

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Электромясорубка бытовая шнековая (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 крупноназначен для резки 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 не менее 3 часов в помещении с рекомендованным интервалом температур.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Класс защиты от поражения электрическим током	II
Номинальная потребляемая мощность, Вт	230
Напряжение питания, В	220±22
Частота сети, Гц	50

Производительность, кг/мин, не менее	0,83 (50кг/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	0,06

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.
Толкатель	1 шт.
Предохранительный колпачок	3 шт.
Уплотнительное кольцо	1 шт.
Уплотняющие прокладки с перечнем предприятий, выполняющих гарантийный ремонт	1 шт.
Потребительская тара	1 шт.

Таблица 1. Комплекты поставок.

Обозначение электромясорубки	Обозначение составных частей			
	Электромясорубка M21.01, M25.01 ТУ 5156-189-49640047-2011	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 M21.01, M25.01 ТУ 5156-189-49640047-2011	+	-	-	3,8
Электромясорубка M21.02, M25.02 ТУ 5156-189-49640047-2011	+	+	+	5,1
Электромясорубка M21.03, M25.03 ТУ 5156-189-49640047-2011	+	+	-	4,8
Электромясорубка M21.04, M25.04 ТУ 5156-189-49640047-2011	+	-	+	4,1

* В комплект моделей M25.01, M25.02, M25.03, M25.04 поставляется решетка с крупными отверстиями некруглой формы.

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 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 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.

Электромясорубка состоит из двух основных частей: привода и приставки-мясорубки в сборе. Привод обеспечивает вращение шнека приставки-мясорубки. На боковой стенке привода расположен выключатель, а в нижней части привода имеется отсек для хранения сетевого шнура.

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.

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 мощными 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 перерабатываемых продуктов 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 неверной 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.

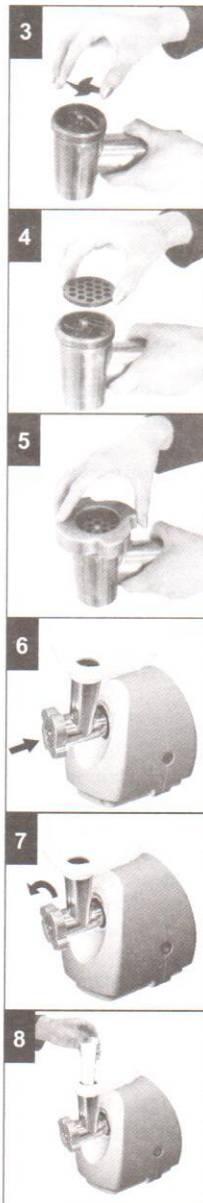
ПОРЯДОК РАБОТЫ

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);

- накрутить 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).

Перерабатываемое мясо необходимо разморозить и отделить от костей.

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

Подключить вилку шнура питания к электросети.

Включить привод электромясорубки. Равномерно подавать в горловину перерабатываемые продукты, при необходимости проталкивая 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 из-за возможного наматывания жилистых включений на нож 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, установив часовую стрелку до вертикального положения, уставить 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 AM11.03 и приставки-соковыжималки AM11.04.

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.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ
И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Возможные неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
Электродвигатель работает, но шнек не вращается	Сломался колпачок Неисправен редуктор	Удалить остатки колпачка со шнека и из втулки привода, установить другой колпачок из запасных частей комплекта поставки* Устраняется только специалистами ремонтных предприятий
Некачественное измельчение (мясо мнется)	На шнек не установлено уплотнительное кольцо Загудились режущие кромки ножа Не затянута гайка приставки-мясорубки	Установить уплотнительное кольцо (рис.1) Заточить режущие кромки ножа Затянуть гайку приставки-мясорубки
Уменьшились обороты вращения вала привода	Неисправен электродвигатель	Устраняется только специалистами ремонтных предприятий
Привод не работает	Отсутствует напряжение Неисправен переключатель, неисправен шнур питания, неисправен электродвигатель, обрыв в электрической цепи привода	Проверить наличие напряжения в сети питания подключением к розетке настольной лампы или измерительного прибора 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.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации электромясорубки – 1 год 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, бесплатные на предприятии гарантийный ремонт. Перечень предприятий, выполняющих гарантийный ремонт, прилагается к руководству по эксплуатации. 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»).

Внимание!

Повторяющиеся поломки предохранительных колпачков свидетельствуют о нарушении потребителем правил эксплуатации изделия.

Срок службы изделия 5 лет.

РЕЦЕПТЫ ИЗ КУЛИНАРНЫХ КНИГ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ПРИ ПОМОЩИ ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКИ

Биштекс рубленый

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

Паштет мясной

400 г мяса (свинины, баранины, телятины), 100 г печени, 50 г шпика, 50 г репчатого лука, перец.

Печень нарезать кусочками, обжарить с луком и частью шпика и два раза измельчить на мясорубке. Отдельно пропустить два раза через мясорубку с мясом и оставшимся шпиком, нарезанным мелкими кубиками. Всю массу заправить специями.

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.

Грибная икра

100 г сушеных белых грибов и по 50 г сушеных подосиновиков и подберезовиков замочить на ночь в воде. Затем промыть их, отварить в небольшом количестве воды. Готовые грибы охладить и пропустить через мясорубку с 200 г репчатого лука. Готовую массу поджарить в подсолнечном масле на медленном огне в течение 1 часа, подливая бульон. Икру используют для бутербродов, фаршированных яиц, можно положить в суп.

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.

ЖАЙЛЫ ӨМІРГЕ АРНАЛҒАН ТЕХНОЛОГИЯЛАР



KZ

M21
M25

ЭЛЕКТРЕТТАРТҚЫШЫ

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ
НҰСҚАУЛЫҚ

РЕСЕЙДЕ ЖАСАЛҒАН
АКСИОН