



[axion-tnp.ru](http://axion-tnp.ru)

СКАНИРУЙТЕ.  
УЗНАВАЙТЕ  
БОЛЬШЕ.

**АКСИОН**  
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА  
СДЕЛАНО В РОССИИ



M41.3



M41

RU

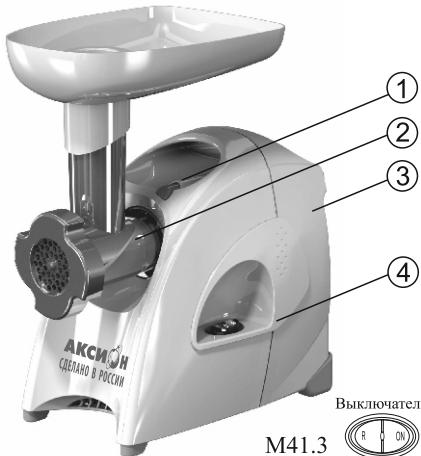
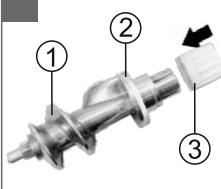
EAC

CE

## ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА M41

РУКОВОДСТВО  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

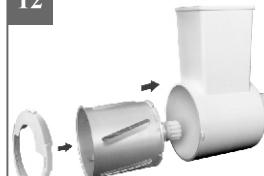


**1****1a****2****3****4****5****6****7****8****9****10**

11

насадки:  
сантамалар:

12



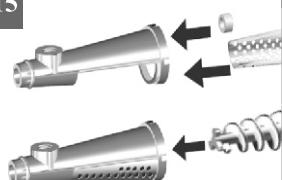
13



14



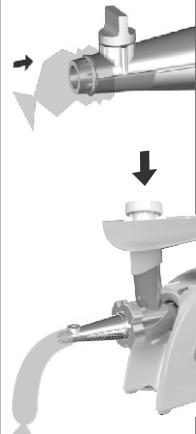
15



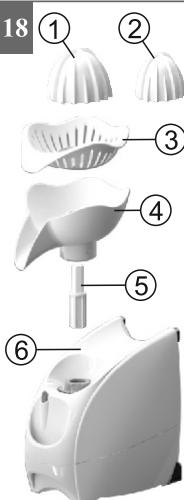
16



17



18



19



20



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 М41 и М41.3 (далее по тексту - электромясорубка) предназначена для приготовления фарша из мяса, рыбы, птицы.

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, набивки колбасных изделий.

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

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

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
При срабатывании термовыключателя сделать паузу не менее 1 часа.	
Расход электроэнергии за 15 минут работы, кВт·ч, не более.....	0,06

## КОМПЛЕКТНОСТЬ

### КОМПЛЕКТНОСТЬ ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКИ М41 и М41.3

Привод .....	1 шт.
Приставка-мясорубка в сборе (корпус, шнек, нож, гайка, предохранительный колпачок, уплотнительное кольцо, решетка) .....	1 шт.
Лоток.....	1 шт.
Толкатель.....	1 шт.
Решетка .....	2 шт.
Экран (кожух) .....	1 шт.
Уплотнительное кольцо .....	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)	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 М41.1	Электромясорубка М41.3	Приставка-овощерезка АМ11.03-4	Приставка-соковыжималка АМ11.04	Приставка-соковыжималка для цитрусовых АМ11.05	Насадка для набивки колбас		
Электромясорубка М41.01	+	-	-	-	+	+	+	4,6
Электромясорубка М41.02	+	-	+	+	+	+	+	6
Электромясорубка М41.03	+	-	+	-	+	+	+	5,8
Электромясорубка М41.04	+	-	-	+	+	+	+	5,2
Электромясорубка М41.00	+	-	-	-	-	-	+	4,5
Электромясорубка М41.23	+	-	+	-	-	-	-	5,7
Электромясорубка М41.31	-	+	-	-	+	+	+	4,6
Электромясорубка М41.32	-	+	+	+	+	+	+	6
Электромясорубка М41.33	-	+	+	-	+	+	+	5,8
Электромясорубка М41.34	-	+	-	+	+	+	+	5,2

## ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Для безопасного использования электромясорубки внимательно изучите настояще 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 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:

- оставлятьрабатывающую электромясорубку без присмотра;
- эксплуатировать электромясорубку на наклонной или неустойчивой поверхности;
- включать привод при снятой крышке овощерезки;
- перерабатывать замороженные продукты;
- проталкивать рукой или каким-нибудь предметом продукты в горловину приставки-мясорубки и овощерезки. Пользоваться только толкателями 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.**

## УСТРОЙСТВО

Электромясорубка (рис.1 и рис.1а) состоит из четырех основных частей: привода 3, приставки-мясорубки в сборе 2, лотка и толкателя.

Привод обеспечивает вращение шнека 1 (рис. 2) приставки-мясорубки. На боковой стенке привода расположены выключатели 4 (рис.1 и рис.1а), в задней части привода имеется отсек для хранения сетевого шнура и решеток. Включение привода производиться переводом клавиши выключателя в фиксированное положение **I (ON)**, отключение - переводом клавиши выключателя в фиксированное положение **O**. Включение привода в режиме “Реверс” производиться кратковременным (не более 5 сек.) нажатием на клавишу выключателя со стороны маркировки **R**.

**Не допускается включение клавиши выключателя в положение R без отключения привода и выдержки до полной остановки вращающихся частей привода.**

Приставка-мясорубка состоит из корпуса, шнека 1 (рис.2), предохранительного колпачка 3, уплотнительного кольца 2, ножа, решетки, гайки, лотка и толкателя. Приставка-мясорубка комплектуется решетками с мелкими, крупными отверстиями и крупными некруглыми отверстиями. Применение разных решеток позволяет получить мелкий или крупный фарш.

Для фиксации приставки-мясорубки на приводе предусмотрен фиксатор 1 (рис.1 или рис.1а). 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. **Устанавливать предохранительный колпачок на хвостовик шнека до упора.**

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 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 попадания 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;

- не допускать забивания полости овоцерезки перерабатываемым продуктом;

- 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. Не удаленные 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.

**Выполнение указанных рекомендаций - условие длительной и надежной работы изделия.**

## ПОРЯДОК МОНТАЖА И РАБОТЫ

### Приготовление фарша

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 (рис3);

- установить нож на квадрат вала шнека режущей поверхностью наружу (рис.4);

- установить решетку с мелкими (или крупными) отверстиями, совместив паз на решетке со штифтом на корпусе (рис.5);

- навернуть на корпус гайку (рис.6), 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.7) и повернуть против часовой стрелки до щелчка фиксатора (рис.8);

- установить лоток на корпус (рис.9).

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 выключателя находится в положении **O**), и подключить вилку шнура питания к сети.

Включить привод электромясорубки переводом клавиши выключателя в фиксированное положение **I (ON)**. Равномерно подавать переработанные продукты в горловину приставки-мясорубки, при необходимости проталкивать продукты с помощью толкателя. Для защиты от брызг используйте защитный экран (рис.9).

**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 лотком 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 выключателя в фиксированное положение **O**;

- выдержать паузу до полной остановки вращающихся частей привода;

- включить привод в режиме «Реверс» кратковременным (не более 5 сек.) нажатием на клавишу выключателя со стороны маркировки **R**, при этом шнек будет вращаться в обратном направлении;

- отпустить клавишу выключателя;

- выдержать паузу до полной остановки вращающихся частей привода;

- включить привод переводом клавиши выключателя в фиксированное положение **I (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.10). 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.

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

При комплектовании электромясорубки приставкой-овощерезкой АМ11.03-04 (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 11.

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. 12);
- установить собранную овощерезку на привод электромясорубки и зафиксировать поворотом против часовой стрелки до щелчка (рис. 13);
- подключить вилку шнура питания электромясорубки к сети, включить привод электромясорубки и равномерно с помощью толкателя подавать перерабатываемые продукты (рис. 14). Готовый продукт выходит через отверстие в крышке овощерезки;
- после окончания переработки выключить привод электромясорубки и отключить вилку шнура питания от сети.

### **Приготовление сока и набивка колбасных изделий**

При комплектовании электромясорубки приставкой-соковыжималкой АМ11.04 (далее по тексту - соковыжималка) вы получаете дополнительные функции: приготовление сока и набивка колбасных изделий.

Составные части соковыжималки представлены на рисунке 16.

### **Приготовление сока**

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 шnek в корпус соковыжималки (рис. 15);
- установить на привод электромясорубки приставку-электромясорубку в сборе без ножа, решетки и гайки;
- установить собранную соковыжималку на приставку-мясорубку, совместив четырехгранный шнек приставки-мясорубки и четырехгренное отверстие шнека соковыжималки, закрепить гайкой из комплекта электромясорубки, установить в направляющие корпуса соковыжималки поддон, ввернуть винт в корпус соковыжималки до упора и вывернуть на 1-2 оборота (рис. 19);
- 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.

### **Приготовление колбасных изделий (рис.17)**

Для приготовления колбасных изделий необходимо:

- 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. Вывернуть винт в корпусе 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 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** отсоединить вилку шнура 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.

### **Набивка колбасных изделий с помощью насадки для колбас (рис. 20)**

При помощи мясорубки приготовить по кулинарным рецептам колбасный фарш. Снять с мясорубки гайку и решетку. Установить решетку с крупными отверстиями, 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.20).

Выключить мясорубку, перевязать оболочку и снять с насадки.

### **Получение сока с мякотью из цитрусовых фруктов**

При комплектовании электромясорубки приставкой-соковыжималкой для цитрусовых АМ11.05 (далее по тексту - соковыжималка для цитрусовых) вы получаете дополнительную функцию - получение сока с мякотью из крупных или мелких цитрусовых фруктов. Составные части соковыжималки для цитрусовых представлены на рисунке 18.

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 цитрусовых на привод и повернуть против часовой стрелки до щелчка;
- на закрепленный на приводе корпус соковыжималки для цитрусовых 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;
- цитрусовый 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 ручного мытья посуды, просушить.

Будьте внимательны при мытье насадок приставки-овощерезки, чтобы не повредить руки применявшие для мытья режущих кромок зубную щетку.

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

Применение абразивных чистящих средств не допускается. После просушки желательно смазать нож и решетку приставки-мясорубки кулинарным жиром. Собрать приставку-мясорубку, не затягивая тугу гайку. Корпус привода и шнур питания пропрететь 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:

- сохранность заводской маркировки, находящейся на нижней поверхности 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 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 (дата указана на упаковке).

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»

426008, 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 «Акцион» и «Бриз», вы найдете на сайте [www.axion-tnp.ru](http://www.axion-tnp.ru).**

Мы оставляем за собой право на внесение изменений, не влияющих на эксплуатационные свойства изделий.

## 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 или решетки	Заменить нож или 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
	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. +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.**

## 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 разделать 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 разделать 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, яйца и тщательно перемешать. Фрикадельки отварить или обжарить на растительном масле.

### **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 провернуть 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.

### **Колбаса из свинины**

2 кг не жирной свинины, 1 кг сала, 2 ч.л. соли, тмина, черного перца и 1 ч.л. сахара.

Свинину и сало провернуть через электромясорубку, перемешать с остальными продуктами до получения однородной массы и выдержать в течение 8 ч. набить подготовленные кишки. Подвесить для просушки в вентилируемом месте, затем на (4-5) часов подвесить в прохладном месте. После сушки можно прокоптить или жарить.

**АКСИОН**  
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА  
СДЕЛАНО В РОССИИ



M41.3



M41

KZ

## **M41** **ЭЛЕКТРЕТТАРТҚЫШЫ**

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ  
НҰСҚАУЛЫҚ

EAC

## МАҚСАТЫ

M41, M41.3 шнекті тұрмыстық электреттартқышы (бұдан әрі мәтін бойынша – электреттартқыш) ет, балық, саңырауқұлактан жентек жасауға, көкөніс, жемістерді ұсактауға, жидектен езбе жасауға, камырды пішіндеуге арналған.

AM11.03-4 көкөніс кескіш-қосымшасы көкөністер мен жемістерді тілімдерге кесуғе және тілкемдеуге, картопты драник жасау үшін үтгеге арналған.

AM11.04 шырын сыққыш-қосымшасы жұмсақ көкөністер, жеміс-жидектерден жұмсағы бар шырын алуға, шұйық өнімдерін толтыруға арналған.

AM11.05 штрустарға арналған шырын сыққыш-қосымшасы апельсин, мандарин, лимон, грейпфруттан жұмсағы бар шырын алуға арналған.

Электреттартқыштың моделіне байланысты жинақталуы және қосымшаларымен алғандағы салмағы «Жинақтаулық» атты 1-болімнің кестесінде көрсетілген.

Электреттартқыш коршаған органың температурасы плюс 1-ден плюс 35°C-ге дейінгі үйжаларда пайдалануға арналған.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Электр тогының соғуынан корғау класы .....	II
Номинал тұтыну құаты, Вт .....	250
Ең жоғарғы құат, Вт.....	1700
Коректендіру көрнеуі, В .....	220-240
Торап жүйлігі, Гц .....	50-60
Өнімділік, кг/сағ, кемінде .....	60
Ірі санылаулары бар тормен ең жоғарғы жұмыс істеу өнімділігі, кг/сағ .....	120
Жұмыс тәртібі қайталама-қыска мерзімді:	
- үздіксіз жұмыс, минут, астам емес .....	30
- үздіксіз жұмыс, минут, астам емес .....	45
30 минут жұмысқа жұмсалатын электр қуатының шығыны, кВт-сағ, астам емес .....	0,13

## ЖИНАҚТАУЛЫҒЫ

M41, M41.3 ЕТТАРТҚЫШЫНЫҢ ЖИНАҚТАУЛЫҒЫ	
Жетек .....	1 дана
Еттартқыш-қосымша жинақта (түркі, шнек, пышак, сомын, сақтандырғыш қалпақша, қымтағыш балдақ, тор)	1 дана
Тор .....	2 дана
Тостаған .....	1 дана
Экран (каптама) .....	1 дана
Қымтағыш балдақ .....	1 дана
Итергіш .....	1 дана
Сақтандырғыш қалпақша .....	3 дана
Пайдалану нұсқаулары .....	1 дана
Тұтыну ыдысы .....	1 дана

## AM11.03-4 КӨКӨНІС КЕСКІШ-ҚОСЫМШАСЫНЫҢ ЖИНАҚТАУЛЫҒЫ

Көкөніс кескіш-қосымша жинақта (түркі, сантама, қақпак, итергіш) .....	1 дана
Салтама .....	3 дана
Пакет .....	1 дана

### АМ11.04 ШЫРЫН СЫҚҚЫШ-ҚОСЫМШАСЫНЫҢ ЖИНАҚТАУЛЫҒЫ

Шырын сыйкыш-косымша жинақтау	1 дана
Тор	2 дана
Поддон	1 дана
Пакет	1 дана

### АМ11.05 цитрустарға арналған ШЫРЫН СЫҚҚЫШ-ҚОСЫМШАСЫНЫҢ ЖИНАҚТАУЛЫҒЫ

Салтама	2 дана
Түркы	1 дана
Тор	1 дана
Ауыстырып-косқыш	1 дана
Пакет	1 дана

## ЖЕТКІЗУ ЖИЫНТЫҒЫ

1-кесте. Жеткізу жиынтығы

Электреттартқыштың таңбасы	Күрамдас бөліктердің таңбасы					Каптамадағы салматағы, кт артык емес
	Электреттартқыш М41	Электреттартқыш М41.3	Көгөніекілескіш-косымша АМ11.03-4	Шырынсыққыш-косымша АМ11.04	Шырынсыққыш-косымша АМ11.05	
Электреттартқыш М41.01	+	-	-	-	+	4,6
Электреттартқыш М41.02	+	-	+	+	+	6
Электреттартқыш М41.03	+	-	+	-	+	5,8
Электреттартқыш М41.04	+	-	-	+	+	5,2
Электреттартқыш М41.00	+	-	-	-	-	4,5
Электреттартқыш М41.23	+	-	+	-	-	5,7
Электреттартқыш М41.31	-	+	-	-	+	4,6
Электреттартқыш М41.32	-	+	+	+	+	6
Электреттартқыш М41.33	-	+	+	-	+	5,8
Электреттартқыш М41.34	-	+	-	+	+	5,2

## ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ

Электреттартқышты қауіпсіз пайдалану үшін осы пайдалану жоніндегі нұсқаулықты мұқият оқыныз.

**ЭЛЕКТРЕТТАРТҚЫШ ТЕК ҚАНА ТҮРМЫСТЫҚ ҚАЖЕТТІЛІКТЕРДІ ӨТЕУГЕ АРНАЛҒАН!**

Электреттартқышты 220-240 В кернеулі жиілігі 50-60 Гц ауыспалы токты электр торабынағана косыңыздар!

Бұл құрал физикалық, жүйке жүйесі немесе психикалық ауытқулары бар немесе білімі мен тәжірибесі жеткіліксіз адамдардың (балаларды қоса алғанда) қолдануына арналмаған, бұл адамдардың қауіпсіздігіне жауап беретін тұлға осы құралды пайдалануға қатысты нұсқаулық берген немесе бұл тұлғаларға қадағалау жасайтын жағдайлардан баска кезде.

Балалардың құралмен ойнаудың болдырмай үшін балаларды қадағалау қажет.  
**ТҮЙІМ САЛЫНАДЫ:**

- жұмыс істеп тұрған электреттартқышты қараусыз қалдыруға;
- электреттартқышты еңкіш немесе орнықсыз бетте пайдалануға;
- электреттартқышты осы нұсқауда көрсетілгеннен басқа мақсатта пайдалануға;
- ақаулы электреттартқышты пайдалануға. Коректендіру бауында ақау байқалғанда электр тогының соғу қаупінің алдын алу үшін бауды өндіруші немесе оның агенті немесе осындағы білікті тұлға ауыстыруы тиіс;

- үздіксіз жұмыс істедін рұқсат етілген уақытынан асып кетуге – 30 минут;

- жетекті ашуға және электреттартқыштың құрылымына өзгеріс енгізуға;

- жетекті суға салуға және оны су ағыны астында жууға;

- жетек қыстырылған тұрған кезде қосымшаларды азық-түлік қалдықтарынан тазартуға.

**Өндіруші электреттартқыш пен оның құралдарын дұрыс пайдаланбаудан келтірілген шығын үшін жауап бермейді.**

## ҚҰРЫЛҒЫ

Электр ет тартқышы (1-сурет және 1a-сурет ) төрт негізгі бөліктен тұрады: жетек 3, жиынтықтағы тіркеме-ет тартқыш 2, науа және итергіш.

Жетек тіркеме-ет тартқыштың 1 бұрандасының айналуын қамтамасыз етеді (2-сурет). Жетектің бүйір қабыргасында 4 ажыратып-қосқыштар бар (1-сурет және 1a-сурет), жетектің артық жағында желілік сым мен торларды сактауға арналған болім бар. Жетекті қосу ажыратып-қосқыш пернесін **I** (**ON**) белгіленген кальпқа ауыстыру арқылы, ажырату — ажыратып-қосқыш пернесін **O**-ның бекітілген жағдайына ауыстыру арқылы жүргізіледі. Жетекті "Реверс" режимінде қосу қысқа мерзімді (5 сек артық емес) **R** тәнбасы жағынан ажыратып-қосқыш пернесін басу арқылы жүргізіледі.

**Ажыратып-қосқыш пернесін R қүйіне жетекті ажыратпай және жетектің айналмалы боліктері толық тоқтаганға дейін ұстауға рұқсат етілмейді.**

Тіркеме-ет тартқышы корпустан, шнектен 1 (2-сурет), қауіпсіздік қақпағынан 3, тығыздағыш сақинадан 2, пышактан, тордан, жаңафактан, сомыннан және итергіштен тұрады. Тіркеме-ет тартқыштың кішкентай, үлкен тесіктері бар және үлкен дөңгелек емес тесіктері бар торлармен жабдықталған. Әр түрлі торларды қолдану ұсақ немесе үлкен тартылған ет алуға мүмкіндік береді.

Жетектегі тіркеме-ет тартқыштың бекіту үшін 1 бекіткіш қарастырылған (1-сурет және 1a-сурет). Бекіткіш "Реверс" режимінде жұмыс істеген кезде тіркеме-ет тартқыштың бүрудан қорғайды. Тіркеме-ет тартқышты жетектен шығару үшін бекіткіш батырмасын басып, тіркеме-ет тартқышты сағат тілімен бұру керек.

2 тығыздағыш сақинасы және 3 қауіпсіздік қақпағы бар шнек 2-суретте көрсетілген. Тығыздағыш сақинаны орнату кезінде шығынцың беті сақтандыру қалпақшасы жағына бағытталуы тиіс. **Сақтандырығыш қалпақшаны шнектің шүмегіне тірелгенге дейін орнату қажет.**

Қауіпсіздік қақпағы электр ет тартқыштың механизмін сыйнудан қорғайды. Өндөу процесінде сүйектер мен басқа да катты заттар ет тартқышының тіркемесіне кездейсок түскен кезде, сондай-ақ бұйымды пайдалану қағидаларының бұзылуынан туындаған электр ет тартқыштың жетегі артық тиелгендегі кезде сақтандыру қалпақшасы бұзылады, шнек айналуды тоқтатады, ал жетек бос жүріс режимінде жұмыс істейін жалғастырады.

## ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДЫҚ

Бірінші рет пайдаланар алдында еттартқыш-косымша, көкеніс кескіш-косымша (жинақтаулықта болса), шырын сықыш-косымшаның (жинақтаулықта болса) құрамdas белгітерін ыдас жууға арналған жуу құралдарымен ыстық суда жуу керек.

Жетек түркүсын және қоректендіру бауын дымқыл мата майлышпен сұрту қажет.

## ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ ҰСЫНЫСТАР

Електреттартқыш ұзақ және сенімді қызмет ету үшін мына ұсныстарды ескеру қажет:

- еттартқыш-косымшаның құрамdas белгітерін жинауды қатан түрде осы пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес жүзеге асыру керек;
- етті өндөр алдында мұздан еріту, сүйек, сінірден ажырату, еттартқыш-косымшаның мойындығынан оңай өтетін тілімдерге кесу керек. Ет кесектерінің ұснылған өлшемі 20x20x40 мм.

**Еттартқышқа сүйек, шеміршек және кездейсок қатты заттарды түсіруге және мұздатылған етті ондеуге болмайды;**

- мойындықтың өндөлөтін өнімнің көп мөлшерімен тығындалуын болдырмау керек. Еттартқыш-косымшаның мойындығына етті бір калыпты кесектеп салу керек, қажет болған жағдайда итергішті пайдаланса болады, бірақ та күшке салуға болмайды.

Еттартқыш-косымшага сүйек және қатты заттар абайсызда түскенде немесе электреттартқыштың дұрыс пайдаланбаған жағдайда (асқын жұқтеме) сактандырыш қалпақшаша бұзылады. Бұзылған қалпақшаны ауыстыру үшін косымшаны жетектен алу керек.

Сактандырыш қалпақшаны ауыстыруды шиңек білігінен және жетек төлкесінен сыйнан қалпақшаның қалдықтарын толығымен тазартқаннан кейін ғана жүргізу қажет. Сынған қалпақшаның алының тасталмаған қалдықтары сактандырыш қалпақшаның қайта бұзылуына әкелуі мүмкін.

Осы ұсныстарды орындау – бұйымның ұзақ әрі сенімді жұмыс істейтіндігінің кепілі.

## МОНТАЖДАУ ЖӘНЕ ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

**Жентек жасау, коконістер мен жемістерді ұсақтау**

Еттартқыш-косымшаны мына тәртіптеге жинау керек:

- шиңекке қымтагыш балдақ пен сактандырыш қалпақшаны кигізу. Қымтагыш балдақ шығынцы беті қалпақшага қаратағып орнатылуы тиіс (2-сурет);
- түркыға жиналған шиңекті орнату (3-сурет);
- пышқаты шиңек білігінің квадратына кесеңін бетін сыртына қаратағып орнату (4-сурет);
- торкөздегі ойықты түркыдағы штифтке келтіріп, кішкентай (ірі немесе ірі дөнгелек емес) тесікті торкөзді орнату (5-сурет);
- мына шартты ескере отырып, сомынды түркыға бекіту (6-сурет): ет сапасы төмөн болған сайын, сомын соғұрлым қаттырақ тартылуы тиіс, шегіне дейін тартуды жетекке жұқтеме түстіндіктен пайдаланбаған жөн;
- коректендіру бауын жетектің ойығынан алып шығу;
- еттартқыш-косымшаны жетекке орнатып (7-сурет), бекіткіш сырт еткенге дейін сағат тіліне карсы бұры (8-сурет);
- тостағанды түркыға кою (9-сурет).

Өндөлөтін етті мұздан ерітіп, сүйектен ажырату керек.

Өндөлөтін өнімдерді жуып, еттартқыш-косымшаның мойындығынан оңай өтетін кесектерге кесу қажет.

Електреттартқыштың жетегі соніп түрганына көз жеткізу және қоректендіру бауының ашасын торапқа косу керек.

Електреттартқыштың жетегін іске қосу және өндөлөтін өнімдерді еттартқыш-косымша мойындығына біркалыпты салып отыру керек, қажет болған жағдайда өнімдерді итергішпен итеруге болады (9-сурет).

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗДАР!** Өндөлөтін өнімдерді електреттартқыш жинағындағы итергіштен басқа заттармен итерменіздер. Өндөлөтін өнімдерді итеруге арналған итергішті түркүсінің мойындығына електреттартқыш жинағындағы тостаған орнатылғанда ғана қолданыңыз.

Өндеу карқындығы төмендеген жағдайда, еттартқыш-қосымшаның пышағына шандырлардың оралып қалуынан жентек шығуы тоқтаған жағдайда мына әрекеттерді істей қажет:

- электреттартқыштың жетегін ажыратқыштың пернесін **О** калпына ауыстырумен ажырату;
- жетектің айналатын бөліктері толық тоқтағанға дейін кідіру (5 секундтан аз емес);
- ажыратқыштың **R** белгісі бар жағынан басумен жетекті «Реверс» режимінде іске косу, сонда шнек кері бағытта айналады;
- ажыратқыш пернесін босату;
- жетектің айналатын бөліктері толық тоқтағанға дейін кідіру (5 секундтан аз емес);
- ажыратқыштың пернесін **I (ON)** калпына ауыстырып, жұмысты жалғастыру.

**НАЗАР АУДАРЫНЫЗДАР!** Жетектің шамадан тыс жүктелуін болдырмау үшін оны ажыратқыштандай кейін жетектің айналатын боліктері толық тоқтағанға дейін жетектің айналу бағытын өзгертуге болмайды.

Шырыны көп өнімдерді өндеген кезде шырын арнайы жасалған ойықтан ағуы мүмкін (10-сурет). Еттартқыш-қосымша шырын мен өндеделтін өнімге толған кезде ағу күшеюі мүмкін. Сондыктан өнімдерді шағын үлеспен салу керек.

Жұмыс аяқталғаннан кейін еттартқыш-қосымшаны оңай тазарту үшін өнімдерді өндеудің соңында қатқан наң немесе наанның қыртысын тарту ұсынылады.

### **Камырды пішіндеу**

Еттартқыш-қосымша түркисына қымтағыш балдақ және сактандырғыш қалпақша орнатылған шнекті (3-сурет), ірі немесе кішкентай тесіктері бар торкөзді орнатып, сомынды қысу керек (5-сурет). Пішіндеу кезінде пышак орнатылмайды (6-сурет).

Коректендіру бауын жетек боллігінен алу қажет. Еттартқыш-қосымшаны жетекке орнатып (7-сурет), сырт еткенен дейін сағат тіліне қарсы бұру арқылы бекіту (8-сурет), тостағанды түркыға қою (9-сурет) керек.

Электреттартқышты қыстырып, итергіштің көмегімен камырды еттартқыш-қосымшаның мойындығына бірқалыпты салу керек. Пішінделген камыр торкоз тесігі арқылы шығады.

### **Тілкемдеу, тілімдерге кесу, үгу**

Электреттартқышты AM11.03-4 көкөніс кескіш-қосымшамен (бұдан эрі мәтін бойынша – көкөніс кескіш) жасақтау кезінде түрлі салтамамен қосымша функцияларға ие боласыз: көкөністер мен жеміс-жидекті (картоп, қызылша, қырыққабат, сәбіз, кияр, алма және т.б.) тілкемдеу, тілімдерге кесу және көкөністер мен жемістерді, қатты сұрыпты ірімшікті, дранник жасауға картопты үгу.

Жүктелтін көкөністер мен жемістер алдын ала жуылып, көкөніс кескіштің жүктеу санылауына еркін кіретіндей етіп тілімдерге кесілуі тиіс.

Көкөніс кескіштің құрамдас боліктері 11-суретте көрсетілген. Көкөніс кескішті жинау:

- көкөніске кескіш түркисына өндеу түріне байланысты салтаманың бірін орнату, көкөніске кескіш түркисына қақпакты қойып, сағат тіліне қарсы бұрап бекіту (12-сурет);
- жиналған көкөніске кескішті электреттартқыш жетегіне орнатып, сағат тіліне қарсы бағытта сырт еткенде дейін бұрап бекіту (13-сурет);
- электреттартқыш жетегінен коректендіру бауының ашасын торапка косу, электреттартқыш жетегінен қосу және итергіштің көмегімен өнімдерді бірқалыпты салу (14-сурет). Дайын өнім көкөніске кескіш қақпагындағы тесіктен шығады;
- өндеу аяқталғаннан кейін электреттартқыш жетегін ажыратып, коректендіру бауын желіден ажырату қажет.

### **Шырын дайындау және шұжық өнімдерін толтыру**

Электреттартқышты AM11.04 шырын сыйқыш-қосымшамен (бұдан эрі мәтін бойынша – шырын сыйқыш) жасақтау кезінде қосымша функцияларға ие боласыз: шырын дайындау және шұжық бұйымдарын толтыру.

Шырын сыйқыштың құрамдас боліктері 16-суретте көрсетілген.

**Шырын дайындау.** Жұктелетін көкөністер мен жеміс-жидектер алдын ала жуылып, еттартқыш-қосымшаның жүктеу саңылауына еркін кіретіндегі етіл тілімдерге кесілуі тиіс.

Шырын дайындау үшін шырынсыққышты мынадай кезектілікпен қажет:

- шырын сыққыш түркына салма мен өндейтін өнімге байланысты ірі немесе кішкентай тесігі бар торды орнату, қосылатын тетіктердің паз бен шығындықтың қосып, шнекті шырынсыққыштың түркына орнату (15-сурет);

- электреттартқыштың жетегіне пышақ, тор және сомынсыз жинақтағы электреттартқыш қосымшаны орнату;

- еттартқыш-қосымша шнегінің төртқыры мен шырынсыққыш шнегінің төртқырын келтіріп, жиналған шырынсыққышты еттартқыш-қосымшага орнату, электреттартқыш жинағындағы сомынмен бекіту, шырынсыққыш түркының бағыттамасына поддон орнату, бұраманы шырынсыққыш түркына бұрап кіргізу және 1-2 айналымға көрі айналдыру (19-сурет);

- шырынға арналған ыдысты орнату, электреттартқыштың қоректендіру бауының ашасын желіге қосу, электреттартқыштың жетегін қосу және итергіштің қомегімен дайындалған өнімді біркелкі еттартқыш-қосымша аузына салу. Сығылған өнім шырынсыққыш түркының саңылауынан шығады. Сығу деңгейі бұраманың қомегімен реттеледі.

Өндеу карқындылығы төмөнделген және сығылған өнімдердің шырын сыққыш-қосымшаның саңылауы арқылы шығуды тоқтаткан кезде мына әрекеттерді орындау қажет:

- жетекті ажырату;

- сығылған өнімдерді шығару үшін бұраманы саңылау толық ашылғанға дейін бұры;

- жетекті қосу;

- сығылған өнімдердің шығуы қалпына келтірілген соң бұраманың қалпын реттеу арқылы өнімдерді сығу деңгейін реттеп, жұмысты жалғастыру;

- өндеу аяқталған соң электреттартқыш жетегін ажырату және қоректендіру бауының ашасын желіден ажырату.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗДАР!** ШЫРЫНСЫҚҚЫШ ТҮРКҮНДАҒЫ САНЫЛАУ БІТЕЛІП КАЛСА, ЭЛЕКТРЕТТАРТҚЫШ ЖЕТЕГІН АЖЫРАТЫП, ШЫРЫНСЫҚҚЫШТЫ БҰЗУ, ӨНІМДЕРДЕН ТАЗАРТУ, ЖУУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ЖИНАУ ҚАЖЕТ.

**Шұжық бұйымдарын дайындау.** Шұжық бұйымдарын дайындау үшін қажет:

- осы нұсқаулықта ұсынылған рецепт бойынша немесе аспасаңдық кітапта берілген рецепт бойынша шұжық жентегін дайындау;

- шырынсыққышты электреттартқышка шырын дайындағандай жинау қажет. Поддон орнатылмайды. Бұраманы шырынсыққыш түркына 2-3 айналымға бұрап кіргізу;

- пішіндейтін үлдірді жылы суда ұстап, иілгіштігін жаксарту, "гармошка" түрінде жинап, шырынсыққыш түркына кигізу (17-сурет), шетінен 5 см кем емес жерде үлдірді байлау;

- электреттартқыштің қоректендіру бауының ашасын желіге қосу, электреттартқыш жетегін іске қосу, итергіштің қомегімен жентекті еттартқыш-қосымшаның аузына қарай пішіндеу үлдірі қажетті ұзындыққа толғанға дейін біркелкі итеру (17-сурет);

- электреттартқыш жетегін ажырату, үлдір ішінде ауа қалмайтындей етіл, үлдірді байлау, үлдірді шырынсыққыш түркынан алу.

**Шұжық өнімдерін жасау**

Еттартқыштың қомегімен аспаздық рецепт бойынша шұжыққа фарш жасау.

Еттартқыштың сомыны (гайка) мен торын алыныз. Ірі тесіктері бар торды, шұжыққа арналған кондырманы орнатыңыз, сомынды (гайканы) кайта бекітіңіз.

Шұжық дайындау үшін табиғи ішекті қабықшашы кондырмаға кигізіп, оны жылы суға салып, жібітініз. Жұмсағылған қабықшаны кондырмаға кигізіп, оның бір ұшын байланыз.

Еттартқышты қуат көзіне қосыныз. Фаршты итергіштің қомегімен еттартқышка салыңыз, содан кейін озініздің қалауыңыз бойынша қабықшаны фаршпен толтырыңыз (20-сурет).

Еттартқышты өшіріп, ішектің екінші ұшын байланыз, содан соң еттартқыштың кондырмаларын алыныз.

## **Цитрус жемістерден жұмсағы бар шырын алу**

Электреттартқышты АМ11.05 цитрус жемістерге арналған шырынсыққыш-қосымшасымен (бұдан ері мәтін бойынша - цитрус жемістерге арналған шырынсыққыш) жасақтау кезінде мынадай қосымша функцияға ие боласыз - ірі немесе ұсақ цитрус жемістерден жұмсағы бар шырын алу. Цитрустерге арналған шырынсыққыштың құрасадас бөліктері 18-суретте көрсетілген.

Шырын аул үшін қажет:

- электреттартқыш жетегін жетектің айналу осі тік күйде болатында етіп орнату;
- ауыстырып-қосқышты жетек төлкесінің ойығына орнату;
- цитрустерге арналған шырынсыққыш тұрғыны жетекке орнату және сағат тіліне карсы сырт еткенде дейін бұрру;
- жетекте бекітілген цитрустерге арналған шырынсыққыш тұрғына торды тұрық жапырақтары тор жапырақтарымен сай келетіндегі етіп орнату;
- кіші саптаманы ауыстырып-қосқыштың шығынқы бөлігіне орнату, ірі жемістерден шырын алу үшін үлкен саптаманың ішкі бетіндегі төрт бекітпе кіші саптаманың сыртқы бетіндегі төрт ойықпен дәл келтіріп кіші саптамага үлкен саптаманы орнату;
- жетекті қосу, саптаманың айналуын бос жүріспен тексеру, тұрғының тұмсығы астына шырын қабылдайтын ыдыс орнату;
- цитрус жемісін ортасынан беліп, жартысын алып, жұмсағы жағымен айналып тұрған саптамағ басу, шырын шырын қабылдағыш ыдыска түс бастайды;
- барлық жемісті өндеп болған соң электреттартқыш жетегін ажырату және коректендіру бауының ашасын желіден ажырату.

**Назар аударыныздар! Өндеде үрдісінің кез келген бұзылуы кезінде жетекті ажырату қажет.**

Өндеді **аяқтаған соң** электреттартқыш жетегін ажырату, коректендіру бауының ашасын желіден ажырату қажет. Кез келген қосымшашы жетектен алу үшін бекітіш түймешегіне басып, қосымшашы сағат тілі бойымен бұрру қажет. Жетектен қосымшашы алу, бұзу, құрамадас бөліктерін өнімнен тазарту, жуғыш құралдармен ыстық суда жуу, кептіру керек. Саптамаларды жуу кезінде абай болыңыздар, колды жаралап алмау үшін кесетін жиектерді жууға тіс щеткасын пайдаланыңыздар.

Сыртқы түрін сактау үшін қосымшашы мен оның құрамадас бөліктерін ыдыс жуғыш машинада жуу ұсынылмайды.

Қырғыш тазалау құралдарын қолдануға болмайды. Кептіргеннен кейін еттартқыш-қосымшашы сомынды катты тартпай жинақтау қажет. Жетектің тұрғы мен коректендіру бауын дымқыл мата маілдукпен сұрту және кептіру, коректендіру бауын жетектің ойығына салу керек.

Пластмасса бөліктерді жылу көзінің үстінде (пеш, электрплита және т.б.) кептіруге болмайды.

## **САҚТАУ ЖӘНЕ ТАСЫМАЛДАУ ЕРЕЖЕЛЕРІ**

Электреттартқыш жылдытылатын және желдетілетін бөлмеде +1-ден +40°C-ге дейінгі температурада сақталуы туиң.

Электреттартқышты жайсыз температурада тасымалдаған жағдайда, ұсынылған температура интервалы бар үй-жайда кемінде 3 сағат тұрғаннан кейін ғана оны пайдалануға рұқсат етіледі.

## **ІСКЕ АСЫРУ ЕРЕЖЕЛЕРІ**

Электреттартқышты сатып алған кезде мынаны тексеру керек:

- электреттартқыш жетегінің түбінде орналаскан зауыт пломбасының бұзылмауын;
- электреттартқыш жетегіндегі, пайдалану жөніндегі нұсқаулық пен каптамадағы зауыт номірлерінін сәйкес келуін;
- «Жинақтаулық» боліміне сәйкес жинақталуын;
- қабылдау және сату туралы күзілкін пен кепілдік талонының толық және дұрыс толтырылуын (кепілді жөндеуге талон мен қабылдау және сату туралы күзілкіт дүкеннің мортабаны, сату күні дұрыс және анық койылғанына көз жеткізу керек);
- «Жұмыс тәртібі» боліміне сәйкес еттартқыш-қосымшашы қосылған жетекті қысқа уақытқа косу арқылы электреттартқыштың жұмысқа қабілеттілігін.

## БОЛУЫ МҮМКІН АҚАУЛАР МЕН ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

Болуы мүмкін ақаулар	Себебі	Жою әдістері
Электркозгалтқыш жұмыс істеп тұр, бірақ шиек айналмайды	Қалпакша сынып қалды	Шнектен және жетек төлкесінен қалпакшаның қалдықтарын алып тастап, косымша жинағының косалкы бөлшектерінен басқа қалпакшаны алып кою *
Сапасыз майдалау (ет езіледі)	Редуктор жұмыс істемейді	Жөндеу кәсіпорындарының мамандарымен ғана жойылады
	Еттартқыш-косымшаның сомыны тартылмаған	Еттартқыш-косымшаның сомынын тарту
	Пышактың кесетін жиегі мұқалған	Пышакты ауыстыру
Жетек білігінің айналуы азайды	Электркозгалтқыш жұмыс істемейді	Жөндеу кәсіпорындарының мамандарымен ғана жойылады
Жетек жұмыс істемейді	Кернеу жок	Розеткага үстел шамын немесе өлшеу құралын косу арқылы коректендіру торабында кернеудің болуын тексеру
	Ажыратқышта ақау бар, коректендіру бауында ақау бар, электркозгалтқышта ақау бар, жетектің электр тізбегі үзілген	Жөндеу кәсіпорындарының мамандарымен ғана жойылады.

\* Жеткізуін косалкы бөлшектері ішіндегі қалпакшаларды пайдаланғаннан кейін оларды сауда жөлісі, жөндеу кәсіпорны немесе өндіруші-зауытта сатып алуға болады (тел.+7(3412) 30-81-60). Электртартқыш жетегінің бұзылуын болдырмау үшін өндіруші-зауыттың фирмалық белгісі бар қалпакшаларды ғана сатып алыңыздар.

**Сактандырығыш қалпақшаларды ауыстыру кепілді жөндеуге жатпайды.**

## КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Электртартқышты пайдаланудың кепілді мерзімі дүкеннен сатып алған сөттен бастап 3 жыл. Кепілді жөндеуге талонда дүкенде сату күні көрсетілмеген жағдайда пайдалану мерзімі электртартқышты өндіруші-кәсіпорын шығарған күннен бастап есептеледі (күн қантамада көрсетіледі).

Кепілді мерзім кезінде өндірушінің кінәсынан болған ақаулар кепілді жөндеу жүргізетін кәсіпорындарда тегін жойылады. Кепілді жөндеуге үзбелі талон жөндеу жүргізген кәсіпорында қалады.

Өндіруші немесе оның өкілі сараптама нәтижесі бойынша ақау тұтынушы пайдалану, сактау ережелерін бұзуынан, үшінші тұлғалар немесе жойықын күштің әрекетінен болғаны анықталған жағдайда бүйімді кепілді қызмет көрсетуден алып тастанды (Ресей Федерациясының «Тұтынушылардың құқығын қорғау туралы» Занының 18-бабы).

**Назар аударыңыздар! Сактандырығыш қалпақшалардың бірнеше қайтара сынуы тұтынушы бүйімді пайдалану ережесін бұзғанын күәландырады.**

Бүйімнің қызмет ету мерзімі 5 жыл.

## ЖОЮ ЕРЕЖЕЛЕРІ

Электр тартқыш пен оның саптамаларын жоюға арнайы талаптар қойылмайды.



## ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ КЕПІЛДІ ЖӘНДЕУГЕ ТАЛОН

### ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА ЭЛЕКТРРЕТТАРТҚЫШ

M41.01  M41.04

M41.02  M41.00

M41.03  M41.23

№

ТУ 5156-194-49640047-2012

Изготовитель: ООО Концерн «Аксион»

Өндіруші: ООО Концерн «Аксион»

Продана .....

Сатылды (наименование предприятия торговли)

(сайда кәспорның атапу)

Дата продажи .....

Сату күні

Выполнены работы .....

Жұмыстар атқарылды

Исполнитель.....

Орындаушы

фамилия, имя, отчество  
тегі, аты, экесінің аты

Владелец.....

Иесі

подпись  
колы

### КОРЕШОК ТАЛОНА на гарантийный ремонт Кепілді жөндеуге ТАЛОН ТҮБІРТЕГІ

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

Исполнитель.....

Орындаушы фамилия, имя, отчество  
тегі, аты, экесінің аты



## **ЭЛЕКТРЕТТАРТҚЫШТЫҢ КӨМЕГІМЕН ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ ҮШІН АСПАЗДЫҚ КІТАПТАН РЕЦЕПТТЕР**

### **Шабылған бифштекс**

400 г ет, 75 г сиыр немесе шошқа майын электреттарқышта тартыңыз, 50 г су, тұз, бұрыш қосып, мүкіят арапастырыңыз. Дайындалған массаны котлет түріндегі боліп, табада куырыңыз.

### **Бауырдан жасалған паштет**

400 г бауыр (сиыр, шошқа, кой), 150 г сары май, 100 г шпик, 100 г басты пияз, 50 г сабіз, 1 жұмыртка, 50 г сут немесе сорпа. Бауырды шағын боліктеге боліп, тілкемделген көкеністермен бірге шпикпен куарыңыз, содан соң екі рет еттартақышта тартыңыз. Паштетке сары май қосып, жақсылап арапастырып, шабылған жұмыртка мен көк шөппен сәнденіз.

### **Еттеген жасалған фрикаделькалар**

400 г сорпа еті (бұзау, шошқа), 2 жұмыртка, калалық болкенің жартысы, тұз, бұрыш, желкөк, пияз. Болкенің сүтте жібіту, сығып, етпен бірге еттартақыштан откізіңіз. Алынған тартылған еткөңдегі бұрыш, желкөк көгі, пияз, жұмыртканы қосыңыз, мүкіят арапастырыңыз. Фрикаделькаларды суға пісіріңіз немесе өсімдік майына куырыңыз.

### **Санырауқұлақ үйліздірушы**

100 г кептірілген ак санырауқұлақ пен 50 г кептірілген кызылтұт сары санырауқұлақ пен 50 г кайысқұлақ санырауқұлақты тұнгіге суға жібітіп қойыңыз. Содан соң оларды жуып, біраз көлемдердегі суда пісіріңіз. Дайын санырауқұлақты сұтып, 200 г басты пиязбен еттартақыштан откізіңіз. Дайын массаны күнбағыс майына баяу отта 1 сағат бойы сорпа құйып отырып, куыру қажет. Үйліздірушты бутербрөд, жентектелген жұмыртка үшін пайдаланылады, сорпаға қосуға болады.

### **Кәді мен баклажанинан жасалған үйліздірушы**

500 г баклажанды қаңылтыр табада тандырда немесе суға салып пісіріңіз. Қабығын алып тастаңыз. Жұмысағын еттартақышка салып, аздап куырылған пияз (басты), қызанак, тұз, бұрыш қосып, ұстактаныз. 2 асасық өсімдік майын қосып, баяу отта пісіріңіз.

### **Мұк жидек шырыны**

2 кг мұк жидек, 1 л шырынға 200 г қант

Жемістерді жуып, шырын сұқыыштан откізіп, дәкемен сүзіп, қант қосып 85°C дейін қыздыру керек. Құтыларға құйылған шырынды 20 минут заарарсыздандырып, аузын бескітіп жабу керек.

### **Куырылған шаруа шұжығы**

1 кг шошқа еті, 300 г шпик, 20 г тмин, сарымсақ, дәмдеуіштер мен тұз.

Шошқа еті мен шпикті ірі тесікті торкөзді пайдаланып, электреттартақыштан откізіп, қалған өнімдермен қосып, бірыңғай масса түзілгенге дейін арапастырыңыз. Дайындалған шошқа ішектерін қосыншаны пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес толтырыңыз. Дайындалған шұжықты пісіріп, соңынан куырыңыз. Дастанханға гарнирмен бірге қойыңыз.

### **Шошқа етінен жасалған шұжық**

2 кг майды емес шошқа еті, 1 кг май, 2 ш.к. тұз, тмин, қара бұрыш және 1 ш.к. қант.

Шошқа еті мен майды электреттартақышта тартыңыз, бірыңғай масса түзілгенге дейін басқа өнімдермен арапастырып, 8 саға ұстай керек. Дайындалған ішектерді қосыншаны пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес толтырыңыз. Желдетілетін болмеде кептіру үшін іліп қойыңыз, соңынан (4-5) сағатқа салын жерге іліңіз. Кептіргеннен кейін ыстауға немесе куыруға болады.

**СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ  
ҚАБЫЛДАУ ЖӘНЕ САТУ ТУРАЛЫ КҮӘЛІК**

**ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА  
ЭЛЕКТРЕТТАРТҚЫШ**

**Модель, заводской номер и дата изготовления**

ГГГГ ГГ ГГ ГГ

ГГ ГГ ГГ

соответствует требованиям ТУ 5156-194-49640047-2012 и признана годной для эксплуатации.

ТУ 5156-194-49640047-2012 талаптарына сәйкес келеді және пайдалануға жарамды деп  
тансылды

Продана.....

Сатылды

(наименование предприятия торговли)

(сaudа кәспорның атауы)

Дата продажи.....

Сатылған күні

**Актуальную информацию об авторизованных центрах “Аксион” Вы найдете на  
сайте [www.axion-tnp.ru](http://www.axion-tnp.ru).**

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ / ӨНДІРУШІ:**

ООО Концерн «АКСИОН»

426008, Россия, Удмуртская Республика

г. Ижевск, ул. Максима Горького, 90

Тел. +7 (3412) 78-78-24

Тел./факс +7 (3412) 78-58-97

e-mail: [tnt@axion.ru](mailto:tnt@axion.ru)

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

Гарантийное обслуживание:

Тел./факс +7 (3412) 30-81-60