



**axion-tnp.ru**  
СКАНИРУЙТЕ.  
УЗНАВАЙТЕ  
БОЛЬШЕ.

**АКСИОН**  
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА  
СДЕЛАНО В РОССИИ

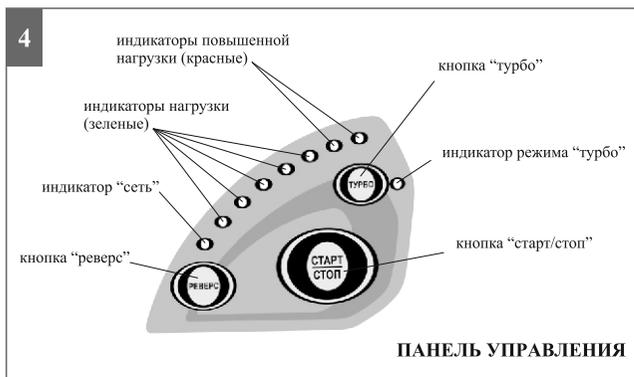
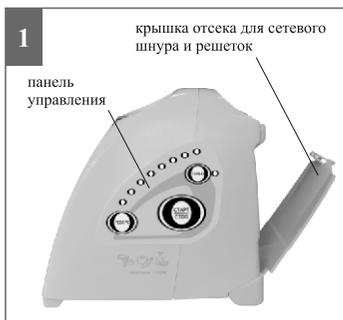


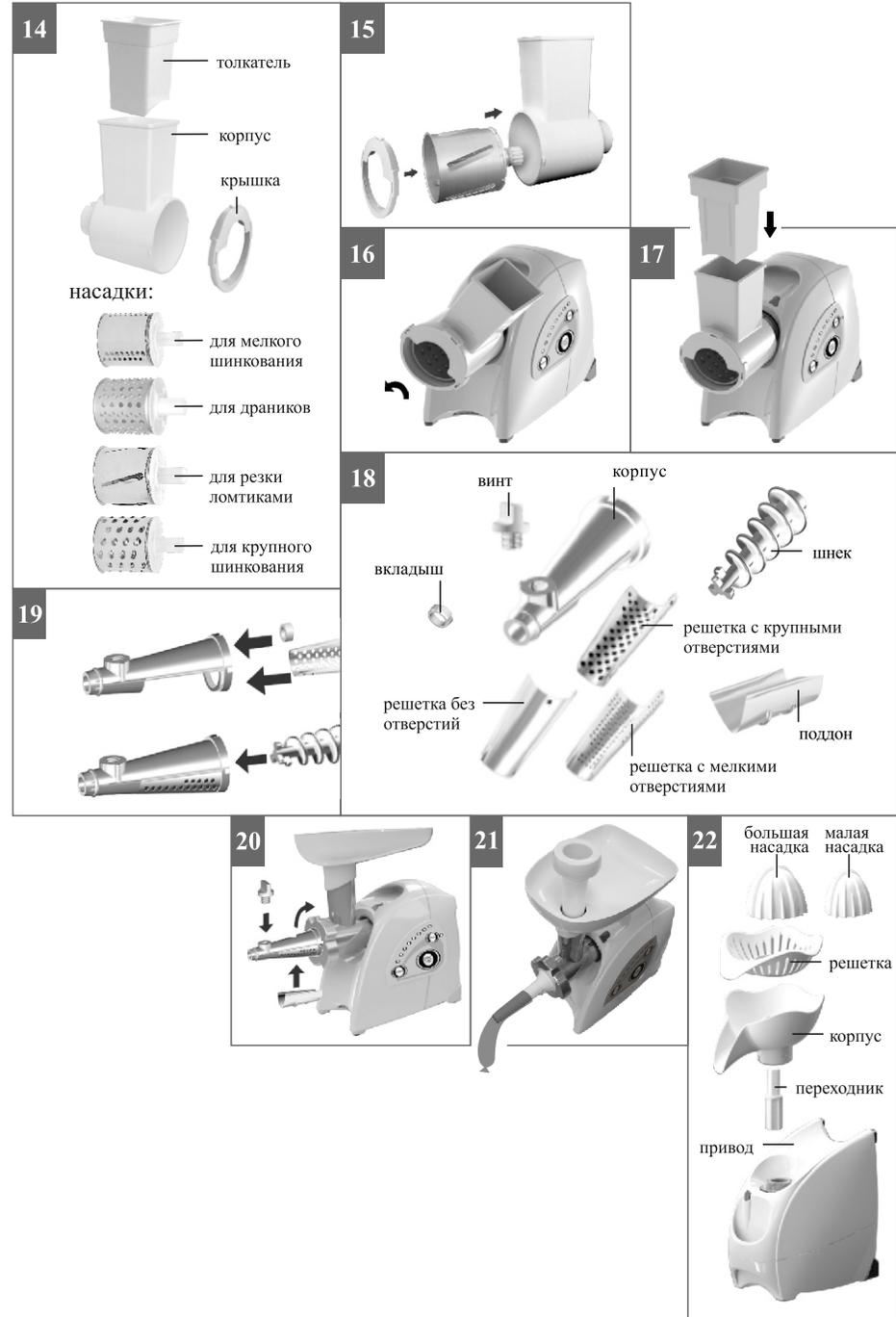
**EAC**

**ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА  
M42**

**РУКОВОДСТВО  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**







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

Для безопасного использования электромясорубки внимательно изучите настоящее руководство по эксплуатации.

## НАЗНАЧЕНИЕ

Электромясорубка бытовая шнековая М42 (далее по тексту - электромясорубка) предназначена для приготовления фарша из мяса, рыбы, грибов, измельчения овощей, фруктов, получения пюреобразных масс из ягод, профилирования теста, набивки колбас.

Электромясорубка с приставкой-овощерезкой АМ11.03-4 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.

Электромясорубка с приставкой-соковыжималкой АМ11.05 предназначена для получения соков с мякотью из апельсинов, мандаринов, лимонов и грейпфрутов.

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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Класс защиты от поражения электрическим током .....	II
Номинальная потребляемая мощность, Вт .....	250
Максимальная мощность, Вт .....	1700
Напряжение питания, В .....	220-240
Частота сети, Гц .....	50-60
Производительность, кг/час, не менее .....	60
Максимальная производительность с решеткой с крупными некруглыми отверстиями, кг/час .....	120
Режим работы повторно-кратковременный:	
- непрерывная работа, минут, не более .....	30
- пауза в работе, минут, не менее .....	45
Расход электроэнергии за 15 минут работы, кВт·ч, не более .....	0,06

## КОМПЛЕКТНОСТЬ

### КОМПЛЕКТНОСТЬ ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКИ М42

Привод .....	1 шт.
Приставка-мясорубка в сборе (корпус, шнек, нож, гайка, предохранительный колпачок, уплотнительное кольцо, решетка) .....	1 шт.
Решетка .....	2 шт.
Лоток .....	1 шт.
Экран (кожух) .....	1 шт.
Уплотнительное кольцо .....	1 шт.
Толкатель .....	1 шт.
Предохранительный колпачок .....	3 шт.
Руководство по эксплуатации .....	1 шт.
Потребительская тара .....	1 шт.

КОМПЛЕКТНОСТЬ ПРИСТАВКИ-ОВОЩЕРЕЗКИ АМ11.03-4  
 Приставка-овощерезка в сборе (корпус, насадка, крышка, толкатель) .....1 шт.  
 Насадка .....3 шт.  
 Пакет .....1 шт.

КОМПЛЕКТНОСТЬ ПРИСТАВКИ-СОКОВЫЖИМАЛКИ АМ11.04  
 Приставка-соковыжималка в сборе (корпус, вкладыш, шнек, решетка, винт, поддон) .....1 шт.  
 Решетка .....2 шт.  
 Поддон.....1 шт.  
 Пакет.....1 шт.

КОМПЛЕКТНОСТЬ ПРИСТАВКИ-СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ АМ11.05  
 Насадка.....2 шт.  
 Корпус .....1 шт.  
 Решетка .....1 шт.  
 Переходник .....1 шт.  
 Пакет.....1 шт.

КОМПЛЕКТНОСТЬ НАСАДКИ ДЛЯ НАБИВКИ КОЛБАС  
 Насадка толстая.....1 шт.

Таблица 1. Комплекты поставок.

Модель электромясорубки	Состав					Масса в упаковке, кг, не более
	Электромясорубка М42	Приставка-овощерезка АМ11.03-4	Приставка-соковыжималка АМ11.04	Приставка-соковыжималка для цитрусовых АМ11.05	Насадка для набивки колбас	
Электромясорубка М42.01	+	-	-	+	+	5,1
Электромясорубка М42.02	+	+	+	+	+	6,2
Электромясорубка М42.03	+	+	-	+	+	5,9
Электромясорубка М42.04	+	-	+	+	+	5,4

## ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

### **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 лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.**

**Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.**

#### **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

- оставлять работающую электромясорубку без присмотра;
- эксплуатировать электромясорубку на наклонной или неустойчивой поверхности;
- включать привод при снятой крышке овощерезки;
- перерабатывать замороженные продукты;
- проталкивать продукты в горловину приставки-мясорубки и овощерезки рукой или каким-нибудь предметом кроме толкателя из комплекта поставки;
- 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 – 30 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.**

## 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 20x20x40 мм.

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.

Не допускать забивания полости овощерезки перерабатываемым продуктом.

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

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.

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

## РЕЖИМЫ РАБОТЫ

При подключении электромясорубки к сети загорается один светодиод зеленого цвета «Сеть» на панели управления (рис. 4).

### **Включение/выключение привода электромясорубки.**

Нажатие на кнопку «Старт/Стоп» включает привод электромясорубки в прямом направлении вращения с номинальной скоростью.

Повторное нажатие на кнопку «Старт/Стоп» выключает привод электромясорубки.

В процессе работы индикаторы нагрузки отображают нагрузку на двигатель электромясорубки. Количество горящих индикаторов нагрузки пропорционально нагрузке (чем больше индикаторов горит, тем больше нагрузка).

Зажигание индикаторов повышенной нагрузки (красных) сигнализирует о перегрузке мясорубки. Уменьшите подачу продуктов.

При превышении допустимой нагрузки происходит автоматическое выключение электродвигателя (см. раздел «Перегрузка»).

### **Режим «Турбо».**

Нажатие на кнопку «Турбо» активирует режим повышенной скорости («Турбо»), при этом загорается индикатор режима «Турбо».

Повторное нажатие на кнопку «Турбо» отключает режим «Турбо».

Нажатие на кнопку «Турбо» не вызывает включения/выключения двигателя.

### **Режим «Реверс».**

Нажатие и удержание кнопки «Реверс» включает привод электромясорубки в обратном направлении вращения с номинальной скоростью. При отпускании кнопки «Реверс» двигатель остановится. Время непрерывного вращения электродвигателя в обратном направлении ограничено 5 сек., после чего двигатель автоматически останавливается независимо от того, удерживается ли кнопка «Реверс».

При изменении направления вращения двигателя (при переключении в режим «Реверс» или наоборот) обеспечивается задержка включения 3 секунды. Задержка включения отображается на панели управления в виде попеременного включения одного индикатора нагрузки в направлении от нижнего к верхнему.

Если после выключения привода электромясорубки прошло более 3 сек., привод электромясорубки включится без задержки.

**Перегрузка.**

При превышении допустимой нагрузки привод электромясорубки переходит в режим «Перегрузка». Двигатель электромясорубки автоматически выключается, светятся все индикаторы нагрузки.

Для продолжения работы отключите привод электромясорубки от сети, вынув сетевой шнур из розетки, отсоедините приставку-мясорубку от привода, прочистите ее. Соберите приставку-мясорубку и подсоедините ее к приводу (см. раздел «Порядок монтажа и работы»). Можете снова приступить к работе.

**Перегрев.**

При длительной работе с максимальной нагрузкой возможен перегрев двигателя. При перегреве двигатель автоматически выключается, при этом мигают все индикаторы нагрузки.

Для продолжения работы отключите привод электромясорубки от сети, вынув сетевой шнур из розетки, выждите 45 минут для остывания двигателя, после чего можете снова приступить к работе.

**ПОРЯДОК МОНТАЖА И РАБОТЫ****Приготовление фарша, измельчение овощей и фруктов**

Собрать приставку-мясорубку в следующей последовательности:

- надеть на шнек кольцо уплотнительное и предохранительный колпачок (рис.5). Уплотнительное кольцо должно быть установлено поверхностью с выступом к колпачку;
- установить в корпус шнек в сборе (рис.6)
- установить нож на квадрат вала шнека режущей поверхностью наружу (рис.7)
- установить решетку с мелкими (или крупными) отверстиями, совместив паз на решетке со штифтом на корпусе (рис.8);
- навернуть на корпус гайку (рис.9), соблюдая условие: чем хуже качество мяса, тем сильнее должна быть затянута гайка, но чрезмерную затяжку не практиковать из-за увеличения нагрузки на привод;
- вынуть сетевой шнур из отсека привода;
- установить приставку-мясорубку на привод (рис.10) и повернуть против часовой стрелки до щелчка фиксатора (рис.11). Установить лоток на горловину.

Перерабатываемое мясо необходимо разморозить и отделить от костей.

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

Подключить вилку сетевого шнура к сети к розетке 220 В.

Включить привод электромясорубки.

Равномерно подавать перерабатываемые продукты в горловину приставки-мясорубки, при необходимости проталкивая продукты толкателем (рис.12). Для защиты от брызг используйте защитный экран (рис.12).

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

Используйте толкатель для проталкивания перерабатываемых продуктов только с установленным на горловину корпуса лотком из комплекта электромясорубки.

При снижении интенсивности переработки, в случае прекращения выхода фарша из-за возможного наматывания жилистых включений на нож приставки-мясорубки необходимо:

- включить режим «Реверс» (максимальное время работы в режиме «Реверс» 5 секунд);
- отпустить кнопку «Реверс» и нажать на кнопку «Старт/Стоп» для продолжения работы.

Если эффект от проделанных действий недостаточен, проделайте вышеописанную процедуру еще раз. Если включение привода электромясорубки в режиме «Реверс» не помогло, то снимите и прочистите приставку-мясорубку, предварительно отключив привод электромясорубки от сети, вынув сетевой шнур из розетки.

По окончании работы отключить вилку шнура питания от сети.

При переработке продуктов с большим содержанием сока возможно подтекание сока через специально предусмотренный паз (рис.13). 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.

Использование режима «Реверс» с последующим включением в прямом направлении уменьшает количество остатков в приставке-мясорубке.

#### **Профилирование теста**

Установить в корпус приставки-мясорубки шнек в сборе с уплотнительным кольцом и предохранительным колпачком (рис.6), решетку с крупными или мелкими отверстиями (рис.8) и завернуть гайку (рис.9).

Вынуть шнур питания из отсека привода. Установить приставку-мясорубку на привод (рис.10) и зафиксировать поворотом против часовой стрелки до щелчка (рис.11), установить лоток на горловину (рис.12).

Включить электромясорубку и равномерно с помощью толкателя подавать тесто в горловину приставки-мясорубки (рис.12). Профилированное тесто выходит через отверстия решетки.

#### **Резка ломтиками, шинкование, перетирание**

При комплектации электромясорубки приставкой-овощерезкой АМ11.03-4 (далее по тексту овощерезка) вы получаете дополнительные функции с различными насадками: резка ломтиками, шинкование овощей и фруктов (картофеля, свеклы, капусты, моркови, огурцов, яблок и т.п.) и перетирание овощей и фруктов, сыра твердых сортов, картофеля для приготовления драников.

Загружаемые овощи и фрукты должны быть предварительно вымыты, нарезаны на куски, свободно проходящие через загрузочное отверстие корпуса овощерезки.

Составные части овощерезки представлены на рисунке 14.

Собрать овощерезку:

- установить в корпус овощерезки одну из насадок, в зависимости от вида переработки, установить крышку на корпус овощерезки и зафиксировать поворотом против часовой стрелки (рис. 15);

- установить собранную овощерезку на привод электромясорубки и зафиксировать поворотом против часовой стрелки до щелчка (рис. 16);

- подключить вилку шнура питания электромясорубки к сети, включить привод электромясорубки и равномерно с помощью толкателя подавать перерабатываемые продукты (рис. 17). Готовый продукт выходит через отверстие в крышке овощерезки;

- после окончания переработки выключить привод электромясорубки и отключить вилку шнура питания от сети.

### Приготовление сока

При комплектации электромясорубки приставкой-соковыжималкой АМ11.04 (далее по тексту соковыжималка) вы получаете дополнительную функцию приготовления сока.

Составные части соковыжималки представлены на рисунке 18.

Загружаемые овощи, фрукты, ягоды должны быть предварительно вымыты, при необходимости нарезаны на куски, свободно проходящие через загрузочное отверстие корпуса приставки-мясорубки.

Для приготовления 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 (рис. 19);

- установить на привод электромясорубки приставку-электромясорубку в сборе без ножа, решетки и гайки;

- установить собранную соковыжималку на приставку-мясорубку, совместив четырехгранник 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 (рис. 20);

- установить емкость для сока, подключить вилку шнура питания электромясорубки к сети, включить привод электромясорубки и равномерно с помощью толкателя подавать подготовленные продукты в горловину приставки-мясорубки. Отжатые продукты выходят через отверстие корпуса соковыжималки. Степень отжима регулируется при помощи винта.

При снижении интенсивности переработки и прекращения 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;

- после окончания переработки выключить привод электромясорубки и отключить вилку шнура питания от сети.

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

### 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.

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

Подключить в сеть вилку шнура питания и включить мясорубку. С помощью толкателя подавать фарш в мясорубку до заполнения формовочной оболочки на желаемую длину (рис.21).

Выключить мясорубку, перевязать оболочку и снять с насадки.

### Получение сока с мякотью из citrusовых фруктов

При комплектовании электромясорубки приставкой-соковыжималкой для citrusовых AM11.05 (далее по тексту соковыжималка для citrusовых) вы получаете дополнительную функцию - получение сока с мякотью из крупных или мелких citrusовых фруктов. Составные части соковыжималки для citrusовых представлены на рисунке 22.

Для получения сока необходимо:

- установить привод электромясорубки так, чтобы ось вращения привода была в вертикальном положении;
- установить переходник в пазы втулки привода;
- установить корпус соковыжималки для citrusовых на привод и повернуть против часовой стрелки до щелчка;
- на закрепленный на приводе корпус соковыжималки для citrusовых установить решетку так, чтобы лепестки корпуса совпали с лепестками решетки;
- установить малую насадку на выступающую часть переходника, для получения сока из крупных фруктов на малую насадку установить большую насадку совместив четыре защелки на внутренней поверхности большой насадки с четырьмя пазами на наружной поверхности малой насадки;
- включить привод, проверить вращение насадки на холостом ходу, установить под носик корпуса любую емкость для приема сока;
- citrusовый фрукт разрезать пополам, половинку взять в руку и мякотью надавить на вращающуюся насадку, сок начнет поступать в емкость для приема сока;
- после окончания переработки всех фруктов выключить привод электромясорубки и отключить вилку шнура питания от сети.

**ВНИМАНИЕ! ПРИ ЛЮБЫХ НАРУШЕНИЯХ ПРОЦЕССА ПЕРЕРАБОТКИ ВЫКЛЮЧИТЬ ПРИВОД.**

### ЧИСТКА И УХОД

По окончании переработки выключить привод электромясорубки, отключить вилку шнура питания от сети. Чтобы снять любую приставку с привода нужно нажать на кнопку фиксатора и повернуть приставку по часовой стрелке. Снять приставку с привода, разобрать, очистить составные части от продуктов, промыть горячей водой с моющими средствами, предназначенными для мытья посуды, просушить. Будьте внимательны при мытье насадок приставки-овощерезки, чтобы не повредить руки применяйте для мытья режущих кромок зубную щетку.

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

Применение абразивных чистящих средств не допускается. После просушки желательно смазать нож и решетку приставки-мясорубки кулинарным жиром. Собрать приставку-мясорубку, не затягивая туго гайку. Корпус привода и шнур питания протереть влажной тканевой салфеткой и просушить, шнур питания уложить в отсек привода.

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

## 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 помещении в течение 3 часов с рекомендованным интервалом температур.

## ПРАВИЛА РЕАЛИЗАЦИИ

При покупке электромясорубки необходимо проверить:

- совпадение заводских номеров на приводе электромясорубки, в руководстве по эксплуатации и на упаковке;
- комплектность по разделу «Комплектность»;
- полноту и правильность заполнения свидетельства о продаже и гарантийного талона, убедиться в том, что в талоне на гарантийный ремонт и в свидетельстве о 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 3 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, произошедшие 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»).

### Внимание!

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

Срок службы изделия 5 лет.

Претензии принимаются по адресу:

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.

**Актуальную информацию о сервисных центрах, проводящих ремонт и обслуживание техники «Аксион» и «Бриз», вы найдете на сайте [www.axion-tnp.ru](http://www.axion-tnp.ru).**

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА

М42.01

М42.02

М42.03

М42.04

№

ТУ 5156-233-49640047-2016

Изготовитель: ООО Концерн «Аксион»

Продана .....  
(наименование предприятия торговли)

Дата продажи .....

Выполнены работы .....

Исполнитель .....  
фамилия, имя, отчество

Владелец .....  
подпись

КОРЕШОК ТАЛОНА на гарантийный ремонт

Изъят « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Исполнитель .....  
фамилия, имя, отчество

## 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.

### **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.

### **Сок клюквенный**

2 кг клюквы, на 1 л сока 200 г сахара.

Ягоды промыть, пропустить через приставку-соковыжималку, процедить через марлю, добавить сахар и подогреть до 85°C. Разлитый в банки сок стерилизовать 20 минут и закатать.

### **Колбаса крестьянская жареная**

1 кг свинины, 300 г шпика, 20 г тмина, чеснок, специи и соль по вкусу. Свинину и шпик повернуть через электромясорубку, используя решетку с крупными отверстиями, и перемешать с остальными продуктами до получения однородной массы. Набить подготовленные свиные кишки.

Приготовленную колбасу отварить, после чего обжарить. Подавать к столу с гарниром.

## ТРЕБОВАНИЯ К УТИЛИЗАЦИИ

Утилизацию электромясорубки, приставок к ней 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 или сдавать в соответствующие приемные пункты.

## 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 и решетки	Заменить нож и решетку
	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
	Неисправна плата управления, неисправен шнур питания, неисправен электродвигатель, обрыв в электрической цепи привода	Устраняется только специалистами ремонтных предприятий
Не включается режим «Реверс»	Неисправна плата управления, обрыв в электрической цепи привода	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.+7(3412)30-81-60). Во избежание поломок привода электромясорубки приобретайте колпачки только с фирменным знаком завода-изготовителя.

**Замена предохранительных колпачков не является гарантийным ремонтом.**

## СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРОДАЖЕ

### ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА М42

Модель, заводской номер и дата изготовления

┌

└

соответствует требованиям ТУ 5156-233-49640047-2016 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](http://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](mailto:tnp@c.axion.ru)  
<http://www.axion-tnp.ru>

Гарантийное обслуживание:  
Тел./факс +7 (3412) 30-81-60