**ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ**

Электромясорубка бытовая шнековая ЭМШ-30/160 «БРИЗ» и электромясорубка МП «БРИЗ» (далее по тек­сту - электромясорубка) предназначена:

* для приготовления фарша из мяса, рыбы, грибов, из­мельчения овощей, фруктов, получения пюреобразных масс из ягод, профилирования теста;
* для резки продуктов ломтиками, мелкого и крупного шинкования овощей (с приставкой-овощерезкой AMI 1.03);
* для получения соков с мякотью из мягких овощей, фруктов и ягод, набивки колбасных изделий (с пристав­кой-соковыжималкой AMI 1.04).

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;
* идентичность заводского номера 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 подключением на несколько секунд к сети 220 В привода с подстыкованной к нему приставкой-мясорубкой по методике, изложенной в разделе "Порядок работы";
* Электромясорубкой можно пользоваться при темпе­ратуре окружающей среды от +1 до+35 С.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

Класс защиты от поражения

электрическим током по ГОСТ Р МЭК 335-1-94.......... II

Номинальная потребляемая мощность, Вт.... 160

Напряжение питания, В................................... 220+22

Частота сети, Гц................................................. 50

Производительность, кг/час, не менее    ........ 30

Режим работы повторно-кратковременный:

- непрерывная работа, минут, не более........... 15

- пауза в работе, минут, не менее........................... 15

- непрерывная работа, минут, не более........... 15

- пауза в работе, минут, не менее........................... 45

Расход электроэнергии за 15 минут работы,   
кВт\*ч, не более........................................ 0,04

КОМПЛЕКТНОСТЬ ЭМШ-30/160

Привод...................................................... 1шт.

Приставка-мясорубка в сборе.................... 1шт.

(корпус, шнек, нож, гайка, колпачок, кольцо, решетка с мел­кими отверстиями).

Решетка с крупными отверстиями.............. 1 шт.

Чашка....................................................... 1шт.

Толкатель................................................. 1шт.

Колпачок................................................... 4шт.

Руководство по эксплуатации................... 1 шт.

Потребительская тара............................... 1 шт.

Таблица 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Обозначение электромясорубки | Обозначение составных частей | | | |
| Электромясорубка ЭМШ-30-/160"БРИЗ" ТУ 5156-019-07530936-97 | Приставка-овощерезка AM 11.03 ТУ 5156-082-07530936-2001 | Приставка-соковыжималка AM 11.04 ТУ 5156-082-7530936-2001 | Масса в упаковке, кг не более |
| Электромясорубка ЭМШ-30-/160"БРИЗ" ТУ 5156-019-07530936-97 | + |  |  | 3,5 |
| Электромясорубка Ml 1.02 "БРИЗ' ТУ 5156-019-07530936-97 | + | + | + | 4,8 |
| Электромясорубка Ml 1.03 БРИЗ" ТУ 5156-019-07530936-97 | + | + |  | 4,5 |
| Электромясорубка Ml 1.04 БРИЗ' ТУ 5156-019-07530936-97 | + |  | + | 3,8 |

**ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ**

Для безопасного использования электромясорубки вни­мательно изучите настоящее руководство по эксплуатации.

В случае транспортирования электромясорубки при от­рицательных температурах, после внесения в теплое помеще­ние, электромясорубку перед включением в сеть необходимо выдержать в упаковке при комнатной температуре не менее 3 часов.

Электромясорубка предназначена исключительно для бытовых нужд!

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

Не оставляйте без присмотра работающую электромясорубку.

Электромясорубка во время эксплуатации должна стоять на горизонтальной и устойчивой поверхности.

Запрещается пользоваться электромясорубкой для других целей, кроме указанных в данном руководстве.

Запрещается пользоваться неисправной электромясорубкой, в том числе имеющей нарушения изоляции шнура питания, неисправный переключатель, механические повреждения привода. При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.

Запрещается превышать допустимое время непрерывной работы - 15 МИНУТ.

Запрещается Манипулировать с прибором детям или другим недееспособным лицам без присмотра.

запрещается разбирать привод и вносить изменения в конструкцию электромясорубки.

Запрещается тянуть за шнур питания.

Запрешается вставлять штепсельную вилку шнура питания в электророзетку и вынимать ее из электророзетки мокрыми руками.

Запрешается погружать привод в воду и мыть его под струей воды.

Запрещается протирать поверхность привода. Не отключив вилку от сетевой розетки.

Запрещается проталкивать продукты в горловину приставки   
каким-либо предметом кроме толкателя из комплекта электромясорубки.

Запрещается пользоваться толкателем для проталкивания продуктов без установленной чашки из комплекта электромясорбки.

Запрещается перерабатывать замороженные продукты.

Запрещается ставить электромясорубку на горячую поверхность или вблизи открытого огня.

Не допускается соприкосновение шнура питания с горячими поверхностями.

Не допускайте попадания внутрь привода посторонних предметов, жидкостей и насекомых.

Производитель не несет ответсвенность за ушерб, вызванный неправильной эксплуатацией электромясорубки и ее принадлежностей.

**УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКИ**

**ПОРЯДОК РАБОТЫ**

Электромясорубка состоит из двух основных частей: привода и пристав­ки-мясорубки. Привод оснащен элек­тродвигателем с редуктором, переклю­чателем и шнуром питания. На выхо­де редуктора имеется стыковочный узел для установки приставок.

Маркировка переключателя приво­да (рис.1) обозначает:

I - включено,

О - выключено.

На дне привода имеется отсек для хранения шнура питания (рис.2).

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

На шнеке устанавливается предохранительный колпачок (рис.3). При попадании в приставку-мясорубку твердых пред­метов, а так же при других перегрузках электромясорубки, вызванных нарушением правил эксплуатации изделия, колпачок разрушается, шнек перестает вращаться, привод ра­ботает в режиме холостого хода. Для замены разрушенного колпачка необходимо снять приставку с привода, удалить ос­татки колпачка со шнека и из привода, затем установить новый колпачок.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед первым использованием составные части пристав­ки-мясорубки необходимо помыть горячей водой с моющими средствами, предназначенными для мытья посуды, и просу­шить.

Корпус привода и шнур питания протереть влажной тка­невой салфеткой и просушить.

Приготовление фарша,   
из­мельчение овощей и   
фруктов

Собрать приставку-   
мясорубку в следующей   
последовательности:

-  надеть на шнек кольцо и   
кол­пачок (рис.3). Кольцо   
должно быть установлено   
поверхностью с выс­тупом к   
колпачку;

-  установить в корпус   
шнек в сборе, нож, решетку   
(рис.4-6).

Решетка с мелкими отверстия­ми   
предназначена для получения мясного   
фарша и пюреобразных масс из   
овощей, фруктов и ягод.   
Решетка с крупными отверстиями   
позволяет получить переработан­ную   
массу с более крупными ку­сочками,   
например, мясо для биф­штексов.

-  навернуть на корпус гайку вращением   
по часовой стрелке до упора, не прилагая   
больших уси­лий (рис. 7);

-  вынуть шнур питания из   
от­сека привода (рис.2);

-  установить приставку-мясо­рубку   
на привод (рис.8) и зафик­сировать   
поворотом против часо­вой стрелки до   
вертикального по­ложения (рис.9), установить   
чаш­ку на корпус.

Перерабатываемое мясо необ­ходимо   
разморозить и отделить от костей. Не рекомендуется   
перера­батывать мясо с хрящами, сухожи­лиями и   
пленками, затрудняющи­ми работу электромясорубки.

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

Убедиться, что привод электро­мясорубки   
выключен (переключа­тель находится в нажатом со стороны маркировки 0 положении)   
и подключить вилку шнура питания к сети, нажать на клавишу переключателя   
привода со стороны маркировки I и равномерно с помощью толка-тел,; подавать перерабатываемые продукты в горловину приставки-мясорубки (рис.11). Перерабатываемый про­дукт выходит через отверстия решетки.  

При снижении интенсивности переработки, в случае прекращения выхода фарша и при заполнении со­ком приставки-мясорубки необхо-димо:

-  выключить привод;

-  снять с привода и разобрать приставку-мясорубку в порядке обратном процессу сборки, очистить решетку, нож и шнек от продуктов,

собрать приставку-мясорубку, установить на привод и продолжить работу.

Не пытайтесь продавливать перерабатываемые про­дукты через горловину приставки-мясорубки, приклады­вая значительное усилие. Это может привести к перегрузке привода и вы­ходу его из строя.

При переработке продуктов с большим содержанием сока возмож­но подтекание сока через специаль­но предусмотренный паз (рис.10). Подтекание может усилиться при за­полнении приставки-мясорубки со­ком и перерабатываемыми продук­тами. Поэтому рекомендуется продукты подавать неболь­шими порциями.

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

Шинкование, резка ломтиками, приготовление сока, набивка колбасных изделий.

Шинкование, резку ломтиками, приготовление сока и набивку колбасных изделий производить согласно руко водствам по эксплуатации приставки-овощерезки AM 11.03 и приставки-соковыжималки AM 11.04.

При снижении интенсивности переработки и прекра щения 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 степень отжима продуктов вкручиванием винта и продолжить работу.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ЛЮБЫХ НАРУШЕНИЯХ ПРО­ЦЕССА ПЕРЕРАБОТКИ ВЫКЛЮЧИТЬ ПРИВОД.

По окончании переработки выключить привод, ра­зобрать приставку-мясорубку, очистить составные части от продуктов, промыть горячей водой с моющими сред­ствами, предназначенными для мытья посуды, просушить. Применение абразивных чистящих средств не допускается. После просушки желательно смазать нож и решетку рас­тительным маслом. Собрать приставку-мясорубку, не за­тягивая туго гайку. Корпус привода и шнур питания про­тереть влажной тканевой салфеткой и просушить, шнур питания уложить в отсек на дне привода (рис.2).

Пластмассовые части ни в коем случае не сушите над источником тепла (печкой, электроплитой и др.) 

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

Электромясорубку хранить в отапливаемом и провет­риваемом помещении при температуре от +1 до +40 С.

\* После использования комплекта колпачков из запасных час­тей поставки, их можно приобрести в ремонтном предприя­тии или на заводе-изготовителе. Во избежание поломок приво­да электромясорубки приобретайте колпачки только с фир­менным знаком завода-изготовителя.

Замена предохранительных колпачков не является гарантийным ремонтом.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

ООО "Аксион-Электро"

426000, РОССИЯ, Удмуртская Республика

г. Ижевск, ул. Горького, 90.

тел. (3412) 51-19-45, тел/факс (3412) 51-07-27

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

В течение гарантийного срока неисправности, проис­шедшие по вине изготовителя, устраняются бесплатно. После ремонта отрывной талон остается в мастерской.

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»).

Перечень предприятий, выполняющих гарантийный ре­монт, указан в приложении А.

Срок службы изделия 5 лет.

РЕЦЕПТЫ ИЗ КУЛИНАРНЫХ КНИГ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ПРИ ПОМОЩИ ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКИ

Бифштекс рубленый

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

Паштет мясной

400 г мяса (свинины, баранины, телятины), 100 г печени, 50 г шпига, 50 г репчатого лука, перец.

Печень нарезать кусочками, обжарить с луком и частью шпи­га и два раза измельчить на мясорубке. Отдельно провернуть два раза свареное мясо и смешать с печенью и оставшимся шпи-гом, нарезанным мелкими кубиками. Всю массу заправить спе­циями.

Паштет из печени

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

Печень разделать на небольшие куски и вместе с шинкован­ными овощами обжарить со шпигом, 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. Фрика дельки 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 баклажан

500 г баклажан 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.