

*Руководство  
по эксплуатации*

«НЕПТУН-4»  
«НЕПТУН-8»

# ЭЛЕКТРО МЯСОРУБКА



Больше полезных товаров  
в официальном  
интернет-магазине  
[www.neptun-magazin.ru](http://www.neptun-magazin.ru)

EAC



**НЕПТУН**  
ПУБЛИЧНОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО

Разработано и изготовлено предприятием ПАО «Нептун»  
[www.neptunzavod.ru](http://www.neptunzavod.ru)



КАЖИ.332222.007 РЭ

# СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения.....	2
2. Технические данные.....	2
3. Комплект поставки.....	3
4. Требования безопасности.....	4
5. Порядок работы.....	5
6. Сборка насадок.....	6
7. Техническое обслуживание.....	7
8. Правила транспортировки и хранения.....	7
9. Возможные неисправности и методы их устранения.....	7
11. Свидетельство о приемке.....	8
12. Свидетельство об упаковке.....	8
13. Талон на ремонт электромясорубки «Нептун».....	9
14. Гарантийные обязательства.....	10

<b>РЕЦЕПТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ</b> .....	<b>11</b>
Правильный выбор мяса.....	12
Самый лучший фарш.....	12
Насадка «Шинковка».....	12
Паштет из печени.....	12
Клецки.....	13
Домашние колбаски.....	13
Трубочки Кеббе.....	13
Бифштекс.....	13

## КЛЕЦКИ

Насадка «МЯСОРУБКА»,  
формовочный диск средний

### Ингредиенты:

- 300 г свежего белого хлеба
- 40 г сливочного масла
- 200 мл молока
- 2 яйца
- 1 ст. л. мелко нарубленного лука
- петрушка, соль

### Способ приготовления:

Размолоть белый хлеб в мясорубке, добавить мелко нарубленный лук, петрушку, сливочное масло и перемешать. Взбить яйца с молоком и солью и вмешать в хлебную массу. Дать тесту подойти в течение нескольких минут. Затем вымесить еще раз. Для лепки клецок всегда хорошо смачивать руки водой. Клецки обвалить в муке и опустить в кипящую воду на 20 мин., не доводя до кипения.



## ДОМАШНИЕ КОЛБАСКИ

Насадка «КОЛБАСНЫЙ ШПРИЦ»

### Рекомендации:

Замочить колбасную оболочку в теплой воде примерно на 10 мин. Подготовить мясной фарш. Оболочку натянуть на мундштук. Завязать свободный конец оболочки ниткой. Наполнить фаршем. Не следует наполнять слишком плотно, иначе колбаски могут лопнуть.



## ТРУБОЧКИ «КЕББЕ»

### Основа для трубочек:

- 500 г баранины, нарезанной полосками
- 500 г крупы булгур
- 1 маленькая нарубленная луковица

### Начинка:

- 400 г баранины, нарезанной полосками
- 2 средние нарубленные луковицы
- 1 ст. л. растительного масла
- 1 ст. л. муки
- соль и перец

### Способ приготовления:

Пропустить баранину и крупу попеременно через мелкий формовочный диск. Перемешать тесто, вмешать лук. Пропустить баранину через мелкий формовочный диск, обжарить лук до золотистого цвета, добавить баранину и прожарить. Добавить остальные ингредиенты, все потушить примерно 2 мин. Дать остыть. Пропустить основу для трубочек через насадку «кеббе». Нарезать полуколку колбаску на кусочки длиной 7,5 см. Защепить один конец, вложить начинку в отверстие и защепить. Нагреть масло и жарить кеббе во фритюре примерно 6 минут до золотистости.



## БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ

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

**Приятного аппетита!**

## ВЫБИРАЙТЕ МЯСО ПРАВИЛЬНО

Пожалуй, не стоит много говорить о преимуществах домашнего фарша перед покупным.

Они очевидны – начиная от отсутствия в самостоятельно сделанном фарше сомнительных консервантов и заканчивая совершенно иным вкусом. Идеальный фарш должен быть прокручен из свежего, не замороженного, мяса, потому что только в нем сохраняются все полезные вещества. Это же правило касается курицы и рыбы.



## САМЫЙ ЛУЧШИЙ ФАРШ!

**Покрутили мясо? Отлично! Доводим его до совершенства.**

- Есть множество способов сделать измельченное мясо более сочным: молоко, вода, сливки, яичный белок.
- Если фарш, наоборот, получился слишком жидким, добавьте в него хлеб, отварной картофель или муку.
- Чтобы мясо дало сок, положите его в пакет и отбейте как следует о стол.
- Курицу для фарша нужно очищать от кожи и предварительно отбивать.
- Рыбный фарш будет гораздо вкуснее, если его приготовить из жирной рыбы, не имеющей крупных костей, и добавить в него немного лимонного сока, а также лук или перец по вкусу.

*Даже несмотря на то, что мы перечислили основные нюансы приготовления вкусного фарша, будет полезно внимательно изучить рецепт каждого блюда из фарша, которое вы собрались приготовить.*

## НАСАДКА «ШИНКОВКА»

**Вставка – резка:** для лука, капусты, яблок, моркови.

**Вставка – шинковка крупная:** для орехов, шоколада, сыра, твердого хлеба или булочек.

**Вставка – шинковка мелкая:** для орехов, шоколада, сыра.

**Вставка – терка:** для картофеля, сыра.



## ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ

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

Печень разделать 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.

## Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор нашего изделия.

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и следуйте его рекомендациям.

Внимание! Покупая электромясорубку «Нептун-8», «Нептун-4» (в дальнейшем – «мясорубка») проверьте комплектность по разделу 3 и правильность заполнения гарантийного талона (проставку даты продажи и штампа магазина).

Осмотр мясорубки, проверка комплектности производятся продавцом в присутствии покупателя. Претензии по некомплектности, механическим повреждениям предприятие-изготовитель принимает только от торговых организаций.

Нарушение условий эксплуатации не относится к гарантийным обязательствам.

## 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Мясорубка предназначена для приготовления фарша из мяса, рыбы, измельчения овощей и фруктов, получения трубочек из теста. В зависимости от применяемых насадок прибор предназначен:

- 1.1 Насадка «мясорубка» - для измельчения и перемешивания сырого и вареного мяса, сала, птицы и рыбы.
- 1.2 Насадка «колбасный шприц» - для заполнения колбасной массой искусственной и натуральной колбасной оболочки.
- 1.3 Насадка «кеббе» - для формования трубочек из теста.
- 1.4 Насадка «шинковка» – для шинковки и нарезки сыра, фруктов, овощей и других твердых продуктов.

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- 2.1 Номинальное напряжение питания, В – 220±22.
- 2.2 Номинальная частота сети, Гц - 50.
- 2.3 Номинальная потребляемая мощность, Вт, не более:
  - 2.3.1 Мясорубка «Нептун-4» - 500.
  - 2.3.2 Мясорубка «Нептун-8» - 800.
- 2.4 Мощность при блокировке мотора, Вт:
  - 2.4.1 Мясорубка «Нептун-4» - 1600.
  - 2.4.2 Мясорубка «Нептун-8» - 2200.
- 2.5 Производительность, не более кг/мин.:
  - 2.5.1 Мясорубка «Нептун-4» - 2,2.
  - 2.5.2 Мясорубка «Нептун-8» - 3,0.
- 2.6 Класс защиты от поражения электрическим током - II.
- 2.7 Функция «РЕВЕРС» - есть.
- 2.8 Защита двигателя при перегрузке - есть.
- 2.9 Масса мясорубки не более, кг:
  - 2.9.1 Мясорубка «Нептун-4» - 3,4.
  - 2.9.2 Мясорубка «Нептун-8» - 3,8.
- 2.10 Габаритные размеры, мм - 362x200x328.
- 2.11 Срок службы не менее, лет - 3.

## РЕЦЕПТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Обычная или электрическая мясорубка – незаменимая техника на кухне.

Она используется хозяйками как по прямому назначению для приготовления нежного куриного, рыбного или мясного фарша, так и в качестве вспомогательного приспособления при измельчении овощей, сала, чеснока или приготовлении домашних колбасок. А также может стать незаменимым помощником в приготовлении трубочек с различными начинками.



## 12. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- 12.1** Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие электромясорубки требованиям КАЖИ.332222.007 ТУ при соблюдении потребителем условий эксплуатации и хранения.
- 12.2** Гарантийный срок эксплуатации устанавливается 12 месяцев со дня продажи мясорубки через розничную торговую сеть.
- 12.3** Срок службы мясорубки — до 3 лет.
- 12.4** По истечении срока службы допускается ее дальнейшая эксплуатация при отсутствии механических повреждений и при условии ее работоспособности.
- 12.5** Дополнительных мероприятий по утилизации мясорубки не требуется.

### Адрес предприятия-изготовителя:

Россия, 355044, г. Ставрополь,  
пр. Кулакова, 10, ПАО «Нептун»

## 3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Корпус мясорубки — 1 шт.
2. Лоток для хранения формовочных дисков — 1 шт.
3. Горловина (металл) — 1 шт.
4. Шнек в сборе — 1 шт.
5. Нож — 1 шт.
6. Формовочный диск крупный — 1 шт.
7. Формовочный диск средний — 1 шт.
8. Формовочный диск мелкий — 1 шт.
9. Резьбовое кольцо — 1 шт.
10. Толкатель с крышкой — 1 шт.
11. Загрузочный лоток — 1 шт.

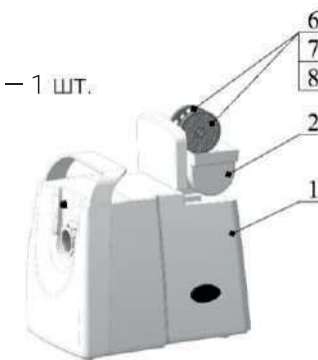


Рисунок 1

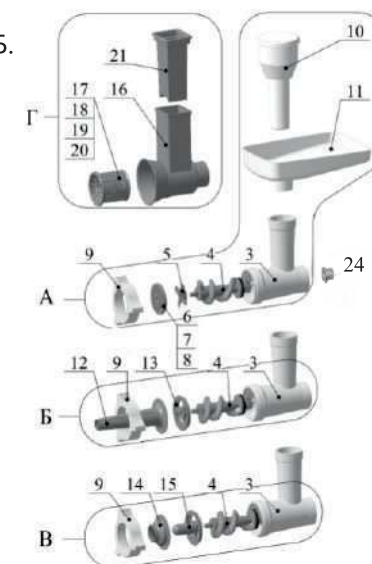
12. Мундштук — 1 шт.
13. Опорное кольцо — 1 шт.

### Насадка «кеббе» Рисунок 1В.

14. Формовщик — 1 шт.
15. Конусное кольцо — 1 шт.

### Насадка «шинковка» Рисунок 1Г.

16. Горловина(пластик) — 1 шт.
17. Вставка – резка — 1 шт.
18. Вставка – шинковка крупная — 1 шт.
19. Вставка – шинковка мелкая — 1 шт.
20. Вставка – тёрка — 1 шт.
21. Толкатель — 1 шт.
22. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
23. Упаковка — 1 шт.
24. Втулка шнека — 1 шт.



Наименование изделия	Насадка «Мясорубка» в сборе	Насадка «Колбасный шприц»	Насадка «Кеббе»	Насадка «Шинковка» с 4-мя вставками-терками	
Электромясорубка «Нептун-4» КАЖИ.332222.008	+	+	+	-	○
Электромясорубка «Нептун-8» КАЖИ.332222.007	+	+	+	+	○

Детали насадок «колбасный шприц» и «кеббе» 12, 13, 14, 15 после использования укладывать в корпус толкателя 10. Формовочные диски 6, 7, 8 - в лоток 2.

## 4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- 4.1 Перед применением мясорубки внимательно изучите настоящую инструкцию.
- 4.2 Во время эксплуатации мясорубки соблюдайте следующие меры предосторожности:
- Запрещается использовать прибор в электросетях с не стабильным напряжением и напряжением ниже 198В. Мясорубка может использоваться только с принадлежностями входящими в комплектацию.
  - После каждого применения, перед сборкой, разборкой, очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.
  - Мясорубка предназначена исключительно для бытового применения. Использование мясорубки в других целях недопустимо.
  - Не касайтесь руками острого ножа и кромок на насадках для резки и шинковки.
  - Не используйте мясорубку вблизи источников тепла или открытого пламени.
  - Во избежание поражения электрическим током не погружайте мясорубку или электрический шнур в воду и другие жидкости, не мойте ее под проточной водой и в посудомоечной машине.
  - Следите за тем, чтобы в загрузочном патрубке горловины не находились посторонние предметы.
  - Не просовывайте руки и пальцы в загрузочный патрубок. Для проталкивания продуктов пользоваться только толкателем, идущим в комплекте с мясорубкой. Посторонние предметы использовать запрещено.
  - В случае застревания продуктов в шнеке и блокировки, использовать кнопку обратного хода.
  - Кнопку обратного хода нажимать только после полной остановки привода.
  - Запрещается переработка мяса и фруктов с твердыми частями (кости или косточки).
  - Не оставляйте включенную мясорубку без присмотра.
  - Не эксплуатировать мясорубку на неустойчивой или наклонной поверхности.
  - Не ремонтируйте мясорубку самостоятельно.
  - Запрещено перерабатывать замороженные продукты.
- 4.3 Данная мясорубка не предназначена 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 мясорубки лицом, отвечающим за их безопасность.
- 4.4 Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения игр с мясорубкой.
- 4.5 Производитель не несет ответственности за ущерб вызванный не правильной эксплуатацией прибора и его компонентов.

Россия, 355044, г. Ставрополь, пр. Кулакова, 10  
ПАО «НЕПТУН»

### ТАЛОН на гарантийный ремонт электромясорубки «Нептун-4»/«Нептун-8» (нужное подчеркнуть)

Заводской №

_____	_____	_____
число	месяц	год

Дата изготовления

Продана  
магазином

НАИМЕНОВАНИЕ

_____	_____	_____
число	месяц	год

ДАТА ПРОДАЖИ

_____	_____
Штамп магазина	Личная подпись

_____	_____
Владелец и его адрес	Личная подпись

Выполнены работы по устранению неисправностей:

М. П.

Подпись лица, проводившего ремонт

## 10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Электромясорубка «Нептун-4»/«Нептун-8» (нужное подчеркнуть)

Заводской №

число	месяц	год
-------	-------	-----

Дата изготовления

Мясорубка электрическая соответствует конструкторской документации **КАЖИ.332222.007 ТУ**, и признана годной для эксплуатации.

**М.П.**

(личные подписи или оттиски личных клейм лиц,  
ответственных за приемку)

## 11. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Электромясорубка «Нептун-4»/«Нептун-8» (нужное подчеркнуть)

Заводской №

число	месяц	год
-------	-------	-----

Дата изготовления

Электромясорубка «Нептун» упакована на ПАО «Нептун» согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией.

Упаковывание произвел  
(подпись)

Изделие после упаковывания принял  
(подпись)

## 5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Перед началом эксплуатации мясорубки или после работы прибор следует разобрать как указано на рисунке 1, промыть детали, металлические детали вытереть насухо для защиты от ржавчины.
- Установить на горизонтальную, ровную поверхность.
- Извлечь сетевой кабель из отсека для хранения кабеля и вытянуть его.
- Установить одну из насадок в полностью собранном виде на привод с легким наклоном вправо.
- Повернуть насадку вверх до фиксации в пазах.
- Для насадки – «мясорубки» установить загрузочный лоток и вставить толкатель в загрузочный патрубок.
- Для насадки - «шинковка» вставить желаемую вставку в горловину. Фиксирование вставки происходит автоматически в момент включения прибора.
- Поставить емкость под выходное отверстие.
- Вставить вилку в розетку и включить прибор с помощью кнопки включения/выключения.
- После окончания работы выключить прибор с помощью кнопки включения/выключения.
- Извлечь вилку из розетки.
- Извлечь толкатель, снять загрузочный лоток.
- Снять насадку. Для этого при нажатой кнопке разблокировки, повернуть насадку по часовой стрелке.
- Разобрать насадку.
- Произвести чистку деталей, см. первый абзац текущего раздела.

## 6. СБОРКА НАСАДОК

- 6.1** Насадка «МЯСОРУБКА». См. рисунок 1А.
- Извлечь нужный формовочный диск 6, 7 или 8 из лотка 2.
  - Вставить шнек 4 в горловину 3.
  - Установить нож 5 на шнек 4. Лезвия ножа должны быть направлены к формовочному диску.
  - Установить один из формовочных дисков 6, 7 или 8 на шнек 4. Паз на формовочном диске должен совпасть со штифтом горловины 3.
  - Закрутить не туго резьбовое кольцо 9 по часовой стрелке.
  - Разборку выполнять в обратном порядке.
- 6.2** Насадка «КОЛБАСНЫЙ ШПРИЦ». См. рисунок 1Б.
- При сборке использовать детали насадки «мясорубка» без ножа 5 и формовочных дисков 6, 7, 8.
- Извлечь мундштук 12 и опорное кольцо 13 из толкателя 10.
  - Вставить шнек 4 в горловину 3.
  - Вставить мундштук 12 в резьбовое кольцо 9.
  - Установить опорное кольцо 13 на шнек 4. Паз кольца 4 должен совпасть со штифтом горловины 3.
  - Закрутить резьбовое кольцо 9 вместе с мундштуком 12 по часовой стрелке, не затягивая слишком туго.
  - Разборку выполнять в обратном порядке.
- 6.3** Насадка «КЕББЕ». См. рисунок 1В.
- При сборке использовать детали насадки «мясорубка» без ножа 5 и формовочных дисков 6, 7, 8.
- Извлечь формовщик 14 и конусное кольцо 15 из толкателя 10.
  - Вставить шнек 4 в горловину 3.
  - Вставить формовщик 14 в резьбовое кольцо 9.
  - Установить конусное кольцо 15 на шнек 4. Паз конусного кольца 15 должен совпасть со штифтом горловины 3.
  - Закрутить резьбовое кольцо 9 вместе с формовщиком 14 по часовой стрелке, не затягивая слишком туго.
  - Разборку выполнять в обратном порядке.
- 6.3** Насадка «ШИНКОВКА». См. рисунок 1Г.
- Насадку можно устанавливать или снимать только после остановки привода и после извлечения вилки из розетки. Запрещается касаться руками острых ножей и краев вставок. Не опускать руки в загрузочный патрубок, использовать толкатель.
- Установить желаемую вставку 17, 18, 19, 20 в горловину 16. Фиксирование вставки происходит автоматически в момент включения прибора.

## 7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 7.1** Мясорубка не требует специального технического обслуживания и ухода.
- 7.2** Перед чисткой отключите мясорубку от сети.
- 7.3** Протрите корпус мясорубки влажной тканью.
- 7.4** Для удаления загрязнений используйте мягкие чистящие средства, не пользуйтесь металлическими щетками и абразивными моющими средствами.

## 8. ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВКИ И ХРАНЕНИЯ

- 8.1** Мясорубка может транспортироваться всеми видами транспорта в соответствии с предупредительными знаками на таре.
- 8.2** Мясорубку хранить в сухом отапливаемом помещении, защищенном от прямого попадания солнечных лучей, при температуре от 5°C до 40°C, в условиях, обеспечивающих защиту от воздействия неблагоприятных механических и климатических факторов.

## 9. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Характер неисправности	Вероятная причина	Рекомендации по устранению
1. Прибор не включается.	1. Отсутствует напряжение. 2. Неисправен переключатель, шнур питания, электродвигатель, обрыв в электрической цепи прибора.	Проверить наличие напряжения в сети.  Устраняется специалистами ремонтных предприятий.
2. Уменьшились обороты вращения вала привода.	1. Прибор перегружен продуктами. 2. Неисправен электродвигатель.	- Уменьшить количество перерабатываемого продукта. - Остановить прибор, дождаться полной остановки, нажать кнопку «Реверс» 3-5 сек, дождаться полной остановки, удалить излишки продукта, продолжить работу.  Устраняется специалистами ремонтных предприятий.
3. Некачественное измельчение (мнет мясо).	1. Затупились режущие кромки ножа или формовочного диска. 2. Не затянута гайка горловины.	Заменить нож или формовочный диск. Затянуть гайку горловины.
4. Прибор выключается во время использования.	Прибор перегружен, сработала защита от перегрузки.	Отключить прибор от сети, дать ему охладиться, нажать на защитный выключатель на нижней стороне прибора, подключить к сети.
5. Шнек не вращается.	Втулка шнека сломана.	Заменить втулку шнека на аналогичную из комплекта запасных частей.