



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

СКАНИРУЙТЕ.  
УЗНАВАЙТЕ  
БОЛЬШЕ.

**АКСИОН**  
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА  
СДЕЛАНО В РОССИИ



## ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА М321

РУКОВОДСТВО  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**EAC**

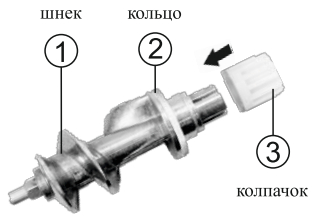


ЮМГИ.305435.101

1



2



3



4



5



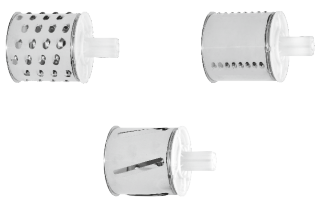
6

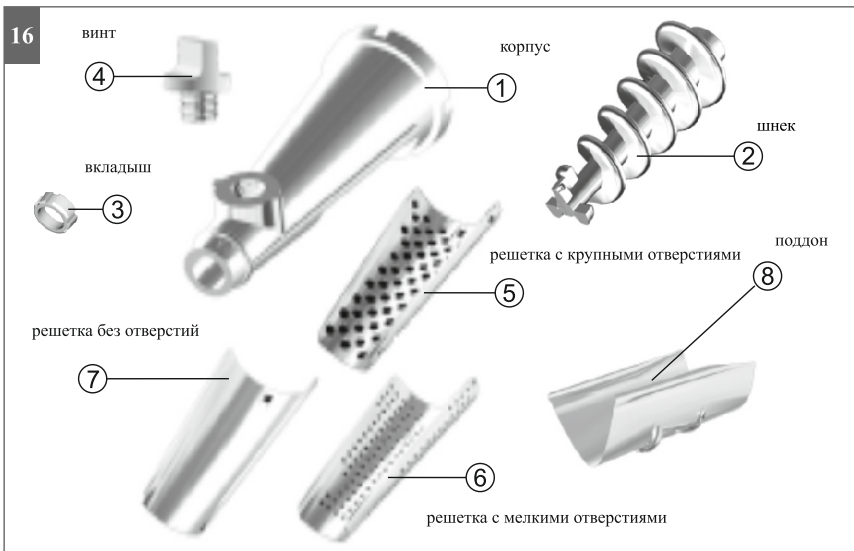
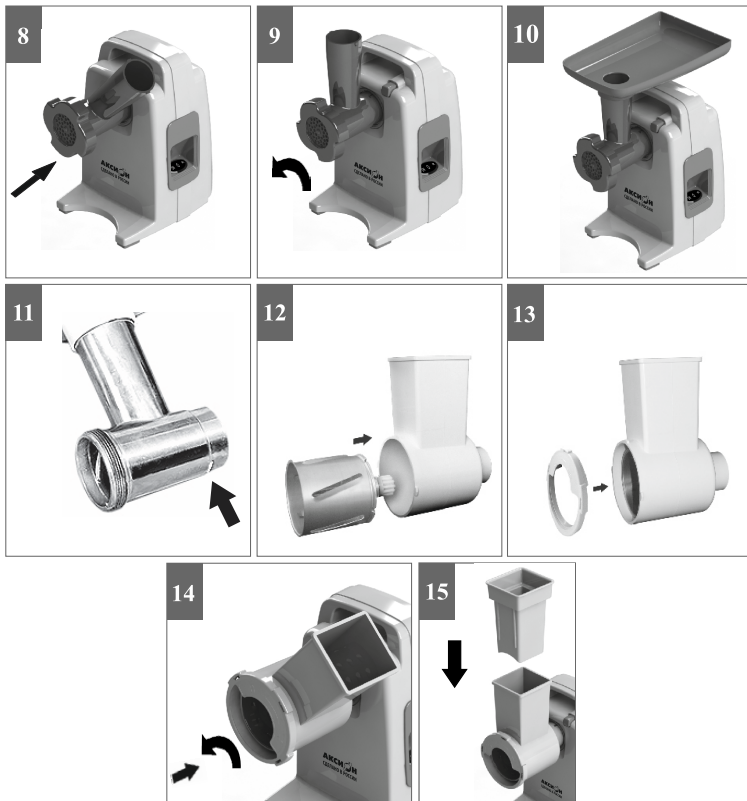


7

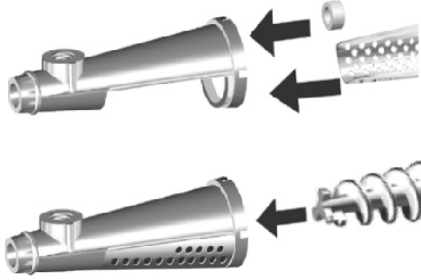


Насадки:





17



19



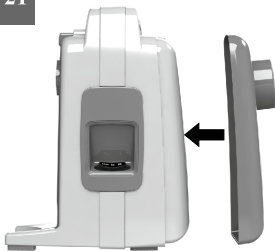
18



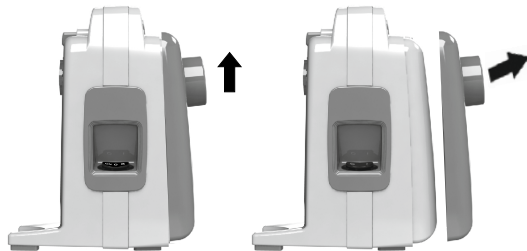
20



21



22





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 нашего предприятия.

Хотите узнать больше о продукции «Аксион»? Заходите на сайт [www.axion-tnp.ru](http://www.axion-tnp.ru).

## НАЗНАЧЕНИЕ

Электромясорубка бытовая шнековая М321 (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, получения пюреобразных масс, а также набивки колбасных изделий.

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.....	200
Максимальная мощность, Вт.....	1500
Напряжение питания, В.....	2 20-240
Частота сети, Гц.....	50-60
Производительность, кг/мин., не менее.....	0,8
Максимальная производительность*, кг/мин.....	1,7
Режим работы повторно-кратковременный:	
-непрерывная работа, минут, не более.....	10
-пауза в работе, час, не менее.....	2
При срабатывании термовыключателя сделать паузу не менее 2 часа, <b>отключив вилку шнура питания от сети.</b>	
Расход электроэнергии за 10 минут работы, кВт·ч, не более.....	0,04

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

## КОМПЛЕКТНОСТЬ

КОМПЛЕКТНОСТЬ ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКИ М321

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

КОМПЛЕКТНОСТЬ ПРИСТАВКИ-ОВОЩЕРЕЗКИ АМ11.03

Приставка-овощерезка в сборе (корпус, насадка, крышка, толкатель).....	1 шт.
Насадка.....	2 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.

Таблица 1. Комплекты поставок.

Модель электромясорубки	Состав			Масса в упаковке, кг, не более
	Электромясорубка М321	Приставка- овощерезка АМ11.03	Приставка- соковыжималка АМ11.04	
Электромясорубка М321.01	+	-	-	3,5
Электромясорубка М321.02	+	+	+	4,4
Электромясорубка М321.03	+	+	-	4,2
Электромясорубка М321.04	+	-	+	3,7

## 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 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 рукой или каким-нибудь предметом, кроме толкателя из комплекта поставки, продукты в горловину приставки-мясорубки и овощерезки;
- 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 – 10 минут;
- разбирать привод и вносить изменения в конструкцию электромясорубки;
- погружать привод в воду и мыть его под струей воды;
- очищать приставки от остатков продукта при включенном приводе.

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

## **УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКИ**

Электромясорубка (рис.1) состоит из двух основных частей: привода 1 и приставки-мясорубки 3.

Привод обеспечивает вращение шнека 1 (рис. 2) приставки-мясорубки. На боковой стенке привода расположен переключатель 4 (рис.1), в задней части привода имеется отсек для хранения сетевого шнура, решеток и насадок для набивки колбас.

Включение привода производится переводом клавиши переключателя в фиксированное положение **ON**, отключение - переводом клавиши в фиксированное положение **O**.

Включение привода в режиме «Реверс» производится кратковременным (не более 5 сек.) нажатием на клавишу переключателя со стороны маркировки **R**.

**Не допускается переключение клавиши переключателя электромясорубки из положения ON в положение R и обратно без выдержки в положении O до полной остановки вращающихся частей привода.**

Приставка-мясорубка состоит из корпуса, шнека, предохранительного колпачка, уплотнительного кольца, ножа, решетки и гайки. В торговой сети дополнительно можно приобрести решетки с разными по диаметру и форме отверстиями.

Для фиксации приставки-мясорубки на приводе предусмотрен фиксатор 2 (рис.1). 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 электромясорубки необходимо извлечь её из картонной упаковки, пакеты снять, утилизировать упаковку согласно руководства по эксплуатации (см. стр.15).

Приставку-мясорубку отсоединить от привода повернув её по часовой стрелке.

Для отсоединения лотка, расположенного на заднем корпусе привода, его необходимо приподнять вверх и отвести в сторону (рис.22).

Составные части приставки-мясорубки, толкатель и лоток 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 20x20x40 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;

- не допускать забивания полости овощерезки 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, разобрать, очистить нож, решетку и шнек от намотавшихся жил.

Замену предохранительного колпачка следует производить только после полного удаления остатков сломанного колпачка с вала шнека и из втулки привода. **Неудаленные остатки сломанного колпачка могут привести к повторному разрушению предохранительного колпачка.**

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

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



Видео  
инструкция  
по сборке  
мясорубки M321

## ПОРЯДОК МОНТАЖА И РАБОТЫ

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 (рис. 4);
- установить нож на квадрат вала шнека режущей поверхностью наружу (рис. 5);
- установить решетку с отверстиями, совместив паз на решетке со штифтом на корпусе (рис. 6);
- накрутить на корпус гайку (рис. 7), 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. 8) и повернуть против часовой стрелки (рис. 9) до щелчка фиксатора;
- установить лоток на горловину (рис. 10).

### Приготовление фарша

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 переключателя находится в положении **О**) и подключить вилку шнура питания к сети.

Включить привод электромясорубки переводом клавиши переключателя в фиксированное положение **ON**. Равномерно подавать перерабатываемые продукты в горловину приставки-мясорубки, при необходимости проталкивать продукты с помощью толкателя.

**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:

- выключить привод электромясорубки переводом клавиши переключателя в фиксированное положение **О**;
- выдержать паузу до полной остановки вращающихся частей привода;
- включить привод в режиме «Реверс» кратковременным (не более 5 сек.) нажатием на клавишу переключателя со стороны маркировки **R**, при этом шнек будет вращаться в обратном направлении;
- включить привод переводом клавиши переключателя в фиксированное положение **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. 11). 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**

При комплектовании электромясорубки приставкой-овощерезкой АМ11.03 (рис.3) с различными насадками (далее по тексту - овощерезка) вы получаете дополнительные функции: резка ломтиками, шинкование овощей и фруктов (картофеля, свеклы, капусты, моркови, огурцов, яблок и т.п.).

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

Собрать овощерезку:

- установить в корпус овощерезки одну из насадок (рис. 12) в зависимости от вида переработки, установить крышку на корпус овощерезки и зафиксировать поворотом против часовой стрелки (рис. 13);

- установить собранную овощерезку на привод электромясорубки и зафиксировать поворотом против часовой стрелки до щелчка (рис. 14);

- подключить вилку шнура питания электромясорубки к сети, включить привод электромясорубки и равномерно с помощью толкателя подавать перерабатываемые продукты (рис. 15). Готовый продукт выходит через отверстие в крышке овощерезки;

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

### **Приготовление сока**

При комплектовании электромясорубки приставкой-соковыжималкой АМ11.04 (далее по тексту - соковыжималка) вы получаете дополнительную функцию: приготовление сока.

Соковыжималка (рис. 16) состоит из корпуса 1, шнека 2, вкладыша 3, винта 4, решетки с крупными отверстиями 5, решетки с мелкими отверстиями 6, решетки без отверстий 7, поддона 8.

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. 17);

- установить на привод электромясорубки приставку-мясорубку 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, ввернуть винт в корпус соковыжималки до упора и вывернуть на 1-2 оборота обратно (рис. 18);

- 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 прекращении выхода отжатых продуктов через отверстие приставки-соковыжималки необходимо:

- выключить привод;

- вывернуть винт до полного открытия отверстия для выхода отжатых продуктов;

- включить привод;

- после возобновления выхода отжатых продуктов отрегулировать положением винта степень отжима продуктов и продолжить работу;

- 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.

Установить соковыжималку с решеткой без отверстий на электромясорубку в той же последовательности, как и для приготовления сока. Поддон не устанавливать. Вернуть винт в корпус соковыжималки на 2-3 оборота.

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

Подключить к сети вилку шнура питания и включить мясорубку. С помощью толкателя подавать фарш в мясорубку до заполнения формовочной оболочки на желаемую длину.

Выключить мясорубку, перевязать оболочку и снять с насадки.

**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, применяйте 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 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.).

Для компактного хранения электромясорубки установите толкатель в собранную приставку-мясорубку, как показано на рис. 19 и, придерживая толкатель, вставьте приставку-мясорубку в корпус привода с поворотом против часовой стрелки до упора (рис. 20).

Установить лоток на заднюю часть мясорубки, как показано на рис. 21.

## 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 затягнута 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
	Отключился термовыключатель	Отключить электромясорубку от сети, сделать паузу не менее 2 часов
	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 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.**

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



# ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

## ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА

М321.01

М321.02

М321.03

М321.04

№

ТУ 27.51.21-259-49640047-2021

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 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 рубленным 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.

### **Колбаса крестьянская жареная**

1 кг свинины, 300 г шпика, 20 г тмина, чеснок, специи и соль по вкусу. Свинину и шпик провернуть через мясорубку, 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.

### **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.

## 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 с даты выпуска электромясорубки предприятием-изготовителем.

В течение гарантийного срока неисправности, происшедшие 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, исчисляется со дня передачи товара потребителю.

Претензии принимаются по адресу:

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>

**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.**

## 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».

## ПРАВИЛА 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.

## СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

### ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА

Модель, заводской номер и дата изготовления

┌

└

соответствует требованиям ТУ 27.51.21-259-49640047-2021 и признана годной для эксплуатации.

Продана .....  
(наименование предприятия торговли)

Дата продажи .....

**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).**

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

V5