



## ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Электромясорубка бытовая шнековая М41 (далее по тексту - электромясорубка) предназначена для приготовления фарша из мяса, рыбы, грибов, измельчения овощей, фруктов, получения поребристых масс из ягод, профилирования теста.

Приставка-овощерезка АМ11.03 предназначена для резки ломтиками и шинкования овощей и фруктов, перетирания картофеля для приготовления драников.

Приставка-соковыжималка АМ11.04 предназначена для получения соков с мякотью из мягких овощей, фруктов и ягод, наливки колбасных изделий.

Приставка-соковыжималка для цитрусовых АМ11.05 предназначена для получения соков с мякотью из апельсинов, мандаринов, лимонов, грейпфрутов.

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

При покупке электромясорубки необходимо проверить:

- сохранность заводской пломбы, находящейся на дне привода электромясорубки;

- комплектность по разделу «Комплектность»;

- полноту и правильность заполнения свидетельства о продаже и гарантийного талона, убедиться в том, что в талоне на гарантийный ремонт и в свидетельстве о продаже правильно и четко проставлен штамп магазина, дата продажи, модель электромясорубки и заводской номер;

- совпадение заводских номеров на приводе электромясорубки, в руководстве по эксплуатации и на упаковке;

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

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

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

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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Класс защиты от поражения электрическим током .....	II
Номинальная потребляемая мощность, Вт .....	250
Напряжение питания, В .....	220±22
Частота сети, Гц .....	50
Производительность, кг/мин, не менее .....	1,0 (60 кг/ч)
Режим работы повторно-кратковременный:	
- непрерывная работа, минут, не более .....	30
- пауза в работе, минут, не менее .....	45
Расход электроэнергии за 30 минут работы, кВт·ч, не более .....	0,13

## 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

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.

## КОМПЛЕКТЫ ПОСТАВОК

Таблица 1 - Комплекты поставок.

Обозначение электромясорубки	Обозначение составных частей				Масса в упаковке, кг, не более
	Электромясорубка М41 ТУ 5156-194-49640047-2012	Приставка-опошережка АМ11.03 ТУ 5156-195-49640047-2012	Приставка-сокосжималка АМ11.04 ТУ 5156-195-49640047-2012	Приставка-сокосжималка для цитрусовых АМ11.05 ТУ 5156-195-49640047-2012	
Электромясорубка М41.01 ТУ 5156-194-49640047-2012	+	-	-	+	5,1
Электромясорубка М41.02 ТУ 5156-194-49640047-2012	+	+	+	+	6,2
Электромясорубка М41.03 ТУ 5156-194-49640047-2012	+	+	-	+	5,9
Электромясорубка М41.04 ТУ 5156-194-49640047-2012	+	-	+	+	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 В частотой 50 Гц!

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

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

### ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- оставлять работающую электромясорубку без присмотра;
- эксплуатировать электромясорубку на наклонной или неустойчивой поверхности;
- пользоваться электромясорубкой для других целей, кроме указанных в данном руководстве;
- пользоваться неисправной электромясорубкой. При повреждении шнура питания во избежание опасности поражения электрическим током шнур должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо;
- превышать допустимое время непрерывной работы – 30 минут;
- разбирать привод и вносить изменения в конструкцию электромясорубки;
- погружать привод в воду и мыть его под струей воды;
- очищать приставки от остатков продукта при включенном приводе.

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

## УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКИ

Электромясорубка состоит из двух основных частей: привода и приставки-мясорубки.

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



Приставка-мясорубка комплектуется решетками с мелкими, крупными и крупными некруглыми отверстиями. Применение разных решеток позволяет получить мелкий или крупный фарш.

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



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

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

Привод обеспечивает вращение шнека приставки-мясорубки. Для фиксации приставки-мясорубки на приводе предусмотрен фиксатор. Фиксатор предохраняет от проворота приставку-мясорубку во время работы в режиме «Реверс». Для снятия приставки-мясорубки с привода необходимо нажать на кнопку фиксатора и повернуть приставку-мясорубку по часовой стрелке. В задней части привода имеется отсек для хранения шнура питания и решеток. В верхней части корпуса привода предусмотрена ручка для удобства переноски.

Включение привода производится переводом клавиши выключателя в фиксированное положение I (ON), отключение переводом клавиши в фиксированное положение 0 (OFF).

Перед работой в режиме «Реверс» необходимо перевести клавишу выключателя в фиксированное положение 0 (OFF) и дождаться полной остановки вращающихся частей привода. Включение привода в режиме «Реверс» производится кратковременным нажатием (не более 5 секунд) на клавишу переключателя со стороны маркировки R.

Не допускается включение электромясорубки в режиме «Реверс» до полной остановки вращающихся частей привода.

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед первым использованием составные части приставки-мясорубки, приставки-овощерезки (при комплектации), приставки-соковыжималки (при комплектации) необходимо вымыть горячей водой с моющими средством, предназначенным для мытья посуды.

Корпус привода и шнур питания протереть влажной тканевой салфеткой.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

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

- мясо перед переработкой необходимо разморозить, отделить от костей, сухожилий и нарезать кусочками, свободно проходящими через горловину приставки-мясорубки. Рекомендуемый размер кусочков мяса 20x20x40 мм. **Не 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 предохранительного колпачка необходимо снять приставку-мясорубку с привода.

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

Выполнение указанных рекомендаций - гарантия длительной и надежной работы изделия.

## ПОРЯДОК РАБОТЫ

### Приготовление фарша, измельчение овощей и фруктов

Собрать приставку-мясорубку в следующей последовательности:

- надеть на шнек 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 (крупными, или крупными некруглыми) отверстиями, совместив паз на решетке со штифтом на корпусе (рис.4);

- накрутить на корпус гайку (рис.5), соблюдая условие: чем хуже качество мяса, тем сильнее должна быть затянута гайка, но затяжку до упора не практиковать из-за увеличения нагрузки на привод;

- вынуть шнур питания из отсека привода;

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

- установить чашку на корпус (рис.8).

Перерабатываемое мясо необходимо разморозить и отделить от костей.

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

Убедиться, что выключатель электромясорубки находится в выключенном положении и подключить вилку шнура питания к сети.

Включить привод электромясорубки и равномерно подавать перерабатываемые продукты в



горловину приставки-мясорубки, при необходимости проталкивать продукты с помощью толкателя (рис. 8).

**ВНИМАНИЕ!** Не проталкивайте перерабатываемые продукты какими-либо предметами кроме толкателя из комплекта электромясорубки. Используйте толкатель для проталкивания перерабатываемых продуктов только с установленной на горловину корпуса чашкой из комплекта электромясорубки.

При снижении интенсивности переработки, в случае прекращения выхода фарша из-за возможного намазывания 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 (не менее 5 секунд);

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

- отпустить клавишу переключателя;

- выдержать паузу до полной остановки вращающихся частей привода (не менее 5 секунд);

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

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

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

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

### Профилирование теста

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





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 корпус (рис. 8).

Включить электромясорубку и равномерно с помощью толкателя подавать тесто в горловину приставки-мясорубки. Тесто выходит через отверстия решетки.

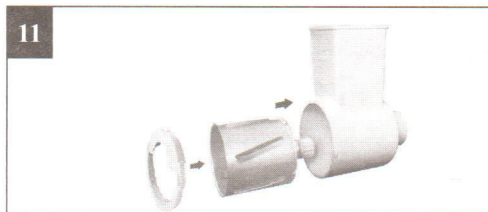
### Резка ломтиками, шинкование, перетирание

При комплектовании электромясорубки приставкой-овощерезкой AM11.03 (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.

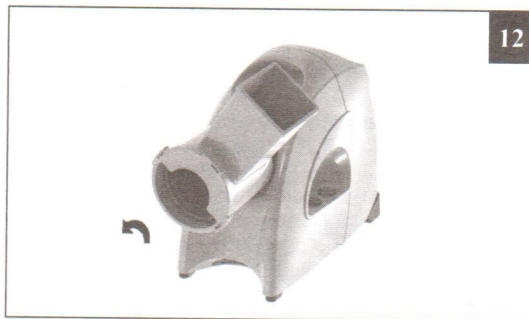
Загружаемые овощи и фрукты должны быть предварительно вымыты, нарезаны на куски, свободно проходящие через загрузочное отверстие корпуса овощерезки.



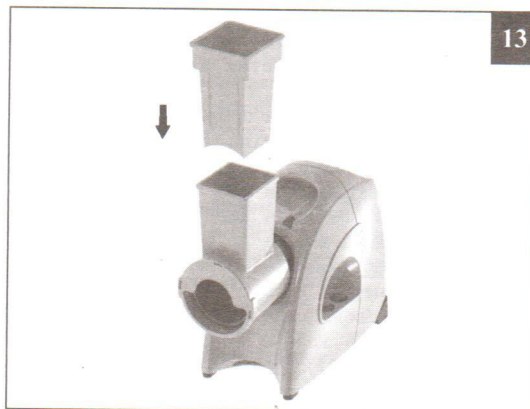
Составные части овощерезки представлены на рисунке 10. Собрать овощерезку:



- 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 AM11.04 (далее по тексту соковыжималка) вы получаете дополнительные функции: приготовление сока и набивка колбасных изделий.

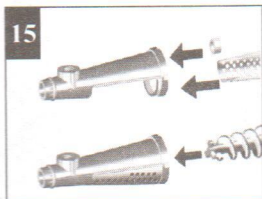


Составные части соковыжималки представлены на рисунке 14.

**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 четырехгранный шнека приставки-мясорубки и четырехгранное отверстие шнека соковыжималки, закрепить гайкой из комплекта электромясорубки, установить в направляющие корпуса соковыжималки поддон, вернуть 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.

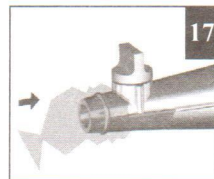
#### Приготовление колбасных изделий.

Для приготовления колбасных изделий необходимо:

- приготовить колбасный фарш по рекомендуемым в данном руководстве рецептам или по рецептам из кулинарных книг;

- установить соковыжималку с решеткой без отверстий на электромясорубку в той же последовательности, как и для приготовления сока. Поддон не устанавливается. Ввернуть винт в корпус соковыжималки на 2-3 оборота;

- выдержать формовочную оболочку в теплой воде для повышения эластичности, надеть на корпус соковыжималки, собрав ее «гармошкой» (рис. 17) и перевязать оболочку на расстоянии не менее 5 см от ее края;



- подключить вилку шнура питания электромясорубки к сети, включить привод электромясорубки и равномерно с помощью толкателя подавать фарш в горловину приставки-мясорубки до заполнения формовочной оболочки на желаемую длину (рис. 18);



- выключить привод электромясорубки, перевязать оболочку, стараясь не оставлять воздуха внутри оболочки, снять оболочку с корпуса соковыжималки.



### Получение сока с мякотью из цитрусовых фруктов

При комплектовании 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. 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;
- 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

Электромясорубку с приставками хранить в отапливаемом и проветриваемом помещении при температуре от плюс 1 до плюс 40°C.

### ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Возможные неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
Электродвигатель работает, но шнек не вращается	Сломался колпачок	Удалить остатки колпачка со шнека и из привода, установить другой колпачок из запасных частей комплекта поставки*
	Неисправен редуктор	Устраняется только специалистами ремонтных предприятий
Некачественное измельчение (мясомнется)	Не затянута гайка приставки-мясорубки	Затянуть гайку приставки-мясорубки
	Затупились режущие кромки ножа	Заменить нож
Уменьшились обороты вращения вала привода	Неисправен электродвигатель	Устраняется только специалистами ремонтных предприятий
Привод не работает	Отсутствует напряжение	Проверить наличие напряжения в сети питания подключением к розетке настольной лампы или измерительного прибора
	Неисправен выключатель, неисправен шнур питания, неисправен электродвигатель, обрыв в электрической цепи привода	Устраняется только специалистами ремонтных предприятий



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

**Замена предохранительных колпачков не является гарантийным ремонтом.**

## ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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