



axion-tnp.ru

АКСИОН
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА
СДЕЛАНО В РОССИИ



EAC

RU

**ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА
М33**

РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ЧИСТКА И УХОД

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

Не рекомендуется мыть приставки и их составные части в посудомоечной машине для сохранения внешнего вида.

Применение абразивных чистящих средств не допускается. После просушки обязательно смазать нож и решетку приставки-месорубки кулинарным жиром. Собрать приставку-месорубку, 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 (печью, электроплитой и др.).

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ

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

В случае транспортировки электромесорубки при отрицательных температурах ее эксплуатации допускается только после нахождения в помещении в течение 3 часов с рекомендованным интервалом температур.

ПРАВИЛА РЕАЛИЗАЦИИ

При покупке электромесорубки необходимо проверить:

- совпадение заводских номеров на приводе электромесорубки, в руководстве по эксплуатации и на упаковке;
- комплектность по разделу «Комплектность»;
- полноту и правильность заполнения свидетельства о приеме и продаже и гарантийного талона, убедиться в том, что в талоне на гарантийный ремонт и в свидетельстве о приеме и продаже правильно и четко проставлены штамп магазина, дата продажи;
- работоспособность электромесорубки кратковременным включением привода с присоединенной к нему приставки-месорубкой согласно разделу «Порядок монтажа и работы».

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации электромесорубки 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 электромесорубкой 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.

Претензии принимаются по адресу:

Изготовитель: ООО Концерн «АКСИОН»

426000, Россия, Ульяновская Республика, г. Вешей, ул. Максима Горького, 90

Тел. +7 (3412) 78-78-24, Тел. факс +7 (3412) 78-58-97, e-mail: prod@axon.ru

Актуальную информацию о сервисных центрах, проводящих ремонт и обслуживание техники «Аксон» и «Бриг», вы найдете на сайте www.axon-trg.ru.

ТРЕБОВАНИЯ К УТИЛИЗАЦИИ

Утилизацию электромасорубки, 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 шпек не вращается	Сломался колпачок	Удалить остатки колпачка со шпека и из втулки привода, установить другой колпачок из запасных частей комплекта поставки*
	Неисправен редуктор	Устраняется только специалистами ремонтных предприятий
Неконтинуальное вращение (зависает)	Загустели режущие крошки мяса	Зачистить режущие крошки мяса
	Не затянута гайка приставки-масорубки	Затянуть гайку приставки-масорубки
Уменьшились обороты вращения вала привода	Большое количество переработанных продуктов	Уменьшить нагрузку 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 розничной сети, ремонтных предприятиях или на заводе-изготовителе (тел. (3412) 30-83-606). Во избежание поломки привода электромасорубки приобретайте колпачки только с фирменным знаком завода-изготовителя.

Важно! Предприятие, чья техника не является гарантийным ремонтом.

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА

М33.01 ☐ М33.03 ☐ М33.11 ☐

М33.02 ☐ М33.04 ☐ М33.14 ☐

№

ТУ 5156-189-49640047-2011

Изготовитель: ООО Концерн «Амзон»

Продана
(инициалы фамилия покупателя)

Дата продажи

Штамп магазина
печать магазина продавца

Выполнены работы

Исполнитель
фамилия, имя, отчество

Владелец
подпись

КОРЕШОК ТАЛОНА на гарантийный ремонт

Изым 20

Исполнитель
фамилия, имя, отчество

Бифитекс рубленый

400 г мяса, 75 г сала говяжьего или свиного измельчить на электромясорубке, добавить 50 г воды, соль, перец и тщательно перемешать. Приготовленную массу разделить в виде котлет и жарить на сковороде.

Паштет из печени

400 г печени (говяжьей, свиной, бараньей), 150 г масла сливочного, 100 г шпика, 100 г репчатого лука, 50 г моркови, 1 яйцо, 50 г молока или бульона.

Печень разделить на небольшие куски и вместе с шинкованными овощами обжарить со шпиком, затем пропустить два раза через мясорубку. В паштет добавить сливочное масло, хорошо перемешать и украсить рубленым яйцом и зеленью.

Фрикадельки из мяса

400 г тушеного мяса (телятины, свинины), 2 яйца, половину городской булки, соль, перец, зелень петрушки, лук.

Булку размочить в масле, 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 выложить 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 кожуру. Мякоть положить в мясорубку, добавить слегка обжаренный лук (головки), помидоры, соль, перец и измельчить. Добавить 2 столовые ложки растительного масла и варить на слабом огне.

Сок клюквенный

2 кг клюквы, 1 л сока 200 г сахара.

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

Колбаса крестьянская жареная

1 кг свинины, 300 г шпика, 20 г чеснока, специи и соль по вкусу. Свинину и шпик прокрутить через электромясорубку, используя решетку с крупными отверстиями, и перемешать с остальными продуктами до получения однородной массы. Набить подготовленные свиные кишки согласно руководству по эксплуатации к приставке. Приготовленную колбасу отварить, после чего обжарить. Подавать к столу с гарниром.

Кеббе

500 г телятины, 1 луковицу, 1 стакан булгура (пшеничной крупы, риса) замочить в теплой воде на 0,5 часа, обсушить, добавить соль, перец, специи, все измельчить на мясорубке и перемешать.

100 г баранины прокрутить, 1 луковицу измельчить и обжарить со специями, смешать все и потушить с добавлением воды до выпаривания.

Сформировать трубочки из телятины при помощи насадок кеббе и нафаршировать бараниной, зашпатель, сформировать кеббе.

Обжарить на сковороде с маслом до золотистой корочки.

Подавать с зеленью.

ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА М33

Заводской номер и дата изготовления

┌

└

соответствует требованиям ТУ 5156-189-49640047-2011 и признана годной для эксплуатации.

Продана

содержимое сертификата товара

Дата продажи

Актуальную информацию об авторизованных центрах "Аксион" Вы найдете на сайте 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@e.axion.ru
<http://www.axion-tnp.ru>

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



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 внешняя МЗЗ (далее по тексту - электромясорубка) предназначена для приготовления фарша из мяса, рыбы, грибов, измельчения овощей, фруктов, получения шпореобразных масс из ягод, профитирования теста, набивки колбас и приготовления кеббе.

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.

В электромясорубке предусмотрена дополнительная функция «Резерв», позволяющая преворачивать шпек 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	230
Максимальная мощность, Вт	1500
Напряжение питания, В	220-240
Частота сети, Гц	50-60
Производительность, кг/час, не менее	50 (0,83 кг/мин.)
Максимальная производительность, кг/час	160 (1,66 кг/мин.)
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	0,06

КОМПЛЕКТНОСТЬ

КОМПЛЕКТНОСТЬ ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКИ МЗЗ

Привод	1 шт.
Приставка-мясорубка в сборе	1 шт.
(молоток, шпек, нож, гайка, предохранительный кожух, уплотнительное кольцо, решетка с мелкими отверстиями).	
Решетка с крупными отверстиями	1 шт.
Решетка с крупными отверстиями изогнутой формы	1 шт.
Лоток	1 шт.
Толкатель	1 шт.
Предохранительный кожух	3 шт.
Уплотнительное кольцо	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 сменная.....	2 шт.
Пакет	1 шт.

КОМПЛЕКТНОСТЬ ПРИСТАВКИ- СОКОВЫЖИМАЛКИ АМ11.04	
Приставка-соковыжималка в сборе (корпус, вкладыш, поддон, ланек, винт, решетка) ...	1 шт.
Решетка	2 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 НАСАДОК ДЛЯ НАБИВКИ КОЛБАС	
Насадка тонкая	1 шт.
Насадка толстая	1 шт.

КОМПЛЕКТНОСТЬ ПРИСТАВКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КЕББЕ	
Шайба	1 шт.
Решетка	1 шт.

Таблица 1. Комплекты поставок.

Обозначение электромксорубки	Обозначение составных частей					Масса в упаковке, кг, не более
	Электромксорубка М33	Приставка-овощерезка АМ11.03	Приставка- соковыжималка АМ11.04	Приставка- соковыжималка для цитрусовых АМ11.05	Приставка для приготовления кеббе и кеббес	
Электромксорубка М33.01	+	-	-	-	+	4,3
Электромксорубка М33.02	+	+	+	-	+	5,3
Электромксорубка М33.03	+	+	-	-	+	5,0
Электромксорубка М33.04	+	-	+	-	+	4,7
Электромксорубка М33.11	+	-	-	+	-	4,5
Электромксорубка М33.14	+	-	+	+	-	4,9

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 проконсультированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- оставлять работающую электромясорубку без присмотра;
- эксплуатировать электромясорубку на наклонной или неустойчивой поверхности;
- включать привод при снятой крышке овощерезки;
- перерабатывать замороженные продукты;
- проталкивать продукты в горловину приставки-мясорубки и овощерезки рукой или каким-либо предметом кроме толкателя из комплекта поставки;
- пользоваться электромясорубкой для других целей, кроме указанных в данном руководстве;
- пользоваться неисправной электромясорубкой. При повреждении шнура питания во избежание опасности поражения электрическим током шнур должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо;
- превышать допустимое время непрерывной работы – 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 приставку от остатков продукта при включенном приводе.

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

УСТРОЙСТВО

Электромясорубка состоит из трех основных частей рис1: привода 2, приставки-мясорубки 5 и лотка 1.

Привод обеспечивает вращение шпиня приставки-мясорубки. На боковой стене привода расположен переключатель 4, в задней части привода имеется отсек для хранения сетевого шнура и решеток, на передней части кнопки фиксатора 3.

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, шпиня, предохранительного кожуха, упругого резинового колпака, ножа, решетки и гайки. Приставка-мясорубка комплектуется решетками с мелкими и крупными отверстиями. Применение разных решеток позволяет получить мелкой или крупной фарш.

Для фиксации приставки-мисорубки на приводе предусмотрен фиксатор. Фиксатор предохраняет от проворота приставку-мисорубку во время работы в режиме «Резерс». Для снятия приставки-мисорубки с привода необходимо нажать на кнопку фиксатора и повернуть приставку-мисорубку по часовой стрелке.

Шнек 1 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.

Предохранительный колпачок защищает механизм электромисорубки от поломки. При случайном попадании в процессе переработки в приставку-мисорубку костей и других твердых предметов, а также при перегрузках привода электромисорубки, 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-мисорубки 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 электромисорубка служила долго и надежно, необходимо соблюдать следующие рекомендации:

- сборку составных частей приставки-мисорубки 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-мисорубки. Рекомендуемый размер кусочков мяса - 20х20х40 мм.

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

Не допускать переработки замороженных продуктов - мяса, овощей, фруктов и ягод.

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

Не допускать забивания полости овершетки перерабатываемым продуктом.

При случайном попадании костей и твердых предметов в приставку-мисорубку или при неправильной эксплуатации электромисорубки (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 узла привода. Не удаленные остатки сломанного колпачка вновь могут привести к повторному разрушению предохранительного колпачка.

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

Выполнение указанных рекомендаций - гарантия длительной и надежной работы изделия.

ПОРЯДОК МОНТАЖА И РАБОТЫ

Приготовление фарша, измельчение овощей и фруктов

Собрав приставку-мисорубку в следующей последовательности:

- надеть на шпек 1 кольцо уплотнительное 2 и предохранительный колпачок 3 (рис.2).

Уплотнительное кольцо должно быть установлено поверхностью с выступом к колпачку;

- установить в корпус шпек в сборе (рис.3);

- установить нож на квадрат вала шпека 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-мисорубку на привод (рис.7) и зафиксировать поворотом против часовой стрелки до вертикального положения (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-мисорубки.

Убедиться, что привод электромисорубки выключен (кнопка находится в положении О) и подключить шнур питания к электросети.

Включить привод электромисорубки переводом клавиши переключателя в фиксированное положение ON. Равномерно подавать перерабатываемые продукты в горловину приставки-мисорубки, при необходимости проталкивать продукты с помощью толкателя (рис.9).

ВНИМАНИЕ! Не проталкивайте перерабатываемые продукты какими-либо предметами кроме толкателя из комплекта электромисорубки.

Используйте толкатель для проталкивания перерабатываемых продуктов только с установочной на горловину корпуса чашкой из комплекта электромисорубки.

При снижении интенсивности переработки, в случае прекращения выхода фарша из-за возможного намотывания жидких включений на нож приставки-мисорубки необходимо:

- выключить привод 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 шпек будет вращаться в обратном направлении и отходить;

- включить привод переводом клавиши переключателя в фиксированное положение ON и продолжить работу.

ВНИМАНИЕ! Для исключения перегрузки привода не допускается изменять направление вращения шпека 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-мисорубки соком и перерабатываемым продуктом. Поэтому рекомендуется подавать продукты небольшими порциями.

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

Профилактирование теста

Установить в корпус приставки-мисорубки шпек в сборе с уплотнительным кольцом и предохранительным колпачком, решетку с крупными или мелкими отверстиями и завернуть гайку.

Вынуть шнур питания из отсека привода. Установить приставку-мисорубку на привод и зафиксировать поворотом против часовой стрелки до вертикального положения, установить зоток на горловину.

Включить электромисорубку и равномерно с помощью толкателя подавать тесто в горловину приставки-мисорубки. Профилированное тесто будет выходить через отверстия решетки.

Шинкование, резка ломтиками, перетирание

При комплектовании электромисорубки приставкой-овощерезной АМ11.03 (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 пюре.

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

Приготовление сока

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

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

Для приготовления сока собрать соковыжималку в следующей последовательности:

- установить в корпус соковыжималки складки и решетку с крупными или мелкими отверстиями в зависимости от перерабатываемого продукта, совместить паз и выступ сопрягаемых деталей, установить шпек в корпус соковыжималки (рис. 15);
- установить на привод электромисорубки приставку-электромисорубку в сборе без ножа, решетки и гайки;
- установить собранную соковыжималку на приставку-мисорубку, совместив четырехгранный шпек приставки-мисорубки и четырехгранное отверстие шпека соковыжималки, закрепить гайкой из комплекта электромисорубки, установить в направляющие корпуса соковыжималки поддон, ввернуть винт в корпус соковыжималки до упора и ввернуть на 1-2 оборота (рис. 16);
- установить емкость для сока, подключить шнур питания электромисорубки к сети, включить привод электромисорубки и равномерно с помощью толкателя подавать подготовленные продукты в горловину приставки-мисорубки. 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;
- ввернуть винт до полного открытия отверстия для выхода отжатых продуктов;
- включить привод;

- после возобновления выхода отжатых продуктов отрегулировать положением винта степень отжима продуктов и продолжать 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 ВИНОВЫ.

Набивка колбасных изделий

При помощи мясорубки приготовить по кулинарным рецептам колбасный фарш. Снять с мясорубки гайку и решетку. Установить решетку с крупными отверстиями, желаемую насадку для колбас и закрепить гайкой (рис. 17).

Выдерживать фаршевую 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 фаршевой оболочки на желаемую длину.

Выключить мясорубку, перевязать оболочку и снять с насадок.

Приготовление кеббе

При помощи мясорубки приготовить по кулинарным рецептам фарш для начинки и оболочки кеббе. Снять гайку, решетку и нож. Установить детали приставки для кеббе и закрепить гайкой (рис. 18). Включить привод. Фарш для оболочки кеббе загрузить в мясорубку, подавая толкателем. Отделить от выходящей трубочки из фарша отрезок нужной длины. По окончании процесса выключить привод. Фаршировать трубочку начинкой и зашивать концы, формируя кеббе. Далее готовить кеббе по выбранному кулинарному рецепту.

Получение сока с мякотью из цитрусовых фруктов

При комплектации 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. Соединяемые части соковыжималки для цитрусовых представлены на рисунке 19.

Для получения сока необходимо:

- установить привод электромясорубки так, чтобы ось вращения привода была в вертикальном положении;

- установить переключник 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 переключника, 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 вставить 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.