шт.
Потребительская тара.....	1 шт.

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

толкатель



насадки:



для мелкого шинкования



для драников



для резки ломтиками



крышка



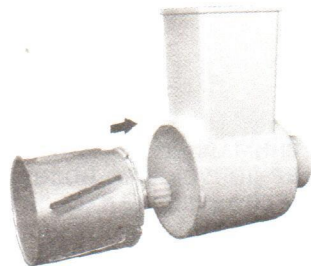
корпус

## УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

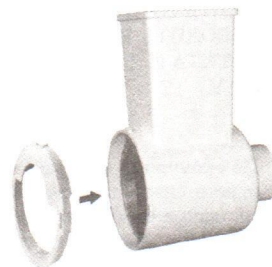
Перед первым использованием составные части овощерезки необходимо помыть горячей водой с моющими средствами, предназначенными для мытья посуды, и просушить.

### 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 отопляемом 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 ПЕРЕРАБАТЫВАЕМЫМ 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» предоставлен 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.

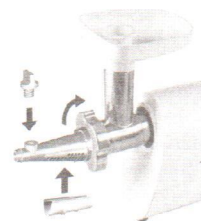
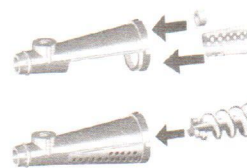
Собрать соковыжималку в следующей последовательности:

- 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 предварительно





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.

