

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Электромясорубка бытовая шнековая М31 (далее по тексту – электромясорубка) предназначена для приготовления фарша из мяса, рыбы, грибов, измельчения овощей, фруктов, получения пюреобразных масс из ягод, профилирования теста.

Электромясорубка с приставкой-овощерезкой 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.

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

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

При покупке электромясорубки необходимо проверить:

- сохранность заводской пломбы, находящейся на дне привода электромясорубки;
- совпадение заводских номеров на приводе электромясорубки, в руководстве по эксплуатации и на упаковке;
- комплектность по разделу «Комплектность»;
- полноту и правильность заполнения свидетельства о приемке и продаже и гарантийного талона, убедиться в том, что в талоне на гарантийный ремонт и в свидетельстве о приемке и продаже правильно и четко проставлен штамп магазина, дата продажи;

- работоспособность электромясорубки кратковременным включением привода с присоединенной к нему приставкой-мясорубкой согласно разделу «Порядок работы».

Конструкция электромясорубки предусматривает наличие предохранительного колпачка, предназначенного для защиты электродвигателя и других деталей привода от разрушения при эксплуатационных перегрузках.

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

В случае транспортировки электромясорубки при отрицательных температурах ее эксплуатация допускается только после нахождения в течение не менее 3 часов в помещении с рекомендованным интервалом температур.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| | |
|---|---------------|
| Класс защиты от поражения электрическим током | II |
| Номинальная потребляемая мощность, Вт | 230 |
| Напряжение питания, В | 220±22 |
| Частота сети, Гц | 50 |
| Производительность, кг/мин, не менее | 0,83 (50кг/ч) |

Режим работы повторно-кратковременный:

| | |
|---|----|
| - непрерывная работа, минут, не более | 15 |
| - пауза в работе, минут, не менее | 15 |
| - непрерывная работа, минут, не более | 15 |
| - пауза в работе, минут, не менее | 45 |

При срабатывании термовыключателя сделать паузу не менее 1 часа.

Расход электроэнергии за 15 минут работы, кВт·ч, не более

КОМПЛЕКТНОСТЬ

| | |
|--|-------|
| Привод | 1 шт. |
| Приставка-мясорубка в сборе | 1 шт. |
| (корпус, шнек, гайка, предохранительный колпачок, уплотнительное кольцо, решетка с мелкими отверстиями). | |
| Решетка с крупными отверстиями | 1 шт. |
| Решетка с крупными отверстиями некруглой формы | 1 шт. |
| Чашка | 1 шт. |
| Толкатель | 1 шт. |
| Предохранительный колпачок | 3 шт. |
| Уплотнительное кольцо | 1 шт. |
| Руководство по эксплуатации с перечнем предприятий, выполняющих гарантийный ремонт | 1 шт. |
| Потребительская тара | 1 шт. |

Таблица 1. Комплекты поставок.

| Обозначение электромясорубки | Обозначение составных частей | | | |
|--|--|---|--|--------------------------------|
| | Электромясорубка М31.01 ТУ 5156-189-49640047-2011 | Приставка-овощерезка АМ11.03 ТУ 5156-082-07530936-2001 | Приставка-соковыжималка АМ11.04 ТУ 5156-082-07530936-2001 | Масса в упаковке, кг, не более |
| Электромясорубка М31.01 ТУ 5156-189-49640047-2011 | + | - | - | 4,3 |
| Электромясорубка М31.02 ТУ 5156-189-49640047-2011 | + | + | + | 5,3 |
| Электромясорубка М31.03 ТУ 5156-189-49640047-2011 | + | + | - | 5,0 |
| Электромясорубка М31.04 ТУ 5156-189-49640047-2011 | + | - | + | 4,7 |

Для безопасного использования электромясорубки внимательно изучите настоящее руководство по эксплуатации.

ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ БЫТОВЫХ НУЖД!

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

Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- оставлять работающую электромясорубку без присмотра;
- эксплуатировать электромясорубку на наклонной или неустойчивой поверхности;
- пользоваться электромясорубкой для других целей, кроме указанных в данном руководстве;
- пользоваться неисправной электромясорубкой. При повреждении шнура питания во избежание опасности поражения электрическим током шнур должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо;
- превышать допустимое время непрерывной работы – 15 минут;
- пользоваться без присмотра электромясорубкой детям и другим недееспособным лицам;
- разбирать 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.

Электромясорубка состоит из двух основных частей: привода и приставки-мясорубки. Привод обеспечивает вращение шнека приставки-мясорубки. В задней части привода имеется отсек для хранения сетевого шнура и решеток.

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**. В режиме «Реверс» возможно повышенное искрение щеток электродвигателя, видимое через вентиляционные отверстия привода, не являющееся браковочным признаком.

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.**

Для фиксации приставки-мясорубки на приводе предусмотрен фиксатор. 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.

Приставка-мясорубка состоит из корпуса, шнека, предохранительного колпачка, уплотнительного кольца, ножа, решетки, гайки, чашки и толкателя. Приставка-мясорубка комплектуется решетками с мелкими или крупными отверстиями. Применение разных решеток позволяет получить мелкий или крупный фарш.

Шнек в сборе с уплотнительным кольцом и предохранительным колпачком показан на рисунке 1.



При установке уплотнительного кольца поверхность с выступом должна быть направлена в сторону предохранительного колпачка.

Предохранительный колпачок защищает механизм электромясорубки от поломки. При случайном попадании в процессе переработки в приставку-мясорубку костей и других твердых предметов, а также при перегрузках привода электромясорубки, вызванных нарушением правил эксплуатации изделия, предохранительный колпачок разрушается, шнек перестает вращаться, а привод продолжает работать в режиме холостого хода.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед первым использованием составные части приставки-мясорубки необходимо вымыть горячей водой с 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 20х20х40 мм. **Не допускается попадание костей, хрящей и случайных твердых предметов в мясорубку и переработка замороженного мяса;**

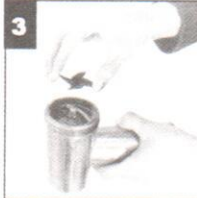
- не допускать забивания горловины большим количеством перерабатываемых продуктов. Мясо в горловину приставки-мясорубки следует подавать равномерно по кусочку, при необходимости пользоваться толкателем, не прикладывая при этом чрезмерного усилия.

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 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 могут привести к повторному разрушению предохранительного колпачка.

Выполнение указанных рекомендаций – гарантия длительной и надежной работы изделия.

ПОРЯДОК РАБОТЫ



Приготовление фарша, измельчение овощей и фруктов

Собрать приставку-мясорубку в следующей последовательности:

- надеть на шнек кольцо и уплотнительное и предохранительный колпачок (рис.1). Уплотнительное кольцо должно быть установлено поверхностью с выступом к колпачку;

- установить в корпус шнек в сборе (рис.2);

- установить нож на квадрат вала шнека режущей поверхностью наружу (рис.3);

- установить решетку с мелкими (или крупными) отверстиями, совместив паз на решетке со штифтом на корпусе (рис.4);

- накрутить на корпус гайку (рис.5), соблюдая условие: чем хуже качество мяса, тем сильнее должна быть затягнута 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 повернуть против часовой стрелки до щелчка фиксатора. Установить чашку на корпус (рис.7).

Перерабатываемое мясо необходимо разморозить и отделить от костей.

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

Убедиться, что привод электромясорубки выключен (клавиша переключателя находится в положении **0**) и подключить вилку шнура питания к сети.

Включить привод электромясорубки переводом клавиши переключателя в фиксированное положение **ON** 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 чашкой из комплекта электромясорубки.

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

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



- отпустить клавишу переключателя;
- выдержать паузу до полной остановки вращающихся частей привода (не менее 5 секунд);
- продолжить работу, переводом клавиши переключателя в фиксированное положение **ON**.

Внимание! Для исключения чрезмерной перегрузки привода не допускается изменять направление вращения привода электромясорубки без выдержки его после выключения до полной остановки вращающихся частей привода.



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

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

Профилирование теста.

Установить в корпус приставки-мясорубки шнек в сборе с уплотнительным кольцом и предохранительным колпачком (рис.2), решетку с крупными или мелкими отверстиями (рис.4) и завернуть гайку (рис.5).

Вынуть шнур питания из отсека привода. Установить приставку-мясорубку на привод (рис.6) и зафиксировать

поворотом против часовой стрелки до щелчка, установить чашку на корпус (рис.7).

Включить электромясорубку и равномерно с помощью толкателя подавать тесто в горловину приставки-мясорубки (рис.8). Профилированное тесто выходит через отверстия решетки.

Шинкование, резка ломтиками, приготовление сока, набивка колбасных изделий

Шинкование, резку ломтиками, приготовление сока и набивку колбасных изделий производить согласно руководствам по эксплуатации приставки-овощерезки AM11.03 и приставки-соковыжималки AM11.04.

При снижении интенсивности переработки или прекращении выхода отжатых продуктов через отверстие приставки-соковыжималки необходимо:

- выключить привод;
- вывернуть винт до полного открытия отверстия для выхода отжатых продуктов;
- включить привод;
- после возобновления выхода отжатых продуктов отрегулировать положением винта степень отжима продуктов и продолжить работу.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ЛЮБЫХ НАРУШЕНИЯХ ПРОЦЕССА ПЕРЕРАБОТКИ ВЫКЛЮЧИТЬ ПРИВОД.

По окончании процесса переработки выключить привод. Чтобы снять приставку-мясорубку с привода нужно нажать на кнопку фиксатора и повернуть приставку-мясорубку по часовой стрелке. Очистить составные части приставки-мясорубки от продуктов, вымыть горячей водой с моющими средствами, предназначенными для мытья посуды, просушить. Применение абразивных чистящих средств не допускается. После просушки желательно смазать нож и решетку кулинарным жиром. Собрать приставку-мясорубку. Корпус привода и шнур питания протереть влажной тканевой салфеткой и просушить, шнур питания уложить в отсек привода.

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

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

Электромясорубка должна храниться в отапливаемом и проветриваемом помещении при температуре от +1 до +40°C.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ
И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

| Возможные неисправности | Вероятная причина | Методы устранения |
|---|--|--|
| Электродвигатель работает, но шнек не вращается | Сломался колпачок | 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 | Заточить режущие кромки ножа |
| | Не затянута гайка приставки-мясорубки | Затянуть гайку приставки-мясорубки |
| Уменьшились обороты вращения вала привода | Неисправен электродвигатель | Устраняется только специалистами ремонтных предприятий |
| Привод не работает | Отсутствует напряжение | Проверить наличие напряжения в сети питания подключением к розетке настольной лампы или измерительного прибора |
| | Неисправен переключатель, неисправен шнур питания, неисправен электродвигатель, обрыв в электрической цепи привода | Устраняется только специалистами ремонтных предприятий |

* После использования комплекта колпачков из запасных частей поставки их можно приобрести в торговой сети, ремонтном предприятии или на заводе-изготовителе (тел. (3412) 30-81-60)). Во избежание поломок привода электромясорубки приобретайте колпачки только с фирменным знаком завода-изготовителя.

Замена предохранительных колпачков не является гарантийным ремонтом.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации электромясорубки – 1 год с момента ее приобретения в магазине. При отсутствии в талоне на гарантийный ремонт даты продажи магазином гарантийный срок эксплуатации исчисляется со дня выпуска электромясорубки предприятием-изготовителем.

В течение гарантийного срока неисправности, происшедшие по вине изготовителя, устраняются бесплатно на предприятиях гарантийного ремонта. Перечень предприятий, выполняющих гарантийный ремонт, прилагается к руководству по эксплуатации. Отрывной талон на гарантийный ремонт остается на предприятии, производившем ремонт.

Изготовитель или его представитель снимает изделие с гарантийного обслуживания, если в результате экспертизы будет установлено, что неисправность возникла вследствие нарушения потребителем правил пользования, хранения, действия третьих лиц или непреодолимой силы (ст.18 Закона Российской Федерации «О защите прав потребителей»).

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

Срок службы изделия 5 лет.

РЕЦЕПТЫ ИЗ КУЛИНАРНЫХ КНИГ ДЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ПРИ ПОМОЩИ
ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКИ

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 проверить два раза сваренное 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.

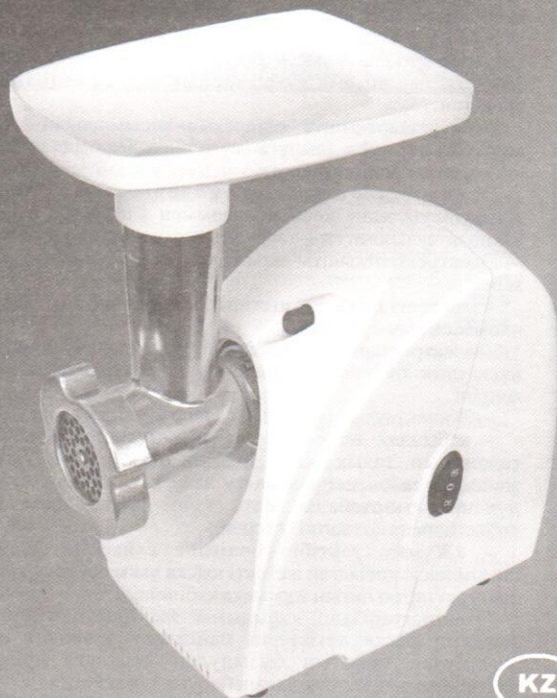
Булку размочить в молоке, отжать, пропустить через мясорубку вместе с мясом. В полученный фарш положить перец, зелень петрушки, лук, яйцо и тщательно перемешать. Фрикадельки отварить или обжарить на растительном масле.

Грибная икра

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

Икра из кабачков и баклажанов

500 г баклажанов испечь на противне в духовке или отварить. Снять кожицу. Мякоть положить в мясорубку, добавить слегка обжаренный лук (головки), помидоры, соль, перец и измельчить. Добавить 2 столовые ложки растительного масла и варить на слабом огне.



KZ

M31
ЭЛЕКТРЕТТАРТҚЫШЫ

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ
НҰСҚАУЛЫҚ