



axion-tmp.ru

АКСИОН
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА
СДЕЛАНО В РОССИИ



ЭЛЕКТРО-
СОКОВЫЖИМАЛКА
СЦ22
СЦ32

EAC

РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



НАЗНАЧЕНИЕ

Электросоковыжималка бытовая центробежная (далее по тексту – электросоковыжималка) предназначена для:

- получения сока из свежих овощей (моркови, свеклы и др.), твердых сочных фруктов (яблок, груш и др.) и ягод (облепихи, черноплодной рябины, клюквы и др.);

- резки овощей и фруктов ломтиками;

- шинкования овощей и фруктов.

Электросоковыжималки СЦ22.01, СЦ32.01 предназначены только для получения сока.

Электросоковыжималка предназначена для эксплуатации в помещении при температуре от плюс 1 до плюс 35°C.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

СЦ22

Класс защиты от поражения электрическим током	II
Номинальная потребляемая мощность, Вт	200
Напряжение питания, В	220±22
Частота сети, Гц	50
Производительность, г/мин, не менее:	
- при выжимании сока	300
- при шинковании	700
- при резке ломтиками	800
Эффективность отжима, %, не менее	48
Вес, кг, не более	5,4

СЦ32

Класс защиты от поражения электрическим током	II
Номинальная потребляемая мощность, Вт	250
Напряжение питания, В	220±22
Частота сети, Гц	50
Производительность, г/мин, не менее:	
- при выжимании сока	500
- при шинковании	1000
- при резке ломтиками	950
Эффективность отжима, %, не менее	50
Вес, кг, не более	5,4

Примечание: производительность, эффективность отжима даны из расчета переработки свежей моркови и могут меняться в зависимости от вида и состояния исходного продукта.

КОМПЛЕКТНОСТЬ СЦ22 СЦ32

Электросоковыжималка в сборе (электропривод, рабочий отсек, барабан, диск терочный, винт, крышка).....	1 шт.
Диск для шинкования и резки ломтиками	1 шт. *
Толкатель	1 шт.
Лоток	1 шт. *
Стакан	2 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Потребительская тара	1 шт.

*В комплект моделей СЦ22.01, СЦ32.01 не поставляется.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Для безопасного использования электро-соковыжималки внимательно изучите настоящее руководство по эксплуатации.

ЭЛЕКТРОСОКОВЫЖИМАЛКА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ БЫТОВЫХ НУЖД.

При эксплуатации и хранении электросоковыжималки необходимо соблюдать требования настоящего руководства.

Подключайте электросоковыжималку 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:

- пользоваться неисправной электросоковыжималкой, в том числе имеющей нарушения изоляции шнура питания, неисправный выключатель, механические повреждения электропривода. При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо;

- включать электросоковыжималку со снятой крышкой и отстегивать захваты на крышке при работающей электросоковыжималке;

- проталкивать перерабатываемые продукты какими-либо предметами, кроме толкателя из комплекта поставки;

- оказывать давление на крышку электросоковыжималки во время переработки продуктов;

- оставлять электросоковыжималку без присмотра во включенном состоянии;

- разбирать электропривод и вносить изменения в конструкцию электросоковыжималки;

- оставлять электросоковыжималку вблизи открытого огня и горячих поверхностей;

- мыть корпус электропривода погружением в воду или под струей воды;

- вставлять вилку шнура питания в розетку и вынимать ее из розетки мокрыми руками;

- тянуть за шнур питания;

- перерабатывать замороженные продукты.

ПОМНИТЕ!

Проталкивать перерабатываемые продукты в загрузочное отверстие крышки необходимо только толкателем и только в работающую электросоковыжималку.

Перед переработкой фруктов и ягод (сливы, вишни и др.) удалить косточки.

После использования электросоковыжималки следует выключить электропривод и вынуть вилку шнура питания из розетки.

В случае незапланированной остановки терочного или шинковочного диска необходимо немедленно выключить электросоковыжималку.

Использовать и хранить электросоковыжималку следует в месте, недоступном для детей.

Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный неправильной эксплуатацией электросоковыжималки и ее принадлежностей.

СХЕМА СБОРКИ ЭЛЕКТРОВЫЖИМАЛКИ

СХЕМА СБОРКИ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ СОКА

СХЕМА СБОРКИ ДЛЯ ПИНКОВАНИЯ И РЕЗКИ ЛОМТИКАМИ

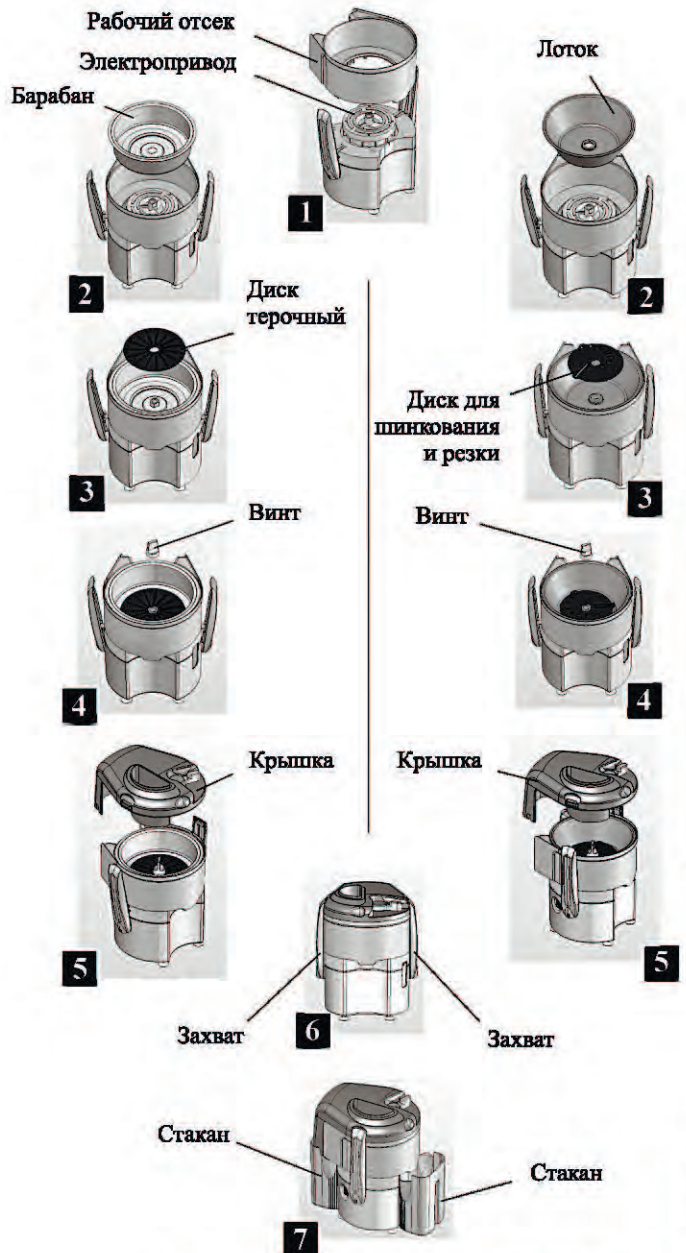


Рис. 1 – Схема сборки электросоковыжималки.

СХЕМА СБОРКИ ЭЛЕКТРОСОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ СОКА

1. Установите рабочий отсек на электропривод
2. Установите барабан
3. Установите терочный диск
4. Заверните винт
5. Установите крышку
6. Зафиксируйте крышку захватами
7. Подставьте стаканы для сока и жома

СХЕМА СБОРКИ ЭЛЕКТРОСОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ШИНКОВАНИЯ И РЕЗКИ ЛОМТИКАМИ

1. Установите рабочий отсек на электропривод
2. Установите лоток
3. Установите диск для шинкования и резки ломтиками:
 - для шинкования – мелкими ножами вверх
 - для резки ломтиками – большим ножом вверх
4. Заверните винт
5. Установите крышку
6. Зафиксируйте крышку захватами
7. Подставьте стаканы для сбора переработанного продукта

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед первым использованием корпус электропривода и шнур питания протереть влажной тканевой салфеткой. Остальные части электросоковыжималки необходимо помыть горячей водой с моющими средствами, предназначенными для мытья посуды, и просушить.

Собрать электросоковыжималку в соответствии с рис. 1.

При сборке выполнить следующие условия:

- не допускать попадание посторонних частиц и продуктов переработки между собираемыми деталями;
- при установке рабочего отсека совместить выступы на рабочем отсеке с углублениями на электроприводе;
- винт завернуть до упора, не прилагая больших усилий.

Перед работой с электросоковыжималкой проверить правильность ее сборки путем пробного пуска (кратковременное включение и отключение) электропривода. Заедание при вращении, а также трение диска о пластмассу – признак неправильной сборки.

Убедиться в отсутствии загрязнения ножек электросоковыжималки. При необходимости протереть.

Подготовить продукты, вымыть их, нарезать кусочками чуть меньше размера загрузочного отверстия крышки, при необходимости удалить косточки.

Электросоковыжималку установить на ровную гладкую твердую поверхность, подставить стакан под жом и стакан под сок.

Примечание: Переработка мягких плодов для получения сока не рекомендуется. Кашеобразная соковая масса, полученная в результате перетирания мягких груш, бананов, перезревших ягод, яблок и др., препятствует выделению сока и может привести к закупорке желоба для выхода сока и отверстий барабана.

После длительного срока хранения овощи (морковь, свеклу и др.) перед переработкой замочить в воде на несколько часов.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПОЛУЧЕНИЕ СОКА

Собрать электросоковыжималку в соответствии с рис. 1 для получения сока, соблюдая требования раздела «Подготовка к работе». Подключить вилку шнура питания к электросети и включить электропривод.

Подготовленные продукты по одному кусочку подавайте в загрузочное отверстие крышки и с равномерным усилием (не более 2 кг) прижимайте толкателем к терочному диску.

Отжим сока в соковыжималке происходит за счет центробежной силы, прижимающей перетертый продукт к стенкам барабана, имеющего большое количество небольших отверстий. Поэтому в процессе переработки может возникать повышенный шум и вибрация. Для того чтобы избежать чрезмерного шума и вибрации не перегружайте соковыжималку большим количеством продукта (от одного выброса жома до другого не более 0,3-0,4 кг). Если видите что начинается большая вибрация, прекратите загрузку. Дождитесь уменьшения вибрации в течение нескольких секунд. Если этого не происходит, выбросите часть жома, плавно нажимая на ручку выбрасывателя. В момент выброса жома может произойти разбалансировка и какое-то время соковыжималка может сильно шуметь и вибрировать, придержите её положив руку по центру крышки и прижимая к столу.

После прекращения вытекания сока, удалите весь жом несколькими поворотами ручки выбрасывателя, не допуская при этом остановки двигателя.

При длительной переработке мягких продуктов возможно забивание отверстия в крышке корпуса продуктами переработки.

При этом необходимо:

- выключить электропривод;
- вынуть вилку шнура питания из розетки;
- открыть захваты и снять крышку;
- удалить скопившийся продукт до освобождения

отверстия в крышке;

- собрать электросоковыжималку в обратном порядке;
- включить электросоковыжималку и продолжить переработку.

При переработке мягких и спелых продуктов выбрасывайте отжатую массу чаще, чем обычно, а также периодически снимайте крышку и очищайте с нее прилипшую массу.

РЕЗКА И ШИНКОВАНИЕ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Собрать электросоковыжималку в соответствии с рис. 1 для шинкования и резки ломтиками, соблюдая требования раздела «Подготовка к работе».

При этом:

- для шинкования соломкой устанавливают диск мелкими ножами вверх;
- для нарезания ломтиками устанавливают диск обратной стороной (большим ножом вверх).

Подключить вилку шнура питания к электросети и включить электропривод.

Загрузку продуктов производить аналогично, как при получении сока.

Ручкой выбрасывателя в процессе работы не пользоваться.

ОКОНЧАНИЕ ПЕРЕРАБОТКИ

По окончании переработки выключить электропривод вынуть вилку шнура питания из розетки, разобрать электросоковыжималку, очистить составные части от продуктов. Затем промыть все детали электросоковыжималки (кроме корпуса электропривода) горячей водой с моющими средствами, предназначенными для мытья посуды, просушить. Применение абразивных чистящих средств не допускается. При появлении налета, особенно от моркови, пластмассовые детали протереть увлажненной салфеткой с питьевой содой или салфеткой, смоченной в растительном масле.

Отверстия барабана очистить при помощи щетки под струей воды.

Для сохранения внешнего вида не рекомендуется мыть металлические детали в посудомоечной машине.

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ

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

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

ПРАВИЛА РЕАЛИЗАЦИИ

При покупке электросоковыжималки необходимо проверить:

- идентичность заводского номера на изделии, в руководстве по эксплуатации и на упаковке;
- комплектность по разделу «Комплектность»;
- наличие даты продажи и штампа магазина в свидетельстве о приеме и продаже и гарантийном талоне;
- функционирование по разделу «Подготовка к работе».

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Возможные неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
Повышенная вибрация	Неравномерное распределение жома на стенках барабана	Удалить жом поворотом ручки выбрасывателя
	Деформированы вращающиеся детали электросоковыжималки	Устраняется только специалистами ремонтных предприятий
Остановка электродвигателя во время работы	Скопилось большое количество жома	Отключить от сети электросоковыжималку, удалить жом вручную
Уменьшилась производительность шинкования	Затупился диск	Заточить диск
Привод не работает	Отсутствует напряжение в сети питания	Проверить наличие напряжения в сети питания
	Неисправен выключатель, неисправен шнур питания, неисправен электродвигатель, обрыв в электрической схеме	Устраняется только специалистами ремонтных предприятий

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации электросоковыжималки 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 электросоковыжималки предприятием-изготовителем.

В течение гарантийного срока неисправности, происшедшие по вине изготовителя, устраняются бесплатно на предприятиях гарантийного ремонта.

Отрывной талон на гарантийный ремонт остается на предприятии, производившем ремонт.

Изготовитель или его представитель снимает изделие с гарантийного обслуживания, если в результате экспертизы будет установлено, что неисправность возникла вследствие нарушения потребителем правил пользования, хранения, действия третьих лиц или непреодолимой силы (ст.18 Закона Российской Федерации «О защите прав потребителей»).

Срок службы изделия 6 лет.

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ

Утилизацию электросоковыжималки 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.

Готовим сок на зиму. Когда у вас большой урожай яблок можно свежевыжатый сок законсервировать. Яблоки вымойте, порежьте так, чтобы они вошли в горловину соковыжималки. Отожмите сок на соковыжималке. Простерилизуйте банки. В свежевыжатый сок добавьте сахар из расчета 2 или 3 столовые ложки сахара на литр сока, нагрейте сок с сахаром до кипения, но не кипятите. Количество сахара можно изменить в зависимости от того сладкие или кислые у вас яблоки. Горячий сок залейте в горячие стерилизованные банки и закатайте крышку. Переверните банку вверх дном, заверните в одеяло до остывания.

Вино десертное из малины. Из ягод приготовьте сок. Влейте в сок воду и добавьте на 1 л приготовленного сока 290 г сахара. Полученное сусло перелейте в бутыл, горлышко закройте чистой тканью или ватой и выдержите 2-3 суток при температуре 16-19°C. Как только начнется активное брожение, бутыл плотно закройте, устроив водяной затвор. Во время брожения добавляйте в вино по 60 г сахара на 1 л полученного вначале сока на 4-й, 7-й, 10-й дни. Сделайте первую переливку вина. Готовое молодое вино можно разлить по бутылкам, а можно продолжить приготовление вина, оставив его для дозревания.

На 2 кг малины: 700 мл воды, 470 г сахара.

Желе из крыжовника, вишни и яблок. Из спелых и отборных ягод вишни и яблочных плодов отожмите сок. Приготовьте пюре из крыжовника, для этого твердые ягоды положите в кастрюлю, добавьте несколько ложек воды и разварите под крышкой. Полученную массу протрите через сито. Выложите пюре в кастрюлю и уварите на слабом огне, помешивая, до половины первоначальной массы. Добавьте вишневый и яблочный сок, сахар и тщательно перемешайте. Варите до готовности в течение 20 минут. После приготовления в горячем виде разлейте в стерилизованные банки и закройте крышкой.

На 1 кг крыжовника: 600 г вишни, 200 г яблок, 1 кг сахара.

Помидоры “Деликатесные в яблочном соке”. Приготовьте заливку для помидор. Из яблок отожмите 1,5 стакана сока. Влейте его в 1 л воды, добавьте 1/3 стакана соли, 1/4 стакана сахара.

В стерилизованную банку уложите чистые листья лимонника, мяты. Помидоры бланшируйте в течение 30 сек и складывайте в банку. После заполнения банки помидорами залейте их кипящей заливкой 2 раза и закатайте крышку.

На 3-х литровую банку: по 10 листьев лимонника и мяты, 1,5 стакана сока яблочного, 1 л воды, 1/3 стакана соли, 1/4 стакана сахара.

Капуста “Натали”. Нашинкуйте на соковыжималке, применяя лоток и диск для шинкования и резки ломтиками (мелко или крупно как вы любите) 5 кг капусты и 1 кг моркови. Порежьте кубиками 1 кг лука и 1 кг болгарского перца порежьте соломкой.

Приготовьте маринад: 0,5 л 9 % уксуса, 0,5 л растительного масла, 350 г сахара, 4,5 ст. ложки соли. Овощи перемешайте аккуратно, чтобы капуста не дала сок. Залейте маринадом, разложите по банкам плотно утрамбовывая. Через три дня закройте капроновой крышкой. Храните в холодильнике.

АКСИОН
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА
СДЕЛАНО В РОССИИ



Электр
ШЫРЫНСЫҚҚЫШ

СЦ22
СЦ32



ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ
НҰСҚАУЛЫҚ

МАҚСАТЫ

Тұрмыстық сыртқа тебуші электршырынсыққышы (бұдан әрі мәтінде -электршырынсыққыш):

-жаңа піскен көкөністерден (сәбіз, қызылша және т.б.), қатты шырынды жемістерден (алма, алмұрт және т.б.) және жидектерден (шырғанақ, қара жемісті шөтен, мүк жидек және т.б.) шырын алуға;

-көкөністер мен жемістерді тілімдерге кесуге;

-көкөністер мен жемістерді тілкемдеуге арналған. СЦ22.01, СЦ32.01 электршырынсыққышы тек шырын алуға ғана арналған.

Электршырынсыққыш температурасы +1-ден +35°С-ге дейінгі белмеде пайдалануға арналған.

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР СЦ22

Электр тогының соғуынан қорғау класы	II
Номиналды пайдаланылатын қуат, Вт	200
Қоректендіру кернеуі, В	220±22
Торап жиілігі, Гц	50
Өнімділік, г/мин, кемінде:	
-шырын сығу кезінде	300
-тілкемдеу кезінде	700
-тілімдерге кесу кезінде	800
Сығу тиімділігі, %, кемінде	48
Салмағы, кг, астам емес	5,4
Ескерту: өнімділік, сығу тиімділігі жаңа піскен сәбізді өңдеу есебінен берілген, бастапқы өнімнің түрі мен жағдайына сәйкес өзгеруі мүмкін.	

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР СЦ32

Электр тогының соғуынан қорғау класы	II
Номиналды пайдаланылатын қуат, Вт	250
Қоректендіру кернеуі, В	220±22
Торап жиілігі, Гц	50
Өнімділік, г/мин, кемінде:	
-шырын сығу кезінде	500
-тілкемдеу кезінде	1000
-тілімдерге кесу кезінде	950
Сығу тиімділігі, %, кемінде	50
Салмағы, кг, астам емес	5,4
Ескерту: өнімділік, сығу тиімділігі жаңа піскен сәбізді өңдеу есебінен берілген, бастапқы өнімнің түрі мен жағдайына сәйкес өзгеруі мүмкін.	

СП22 СП32 ЖИНАҚТАУЛЫҒЫ

Электршырынсыққыш жинақта (электржетек, жұмыс қуысы, барабан, үккіш диск, бұрама, қақпақ)	1 дана
Тілкемдеу және тілімдерге кесуге арналған диск	1 дана *
Итергіш	1 дана
Науа	1 дана *
Стақан	2 дана
Пайдалану нұсқаулары.....	1 дана
Тұтыну ыдысы	1 дана

* СП22.01, СП32.01 модельдерінің жинағына жеткізілмейді.

ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ

ЭЛЕКТРШЫРЫНСЫҚҚЫШ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ҚАЖЕТТІЛІКТЕРДІ ӨТЕУГЕ АРНАЛҒАН.

Электршырынсыққышты пайдалану және сақтау кезінде осы нұсқаулықтың талаптарын сақтау керек.

Электршырынсыққышты 220 В кернеулі жиілігі 50 Гц ауыспады тоқты электр торабына ғана қосыңыздар.

ТҮЙІМ САЛЫНАДЫ:

-ақауы бар шырынсыққышты, оның ішінде қоректендіру бауын оқшаулауда бұзылу болғанда, ажыратқыш ақаулы болғанда, электржетектің механикалық бұзылуы болғанда пайдалануға. Қоректендіру бауы бұзылған жағдайда қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші немесе оның агенті немесе сондай білікті тұлға ауыстыруы тиіс;

-қақпағы ашық электршырынсыққышты қосуға және жұмыс істеп тұрған электршырынсыққыштың қақпағындағы қармауды шешуге;

-электршырынсыққышты қосулы күйде қараусыз қалдыруға;

-жетекті ашуға және электршырынсыққыш құрылымына өзгеріс енгізуге;

-электршырынсыққышты ашық от және ыстық беттерге жақын қалдыруға;

-электржетек тұрқысын суға салып немесе су ағынының астында жууға;

-қоректендіру бауының штепсель апасын розеткаға қыстыруға және оны розеткадан су қолмен алуға;

-қоректендіру бауынан тартуға;

-мұздатылған өнімдерді өңдеуге.

ЕСТЕ САҚТАҢЫЗДАР!

Өңделетін өнімдерді қақпақтың салу тесігіне итергішпен ғана және жұмыс істеп тұрған электршырынсыққышқа ғана салуға болады.

Жемістер мен жидектерді өңдер алдында (алхоры, шие және т.б.) сүйектерін алып тастау керек.

Электршырынсыққышты пайдаланып болған соң электржетекті ажыратып, коректендіру бауының ашасын розеткадан алу қажет.

Үккіш немесе тілкемдеу дискі жоспардан тыс тоқтаған кезде электршырынсыққышты бірден тоқтату керек.

Электршырынсыққышты балалардың қолы жетпейтін жерде пайдалану және сақтау керек.

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

ШЫРЫН АЛУ ҮШІН ЭЛЕКТР ШЫРЫН СЫҚҚЫШТЫ ЖИНАУ СЫЗБАСЫ

1. Жұмыс қуысын электржетекке орнатыңыз
2. Барабанды орнатыңыз
3. Үккіш дискіні орнатыңыз
4. Бұраманы бұраңыз
5. Қақпақты орнатыңыз
6. Қақпақты қармаумен бекітіңіз
7. Шырын мен сығынды үшін стақандарды қойыңыз

ТІЛКЕМДЕУ ЖӘНЕ ТІЛІМДЕРГЕ КЕСУ ҮШІН ЖИНАУ СЫЗБАСЫ

1. Жұмыс қуысын электржетекке орнатыңыз
2. Науаны орнатыңыз
3. Тілкемдеу және тілімдерге кесуге арналған дискіні орнатыңыз
 - тілкемдеу үшін – ұсақ пышақтары жоғары
 - тілімдерге кесу үшін – үлкен пышақ жоғары
4. Бұраманы бұраңыз
5. Қақпақты орнатыңыз
6. Қақпақты қармаумен бекітіңіз
7. Өңделген өнімді жинау үшін стақандарды қойыңыз

ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДЫҚ

Бірінші рет пайдаланар алдында электржетек тұрқысын және коректендіру бауын ығалды мата майлықпен сүрту қажет. Электршырынсыққыштың басқа бөліктерін ыдыс жууға арналған жуу құралдарымен ыстық суда жуу және құрғату керек.

Электршырынсыққышты 1-суретке сәйкес жинау керек.

Жинауда мына шарттарды орындау қажет:

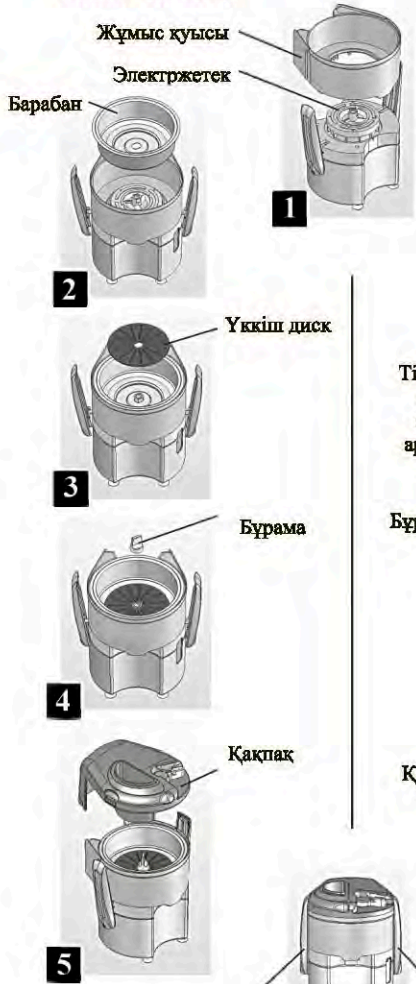
-живалатын тетіктер арасына бөгде бөлшектер мен өнімнің түсуіне жол бермеу керек;

-жұмыс қуысын орнату кезінде жұмыс қуысындағы шығыңқылықты электржетектегі ойықтарға сәйкестендіріп келтіру керек;

-аса күшке салмай бұраманы шегіне дейін бұрау керек.

ЭЛЕКТРШЫРЫНСЫҚҚЫШТЫ ЖИНАУ СЫЗБАСЫ

ШЫРЫН АЛУ ҮШІН ЖИНАУ СЫЗБАСЫ



ТІЛКЕМДЕУ ЖӘНЕ ТІЛІМДЕРГЕ КЕСУ ҮШІН ЖИНАУ СЫЗБАСЫ



ЭЛЕКТРШЫРЫНСЫҚҚЫШТЫ ЖИНАУ СЫЗБАСЫ

1-сурет. Электршырынсыққышты жинау сызбасы

Электршырынсыққышпен жұмыс істер алдында сынама жүргізу арқылы (қысқа мерзімге қосу және тоқтату) жинаудың дұрыстығын тексеру керек. Айвалу кезіндегі тістесу және дисктің пластмассаға қажалуы – жинау дұрыс жасалмағанын білдіреді.

Электршырынсыққыш аяқтарының ластанбағанына көз жеткізу қажет. Қажет болған жағдайда сүрту керек.

Өнімдерді дайындау, оларды жуу, қақпақ тесігінен өлшемі біраз кіші етіп кесектерге кесу, қажет болғанда сүйектерін алып тастау керек.

Электршырынсыққышты тегіс қатты бетке орнатып, сығындыға стақан және шырынға стақан қою қажет.

Ескерту: Шырын алу үшін жұмсақ жемістерді өңдеу ұсынылмайды. Жұмсақ алмұрт, банан, аса пісіп кеткен жеміс, алма және т.б. ұту нәтижесінде алынған ботқа тәріздес шырын массасы шырынның шығуына кедергі жасайды және шырын шығатын науа мен барабан тесігінің бітеліп қалуына әкелуі мүмкін.

Ұзақ уақыт сақтаудан кейін көкөністерді (сәбіз, қызылша және т.б.) өңдеу алдында бірнеше сағатқа суға салып қою керек.

ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

ШЫРЫН АЛУ

Шырын алу үшін электршырынсыққышты 1-суретке сәйкес, «Жұмысқа дайындық» бөлімінің талаптарын сақтай отырып жинау керек. Қоректендіру бауының ашасын электр торабына қосып, электржетекті жүргізу керек.

Дайындалған өнімдерді (бірнеше кесектен) қақпақтың салу тесігіне салып, итергішпен бірқалыпты күшпен (2 кг артық емес) үккіп дискке қарай қысу керек.

Шырынсыққышта шырын сығу сыртқа тебуші күш есебінен жүзеге асады, ол үгілген өнімді ұсақ көп тесіктері бар барабан қабырғаларына қысады. Сондықтан өңдеу барысында аса қатты шу мен діріл болуы мүмкін.

Аса қатты шу мен дірілді болдырмау үшін шырынсыққышты аса көп өніммен жүктемеу қажет (бір сығындыны алып тастап, екіншісін алғанға дейін 0,3-0,4 кг артық емес). Қатты діріл басталып жатқанын байқасаңыз, жүктеуді тоқтату керек. Бірнеше секунд ішінде дірілдің азаюын күтіңіз. Бұлай болмаса, алыптастағыштың сабын ақырын басып, сығындының бөлігін алып тастаңыз. Сығындыны шығару кезінде баланстан шығуы мүмкін, біраз уақытқа шырынсыққыш қатты шу және діріл шығаруы мүмкін, қақпақтың ортасына қолды қойып, үстелге қарай қысыңыз.

Шырын ағып болған соң, барлық сығындыны алыптастағыштың сабын бірнеше рет бұрап, қозғалтқышты тоқтатпай алып тастаңыз.

Жұмсақ өнімдерді ұзақ өңдеу кезінде тұрқы қақпағындағы тесік өңдеу өнімдерімен бітеліп қалуы мүмкін.

- Онда мына әрекеттерді жасау керек:
- электржетекті ажырату;
 - қоректендіру бауының апасын розеткадан алу;
 - қармауды ашу және қақпақты алу;
 - қақпақтағы тесік босағанға дейін жиналып қалған өнімді алып тастау;
 - электршырынсыққышты кері тәртіпте жинау;
 - электршырынсыққышты қосу және өңдеуді жалғастыру.

Жұмсақ және аса піскен өнімдерді өңдеу кезінде сығылған массаны әдеттегіден жиірек алып тастау керек, сонымен бірге қақпақты қайта-қайта ашып, оны жабысып қалған массадан тазартып отыру керек.

КӨКӨНІСТЕР МЕН ЖЕМІСТЕРДІ КЕСУ ЖӘНЕ ТІЛКЕМДЕУ

Тілкемдеу және тілімдерге кесу үшін электршырынсыққышты 1-суретке сәйкес, «Жұмысқа дайындық» бөлімінің талаптарын сақтай отырып жинау керек.

- Сонда:
- ұзынша етіп тілкемдеу үшін дискті ұсақ пышақтарын жоғары қаратып орнатады;
 - тілімдерге кесу үшін дискті теріс жағымен орнатады (үлкен пышағы жоғары қарап тұрады);
- Қоректендіру бауының апасын электр торабына қосып, электржетекті іске қосу керек.
- Өнімдерді шырын алуға сияқты етіп салу керек.
- Алыптастағыш тұтқасын жұмыс барысында пайдалануға болмайды.

ӨНДЕУДІ АЯҚТАУ

Өңдеу аяқталғаннан кейін қоректендіру бауын тораптан ажыратып, электршырынсыққышты бұзып, құрамдас бөліктерін қалған өнімнен тазарту керек. Электршырынсыққыштың барлық тетіктерін (электр жетек тұрқысынан басқасын) ыдыс жууға арналған жуу құралымен ыстық суда жуу және кептіру қажет. Қырып тазалайтын құралдарды пайдалануға болмайды. Жұғын, әсіресе сәбздің жұғыны пайда болған кезде пластмасса тетіктерді ас содасында суланған майлықпен немесе өсімдік майына салынған майлықпен сүрту қажет.

Барабан тесігін щеткамен су ағынының астында тазалау керек.

Сыртқы түрін сақтау үшін металдан жасалған бөлшектерді ыдыс жуатын машинада жууға болмайды.

БОЛУЫ МҮМКІН АҚАУЛАР МЕН ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

Болуы мүмкін ақаулар	Себебі	Жою әдістері
Аса қатты діріл	<p>Барабан қабырғасына сығынды бірқалыпты бөлінбейді</p> <p>Электршырынсық кыштың айналатын тетіктері деформацияланған</p>	<p>Альптастағыш тұтқасын бұру арқылы сығындыны жою керек</p> <p>Ақау жөндеу кәсіпорындарының мамандарымен ғана жойылады</p>
Жұмыс істеп тұрған кезде электрқозғалтқыштың тоқтауы	Сығынды көп мөлшерде жиналып қалған	Электршырынсыққышты тораптан ажыратып, сығындыны қолмен алып тастау керек
Тілкемдеу өнімділігінің азаюы	Диск мұқалған	Дискіні қайрау керек
Жетектің жұмыс істемеуі	Қоректендіру торабында 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.	Ақау жөндеу кәсіпорындарының мамандарымен ғана жойылады

САҚТАУ ЖӘНЕ ТАСЫМАЛДАУ ЕРЕЖЕЛЕРІ

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

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

ІСКЕ АСЫРУ ЕРЕЖЕЛЕРІ

Электршырынсыққышты сатып алған кезде мынаны тексеру керек:

- электршырынсыққыш жетегінің түбінде орналасқан зауыт пломбасының бұзылмауын;

- электршырынсыққыш 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 (кепілді жөндеуге талон мен қабылдау және сату туралы куәлікте дүкеннің мөртабаны, сату күні дұрыс және анық қойылғанына көз жеткізу керек);

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

КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Электршырынсыққышты пайдаланудың кепілді мерзімі дүкеннен сатып алған сәттен бастап 2 жыл. Кепілді жөндеуге талонда дүкенде сату күні көрсетілмеген жағдайда пайдалану мерзімі электршырынсыққышты өндіруші-кәсіпорын шығарған күннен бастап есептеледі.

Кепілді мерзім кезінде өндірушінің кінәсынан болған ақаулар кепілді жөндеу жүргізетін кәсіпорындарда тегін жойылады. 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).

Бұйымның қызмет ету мерзімі 6 жыл.

ЖОЮ ЕРЕЖЕЛЕРІ

Электршырынсыққыш пен оның саптамаларын жоюға арнайы талаптар қойылмайды.

Қысқа шырын дайындаймыз. Алма өңімі көп болған жағдайда жаңа сығылған шырынды қысқаға консервілеуге болады. Алманы жуып, шырынсыққыштың аузына оңай кіретіндей етіп тураңыз. Сыққышпен шырынны алыңыз. Құтыларды зарасыздандырыңыз. Жаңа сығылған шырынға бір литр шырынға 2 немесе 3 ас қасық қант есебінен қант қосыңыз, қант қосылған шырынды қайнағанға дейін қыздырыңыз, бірақ қайнауға болмайды. Қант көлемін алмадың тәтті немесе қышқыл болуына сәйкес өзгертуге болады. Ыстық шырынды ыстық зарасыздандырылған құтыларға құйып, қақпағын жабыңыз. Құтыны тоңдырып қойып, суығанға дейін көрпемен орап қойыңыз.

Таңқурайдан десерттік шарап. Жемістерден шырын дайындаңыз. Шырынға су құйыңыз, дайындалған 1 литр шырынға 290 г қант қосыңыз. Алынған ашытқыны шөлмекке құйып, аузын таза матамен немесе мақтамен жабыңыз, 16-19°C температурада 2-3 тәулік ұстаңыз. Белсенді түрде аши бастағанда шөлмекті тығыздап жауып, су бекітпесін жасаңыз. Ашу кезінде шарапқа алынған шырынның 1 литріне 4-ші, 7-ші. 10-шы күндері 60 г қанттан қосып отырыңыз. Шырынды бірінші құюды жасаңыз. Дайын жас шарапты шөлмектерге құюға немесе сол ыдыста қалдырып, шарапты одан әрі әзірлеуді жалғастыруға болады.

2 кг таңқурайға: 700 мл су, 470 г қант.

Қарлыған, шие және алмадан жасалған дрілдек. Шие және алмадың піскен, таңдаулы жемістерінен шырын сығыңыз. Қарлығаннан езбе дайындаңыз, ол үшін қатты жемістерді кәстрөлге салыңыз, бірнеше қасық су қосып, қақпақты жауып пісіріңіз. Алынған массаны електен өткізіңіз. Езбені кәстрөлге салып, әлсіз отта араластырып отырып, бастапқы массаның жартысы қалғанға дейін пісіріңіз. Шие және алма шырынның қантты қосып, мұқият араластырыңыз. Дайын болғанға дейін 20 минут бойы қайнатыңыз. Пісіргеннен кейін ыстық бойынша зарасыздандырылған құтыларға құйып, қақпақты жабыңыз.

1 кг қарлығанға: 600 г шие, 200 г алма, 1 кг қант.

«Алма тұздығындағы деликатес» қызанақтары. Қызанаққа құйма дайындаңыз. Алмадан 1,5 стақан шырын сығып алыңыз. Оған 1 л су құйып, 1/3 стақан тұз, 1/4 стақан қант қосыңыз.

Зарасыздандырылған құтыға лимонның таза жапырағын және жаужапырақ салыңыз. Қызанақты 30 сек жидітіп, құтыға салыңыз. Құтыны қызанақпен толтырғаннан кейін оларды қайнап тұрған құймамен 2 рет құйыңыз да, қақпағын жабыңыз.

3 литрлік құтыға: 10-нан лимон жапырағы және жаужапырақ, 1,5 стақан алма шырыны, 1 л су, 1/3 стақан тұз, 1/4 стақан қант.

«Натали» орамжапырағы. Шырынсыққышта науа мен тілкемдеу және тілімдерге кесуге арналған дискті пайдаланып (қалауыңызша ұсақтап немесе ірі етіп) 5 кг орамжапырақ және 1 кг сәбізді тілкемденіз. 1 кг пиязды төртбұрыштып, 1 кг болгар бұрышын ұзынша етіп тураңыз. Маринад әзірлеңіз: 0,5 л 9% сірке суы, 0,5 л өсімдік майы, 350 г қант, 4,5 ас қасық тұз.

Көкөністерді орамжапырақ суы шықпайтындай етіп абайлап араластырыңыз. Маринадты құйып, құтыларға тығыздап салыңыз. Үш күннен кейін капрон қақпақпен жауып қойыңыз. Тоңазытқышта сақтаңыз.

АКСИОН
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА
СДЕЛАНО В РОССИИ



ЕЛЕКТРО ■
СОКОДАВИЛЬНИЦЯ

СЦ22
СЦ32

UA

ПОСІБНИК
З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПРИЗНАЧЕННЯ

Електросокодавильниця побутова відцентрова (надалі за текстом – електросокодавильниця) призначена для:

- отримання соку зі свіжих овочів (моркви, буряку тощо), твердих соковитих фруктів (яблук, груш тощо) і ягід (обліпихи, чорноплідної рябини, журавлини тощо);
- різки овочів і фруктів скибочками;
- шаткування овочів та фруктів.

Електросокодавильниця СЦ22.01 СЦ32.01 призначена тільки для отримання соку.

Електросокодавильниця призначена для експлуатації в приміщенні при температурі від плюс 1 до плюс 35^oС.

ТЕХНІЧВІ ДАНІ СЦ22

Клас захисту від ураження електричним струмом	II
Номинальна споживана потужність, Вт	200
Напруга живлення, В	220±22
Частота мережі, Гц	50
Продуктивність, г/хв, не менше:	
- при вичавлюванні соку	300
- при шаткуванні	700
- при різці скибочками	800
Ефективність віджимання, %, не менше	48
Вага, кг, не більше	5,4
Примітка: продуктивність, ефективність віджимання дані з розрахунку переробки свіжої моркви та можуть змінюватися в залежності від виду та стану вихідного продукту.	

ТЕХНІЧВІ ДАНІ СЦ32

Клас захисту від ураження електричним струмом	II
Номинальна споживана потужність, Вт	250
Напруга живлення, В	220±22
Частота мережі, Гц	50
Продуктивність, г/хв, не менше:	
- при вичавлюванні соку	500
- при шаткуванні	1000
- при різці скибочками	950
Ефективність віджимання, %, не менше	50
Вага, кг, не більше	5,4
Примітка: продуктивність, ефективність віджимання дані з розрахунку переробки свіжої моркви та можуть змінюватися в залежності від виду та стану вихідного продукту.	

КОМПЛЕКТНІСТЬ СЦ22 СЦ32

Електросокодавильниця у зборі (електропривід, робочий відсік, барабан, диск тертковий, гвинт, кришка)	1 шт.
Диск для шаткування та різки скибочками.....	1 шт. *
Штовхач	1 шт.
Лоток	1 шт. *
Стакан	2 шт.
Посібник з експлуатації.....	1 шт.
Споживацька тара	1 шт.

* До комплекту моделей СЦ22.01, СЦ32.01 не постачається.

ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

ЕЛЕКТРОСОКОДАВИЛЬНИЦЯ ПРИЗНАЧЕНА ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ПОБУТОВИХ ПОТРЕБ.

Під час експлуатації та зберігання електросокодавильниці необхідно дотримуватись вимог цього посібника.

Під'єднуйте електросокодавильницю тільки до електричної мережі перемінного струму напругою 220 В частотою 50 Гц.

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:

- користуватися несправною електросокодавильницею, в тому числі яка має пошкодження ізоляції шнура живлення, несправний вимикач, механічні пошкодження електроприводу. При пошкодженні шнура живлення задля уникнення небезпеки його повинен замінити виробник або його агент, чи аналогічна кваліфікована особа;

- вмикати електросокодавильницю зі знятою кришкою та відстібати захвати на кришці з працюючою електросокодавильницею;

- залишати електросокодавильницю без нагляду в увімкненому стані;

- розбирати електропривід та вносити зміни у конструкцію електросокодавильниці;

- залишати електросокодавильницю поблизу відкритого вогню та гарячих поверхонь;

- мити корпус електроприводу зануренням у воду або під струменем води;

- вставляти вилку шнура живлення в розетку та виймати її з розетки мокрими руками;

- тягнути за шнур живлення;

- перероблювати заморожені продукти.

ПАМ'ЯТАЙТЕ! Проштовхувати перероблювані продукти у завантажувальний отвір кришки необхідно тільки штовхачем і тільки у працюючу електросокодавильницю.

Перед переробкою фруктів та ягід (сливи, вишні тощо) видалити кісточку.

Після використання електросокодавильниці потрібно вимкнути електропривід та вийняти вилку шнура живлення з розетки.

У випадку незапланованої зупинки теркового або шаткувального диску необхідно негайно вимкнути електросокодавильницю.

Використовувати та зберігати електросокодавильницю потрібно у місці, недоступному для дітей.

Виробник не несе відповідальності за шкоду, спричинену неправильною експлуатацією електросокодавильниці та її приладдя.

СХЕМА ЗБОРКИ ЕЛЕКТРОСОКОДАВИЛЬНИЦІ ДЛЯ ОТРИМАННЯ СОКУ

1. Установіть робочий відсік на електропривід
2. Установіть барабан
3. Установіть тертковий диск
4. Заверніть гвинт
5. Встановіть кришку
6. Зафіксуйте кришку захватами
7. Підставте стакани для соку та жому

СХЕМА ЗБОРКИ ЕЛЕКТРОСОКОДАВИЛЬНИЦІ ДЛЯ ШАТКУВАННЯ ТА РІЗКИ СКИБОЧКАМИ

1. Установіть робочий відсік на електропривід
2. Установіть лоток
3. Установіть диск для шаткування та різки скибочками:
 - для шаткування – дрібними ножами догори
 - для різки скибочками – великим ножем догори
4. Заверніть гвинт
5. Встановіть кришку
6. Зафіксуйте кришку захватами
7. Підставте стакани для збору переробленого продукту

ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

Перед першим використанням корпус електроприводу та шнур живлення протерти вологою серветкою. Інші частини електросокодавильниці необхідно помити гарячою водою з миючими засобами, призначеними для миття посуду, та просушити.

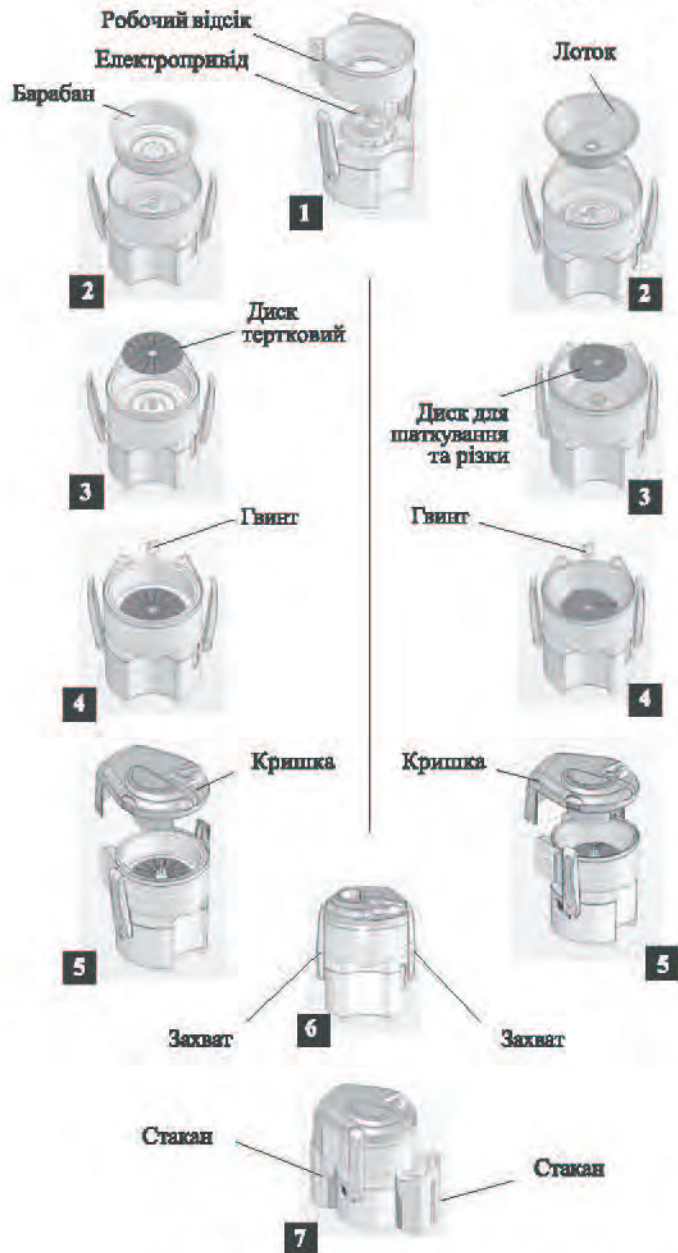
Зібрати електросокодавильницю відповідно до мал. 1. Під час зборки виконати наступні умови:

- не допускати потрапляння сторонніх часточок та продуктів переробки між деталями, що збираються;
- при установці робочого відсіку поєднати виступи на робочому відсіку із заглибленнями на електроприводі;
- гвинт завернути до упору, не докладаючи великих зусиль. Перед роботою з електросокодавильницею перевірити правильність її зборки шляхом пробного запуску (короткочасне увімкнення та вимкнення) електроприводу. Заїдання під час обертання, а також тертя диску о шпастмасу – ознака неправильної зборки.

СХЕМА ЗБОРКИ ЕЛЕКТРОСОКОДАВИЛЬНИЦІ

СХЕМА ЗБОРКИ ДЛЯ ОТРИМАННЯ СОКУ

СХЕМА ЗБОРКИ ДЛЯ ШАТКУВАННЯ І РІЗКИ СКИБОЧКАМИ



Мал. 1 – Схема зборки електросокодавильниці.

Переконайтеся у відсутності забруднення ніжок електросокодавильниці. За необхідності протерти. Підготувати продукти, вимити їх, нарізати шматочками трохи меншого розміру, ніж завантажувальний отвір кришки, за необхідності видалити кісточки. Електросокодавильницю встановити на рівну гладку тверду поверхню, підставити стакан під жом і стакан під сік.

Примітка: Переробка м'яких плодів для отримання соку не рекомендується. Кашоподібна сокова маса, отримана в результаті перетирання м'яких груш, бананів, перезрілих ягід, яблук тощо, перешкоджає виділенню соку і може призвести до закупорки жолоба для виходу соку та отворів барабану.

Після тривалого терміну зберігання овочі (морква, буряк тощо) перед переробкою замочити у воді на декілька годин.

ПОРЯДОК РОБОТИ

ОТРИМАННЯ СОКУ

Зібрати електросокодавильницю відповідно до мал. 1 для отримання соку, дотримуючись вимог розділу «Підготовка до роботи». Під'єднати вилку шнура живлення до електромережі та увімкнути електропривід.

Підготовлені продукти по одному шматочку подавайте у завантажувальний отвір кришки та з рівномірним зусиллям (не більше 2 кг) притискайте штовхачем до терткового диску.

Віджимання соку в сокодавильниці відбувається за рахунок відцентрової сили, яка притискає перетертий продукт до стінок барабану, що має велику кількість невеликих отворів. Тому в процесі переробки може виникати підвищений шум та вібрація.

Задля того щоб уникнути надмірного шуму та вібрації не перевантажуйте сокодавильницю великою кількістю продукту (від одного викиду жому до іншого не більше 0,3-0,4 кг). Якщо бачите, що починається велика вібрація, припиніть завантаження. Дочекайтесь зменшення вібрації протягом декількох секунд. Якщо це не відбувається, викиньте частину жому, плавно натискаючи на ручку викидача. У момент викиду жому може відбутися розбалансування та деякий час сокодавильниця може сильно шуміти і вібрувати, притримайте її, поклавши руку по центру кришки та притискаючи до столу.

Після припинення витікання соку, видаліть весь жом декількома поворотами ручки викидача, не допускаючи при цьому зупинки двигуна.

При тривалій переробці м'яких продуктів можливе забивання отвору в кришці корпусу продуктами переробки.

При цьому необхідно:

- вимкнути електропривід;
- витягнути вилку шнура живлення з розетки;

- відчинити захвати та зняти кришку;
- видалити продукт, що накопичився, до вивільнення отвору в кришці;
- зібрати електросокодавильницю у зворотному порядку;
- увімкнути електросокодавильницю та продовжити переробку.

При переробці м'яких та стиглих продуктів викидайте віджату масу частіше, ніж звичайно, а також періодично знімайте кришку та очищуйте з неї масу, що прилипла.

РІЗКА ТА ШАТКУВАННЯ ОВОЧІВ ТА ФРУКТІВ

Зібрати електросокодавильницю відповідно до мал.1. для шаткування та різки скибочками, дотримуючись вимог розділу «Підготовка до роботи».

При цьому:

- для шаткування соломкою встановлюють диск дрібними ножами догори;
- для нарізання скибочками встановлюють диск зворотною стороною (великим ножем догори).

Під'єднати вилку шнура живлення до електромережі та увімкнути електропривід.

Завантаження продуктів здійснювати аналогічно, як при отриманні соку.

Ручкою викидача в процесі роботи не користуватися.

ЗАВЕРШЕННЯ ПЕРЕРОБКИ

Після завершення переробки вимкнути електропривід, витягти шнур живлення з розетки, розібрати електросокодавильницю, очистити складові частини від продуктів. Потім промити всі деталі електросокодавильниці (окрім корпусу електроприводу) гарячою водою з м'якими засобами, призначеними для миття посуду, просушити. Застосування абразивних чистильних засобів не допускається. При появі нальоту, особливо від моркви, пластмасові деталі протерти зволоженою серветкою з питною содою або серветкою, змоченою у рослинній олії.

Отвори барабану очистити за допомогою щітки під струменем води.

Для збереження зовнішнього вигляду не рекомендується мити металеві деталі в посудомийній машині.

МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА МЕТОДИ ЇХ УСУНЕННЯ

Можливі несправності	Можлива причина	Методи усунення
Підвищена вібрація	Нерівномірне розподілення жому на стінках барабану	Видалити жом поворотом ручки викидача
	Деформовані деталі електросокодавильниці, що обертаються	Усувається тільки спеціалістами ремонтних підприємств
Зупинка електродвигуна під час роботи	Накопичилась велика кількість жому	Від'єднати від мережі електросокодавильницю, видалити жом вручну
Зменшилась продуктивність паткування	Загупився диск	Загочити диск
Привід не працює	Відсутня напруга в мережі живлення	Перевірити наявність напруги в мережі живлення під'єднанням до розетки настільної лампи або вимірювального приладу
	Несправний вимикач, несправний шнур живлення, несправний електродвигун, обрив у електричній схемі	Усувається тільки спеціалістами ремонтних підприємств

ПРАВИЛА ЗБЕРІГАННЯ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ

Електросокодавильницю зберігати в опалюваному та провітрюваному приміщенні при температурі від +1 до +40°C.

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

ПРАВИЛА РЕАЛІЗАЦІЇ

Під час купівлі електросокодавильниці необхідно перевірити:

- ідентичність заводського номеру на виробі, в посібнику з експлуатації та на упаковці;
- комплекtnість за розділом «Комплекtnість»;
- наявність дати продажу та пгтampu магазину у свідоцтві про прийомку та продаж і гарантійному талоні;
- функціонування за розділом «Підготовка до роботи».

ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Гарантійний термін експлуатації електросокодавильниці 2 роки з моменту її придбання в магазині. При відсутності в талоні на гарантійний ремонт дати продажу магазином, гарантійний термін вираховується з дня випуску електросокодавильниці підприємством-виробником.

Протягом гарантійного терміну несправності, які відбулися з вини виробника, усуваються безкоштовно на підприємствах гарантійного ремонту. Відривний талон на гарантійний ремонт залишається на підприємстві, яке здійснювало 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»).

Термін служби виробу 6 років.

ПРАВИЛА УТИЛІЗАЦІЇ

Спеціальних вимог з утилізації електросокодавильниці не висувається.

Готуємо сік на зиму. Коли у вас великий урожай яблук можна свіжо вичавлений сік законсервувати. Яблука вимийте, поріжте так, щоб вони увійшли до горловини сокодавильниці. Відіжміть сік на сокодавильниці. Простерилізуйте банки. У свіжо вичавлений сік додайте цукор із розрахунку 2 або 3 столові ложки цукру на літр соку, нагрійте сік з цукром до кипіння, але не кип'ятіть. Кількість цукру можна змінити в залежності від того, солодкі чи кислі у вас яблука. Гарячий сік залийте в гарячі стерилізовані банки та закатайте кришку. Переверніть банку догори дном, загорніть у ковдру до охолодження.

Вино десертне з малини. Із ягід приготуйте сік. Залийте у сік воду та додайте на 1 л приготованого соку 290 г цукру. Отримане сусло перелійте у бутель, горличко закрийте чистою тканиною або ватою і витримайте 2-3 доби при температурі 16-19°C. Як тільки почнеться активне бродіння, бутель щільно закрийте, утворивши водяний засув. Під час бродіння додавайте у вино по 60 г цукру на 1 л отриманого спочатку соку на 4-й, 7-й, 10-й дні. Зробіть першу переливку вина. Готове молоде вино можна розлити по пляшкам, а можна продовжити приготування вина, залипивши його для дозрівання.

На 2 кг малини: 700 мл води, 470 г цукру.

Желе із агрусу, вишні та яблук. Зі стиглих та відбірних ягід вишні і яблучних плодів відіжміть сік. Приготуйте поре з агрусу, для цього тверді ягоди покладіть до каструлі, додайте декілька ложок води та розваріть під кришкою. Отриману масу протріть через сито. Викладіть поре в каструлю й уваріть на слабкому вогні, помішуючи, до половини первинної маси. Додайте вишневий та яблучний сік, цукор і ретельно перемішайте. Варіть до готовності протягом 20 хвилин. Після приготування у гарячому вигляді розлийте у стерилізовані банки та закрийте кришкою.

На 1 кг агрусу: 600 г вишні, 200 г яблук, 1 кг цукру.

Помідори "Делікатесні у яблучному соку". Приготуйте заливку для помідор. З яблук відіжміть 1,5 стакани соку. Залийте його в 1 л води, додайте 1/3 стакани солі, 1/4 стакани цукру.

У стерилізовану банку вкладіть чисте листя лимоннику, меліси. Помідори бланшуйте протягом 30 сек і складайте в банку. Після заповнення банки помідорами залийте їх кип'ячою заливкою 2 рази та закатайте кришку.

На 3-х літрову банку: по 10 листків лимоннику і меліси, 1,5 стакани соку яблучного, 1 л води, 1/3 стакани солі, 1/4 стакани цукру.

Капуста "Наталі". Нашаткуйте на сокодавильниці, застосовуючи лоток і диск для шаткування та різки скибочками (дрібно чи крупно, як ви любляєте) 5 кг капусти і 1 кг моркви. Поріжте кубиками 1 кг цибулі та 1 кг болгарського перцю поріжте соломкою.

Приготуйте маринад: 0,5 л 9%-вого оцту, 0,5 л рослинної олії, 350 г цукру, 4,5 ст. ложки солі. Овочі перемішайте акуратно, щоб капуста не дала сік. Залийте маринадом, розложіть по банкам щільно утрамбовуючи. Через три дні зарийте капроною кришкою. Зберігайте у холодильнику.

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

**ЭЛЕКТРОСОКОВЫЖИМАЛКА
ЭЛЕКТРШЫРЫНСЫҚҚЫШЫ
ЕЛЕКТРОСОКОДАВИЛЬНИЦЯ**

СП22.01 СП32.01
СП22.02 СП32.02

№

ТУ 3468-181-49640047-2010

Изготовитель: ООО Концерн «Аксион»

Өндіруші: ООО Концерн «Аксион»

Виробник: ТОВ Концерн «Аксион»

Продана
(шағменөпашне предприятія торгөвли)

Сатылды
(сауда кәсіпорнының атауы)

Проданий
(найменування підприємства торгівлі)

Дата продажи.....

Сату күні

Дата продажу

Пштам магазина.....

Дүкен мөртабаны
личная подпись продавца

Пштам 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

КОРНЕЦЬ ТАЛОНУ на гарантийний ремонт

Изъят « _____ » _____ 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**

**ЭЛЕКТРОСОКОВЫЖИМАЛКА
ЭЛЕКТРШЫРЫНСЫҚҚЫШЫ
ЕЛЕКТРОСОКОДАВИЛЬНИЦЯ**

Заводской номер и дата изготовления

соответствует требованиям ТУ 3468-181-49640047-2010 и признана годной для эксплуатации.

ТУ 3468-181-49640047-2010 талаптарына сәйкес келеді және пайдалануға жарамды деп танылды

відповідає вимогам ТУ 3468-181-49640047-2010 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.**

ИЗГОТОВИТЕЛЬ / ӨНДІРУШ / 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

<http://www.axion-tnp.ru>

Гарантийное обслуживание:

Тел./факс +7(3412) 30-81-60