



axion-tnp.ru

**АКСИОН**  
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА  
СДЕЛАНО В РОССИИ



RU

## ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА М41

РУКОВОДСТВО  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

EAC  
CE



## НАЗНАЧЕНИЕ

Электромясорубка бытовая шнековая М41 «АКСИОН» (далее по тексту - электромясорубка) предназначена для приготовления фарша из мяса, рыбы, грибов, измельчения овощей, фруктов, получения пюреобразных масс из ягод, профилирования теста, набивки колбас и приготовления кеббе.

Электромясорубка с приставкой-овощерезкой АМ11.03-4 предназначена для резки продуктов ломтиками, мелкого и крупного шинкования овощей.

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

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

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

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

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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Класс защиты от поражения электрическим током .....	II
Номинальная потребляемая мощность, Вт .....	250
Максимальная мощность, Вт .....	1700
Напряжение питания, В .....	220-240
Частота сети, Гц .....	50-60
Производительность, кг/час, не менее .....	50
Максимальная производительность с решеткой с крупными некруглыми отверстиями, кг/час .....	120
Режим работы повторно-кратковременный:	
- непрерывная работа, минут, не более .....	30
- пауза в работе, минут, не менее .....	45
При срабатывании термовыключателя сделать паузу не менее 1 часа.	
Расход электроэнергии за 15 минут работы, кВт·ч, не более .....	0,06

## КОМПЛЕКТНОСТЬ

### КОМПЛЕКТНОСТЬ ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКИ М41

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

### КОМПЛЕКТНОСТЬ ПРИСТАВКИ-ОВОЩЕРЕЗКИ АМ11.03-4

Приставка-овощерезка в сборе (корпус, насадка, крышка, толкатель).....	1 шт.
Насадка.....	3 шт.
Пакет.....	1 шт.

### КОМПЛЕКТНОСТЬ ПРИСТАВКИ-СОКОВЫЖИМАЛКИ АМ11.04

Приставка-соковыжималка в сборе (корпус, вкладыш, шнек, решетка, винт).....	1 шт.
Решетка.....	2 шт.
Поддон.....	1 шт.
Пакет.....	1 шт.

### КОМПЛЕКТНОСТЬ ПРИСТАВКИ-СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ АМ11.05

Насадка.....	2 шт.
Корпус.....	1 шт.
Решетка.....	1 шт.
Переходник.....	1 шт.
Пакет.....	1 шт.

### КОМПЛЕКТНОСТЬ 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 электромясорубки	Обозначение составных частей					Масса в упаковке, кг, не более
	Электромясорубка М41	Приставка-овощерезка АМ11.03-4	Приставка-соковыжималка АМ11.04	Приставка-соковыжималка для цитрусовых АМ11.05	Приставка для приготовления кеббе и набивки колбас	
Электромясорубка М41.01	+	-	-	+	+	5,1
Электромясорубка М41.02	+	+	+	+	+	6,2
Электромясорубка М41.03	+	+	-	+	+	5,9
Электромясорубка М41.04	+	-	+	+	+	5,4

### 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), 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 – 30 минут;
- пользоваться без присмотра электромясорубкой детям и другим недееспособным лицам;
- разбирать привод и вносить изменения в конструкцию электромясорубки;
- погружать привод в воду и мыть его под струей воды;
- очищать приставки от остатков продукта при включенном приводе.

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

**УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКИ**

Электромясорубка состоит из двух основных частей: привода и приставки-мясорубки в сборе. Привод обеспечивает вращение шнека приставки-мясорубки. На боковой стенке привода расположены выключатели, а в задней части привода имеется отсек для хранения сетевого шнура и решеток.

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

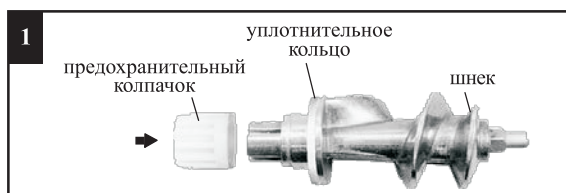
Включение привода производится переводом клавиши левого выключателя в фиксированное положение **I**, отключение -переводом клавиши выключателя в фиксированное положение **O**.

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

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

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

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 моющими средствами, предназначенными 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 20 x 20 x 40 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 выключить привод и снять приставку с привода.

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

## ПОРЯДОК МОНТАЖА И РАБОТЫ



### Приготовление фарша, измельчение овощей и фруктов.

Собрать приставку-мясорубку в следующей последовательности:

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

- 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 затянута гайка, но затяжку до упора не практиковать из-за увеличения нагрузки на привод;

- вынуть шнур питания из отсека привода;



6 - установить приставку-мясорубку на привод (рис.6) и повернуть против часовой стрелки до щелчка фиксатора (рис.7);

- установить чашку на корпус (рис.8).

7 Перерабатываемое мясо необходимо разморозить и отделить от костей.

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

8 Убедившись, что выключатель электромясорубки находится в выключенном положении, 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. Для защиты от брызг используйте защитный экран (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 выключателя в фиксированное положение **0 (OFF)**;

- выдержать паузу до полной остановки вращающихся частей привода;

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

- отпустить клавишу переключателя;

- выдержать паузу до полной остановки вращающихся частей привода;

- продолжить работу, переводом клавиши выключателя в фиксированное положение **I (ON)**.

**ВНИМАНИЕ! Для исключения 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. 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.

#### **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 (рис. 7), установить чашку на горловину. Включить электромясорубку и равномерно с помощью толкателя подавать тесто в горловину приставки-мясорубки (рис. 8). Профилированное тесто будет выходить через отверстия решетки.

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

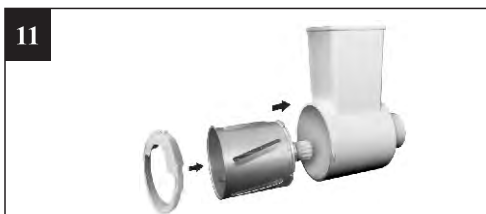
При комплектовании электромясорубки приставкой-овощерезкой АМ11.03 (далее по тексту овощерезка) вы получаете дополнительные функции с различными насадками: резка ломтиками, шинкование овощей и фруктов (картофеля, свеклы, капусты, моркови, огурцов, яблок и т.п.) и перетирание овощей и фруктов, сыра твердых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

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

Составные части овощерезки представлены на рисунке 10. Собрать овощерезку:

- установить в корпус овощерезки одну из насадок, в зависимости от вида переработки, установить крышку на корпус овощерезки и зафиксировать поворотом против часовой стрелки (рис. 11);

- установить собранную овощерезку на привод электромясорубки и зафиксировать поворотом против часовой стрелки до щелчка (рис. 12);



- подключить вилку шнура питания электромясорубки к сети, включить привод электромясорубки и равномерно с помощью толкателя подавать перерабатываемые продукты (рис. 13). Готовый продукт выходит через отверстие в крышке овощерезки;

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



### Приготовление сока и набивка колбасных изделий

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



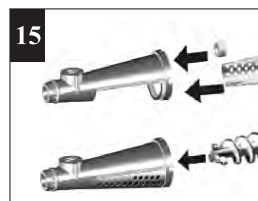
Составные части соковыжималки представлены на рисунке 14.

### Приготовление сока.

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

Для приготовления сока собрать соковыжималку в следующей последовательности:

- установить в корпус соковыжималки вкладыш и решетку с крупными или мелкими отверстиями в зависимости от перерабатываемого продукта, совместив паз и выступ сопрягаемых деталей, установить шнек в корпус соковыжималки (рис. 15);



- установить на привод электромясорубки приставку-электромясорубку в сборе без ножа, решетки и гайки;

- установить собранную соковыжималку на приставку-мясорубку, совместив 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 (рис. 16);

- установить емкость для сока, подключить вилку шнура питания электромясорубки к сети, включить привод электромясорубки и равномерно с помощью толкателя подавать подготовленные продукты в горловину приставки-мясорубки. Отжатые продукты выходят через отверстие корпуса соковыжималки. Степень отжима регулируется при помощи винта.

При снижении интенсивности переработки и прекращения выхода отжатых продуктов через отверстие приставки-соковыжималки, необходимо:

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

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

**ВНИМАНИЕ!** ЕСЛИ ЗАБИЛОСЬ ОТВЕРСТИЕ В КОРПУСЕ СОКОВЫЖИМАЛКИ, НЕОБХОДИМО ВЫКЛЮЧИТЬ ПРИВОД ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКИ, РАЗОБРАТЬ СОКОВЫЖИМАЛКУ, ОЧИСТИТЬ ОТ ПРОДУКТОВ, ВЫМЫТЬ И СОБРАТЬ ВНОВЬ.



#### 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.

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

Подключить в сеть вилку шнура питания и включить мясорубку. С помощью толкателя подавать фарш в мясорубку до заполнения формовочной оболочки на желаемую длину (рис. 17).

Выключить мясорубку, перевязать оболочку и снять с насадки.

**18**

### 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. Включить привод. Фарш для оболочки кеббе загрузить в мясорубку, подавая толкателем. Отделять от выходящей трубочки из фарша

отрезки нужной длины (рис.18).

По окончании процесса выключить привод. Фаршировать трубочки начинкой и защипывать концы, формируя кеббе. Далее готовить кеббе по выбранному кулинарному рецепту.

### Получение сока с мякотью из цитрусовых фруктов

При комплектowaniu электромясорубки приставкой-соковыжималкой для цитрусовых AM11.05 (далее по тексту соковыжималка для цитрусовых) вы получаете дополнительную функцию - получение сока с мякотью из крупных или мелких цитрусовых фруктов. Составные части соковыжималки для цитрусовых представлены на рисунке 19.

Для получения сока необходимо:

- установить привод электромясорубки так, чтобы ось вращения привода была в вертикальном положении;
- установить переходник в пазы втулки привода;
- установить корпус соковыжималки для цитрусовых на

привод и повернуть против часовой стрелки до щелчка;

- на закрепленный на приводе корпус соковыжималки для цитрусовых установить решетку так, чтобы лепестки корпуса совпали с лепестками решетки;

- установить малую насадку на выступающую часть переходника, для получения сока из крупных фруктов на малую насадку установить большую насадку совместив четыре защелки на внутренней поверхности большой насадки с четырьмя пазами на наружной поверхности малой насадки;

**19**

- включить привод, проверить вращение насадки на холостом ходу, установить под носик корпуса любую емкость для приема сока;

- цитрусовый фрукт разрезать пополам, половинку взять в руку и мякотью надавить на вращающуюся насадку, сок начнет поступать в емкость для приема сока.

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

**Внимание! При любых нарушениях процесса переработки выключить привод.**

**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 мытья посуды, просушить. Будьте внимательны при мытье насадок приставки-овощерезки, чтобы не повредить руки применяйте 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 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.).

#### **ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ**

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

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

## ПРАВИЛА РЕАЛИЗАЦИИ

При покупке электромясорубки необходимо проверить:

- сохранность заводской этикетки, 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 монтажа и работы».

## ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Возможные неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
Электродвигатель работает, но шнек не вращается	Сломался колпачок  Неисправен редуктор	Замените колпачок в соответствии с рекомендациями по эксплуатации*  Устраняется только специалистами ремонтных предприятий
Некачественное измельчение (мясо мнется)	Не затянута гайка приставки-мясорубки Затупились режущие кромки ножа	Затянуть гайку приставки-мясорубки  Заточить режущие кромки ножа
Уменьшились обороты вращения вала привода	Неисправен электродвигатель  Большое количество перерабатываемых продуктов	Устраняется только специалистами ремонтных предприятий  Уменьшить подачу продуктов
Привод не работает	Отсутствует напряжение  Неисправен переключатель, неисправен шнур питания, неисправен электродвигатель, обрыв в электрической цепи привода	Проверить наличие напряжения в сети питания  Устраняется только специалистами ремонтных предприятий
Не включается режим «Реверс»	Неисправен переключатель	Устраняется только специалистами ремонтных предприятий

\* После использования комплекта колпачков из запасных частей поставки их можно приобрести в торговой сети, ремонтном предприятии или на заводе-изготовителе (тел.(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 2 года с момента ее приобретения в магазине. При отсутствии в талоне на гарантийный ремонт даты продажи магазином гарантийный срок эксплуатации исчисляется со дня выпуска электромясорубки предприятием-изготовителем (дата указана на упаковке).

В течение гарантийного срока неисправности, 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.

## ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ

Утилизацию электромясорубки 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.



## 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.

### **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.

**РЕКОМЕНДУЕМЫЕ КУЛИНАРНЫЕ  
РЕЦЕПТЫ****Сок облепиховый**

*2 кг облепихи, на 1 л сока 300 г сахара.*

Промытые ягоды облепихи пропустить через приставку-соковыжималку, процедить через марлю. Добавить сахар, поставить на слабый огонь в эмалированной кастрюле и растереть сахар деревянной ложкой до полного растворения. Затем прибавить огонь и довести до кипения (но не кипятить!). Сок перелить в простерилизованные банки и закатать. Хранится при комнатной температуре.

**Сок клюквенный**

*2 кг клюквы, на 1 л сока 200 г сахара.*

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

**Колбаса из свинины**

*2 кг нежирной свинины, 1 кг сала, 2 ч.л. соли, тмина, черного перца и 1 ч.л. сахара.*

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

**Колбаса крестьянская жареная**

*1 кг свинины, 300 г шпика, 20 г тмина; чеснок, специи, соль по вкусу.*

Свинину и шпик провернуть через электромясорубку, используя решетку с крупными отверстиями, и перемешать с остальными продуктами до получения однородной массы. Набить подготовленные свиные кишки согласно руководству по эксплуатации к приставке. Приготовленную колбасу отварить, после чего обжарить. Подавать к столу с гарниром.

**АКСИОН**  
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА  
СДЕЛАНО В РОССИИ



KZ

**M41**  
**ЭЛЕКТРЕТТАРТҚЫШЫ**

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ  
НҰСҚАУЛЫҚ

EAC

## МАҚСАТЫ

М41 шнекті тұрмыстық электреттартқышы (бұдан әрі мәтін бойынша – электреттартқыш) ет, балық, саңырауқұлақтан жентек жасауға, көкөніс, жемістерді ұсақтауға, жидектен езбе жасауға, қамырды пішіндеуге арналған.

АМ11.03 көкөніс кескіш-қосымшасы көкөністер мен жемістерді тілімдерге кесуге және тілкемдеуге, картопты драник жасау үшін үтуге арналған.

АМ11.04 шырын сыкқыш-қосымшасы жұмсақ көкөністер, жеміс-жидектерден жұмсағы бар шырын алуға, шұжық өнімдерін толтыруға арналған.

АМ11.05 цитрустарға арналған шырын сыкқыш-қосымшасы апельсин, мандарин, лимон, грейпфруттан жұмсағы бар шырын алуға арналған.

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

Электреттартқыш қоршаған ортаның температурасы плюс 1-ден плюс 35<sup>0</sup>С-ге дейінгі үйжайларда пайдалануға арналған.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Электр тогының соғуынан қорғау класы .....	II
Номинал тұтыну қуаты, Вт .....	250
Ең жоғарғы қуат, Вт .....	1700
Қоректендіру кернеуі, В .....	220-240
Торап жиілігі, Гц .....	50-60
Өнімділік, кг/сағ, кемінде .....	50
Ірі саңылаулары бар тормен ең жоғарғы жұмыс істеу өнімділігі, кг/сағ .....	120
Жұмыс тәртібі қайталама-қысқа мерзімді:	
- үздіксіз жұмыс, минут, астам емес .....	30
- үздіксіз жұмыс, минут, астам емес .....	45
30 минут жұмысқа жұмсалатын электр қуатының шығыны,	
кВт-сағ, астам емес .....	0,13

## ЖИНАҚТАУЛЫҒЫ

### М41 ЕТТАРТҚЫШЫНЫҢ ЖИНАҚТАУЛЫҒЫ

Жетек .....	1 дана
Еттартқыш-қосымша жинақта (тұрқы, шнек, пышақ, сомын, сақтандырғыш қалпақша, қымтағыш балдақ, кішкентай тесікті торкөз) .....	1 дана
Ірі тесікті торкөз .....	1 дана
Ірі дөңгелек емес тесігі бар тор .....	1 дана
Тостаған .....	1 дана
Экран (қаптама) .....	1 дана
Қымтағыш балдақ .....	1 дана
Итергіш .....	1 дана
Сақтандырғыш қалпақша .....	3 дана
Кепілді жөндеу жүргізетін кәсіпорындар тізбесі бар пайдалану жөніндегі нұсқаулық .....	1 дана
Тұтыну ыдысы .....	1 дана
АМ11.03 КӨКӨНІС КЕСКІШ-ҚОСЫМШАСЫНЫҢ ЖИНАҚТАУЛЫҒЫ	
Көкөніс кескіш-қосымша жинақта (тұрқы, саптама, қақпақ, итергіш) .....	1 дана
Саптама .....	3 дана
Пакет .....	1 дана
АМ11.04 ШЫРЫН СЫҚҚЫШ-ҚОСЫМШАСЫНЫҢ ЖИНАҚТАУЛЫҒЫ	
Шырын сыққыш-қосымша жинақта (тұрқы, ішпек, шнек, тор, бұрама) .....	1 дана
Тор .....	2 дана
Поддон .....	1 дана
Пакет .....	1 дана
АМ11.05 цитрустарға арналған ШЫРЫН СЫҚҚЫШ- ҚОСЫМШАСЫНЫҢ ЖИНАҚТАУЛЫҒЫ	
Саптама .....	2 дана
Тұрқы .....	1 дана
Тор .....	1 дана
Ауыстырып-қосқыш .....	1 дана
Пакет .....	1 дана

## ЖЕТКІЗУ ЖИЙНТЫҒЫ

1-кесте. Жеткізу жиынтығы

Электреттартқыштың таңбасы	Құрамдас бөліктердің таңбасы				Қаптамадағы салмағы, кг. артық емес
	Электреттартқыш М41	Көкөнісескіш-қосымша АМ11.03	Шырынсықықылш-қосымша АМ11.04	Шырынсықықылш-қосымша АМ11.05	
Электреттартқыш М41.01	+	-	-	+	5,1
Электреттартқыш М41.02	+	+	+	+	6,2
Электреттартқыш М41.03	+	+	-	+	5,9
Электреттартқыш М41.04	+	-	+	+	5,4

## ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ

Электреттартқышты қауіпсіз пайдалану үшін осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқыңыз.

## **ЭЛЕКТРЕТТАРТҚЫШ ТЕК ҚАНА ТҰРМЫСТЫҚ ҚАЖЕТТІЛІКТЕРДІ ӨТЕУГЕ АРНАЛҒАН!**

Электреттартқышты 220-240 В кернеулі жиілігі 50-60 Гц ауыспалы тоқты электр торабына ғана қосыңыздар!

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

Балалардың құралмен ойнауын болдырмау үшін балаларды қадағалау қажет.

### **ТҰЙЫМ САЛЫНАДЫ:**

- жұмыс істеп тұрған электреттартқышты қараусыз қалдыруға;
  - электреттартқышты еңкіш немесе орнықсыз бетте пайдалануға;
  - электреттартқышты осы нұсқауда көрсетілгеннен басқа мақсатта пайдалануға;
  - ақаулы электреттартқышты пайдалануға.
- Қоректендіру бауында ақау байқалғанда электр тогының соғу қаупінің алдын алу үшін бауды өндіруші немесе оның агенті немесе осындай білікті тұлға ауыстыруы тиіс;
- үздіксіз жұмыс істеудің рұқсат етілген уақытынан асып кетуге – 30 минут;
  - жетекті ашуға және электреттартқыш құрылымына өзгеріс енгізуге;
  - жетекті суға салуға және оны су ағыны астында жууға;
  - жетек қыстырылып тұрған кезде қосымшаларды азық-түлік қалдықтарынан тазартуға.

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

## **ЭЛЕКТРЕТТАРТҚЫШТЫҢ ҚҰРЫЛЫМЫ**

Электреттартқыш екі негізгі бөліктен тұрады: жетек және еттартқыш-қосымша.

Еттартқыш-қосымша тұрқы, шнек, сақтандырғыш қалпақша, қымтағыш балдақ, пышақ, тор, сомын, тостаған және итергіштен тұрады.

Еттартқыш-қосымша кішкентай және ірі тесікті торкөздермен жасакталады. Әр түрлі торкөздерді пайдалану майда немесе ірі етті жентек алуға мүмкіндік береді.

Қымтағыш балдақ және сақтандырғыш қалпақшасы бар шнек 1-суретте көрсетілген.



Қымтағыш балдақты орнатқан кезде шығыңқы бет сақтандырғыш қалпақшаға қарай бағытталуы тиіс.

Сақтандырғыш қалпақша электрреттартқыш механизмін бұзылудан сақтайды. Өңдеу кезінде еттартқыш-қосымшаға абайсызда сүйек және басқа да қатты заттардың түсуі кезінде, бұйымды пайдалану ережелерін бұзудан болған электрреттартқыш жетегіне асқын жүктеу түскен кезде сақтандырғыш қалпақша бұзылады, шнек айналуын тоқтатады, жетек бос жүріс режимінде жұмыс істей береді.

Жетек еттартқыш-қосымша шнегін айналдырады. Еттартқыш-қосымшаны бекіту үшін жетекте бекіткіш қарастырылған. Бекіткіш еттартқыш-қосымшаны «Реверс» режимінде жұмыс істеген кезде қозғалудан сақтайды. Еттартқыш-қосымшаны жетектен алу үшін бекіткіш түймешегіне басып, еттартқыш-қосымшаны сағат тілі бойымен бұрау керек. Жетектің артқы бөлігінде қоректендіру бауы мен торды сақтауға арналған ойық бар. Жетек тұрқының үстіңгі бөлігінде тасымалдауға ыңғайлы тұтқа қарастырылған.

Жетекті іске қосу ажыратқыштың пернесін **I (ON)** қалпына қоюмен, ал ажырату пернені **0 (OFF)** қалпына қоюмен жүзеге асырылады.

«Реверс» режимінде жұмыс істер алдында ажыратқышты **0 (OFF)** қалпына қойып, жетектің айналатын бөліктерінің толық тоқтауын күту қажет. Жетекті «Реверс» режимінде қосу ажыратқыш пернесін **R** белгісі жағынан қысқа мерзімді (5 секундтан артық емес) басумен жүзеге асырылады.

**Электрреттартқышты жетектің айналатын бөліктері толық тоқтағанға дейін «Реверс» режимінде қосуға болмайды.**

### ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДЫҚ

KZ

23

Бірінші рет пайдаланар алдында еттартқыш-қосымша, көкөніс кескіш-қосымша (жинақтаулықта болса), шырын сыққыш-қосымшаның (жинақтаулықта болса) құрамдас бөліктерін ыдыс жууға арналған жуу құралдарымен ыстық суда жуу керек.



Жетек тұрқысын және коректендіру бауын дымқыл мата майлықпен сурту қажет.

## ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ ҰСЫНЫСТАР

Электрреттартқыш ұзақ және сенімді қызмет ету үшін мына ұсыныстарды ескеру қажет:

- еттартқыш-қосымшаның құрамдас бөліктерін жинауды қатаң түрде осы пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес жүзеге асыру керек;

- етті өңдер алдында мұздан еріту, сүйек, сіңірден ажырату, еттартқыш-қосымшаның мойындығынан оңай өтетін тілімдерге кесу керек. Ет кесектерінің ұсынылған өлшемі 20x20x40 мм.

**Еттартқышқа сүйек, шеміршек және кездейсоқ қатты заттарды түсіруге және мұздатылған етті өңдеуге болмайды;**

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

Еттартқыш-қосымшаға сүйек және қатты заттар абайсызда түскенде немесе электрреттартқышты дұрыс пайдаланбаған жағдайда (асқын жүктеме) сақтандырғыш қалпақша бұзылады. Бұзылған қалпақшаны ауыстыру үшін қосымшаны жетектен алу керек.

Сақтандырғыш қалпақшаны ауыстыруды шнек білігінен және жетек төлкесінен сынған қалпақшаның қалдықтарын толығымен тазартқаннан кейін ғана жүргізу қажет. **Сынған қалпақшаның алынып тасталмаған қалдықтары сақтандырғыш қалпақшаның қайта бұзылуына әкелуі мүмкін.**

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

## МОНТАЖДАУ ЖӘНЕ ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

### Жетек жасау, көкөністер мен жемістерді ұсақтау

Еттартқыш-қосымшаны мына тәртіпте жинау керек:



- шнекке қымтағыш балдақ пен сақтандырғыш қалпақшаны кигізу. Қымтағыш балдақ шығыңқы беті қалпақшаға қаратылып орнатылуы тиіс (1-сурет);

- тұрқыға жиналған шнекті орнату (2-сурет);



- пышақты шнек білігінің квадратына кесетін бетін сыртына қаратып орнату (3-сурет);

- торкөздегі ойықты тұрқыдағы штифтке келтіріп, кішкентай (ірі немесе ірі дөңгелек емес) тесікті торкөзді орнату (4-сурет);

- мына шартты ескере отырып, сомынды тұрқыға бекіту (5-сурет): ет сапасы төмен болған сайын, сомын соғұрлым қаттырақ тартылуы тиіс, шегіне дейін тартуды жетекке жүктеме түсетіндіктен пайдаланбаған жөн;

- қоректендіру бауын жетектің ойығынан алып шығу;

- еттартқыш-қосымшаны жетекке орнатып (6-сурет), бекіткіш сырт еткенге дейін сағат тіліне қарсы бұру (7-сурет);

- тостағанды тұрқыға қою (8-сурет).

Өңделетін етті мұздан ерітіп, сүйектен ажырату керек.

Өңделетін өнімдерді жуып, еттартқыш-қосымшаның мойындығынан оңай өтетін кесектерге кесу қажет.

Электреттартқыштың жетегі сөніп тұрғанына көз жеткізу және қоректендіру бауының ашасын торапқа қосу керек.

Электреттартқыштың жетегін іске қосу және өңделетін өнімдерді еттартқыш-қосымша мойындығына бірқалыпты салып отыру керек, қажет болған жағдайда өнімдерді итергішпен итеруге болады (8-сурет).

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗДАР!**

**Өңделетін өнімдерді электреттартқыш жинағындағы итергіштен басқа заттармен итермеңіздер. Өңделетін өнімдерді итеруге арналған итергішті тұрқының мойындығына электреттартқыш жинағындағы тостаған орнатылғанда ғана қолданыңыз.**

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

- электрртартқыштың жетегін ажыратқыштың пернесін **0 (OFF)** қалпына ауыстырумен ажырату;
- жетектің айналатын бөліктері толық тоқтағанға дейін кідіру (5 секундтан аз емес);
- ажыратқыштың **R** белгісі бар жағынан басумен жетекті «Реверс» режимінде іске қосу, сонда шнек кері бағытта айналады;
- ажыратқыш пернесін босату;
- жетектің айналатын бөліктері толық тоқтағанға дейін кідіру (5 секундтан аз емес);
- ажыратқыштың пернесін **I (ON)** қалпына ауыстырып, жұмысты жалғастыру.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗДАР!** Жетектің шамадан тыс жүктелуін болдырмау үшін оны ажыратқаннан кейін жетектің айналатын бөліктері толық тоқтағанға дейін жетектің айналу бағытын өзгертуге болмайды.

Шырыны көп өнімдерді өңдеген кезде шырын арнайы жасалған ойықтан ағуы мүмкін (9-сурет). Еттартқыш-қосымша шырын мен өңделетін өнімге толған кезде ағу күшеюі мүмкін. Сондықтан өнімдерді шағын үлеспен салу керек.



Жұмыс аяқталғаннан кейін еттартқыш-қосымшаны оңай тазарту үшін өнімдерді өңдеудің соңында қатқан нан немесе нанның қыртысын тарту ұсынылады.

#### Қамырды пішіндеу

Еттартқыш-қосымша тұрқысына қымтағыш балдақ және сақтандырғыш қалпақша орнатылған шнекті (2-сурет), ірі немесе кішкентай тесіктері бар торкөзді орнатып, сомынды қысу керек (5-сурет). Пішіндеу кезінде пышақ орнатылмайды.

Қоректендіру бауын жетек бөлігінен алу қажет. Еттартқыш-қосымшаны жетекке орнатып (6-сурет), сырт еткенген дейін сағат тіліне қарсы бұру арқылы бекіту (7-сурет), тостағанды тұрқыға қою (8-сурет) керек.

Электрртартқышты қыстырып, итергіштің көмегімен қамырды еттартқыш-қосымшаның мойындығына бірқалыпты салу керек. Пішінделген қамыр торкөз тесігі арқылы шығады.

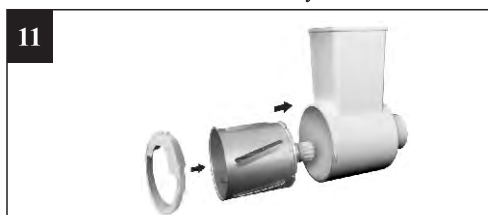
#### Тілкемдеу, тілімдерге кесу, үгу

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

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



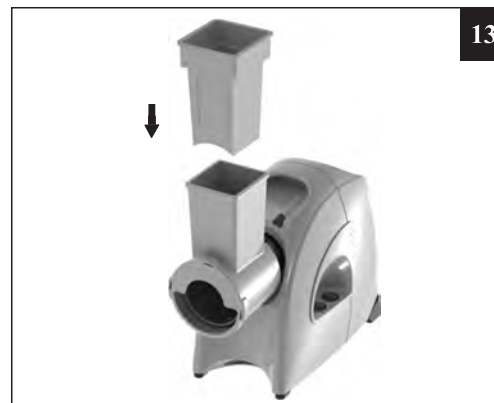
Көкөніс кескіштің құрамдас бөліктері 10-суретте көрсетілген. Көкөніс кескішті жинау:



- көкөніс кескіш тұрқысына өңдеу түріне байланысты саптаманың бірін орнату, көкөніс кескіш тұрқысына қақпақты қойып, сағат тіліне қарсы бұрап бекіту (11-сурет);



- жиналған көкөніс кескішті электр тартқыш жетегіне орнатып, сағат тіліне қарсы бағытта сырт еткенге дейін бұрап бекіту (12-сурет);



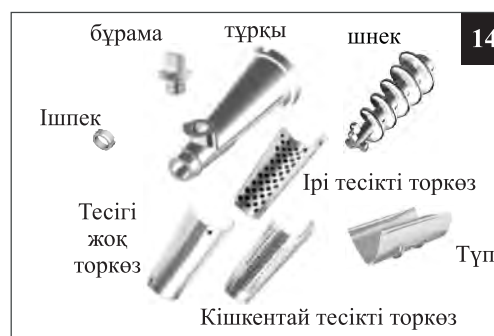
13

- электрретартқыш жетегінің қоректендіру бауының ашасын торапка қосу, электрретартқыш жетегін қосу және итергіштің көмегімен өнімдерді бірқалыпты салу (13-сурет). Дайын өнім көкөніскескіш қақпағындағы тесіктен шығады;

- өңдеу аяқталғаннан кейін электрретартқыш жетегін ажыратып, қоректендіру бауын желіден ажырату қажет.

#### Шырын дайындау және шұжық өнімдерін толтыру

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



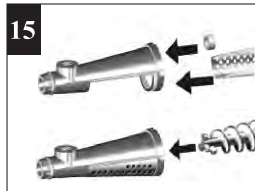
14

Шырын сыққыштың құрамдас бөліктері 14-суретте көрсетілген.

**Шырын дайындау.** Жүктелетін көкөністер мен жеміс-жидектер алдын ала жуылып, етартқыш-қосымшаның жүктеу саңылауына еркін кіретіндей етіп тілімдерге кесілуі тиіс.

Шырын дайындау үшін шырынсыққышты мынадай кезектілікпен қажет:

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



- электрретартқыштың жетегіне пышак, тор және сомынсыз жинақтағы электрретартқыш қосымшаны орнату;

- етартқыш-қосымша шнегінің төртқыры мен шырынсыққыш шнегінің төртқырын келтіріп, жиналған шырынсыққышты етартқыш-қосымшаға орнату, электретартқыш жинағындағы сомынмен бекіту, шырынсыққыш тұрқының бағыттамасына поддон орнату, бұраманы шырынсыққыш тұрқына бұрап кіргізу және 1-2 айналымға кері айналдыру (16-сурет);



- шырынға арналған ыдысты орнату, электретартқыштың қоректендіру бауының ашасын желіге қосу, электретартқыштың жетегін қосу және итергіштің көмегімен дайындалған өнімді біркелкі етартқыш-қосымша аузына салу. Сығылған өнім шырынсыққыш тұрқының саңылауынан шығады. Сығу деңгейі бұраманың көмегімен реттеледі.

Өңдеу қарқындылығы төмендеген және сығылған өнімдердің шырын сыққыш-қосымшаның саңылауы арқылы шығуды тоқтатқан кезде мына әрекеттерді орындау қажет:

- жетекті ажырату;

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

- жетекті қосу;

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

- өңдеу аяқталған соң электрретартқыш жетегін ажырату және қоректендіру бауының ашасын желіден ажырату.

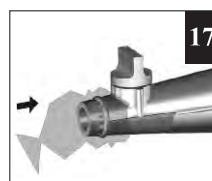
**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗДАР!** ШЫРЫНСЫҚҚЫШ ТҰРҚЫНДАҒЫ САҢЫЛАУ БІТЕЛІП ҚАЛСА, ЭЛЕКТРЕТТАРТҚЫШ ЖЕТЕГІН АЖЫРАТЫП, ШЫРЫНСЫҚҚЫШТЫ БҰЗУ, ӨНІМДЕРДЕН ТАЗАРТУ, ЖУУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ЖИНАУ ҚАЖЕТ.

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

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

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

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



- электрретартқыштің коректендіру бауының ашасын желіге қосу, электрретартқыш жетегін іске қосу, итергіштің көмегімен жентекті етартқыш-қосымшаның аузына қарай пішіндеу үлдірі қажетті ұзындыққа толғанға дейін біркелкі итеру (18-сурет);

- электрретартқыш жетегін ажырату, үлдір ішінде ауа қалмайтындай етіп, үлдірді байлау, үлдірді шырынсыққыш тұрқынан алу.



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

Электрретартқышты АМ11.05 цитрус жемістерге арналған шырынсыққыш-қосымшасымен (бұдан әрі мәтін бойынша - цитрус жемістерге арналған шырынсыққыш) жасақтау кезінде мынадай қосымша функцияға ие боласыз – ірі немесе ұсақ цитрус жемістерден жұмсағы бар шырын алу. Цитрустерге арналған шырынсыққыштың құрасда бөліктері 19-суретте көрсетілген.

Шырын аул үшін қажет:

- электрретартқыш жетегін жетектің айналу осі тік күйде болатындай етіп орнату;

- ауыстырып-қосқышты жетек төлкесінің ойығына орнату;



- цитрустерге арналған шырынсыққыш тұрқын жетекке орнату және сағат тіліне қарсы сырт еткенге дейін бұру;

- жетекте бекітілген цитрустерге арналған шырынсыққыш тұрқына торды тұрық жапырақтары тор жапырақтарымен сай келетіндей етіп орнату;

- кіші саптаманы ауыстырып-қосқыштың шығыңқы бөлігіне орнату, ірі жемістерден шырын алу үшін үлкен саптаманың ішкі бетіндегі төрт бекітпе кіші саптаманың сыртқы бетіндегі төрт ойықпен дәл келтіріп кіші саптамаға үлкен саптаманы орнату;

- жетекті қосу, саптаманың айналуын бос жүріспен тексеру, тұрқының тұмсығы астына шырын қабылдайтын ыдыс орнату;

- цитрус жемісін ортасынан бөліп, жартысын алып, жұмсағы жағымен айналып тұрған саптамаға басу, шырын шырын қабылдағыш ыдысқа түсе бастайды;

- барлық жемісті өңдеп болған соң электрретартқыш жетегін ажырату және қоректендіру бауының ашасын желіден ажырату.

**Назар аударыңыздар! Өңдеу үрдісінің кез келген бұзылуы кезінде жетекті ажырату қажет.**

**Өңдеуді аяқтаған соң** электрретартқыш жетегін ажырату, қоректендіру бауының ашасын желіден ажырату қажет. Кез келген қосымшаны жетектен алу үшін бекіткіш түймешегіне басып, қосымшаны сағат тілі бойымен бұру қажет. Жетектен қосымшаны алу, бұзу, құрамдас бөліктерін өнімнен тазарту, жуғыш құралдармен ыстық суда жуу, кептіру керек. Саптамаларды жуу кезінде абай болыңыздар, қолды жаралап алмау үшін кесетін жиектерді жууға тіс щеткасын пайдаланыңыздар.

Сыртқы түрін сақтау үшін қосымша мен оның құрамдас бөліктерін ыдыс жуғыш машинада жуу ұсынылмайды.

Қырғыш тазалау құралдарын қолдануға болмайды. Кептіргеннен кейін етартқыш-қосымшаның пышағы мен торын аспаздық маймен майлау қажет. Етартқыш-қосымшаны сомынды қатты тартпай жинақтау қажет. Жетектің тұрқы мен қоректендіру бауын дымқыл мата майлықпен сүрту және кептіру, қоректендіру бауын жетектің ойығына салу керек.

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

#### САҚТАУ ЖӘНЕ ТАСЫМАЛДАУ ЕРЕЖЕЛЕРІ

Электрретартқыш жылытылатын және желдетілетін бөлмеде +1-ден +40°C-ге дейінгі температурада сақталуы тиіс.

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



## ІСКЕ АСЫРУ ЕРЕЖЕЛЕРІ

Электрреттартқышты сатып алған кезде мынаны тексеру керек:

- электрреттартқыш жетегінің түбінде орналасқан зауыт пломбасының бұзылмауын;

- электрреттартқыш жетегіндегі, пайдалану жөніндегі нұсқаулық пен қаптамадағы зауыт нөмірлерінің сәйкес келуін;

- «Жинақтаулық» бөліміне сәйкес жинақталуын;

- қабылдау және сату туралы куәлік пен кепілдік талонының толық және дұрыс толтырылуын (кепілдік жөндеуге талон мен қабылдау және сату туралы куәлікте дүкеннің мөртабаны, сату күні дұрыс және анық қойылғанына көз жеткізу керек);

- «Жұмыс тәртібі» бөліміне сәйкес еттартқыш-қосымшасы қосылған жетекті қысқа уақытқа қосу арқылы электрреттартқыштың жұмысқа қабілеттілігін.

### БОЛУЫ МҮМКІН АҚАУЛАР МЕН ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

Болуы мүмкін ақаулар	Себебі	Жою әдістері
Электрқозғалтқыш жұмыс істеп тұр, бірақ шнек айналмайды	Қалпақша сынып қалды	Шнектен және жетек төлкесінен қалпақшаның қалдықтарын алып тастап, қосымша жинағының қосалқы бөлшектерінен басқа қалпақшаны алып қою *
Сапасыз майдалау (ег езіледі)	Редуктор жұмыс істемейді	Жөндеу кәсіпорындарының мамандарымен ғана жойылады
	Еттартқыш-қосымшаның сомыны тартылмаған	Еттартқыш-қосымшаның сомынын тарту
	Пышақтың кесетін жиегі мұқалған	Пышақты ауыстыру
Жетек білігінің айналуы азайды	Электрқозғалтқыш жұмыс істемейді	Жөндеу кәсіпорындарының мамандарымен ғана жойылады
Жетек жұмыс істемейді	Кернеу жоқ	Розеткаға үстел шамын немесе өлшеу құралын қосу арқылы қоректендіру торабында кернеудің болуын тексеру
	Ажыратқышта ақау бар, қоректендіру бауында ақау бар, электрқозғалтқышта ақау бар, жетектің электр тізбегі үзілген	Жөндеу кәсіпорындарының мамандарымен ғана жойылады.

\* Жеткізудің қосалқы бөлшектері ішіндегі қалпақшаларды пайдаланғаннан кейін оларды сауда желісі, жөндеу кәсіпорны немесе өндіруші-зауытта сатып алуға болады (тел. (3412) 30-81-60). Электрреттартқыш жетегінің бұзылуын болдырмау үшін өндіруші-зауыттың фирмалық белгісі бар қалпақшаларды ғана сатып алыңыздар.

**Сақтандырғыш қалпақшаларды ауыстыру кепілді жөндеуге жатпайды.**

### КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Электрреттартқышты пайдаланудың кепілді мерзімі дүкеннен сатып алған сәттен бастап 2 жыл. Кепілді жөндеуге талонда дүкенде сату күні көрсетілмеген жағдайда пайдалану мерзімі электрреттартқышты өндіруші-кәсіпорын шығарған күннен бастап есептеледі (күні қаптамада көрсетіледі).

Кепілді мерзім кезінде өндірушінің кінәсынан болған ақаулар кепілді жөндеу жүргізетін кәсіпорындарда тегін жойылады. Кепілді жөндеуді жүргізетін кәсіпорындар тізбесі пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа қоса беріледі. Кепілді жөндеуге үзбелі талон жөндеу жүргізген кәсіпорында қалады.

Өндіруші немесе оның өкілі сараптама нәтижесі бойынша ақау тұтынушы пайдалану, сақтау ережелерін бұзуынан, үшінші тұлғалар немесе жойқын күштің әрекетінен болғаны анықталған жағдайда бұйымды кепілді қызмет көрсетуден алып тастайды (Ресей Федерациясының «Тұтынушылардың құқығын қорғау туралы» Заңының 18-бабы).

**Назар аударыңыздар! Сақтандырғыш қалпақшалардың бірнеше қайтара сынуы тұтынушы бұйымды пайдалану ережесін бұзғанын куәландырады.**

Бұйымның қызмет ету мерзімі 5 жыл.

### ЖОЮ ЕРЕЖЕЛЕРІ

Электр ет тартқыш пен оның саптамаларын жоюға арнайы талаптар қойылмайды.

## ЭЛЕКТРЕТТАРТҚЫШТЫҢ КӨМЕГІМЕН ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ ҮШІН АСПАЗДЫҚ КІТАПТАН РЕЦЕПТТЕР

### Шабылған бифштек

400 г ет, 75 г сиыр немесе шошқа майын электреттарқышта тартыңыз, 50 г су, тұз, бұрыш қосып, мұқият араластырыңыз. Дайындалған массаны котлет түрінде бөліп, табада қуырыңыз.

### Ет паштеті

400 г ет (шошқа, қой, бұзау еті), 100 г бауыр, 50 г шпик, 50 г басты пияз, бұрыш. Бауырды бөліктерге кесіп, пияз және шпиктің біраз бөлігімен қуырыңыз және екі рет еттарқышта ұсақтаныз. Піскен етті екі рет жеке өзін тартыңыз да, бауырмен және ұсақ кубик түрінде кесілген қалған шпикпен араластырыңыз. Барлық массаға дәмдеуіштер қосыңыз.

### Бауырдан жасалған паштет

400 г бауыр (сиыр, шошқа, қой), 150 г сары май, 100 г шпик, 100 г басты пияз, 50 г сәбіз, 1 жұмыртқа, 50 г сүт немесе сорпа. Бауырды шағын бөліктерге бөліп, тілкемделген көкөністермен бірге шпикпен қуарыңыз, содан соң екі рет еттарқышта тартыңыз. Паштетке сары май қосып, жақсылап араластырып, шабылған жұмыртқа мен көк шөппен сәнденіз.

### Еттен жасалған фрикаделькалар

400 г сорпа еті (бұзау, шошқа), 2 жұмыртқа, қалалық бөлкенің жартысы, тұз, бұрыш, желкөк, пияз. Бөлкені сүтте жібіту, сығып, етпен бірге еттарқыштан өткізіңіз. Алынған тартылған етке бұрыш, желкек көгі, пияз, жұмыртқаны қосыңыз, мұқият араластырыңыз. Фрикаделькаларды суға пісіріңіз немесе өсімдік майына қуырыңыз.

### Саңырауқұлақ уылдырығы

100 г кептірілген ақ саңырауқұлақ пен 50 г кептірілген қызғылт сары саңырауқұлақ пен 50 г қайысқұлақ саңырауқұлақты түнгіге суға жібітіп қойыңыз. Содан соң оларды жуып, біраз көлемдегі суда пісіріңіз. Дайын саңырауқұлақты суытып, 200 г басты пиязбен еттарқыштан өткізіңіз. Дайын массаны күнбағыс майына баяу отта 1 сағат бойы сорпа құйып отырып, қуыру қажет. Уылдырықты бутерброд, жентектелген жұмыртқа үшін пайдаланылады, сорпаға қосуға болады.

### Қәді мен баклажаннан жасалған уылдырық

500 г баклажанды қаңылтыр табада тандырда немесе суға салып пісіріңіз. Қабығын алып тастаңыз. Жұмсағын еттарқышқа салып, аздап қуырылған пияз (басты), қызанақ, тұз, бұрыш қосып, ұсақтаныз. 2 ас қасық өсімдік майын қосып, баяу отта пісіріңіз.

### Ұсынылатын аспаздық рецепттер

#### Шырғанақ шырыны

2 кг шырғанақ, 1 л шырынға 300 г қант

Шырғанақтың жуылған жемістерін шырын сыққыш-қосымшасынан өткізіп, дәкемен сүзу керек. Қант қосып, кіреукелі ыдысқа құйып, отқа қойып, қант толығымен ерігенге дейін ағаш қасықпен араластыру керек. Отты күшейтіп, қайнауға жеткізу керек (бірақ қайнатуға болмайды) шырынды зарарсыздандырылған құтыларға құйып, ауызын бекітіп жабу керек. Бөлме температурасында сақталады.

#### Мүк жидек шырыны

2 кг мүк жидек, 1 л шырынға 200 г қант

Жемістерді жуып, шырын сыққыштан өткізіп, дәкемен сүзіп, қант қосып 85°C дейін қыздыру керек. Құтыларға құйылған шырынды 20 минут зарарсыздандырып, ауызын бекітіп жабу керек.

#### Шошқа етінен жасалған шұжық

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

Шошқа еті мен майды электрреттартқышта тартыңыз, бірыңғай масса түзілгенге дейін басқа өнімдермен араластырып, 8 саға ұстау керек. Дайындалған ішектерді қосымшаны пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес толтырыңыз. Желдетілетін бөлмеде кептіру үшін іліп қойыңыз, сонынан (4-5) сағатқа салқын жерге ілініз. Кептіргеннен кейін ыстауға немесе қуыруға болады.

#### Қуырылған шаруа шұжығы

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

Шошқа еті мен шпикті ірі тесікті торкөзді пайдаланып, электрреттартқыштан өткізіп, қалған өнімдермен қосып, бірыңғай масса түзілгенге дейін араластырыңыз. Дайындалған шошқа ішектерін қосымшаны пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес толтырыңыз. Дайындалған шұжықты пісіріп, сонынан қуырыңыз. Дастарханға гарнирмен бірге қойыңыз.

**АКСИОН**  
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА  
СДЕЛАНО В РОССИИ



UA

**ЕЛЕКТРОМ'ЯСОРУБКА  
М41**

ПОСІБНИК  
З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

## ПРИЗНАЧЕННЯ

Електромясорубка побутова шнекова М41 (далі по тексту - електромясорубка) призначена для приготування фаршу з м'яса, риби, грибів, подрібнення овочів, фруктів, отримання пореобразних мас з ягід, профілювання тіста.

Приставка-овочерізка АМ11.03 призначена для різання скибочками і шинкування овочів і фруктів, перетирання картоплі для приготування дерунів.

Приставка-соковитискач АМ11.04 призначена для отримання соків з м'якоттю з м'яких овочів, фруктів і ягід, набивання ковбасних виробів.

Приставка-соковитискач для цитрусових АМ11.05 призначена для отримання соків з м'якоттю з апельсинів, мандаринів, лимонів, грейпфрутів.

Комплектація і маса електромясорубки з приставками залежно від моделей наведена в таблиці 1 розділу «Комплектність».

Електромясорубка призначена для експлуатації в приміщенні з температурою навколишнього середовища від плюс 1 до плюс 35 °С.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Клас захисту від ураження електричним струмом .....	ІІ
Номинальна споживана потужність, Вт .....	250
Максимальна потужність, Вт .....	1700
Напруга живлення, В .....	220-240
Частота мережі, Гц .....	50-60
Продуктивність, кг/г, не менше .....	50
Максимальна продуктивність з решіткою з великими некруглими отворами кг/г .....	120
Режим роботи повторно-короткочасний:	
- безперервна робота, хвилин, не більше .....	30
- пауза в роботі, хвилин, не менше .....	45
Витрата електроенергії за 30 хвилин роботи, кВт • г, не більше .....	0,13

## КОМПЛЕКТНІСТЬ

### КОМПЛЕКТНІСТЬ ЕЛЕКТРОМ'ЯСОРУБКИ М41

Привід .....	1 шт.
Приставка-м'ясорубка в зібраному вигляді (корпус, шнек, ніж, гайка, запобіжний ковпачок, кільце ущільнювача, решітка з дрібними отворами) .....	1 шт.
Решітка з великими отворами.....	1 шт.
Решітка з великими некруглими отворами.....	1 шт.
Чашка.....	1 шт.
Екран (кожух).....	1 шт.
Кільце ущільнювача .....	1 шт.
Штовхач .....	1 шт.
Запобіжний ковпачок.....	3 шт.
Інструкція з експлуатації з переліком підприємств, що виконують гарантійний ремонт .....	1 шт.
Споживча тара.....	1 шт.

### КОМПЛЕКТНІСТЬ ПРИСТАВКИ-ОВОЧЕРІЗКИ АМ11.03

Приставка-овочерізка в зібраному вигляді (корпус, насадка, кришка, штовхач).....	1 шт.
Насадка .....	3 шт.
Пакет .....	1 шт.

### КОМПЛЕКТНІСТЬ ПРИСТАВКИ-СОКОВИТИСКАЧА АМ11.04

Приставка-соковитискач в зібраному вигляді (корпус, вкладиш, шнек, решітка, гвинт) .....	1 шт.
Решітка.....	2 шт.
Піддон .....	1 шт.
Пакет .....	1 шт.

### КОМПЛЕКТНІСТЬ ПРИСТАВКИ-СОКОВИТИСКАЧА ДЛЯ ЦИТРУСОВИХ АМ11.05

Насадка .....	2 шт.
Корпус.....	1 шт.
Решітка.....	1 шт.
Перехідник .....	1 шт.
Пакет.....	1 шт.

## КОМПЛЕКТИ ПОСТАВОК.

Таблиця 1. Комплекти поставок.

Позначення електром'ясорубки	Позначення складових частин				Маса в упаковці, кг не більше
	Електром'ясорубка М41 ТУ 5156-194-49640047-2012	Приставка-овочерізка АМ11.03 ТУ 5156-195-49640047-2012	Приставка-сокодавильниця АМ11.04 ТУ 5156-195-49640047-2012	Приставка-сокодавильниця АМ11.05 ТУ 5156-195-49640047-2012	
Електром'ясорубка М41.01 ТУ 5156-194-49640047-2012	+	-	-	+	5,1
Електром'ясорубка М41.02 ТУ 5156-194-49640047-2012	+	+	+	+	6,2
Електром'ясорубка М41.03 ТУ 5156-194-49640047-2012	+	+	-	+	5,9
Електром'ясорубка М41.04 ТУ 5156-194-49640047-2012	+	-	+	+	5,4



## ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

Для безпечного використання електром'ясорубки уважно прочитайте цей посібник з експлуатації.

### **ЕЛЕКТРОМ'ЯСОРУБКА ПРИЗНАЧЕНА ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ПОБУТОВИХ ПОТРЕБ!**

Підключайте електром'ясорубку тільки до електричної мережі змінного струму напругою 220-240 В частотою 50-60 Гц!

Цей прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові та психічні відхилення чи брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їх інструктаж щодо використання даного приладу особою, яка відповідає за їх безпеку.

Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення ігор з приладом.

#### **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:**

- залишати працюючу електром'ясорубку без нагляду;
- експлуатувати електром'ясорубку на похилій або нестійкій поверхні;
- користуватися електром'ясорубкою для інших цілей, крім зазначених у цьому керівництві;
- користуватися несправною електром'ясорубкою. При пошкодженні шнура живлення, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом шнур повинен замінити виробник або його агент, або аналогічна кваліфікована особа;
- перевищувати допустимий час безперервної роботи - 30 хвилин;
- розбирати привід і вносити зміни в конструкцію електром'ясорубки;
- занурювати привід у воду і мити під струменем води;
- очищати приставки від залишків продукту при включеному приводі.

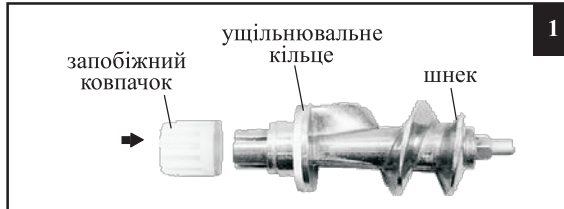
**Виробник не несе відповідальність за збиток, викликаний неправильною експлуатацією електром'ясорубки та її комплектуючих деталей.**

## ПРИСТРІЙ ЕЛЕКТРОМ'ЯСОРУБКИ

Електром'ясорубка складається з двох основних частин: приводу і приставки-м'ясорубки.

Приставка-м'ясорубка складається з корпусу, шнека, запобіжного ковпачка, ущільнювального кільця, ножі, решітки, гайки, чашки і штовхача. Приставка-м'ясорубка комплектується решітками з дрібними, великими і великими некруглими отворами. Застосування різних решіток дозволяє отримати дрібний або великий фарш.

Шнек в зібраному вигляді з ущільнювальним кільцем і запобіжним ковпачком показаний на малюнку 1.



При установці ущільнювального кільця поверхню з виступом повинна бути спрямована в бік запобіжного ковпачка.

Запобіжний ковпачок захищає механізм електром'ясорубки від поломки. При випадковому попаданні в процесі переробки в приставку-м'ясорубку кісток та інших твердих предметів, а також при перевантаженнях приводу електром'ясорубки, викликаних порушенням правил експлуатації виробу, запобіжний ковпачок руйнується, шнек перестає обертатися, а привід продовжує працювати в режимі холостого ходу.

Привід забезпечує обертання шнека приставки-м'ясорубки. Для фіксації приставки-м'ясорубки на приводі передбачений фіксатор. Фіксатор оберігає від повороту приставки-м'ясорубки під час роботи у режимі «Реверс». Для зняття приставки-м'ясорубки з приводу необхідно натиснути на кнопку фіксатора і повернути приставку-м'ясорубку за годинниковою стрілкою. У задній частині приводу є відсік для зберігання шнура живлення і решіток. У верхній частині корпусу приводу передбачена ручка для зручності перенесення.

Включення приводу проводиться переміщенням клавіші вимикача у фіксоване положення **I (ON)**, відключення - переміщенням клавіші у фіксоване положення **0 (OFF)**.

Перед роботою в режимі «Реверс» необхідно перемістити клавішу вимикача у фіксоване положення **0 (OFF)** та дочекатися повної зупинки обертових частин приводу. Включення приводу в режимі «Реверс» проводиться короткочасним натисканням (не більше 5 секунд) на клавішу перемикача з боку маркування **R**.

**Не допускається включення електром'ясорубки в режимі «Реверс» до повної зупинки обертових частин приводу.**

## ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

Перед першим використанням складові частини приставки-м'ясорубки, приставки-овочерізки (при комплектації), приставки-соковитискача (при комплектації) необхідно вимити гарячою водою з миючими засобом, призначеним для миття посуду.

Корпус приводу і шнур живлення протерти вологою тканинною серветкою.

## РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Для того щоб електром'ясорубка мала довгий та надійний термін експлуатації, необхідно дотримуватися наступних рекомендацій:

- складання складових частин приставки-м'ясорубки проводити в точній відповідності з даною інструкцією з експлуатації;

- м'ясо перед переробкою необхідно розморозити, відокремити від кісток, сухожиль, нарізати шматочками, що вільно проходять через горловину приставки-м'ясорубки. Рекомендований розмір шматочків м'яса 20x20x40 мм. **Не допускається попадання кісток, хрящів і випадкових твердих предметів в м'ясорубку та переробка замороженого м'яса;**

- не допускати забивання горловини великою кількістю перероблених продуктів. М'ясо в горловину приставки-м'ясорубки слід подавати рівномірно по шматочку, при необхідності користуватися штовхачем, не докладаючи при цьому надмірних зусиль.

При випадковому попаданні кісток і твердих предметів в приставку-м'ясорубку або при неправильній експлуатації електром'ясорубки (надмірних навантаженнях) відбувається руйнування запобіжного ковпачка. Для заміни зруйнованого запобіжного ковпачка необхідно зняти приставку-м'ясорубку з приводу.

Заміну запобіжного ковпачка слід проводити тільки після повного видалення залишків зламаного ковпачка з валу шнека та втулки приводу.

**Невидалені залишки зламаного ковпачка можуть привести до повторного руйнування запобіжного ковпачка.**

Виконання зазначених рекомендацій - гарантія тривалої та надійної роботи виробу.

## ПОРЯДОК МОНТАЖУ ТА РОБОТИ

### Приготування фаршу, подрібнення овочів і фруктів.

Зібрати приставку-м'ясорубку в наступній послідовності:

- надіти на шнек ущільнювальне кільце і запобіжний ковпачок. Ущільнювальне кільце має бути встановлено поверхню з виступом до ковпачку (мал. 1);

- встановити в корпус шнек в зібраному вигляді (мал. 2);





- встановити ніж на квадрат валу шнека ріжучої поверхнею назовні (мал. 3);

- встановити грати з дрібними (великими або великими некруглими) отворами, поєднавши паз на решітці зі штифтом на корпусі (мал. 4);

- навернути на корпус гайку (мал. 5), дотримуючись умова: чим гірше якість м'яса, тим сильніше має бути затягнута гайка, але затяжку до упору не практикувати через збільшення навантаження на привід;

- вийняти шнур живлення з відсіку приводу;

- встановити на приставку-м'ясорубку на привід (мал. 6) і повернути проти годинникової стрілки до клацання фіксатора (мал. 7);

- встановити чашку на корпус (мал. 8).

М'ясо, що буде перероблюватись необхідно розморозити і відокремити від кісток.

Продукти, що будуть перероблюватись необхідно вимити, нарізати на шматки, що вільно проходять через горловину приставки-м'ясорубки.

Необхідно переконавшись, що вимикач електром'ясорубки знаходиться у вимкненому положенні і підключити штепсель шнура живлення до мережі.

Включити привід електром'ясорубки і рівномірно подавати продукти, що перероблюються в горловину приставки-м'ясорубки, при

необхідності проштовхувати продукти з допомогою штовхача (мал. 8).

**УВАГА! Не проштовхуйте продукти, що перероблюються якими-небудь предметами крім штовхача з комплекту електром'ясорубки. Використовуйте штовхач для проштовхування продуктів, що перероблюються тільки з встановленою на горловину корпусу чашкою з комплекту електром'ясорубки.**

При зниженні інтенсивності переробки, в разі припинення виходу фаршу із-за можливого намотування мускулястих включень на ніж приставки-м'ясорубки необхідно:

- вимкнути привід електром'ясорубки переміщенням клавіші вимикача у фіксоване положення **0 (OFF)**;
- витримати паузу до повної зупинки обертових частин приводу (не менше 5 секунд);
- включити привід в режимі «Реверс» короткочасною (не більш 5 секунд) натисканням на клавішу перемикача з боку маркування **R** при цьому шнек буде обертатися у зворотному напрямку;
- відпустити клавішу перемикача;
- витримати паузу до повної зупинки обертових частин приводу (не менше 5 секунд);
- продовжити роботу, переказом клавіші вимикача у фіксоване положення **I (ON)**.

**УВАГА!** Для виключення надмірного перевантаження приводу не допускається змінювати напрямок обертання приводу електром'ясорубки без витримки його після виключення до повної зупинки обертових частин приводу.

При переробці продуктів з великим вмістом соку можливе підтікання соку через спеціально передбачений паз (мал. 9). Підтікання може посилитися при заповненні приставки-мясорубки соком і продуктом, що перероблюється. Тому рекомендується подавати продукти невеликими порціями.



По закінченні роботи для зручності очищення приставки-мясорубки рекомендується в кінці переробки продуктів перемолоти черствий хліб або скоринку хліба.

#### Профілювання тіста

Встановити в корпус приставки-мясорубки шнек в зібраному вигляді з ущільнювальним кільцем і запобіжним ковпачком (мал. 2), решітку з великими або дрібними отворами і загорнути гайку (мал. 5). Ніж при профілюванні тіста не встановлюється.

Вийняти шнур живлення з відсіку приводу. Встановити приставку-мясорубку на привід (мал. 6) і зафіксувати поворотом проти годинникової стрілки до клацання (мал. 7) встановити чашку на корпус (мал. 8). Включити електром'ясорубку і рівномірно з допомогою штовхача подавати тісто в горловину приставки-мясорубки. Тісто виходить через отвори решітки.

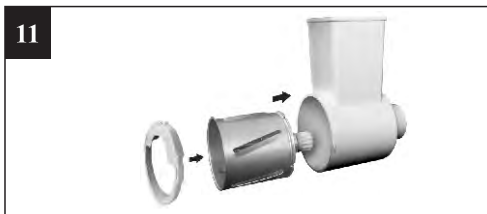
#### Різка скибочками, для шинкування, перетирання

При комплектуванні електром'ясорубки приставкою-овочерізкою АМ11.03 (далі по тексту овочерізка) ви отримуєте додаткові функції з різними насадками: різка скибочками, шинкування овочів і фруктів (картоплі, буряка, капусти, моркви, огірків, яблук і т.п.) і перетирання овочів і фруктів, сиру твердих сортів картоплі для приготування дерунів.

Завантажуванні овочі і фрукти повинні бути попередньо вимиті, нарізані на шматки, вільно проходити через завантажувальний отвір корпусу овочерізки.



Складові частини овочерізки представлені на малюнку 10. Зібрати овочерізку:



- встановити в корпус овочерізки одну з насадок, залежно від виду переробки, встановити кришку на корпус овочерізки і зафіксувати поворотом проти годинникової стрілки (мал. 11);



- встановити зібрану овочерізку на привід електром'ясорубки і зафіксувати поворотом проти годинникової стрілки до клацання (мал. 12);



- підключити штепсель шнура живлення електром'ясорубки до мережі, включити привід електром'ясорубки і рівномірно з допомогою штовхача подавати продукти, що перероблюються (мал. 13). Готовий продукт виходить через отвір у кришці овочерізки;
- після закінчення переробки вимкнути привід електром'ясорубки і вимкнути вилку шнура живлення від мережі.

#### Приготування соку і набивання ковбасних виробів

При комплектуванні електром'ясорубки приставкою-соковижималкою АМ11.04 (далі по тексту соковитискач) Ви отримуєте додаткові функції: приготування соку і набивання ковбасних виробів.



Складові частини соковитискача представлені на малюнку 14.

**Приготування соку.** Завантажуванні овочі, фрукти, ягоди повинні бути попередньо вимиті, при необхідності нарізані на шматки, вільно проходити через завантажувальний отвір корпусу приставки-м'ясорубки.

Для приготування соку зібрати її в наступній послідовності:

- встановити в корпус соковитискача вкладиш і грати з великими або дрібними отворами залежно від продукту, поєднавши паз і виступ деталей, що сполучаються, встановити в корпус шнек соковитискача (рис. 15);



- встановити на привід електром'ясорубки приставку-електром'ясорубку в зібраному вигляді без ножа, решітки і гайки;

- встановити зібрану соковижималку на приставку-м'ясорубку, поєднавши чотиригранник шнека приставки-м'ясорубки і чотиригранний отвір шнека соковитискача, закріпити гайкою з комплекту електром'ясорубки, встановити направляючі корпусу соковитискача піддон, повернути гвинт в корпус соковитискача до упору і вивернути на 1-2 обороти (мал. 16);



- встановити ємність для соку, підключити штепсель шнура живлення електром'ясорубки до мережі, включити привід електром'ясорубки і рівномірно з допомогою штовхача подавати підготовлені продукти в горловину приставки-м'ясорубки. Віджаті продукти виходять через отвір корпусу соковитискача. Ступінь віджиму регулюється за допомогою гвинта.

При зниженні інтенсивності переробки та припинення виходу віджатих продуктів через отвір приставки-соковитискача, необхідно:

- вимкнути привід;
- вивернути гвинт до повного відкриття отвору для виходу віджатих продуктів;
- включити привід;
- після відновлення виходу віджатих продуктів відрегулювати положення гвинта ступінь віджиму продуктів і продовжити роботу;
- після закінчення переробки вимкнути привід електром'ясорубки і вимкнути вилку шнура живлення від мережі.

**УВАГА! ЯКЩО ЗАБИВСЯ ОТВІР У КОРПУСІ СОКОВИТИСКАЧА, НЕОБХІДНО ВИМКНУТИ ПРИВІД ЕЛЕКТРОМ'ЯСОРУБКИ, РОЗІБРАТИ СОКОВИЖИМАЛКУ, ОЧИСТИТИ ВІД ПРОДУКТІВ, ВИМИТИ І ЗІБРАТИ ЗНОВУ.**



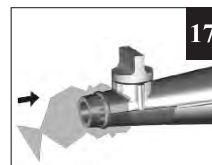
### Приготування ковбасних виробів.

Для приготування ковбасних виробів необхідно:

- приготувати ковбасний фарш рекомендованими в даному керівництві рецептами або за рецептами з кулінарних книг;

- встановити соковитискач з решіткою без отворів на електром'ясорубку в тій же послідовності, як для приготування соку. Піддон не встановлювати. Ввернути гвинт в корпус соковитискача на 2-3 обороти;

- витримати формувальну оболонку в теплій воді для підвищення еластичності, надіти на корпус соковитискача, зібравши її «гармошкою» (рис. 17) і перев'язати оболонку на відстані не менше 5 см від її краю;



- підключити штепсель шнура живлення електром'ясорубки до мережі, включити привід електром'ясорубки і рівномірно з допомогою штовхача подавати фарш в горловину приставки-м'ясорубки до заповнення формувальної оболонки на бажану довжину (рис. 18);



- вимкнути привід електром'ясорубки, перев'язати оболонку, намагаючись не залишати повітря усередині оболонки, зняти оболонку з корпусу соковитискача.

### Отримання соку з м'якоттю з citrusових фруктів

При комплектуванні електром'ясорубки приставкою-соковижималкою для citrusових AM11.05 (далі по тексті соковитискач для citrusових) Ви отримуєте додаткову функцію - отримання соку з м'якоттю із крупних або дрібних citrusових фруктів. Складові частини соковитискача для citrusових представлені на малюнку 19.

Для отримання соку необхідно:

- встановити привід електром'ясорубки так, щоб вісь обертання приводу була у вертикальному положенні;

- встановити перехідник в пази втулки приводу;

- встановити корпус соковитискача для citrusових на привід і повернути проти годинникової стрілки до клацання;



- на закріпленій на приводі корпус соковитискача для citrusових встановити решітку так, щоб пелюстки корпусу збіглися з пелюстками решітки;

- встановити малу насадку на виступаючу частину перехідника, для отримання соку з великих фруктів на малу насадку встановити велику насадку поєднавши чотири засувки на внутрішній поверхні великої насадки з чотирма пазами на зовнішній поверхні малої насадки;

- включити привід, перевірити обертання насадки на холостому ході, встановити під носик корпусу будь-яку ємність для прийому соку;

- citrusовий фрукт розрізати навпіл, половинку взяти в руку і м'якоттю натиснути на обертову насадку, сік почне надходити в ємність для прийому соку;

- після закінчення переробки всіх фруктів вимкнути привід електром'ясорубки і вимкнути вилку шнура живлення від мережі.

**Увага! При будь-яких порушеннях процесу переробки вимкнути привід.**

Після закінчення переробки вимкнути привід електром'ясорубки, вимкнути вилку шнура живлення від мережі. Щоб зняти будь-яку приставку з приводу потрібно натиснути на кнопку фіксатора і повернути приставку за годинниковою стрілкою. Зняти приставку з приводу, розібрати, очистити складові частини від продуктів, промити гарячою водою з миючими засобами, призначеними для миття посуду, просушити. Будьте уважні при митті насадок приставки-овочерізки, щоб не пошкодити руки застосуйте для миття ріжучих кромок зубну щітку.

Не рекомендується мити приставки та їх складові частини в посудомийній машині для збереження зовнішнього вигляду.

Застосування абразивних чистящих засобів не допускається. Після просушування бажано змастити ніж і решітку приставки-м'ясорубки кулінарним жиром. Зібрати приставку-м'ясорубку, не затягуючи туго гайку. Корпус приводу і шнур живлення протерти вологою тканинною серветкою і просушити, шнур живлення укласти в відсік приводу.

Не допускається сушіння пластмасових частин над джерелом тепла (пічкою, електроплитою та ін.).

## ПРАВИЛА ЗБЕРІГАННЯ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ

Електром'ясорубку з приставками зберігати в опалювальному і провітрюваному приміщенні при температурі від плюс 1 до плюс 40°C.

У випадку транспортування електром'ясорубки при негативних температурах її експлуатація допускається тільки після знаходження протягом не менше 3 годин у приміщенні з рекомендованим інтервалом температур

## ПРАВИЛА РЕАЛІЗАЦІЇ

При купівлі електром'ясорубки необхідно перевірити:

- цілісність заводської пломби, яка знаходиться на дні приводу електром'ясорубки;
- збіжність заводських номерів на приводі електром'ясорубки, у посібнику з експлуатації та на упаковці;
- комплектність за розділом «Комплектність»;
- повноту та правильність заповнення свідоцтва про прийомку та продаж і гарантійного талону, переконавшись в тому, що в талоні на гарантійний ремонт і у свідоцтві про прийомку та продаж правильно і чітко проставлено штамп магазину, дату продажу;
- працездатність електром'ясорубки короткочасним вмиканням приводу із приєднаною до нього приставкою-м'ясорубкою у відповідності до розділу «Порядок монтажу та роботи».

## МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА МЕТОДИ ЇХ УСУНЕННЯ

Можливі несправності	Можлива причина	Методи усунення
Електродвигун працює, але не обертається шнек	Зламався ковпачок	Видалити залишки ковпачка зі шнека із приводу, встановити інший ковпачок із запасних частин комплекту поставки*
	Несправний редуктор	Усувається тільки фахівцями ремонтних підприємств
Неякісне подрібнення (м'ясо мнеться)	Не затягнута гайка приставки-м'ясорубки	Затягнути гайку приставки-м'ясорубки
	Затупились ріжучі кромки ножа	Замінити ножа
Зменшилися обороти обертання валу приводу	Несправний електродвигун	Усувається тільки фахівцями ремонтних підприємств
Привід не працює	Відсутня напруга	Перевірити наявність напруги в мережі живлення підключенням до розетки настільної лампи або вимірювального приладу.
	Несправний вимикач, несправний шнур живлення, несправний електродвигун, обрив в електричній ланцюга приводу	Усувається тільки фахівцями ремонтних підприємств.

\* Після використання комплекту ковпачків з постачання запасних частин їх можна придбати в торговельній мережі, ремонтному підприємстві або на заводі-виробнику (тел.(3412) 30-81-60)). Щоб уникнути поломок приводу електром'ясорубки купуйте ковпачки тільки з фірмовим знаком заводу-виробника.

**Заміна запобіжних ковпачків не є гарантійним ремонтом**

## ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Гарантійний термін експлуатації електром'ясорубки 2 роки з моменту її придбання в магазині. При відсутності в талоні на гарантійний ремонт дати продажу магазином гарантійний строк експлуатації обчислюється від дня випуску електром'ясорубки підприємством-виробником (дата вказана на упаковці).

Протягом гарантійного терміну несправності, які сталися з вини виробника, усуваються безкоштовно на підприємствах гарантійного ремонту. Перелік підприємств, що виконують гарантійний ремонт, додається до керівництва з експлуатації. Відривний талон на гарантійний ремонт залишається на підприємстві, що виробляв ремонт.

Виробник або його представник знімає виріб з гарантійного обслуговування, якщо в результаті експертизи буде встановлено, що несправність виникла внаслідок порушення споживачем правил користування, зберігання, дії третіх осіб або непереборної сили (ст.18 Закону Російської Федерації «Про захист прав споживачів»).

**Увага! Повторювані поломки запобіжних ковпачків свідчать про порушення споживачем правил експлуатації виробу.**

Термін служби виробу 5 років.

## ПРАВИЛА УТИЛІЗАЦІЇ

Спеціальних вимог з утилізації електром'ясорубок та приставок до них не висувається.

## РЕЦЕПТИ ІЗ КУЛІНАРНИХ КНИГ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ЗАДОПОМОГОЮ ЕЛЕКТРОМ'ЯСОРУБКИ

### **Біфштекс рублений**

400 г м'яса, 75 г сала яловичого або свинячого подрібнити на електром'ясорубці, додати 50 г води, сіль, перець і ретельно перемішати. Приготовану масу розібрати у вигляді котлет і смажити на сковороді.

### **Паштет м'ясний**

400 г м'яса (свинини, баранини, телятини), 100 г печінки, 50 г шпик, 50 г ріпчастої цибулі, перець. Печінку нарізати шматочками, обсмажити з цибулею та частиною шпиком і два рази подрібнити на м'ясорубці. Окремо повернути два рази зварене м'ясо та змішати із печінкою шпиком, який залишився, що нарізаний дрібними кубиками.

Всю масу заправити спеціями.

### **Паштет із печінки**

400 г печінки (яловичої, свинячої, баранячої), 150 г масла вершкового, 100 г шпик, 100 г ріпчастої цибулі, 50 г моркви, 1 яйце, 50 г молока або бульйону. Печінку розібрати на невеликі шматки та разом із шаткованими овочами обсмажити зі шпиком, потім пропустити два рази через м'ясорубку. В паштет додати вершкове масло, добре перемішати і прикрасити рубленим яйцем та зеленню.

### **Фрикадельки із м'яса**

400 г супового м'яса (телятини, свинини), 2 яйця, половину міської булки, сіль, перець, зелень петрушки, цибуля. Булку розмочити в молоці, віджати, пропустити через м'ясорубку разом із м'ясом. В отриманий фарш покласти перець, зелень петрушки, цибулю, яйце та ретельно перемішати. Фрикадельки відварити або обсмажити на рослинній олії.

### **Грибна ікра**

100 г сушених білих грибів та по 50 г сушених підосичників і підберезників замочити на ніч у воді. Потім промити їх, відварити у невеликій кількості води. Готові гриби остудити та пропустити через м'ясорубку з 200 г ріпчастої цибулі. Готову масу підсмажити в соняшниковій олії на повільному вогні протягом 1 години, підливаючи бульйон. Ікру використовують для бутербродів, фаршированих яєць, можна додати у суп.

### **Ікра з кабачків і баклажанів**

500 г баклажанів спекти на деко у духовці або відварити. Зняти шкірку. М'якоть покласти до м'ясорубки, додати злегка обсмажену цибулю (голівки), помідори, сіль, перець та подрібнити. Додати 2 столові ложки рослинної олії та варити на слабкому вогні.

## Рекомендовані кулінарні рецепти

### Сік обліпиховий

*2 кг обліпихи, на 1 л соку 300 г цукру.*

Промиті ягоди обліпихи пропустити через приставку-сокодавильницю, процідити через марлю. Додати цукор, поставити на слабкий вогонь в емальованій каструлі та розтирати цукор дерев'яною ложкою до повного розчинення. Потім прибавити вогонь та довести до кипіння (але не кип'ятити!). Сік перелити у простерилізовані банки та закатати. Зберігається при кімнатній температурі.

### Сік журавлинний

*2 кг журавлини, на 1 л соку 200 г цукру.*

Ягоди промити, пропустити через приставку-сокодавильницю, процідити через марлю, додати цукор і підігріти до 85°C. Розлитий у банки сік стерилізувати 20 хвилин і закатати.

### Ковбаса зі свинини

*2 кг нежирної свинини, 1 кг сала, 2 ч.л. солі, кмину, чорного перцю та 1 ч.л. цукру.*

Свинину і сало повернути через електром'ясорубку, перемішати з іншими продуктами до отримання однорідної маси і витримати протягом 8 г. Набити підготовані кишки відповідно до посібника з експлуатації до приставки. Підвісити для просушки у вентиляваному місці, потім на (4-5) годин підвісити у прохолодному місці. Після сушки можна прокоптити або жарити.

### Ковбаса селянська жарена

*1 кг свинини, 300 г шпик, 20 г кмину; часник, спеції, сіль за смаком.*

Свинину і шпик повернути через електром'ясорубку, використовуючи решітку з крупними отворами, і перемішати з іншими продуктами до отримання однорідної маси. Набити підготовані свині кишки відповідно до посібника з експлуатації до приставки. Приготовану ковбасу відварити, після чого обжарити. Подавати до столу з гарніром.

**ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ  
КЕПІЛДІ ЖӨНДЕУГЕ ТАЛОН  
ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНИЙ РЕМОНТ**

**ЭЛЕКТРОМЯСОУБКА  
ЭЛЕКТРЕТТАРТҚЫШ  
ЕЛЕКТРОМ'ЯСОУБКА**

M41.01  M41.03

M41.02  M41.04

№

ТУ 5156-194-49640047-2012

Изготовитель: ООО Концерн «Аксион»

Өндіруші: ООО Концерн «Аксион»

Виробник: ТОВ Концерн «Аксион»

Продана .....  
Сатылды (наименование предприятия торговли)  
Проданий (сауда кәсіпорнының атауы)  
(найменування підприємства торгівлі)

Дата продажи .....  
Сату күні  
Дата продажу

Штамп магазина .....  
Дүкен мөртабаны личная подпись продавца  
Штамп магазину (сағушының жеке қолы)  
особистий підпис продавця

Выполнены работы .....  
Жұмыстар атқарылды  
Виконано роботи

Исполнитель .....  
Орындаушы фамилия, имя, отчество  
Виконавець тегі, аты, әкесінің аты  
прізвище, ім'я, по-батькові

Владелец .....  
Иесі подпись  
Власник қолы  
підпис

**КОРЕШОК ТАЛОНА на гарантийный ремонт  
Кепілді жөндеуге ТАЛОН ТҮБІРТЕГІ  
КОРІНЕЦЬ ТАЛОНУ на гарантійний ремонт**

Изыят « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.  
Алынды \_\_\_\_\_ ж.  
Вилучений \_\_\_\_\_ р.

Исполнитель .....  
Орындаушы фамилия, имя, отчество  
Виконавець тегі, аты, әкесінің аты  
прізвище, ім'я, по-батькові

**СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ  
ҚАБЫЛДАУ ЖӘНЕ САТУ ТУРАЛЫ КУӘЛІК  
СВІДОЦТВО ПРО ПРИЙОМКУ ТА ПРОДАЖ**

**ЭЛЕКТРОМЯСОУБКА  
ЭЛЕКТРЕТТАРТҚЫШ  
ЕЛЕКТРОМЯСОУБКА**

**Заводской номер и дата изготовления**

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

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

відповідає вимогам ТУ 5156-194-49640047-2012  
і визнана придатною для експлуатації.

Продана.....  
Сатылды (наименование предприятия торговли)  
Проданий (сауда кәсіпорнының атауы)  
(найменування підприємства торгівлі)

Дата продажи.....  
Сатылған күні  
Дата продажу

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

ИЗГОТОВИТЕЛЬ / ӨНДІРУШІ / ВИРОБНИК:  
ООО Концерн "АКСИОН"  
426000, РОССИЯ, Удмуртская Республика  
г. Ижевск, ул. Максима Горького, 90.

СБЫТ / САТУ / ЗБУТ:  
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>