



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

СКАНИРУЙТЕ.  
УЗНАВАЙТЕ  
БОЛЬШЕ.

**АКСИОН**  
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА  
СДЕЛАНО В РОССИИ



**EAC**

# ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА M14

РУКОВОДСТВО  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ЮМГИ.305435.069

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.

## НАЗНАЧЕНИЕ

Электромясорубка бытовая шнековая М14 (далее по тексту - электромясорубка) предназначена для приготовления фарша из мяса, рыбы, птицы.

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

Электромясорубка с приставкой-соковыжималкой АМ11.04 предназначена для получения соков с мякотью из мягких овощей, фруктов и ягод, набивки колбасных изделий.

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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Класс защиты от поражения электрическим током .....	II
Номинальная потребляемая мощность, Вт .....	160
Максимальная мощность, Вт .....	600
Напряжение питания, В .....	220-240
Частота сети, Гц .....	50-60
Производительность, кг/час, не менее .....	30
Максимальная производительность*, кг/час .....	40
Режим работы повторно-кратковременный:	
- непрерывная работа, минут, не более .....	15
- пауза в работе, минут, не менее .....	15
- непрерывная работа, минут, не более .....	15
- пауза в работе, минут, не менее .....	45
Расход электроэнергии за 15 минут работы, кВт·ч, не более .....	0,04

\* Максимальная производительность с решеткой с крупными отверстиями, в комплекте не поставляется.

## КОМПЛЕКТНОСТЬ

### КОМПЛЕКТНОСТЬ ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКИ М14

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

Таблица 1. Комплекты поставок.

Модель электромясорубки	Состав			Масса в упаковке, кг, не более
	Электромясорубка М14	Приставка- овощерезка АМ11.03	Приставка- соковыжималка АМ11.04	
Электромясорубка М14.01	+	-	-	3,5
Электромясорубка М14.02	+	+	+	4,8
Электромясорубка М14.03	+	+	-	4,5
Электромясорубка М14.04	+	-	+	3,8

## ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Для безопасного использования электромясорубки внимательно изучите настоящее руководство по эксплуатации.

**ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ БЫТОВЫХ НУЖД!**

Подключайте электромясорубку только к электрической сети переменного тока напряжением 220-240 В частотой 50-60 Гц!

Данный прибор не предназначен для использования людьми (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.

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;
- перерабатывать замороженные продукты;
- проталкивать рукой или каким-нибудь предметом продукты в горловину приставки-мясорубки. 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 – 15 минут;
- пользоваться без присмотра электромясорубкой детям и другим недееспособным лицам;
- разбирать привод и вносить изменения в конструкцию электромясорубки;
- погружать привод в воду и мыть его под струей воды;
- очищать приставки от остатков продукта при включенном приводе.

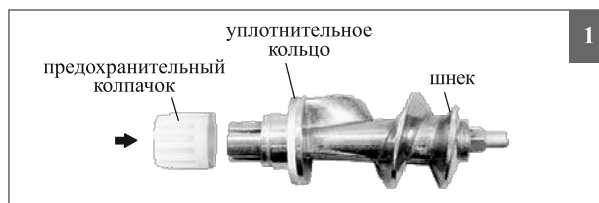
**Производитель не несет ответственность за ущерб, вызванный неправильной эксплуатацией электромясорубки и ее принадлежностей.**

## УСТРОЙСТВО

Электромясорубка состоит из двух основных частей: привода и приставки-мясорубки в сборе. Привод обеспечивает вращение шнека приставки-мясорубки. В нижней части привода имеется отсек для хранения сетевого шнура. На корпусе привода расположен выключатель. Включение привода производится нажатием на клавишу выключателя со стороны маркировки «I».

Приставка-мясорубка состоит из корпуса, шнека, предохранительного колпачка, уплотнительного кольца, ножа, решетки, гайки, лотка и толкателя.

В торговой сети дополнительно можно приобрести решетки с разными по диаметру и форме отверстиями.



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. **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.

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

Корпус привода и шнур питания протереть влажной тканевой салфеткой.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Для того чтобы электромясорубка служила долго и надежно, необходимо соблюдать следующие рекомендации:

- сборку составных частей приставки-мясорубки производить в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации;

- мясо перед переработкой необходимо разморозить, отделить от костей, сухожилий и нарезать кусочками, свободно проходящими через горловину приставки-мясорубки. Рекомендуемый размер кусочков мяса 20х20х40 мм;

- **не допускать попадания костей, хрящей и случайных твердых предметов в мясорубку;**

- **не допускать переработки замороженных продуктов - мяса, овощей, фруктов и ягод;**

- не допускать забивания горловины большим количеством перерабатываемых продуктов. Мясо в горловину приставки-мясорубки следует подавать равномерно по кусочку, при необходимости пользоваться толкателем, не прикладывая при этом чрезмерного усилия.

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

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

## ПОРЯДОК МОНТАЖА И РАБОТЫ



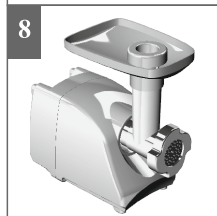
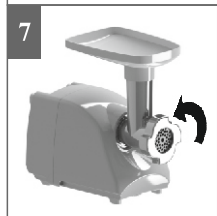
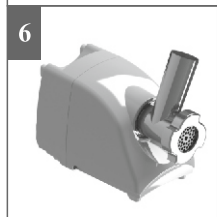
### Приготовление фарша

Собрать приставку-мясорубку в следующей последовательности:

- надеть на шнек кольцо уплотнительное и предохранительный колпачок (рис.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 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 лоток на корпус (рис.7).

Перерабатываемое мясо необходимо разморозить и отделить от костей.

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

Убедиться, что привод электромясорубки выключен и подключить вилку шнура питания к сети.

Включить привод электромясорубки и равномерно подавать перерабатываемые продукты в горловину приставки-мясорубки, при необходимости проталкивать продукты с помощью толкателя (рис.8).

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

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

При снижении интенсивности переработки, в случае прекращения выхода фарша и при заполнении соком приставки-мясорубки необходимо:

- выключить привод и отключить вилку шнура питания от сети;
- снять с привода и разобрать приставку-мясорубку в порядке, обратном процессу сборки, очистить решетку, нож и шнек от продуктов, собрать приставку-мясорубку, установить на привод и продолжить работу.

При переработке продуктов с большим содержанием сока возможно подтекание сока через специально предусмотренный паз (рис.9). Подтекание может усилиться при заполнении приставки-мясорубки соком и перерабатываемым продуктом. Поэтому рекомендуется подавать продукты небольшими порциями.

По окончании работы для удобства очистки приставки-мясорубки рекомендуется в конце переработки продуктов пропустить черствый хлеб или корочку хлеба.

## **Шинкование, резка ломтиками, приготовление сока, набивка колбасных изделий**

Шинкование, резку ломтиками, приготовление сока и набивку колбасных изделий производить согласно руководствам по эксплуатации приставки-овощерезки АМ11.03 и приставки-соковыжималки АМ11.04.

При снижении интенсивности переработки или 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.

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

## **ЧИСТКА И УХОД**

По окончании процесса переработки выключить привод. Чтобы снять приставку-мясорубку с привода нужно повернуть приставку-мясорубку по часовой стрелке. Очистить составные части приставки-мясорубки от продуктов, вымыть горячей водой с моющими средствами, предназначенными для ручного 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.

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

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

## **ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ**

Электромясорубка должна храниться в отопляемом 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 даты ее приобретения в магазине. При отсутствии даты продажи магазином гарантийный срок эксплуатации исчисляется с даты изготовления электромясорубки предприятием-изготовителем.

В течение гарантийного срока, покупатель вправе предъявить продавцу любые требования предусмотренные законом.

Гарантия распространяется только на товары, серийные номера которых соответствуют номерам, указанным в гарантийном талоне, Гарантия не распространяется на товары, имеющие нечитаемый штрих-код или серийный номер.

Изготовитель или его представитель снимает с себя гарантийные обязательства, 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](mailto: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).**

**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.



# ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

## ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА

М14.01

М14.02

М14.03

М14.04

№

ТУ 5156-185-49640047-2010

Изготовитель: ООО Концерн «Аксион»

Продана .....  
(наименование предприятия торговли)

Дата продажи .....

Штамп магазина .....  
личная подпись продавца

Выполнены работы.....

Исполнитель .....  
фамилия, имя, отчество

Владелец.....  
подпись

### КОРЕШОК ТАЛОНА на гарантийный ремонт

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

Исполнитель.....  
фамилия, имя, отчество

## 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 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 провернуть два раза свареное мясо и смешать с печенью 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.

## 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)	На шнек не установлено уплотнительное кольцо	Установить уплотнительное кольцо (рис.1)
	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

\* После использования колпачка из запасных частей поставки, его 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.**

