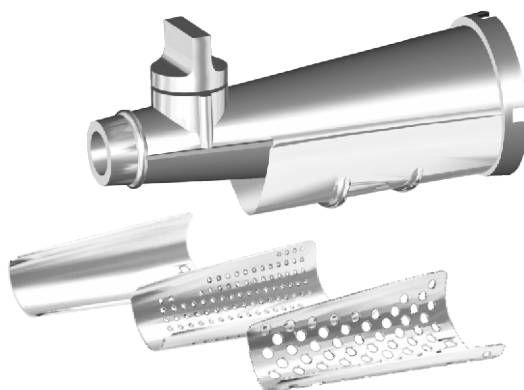




axion-tnp.ru

СКАНИРУЙТЕ.
УЗНАВАЙТЕ
БОЛЬШЕ.

АКСИОН
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА
СДЕЛАНО В РОССИИ



ПРИСТАВКА- СОКОВЫЖИМАЛКА AM11.04

РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой АКСИОН. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия от нашего предприятия.

Хотите узнать больше о продукции «Аксион»?

Заходите на сайт www.axion-tnp.ru.

НАЗНАЧЕНИЕ

Приставка - соковыжималка AM11.04 (далее по тексту - соковыжималка) является насадкой к электромясорубкам моделей: M12, M14, M21, M25, M31, M32, M33, M34, M35, M41, M42, M43 производства ООО Концерн «Аксион».

Соковыжималка предназначена для получения соков с мякотью из мягких овощей и ягод, а также приготовления пюреобразных масс и набивки колбасных изделий. Комплектация соковыжималки приведена в разделе «Комплектность».

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

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Корпус.....	1 шт.
Вкладыш	1 шт.
Решетка без отверстий	1 шт.
Решетка с крупными отверстиями	1 шт.
Решетка с мелкими отверстиями	1 шт.
Шнек	1 шт.
Поддон	1 шт.
Винт	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Потребительская тара	1 шт.

Примечание: корпус, шнек, вкладыш, решетка и винт поставляются в сборе.



ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

УСТАНОВКУ И РАЗБОРКУ СОКОВЫЖИМАЛКИ ПРОИЗВОДИТЬ ТОЛЬКО ПОСЛЕ ОТКЛЮЧЕНИЯ ОТ СЕТИ ВИЛКИ ШНУРА ПИТАНИЯ ПРИВОДА ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКИ.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПЕРЕРАБАТЫВАТЬ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ.

УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

Соковыжималка состоит из корпуса, вкладыша, шнека, поддона, винта и комплекта решеток с мелкими и крупными отверстиями.

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

Перед началом работы овощи и фрукты необходимо нарезать на куски, свободно проходящие через загрузочное отверстие горловины приставки-мясорубки.

Приготовление 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;

- установить на привод электромясорубки корпус и шнек насадки-мясорубки;

- установить собранную соковыжималку на насадку - 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;

- установить на горловину приставки-мясорубки чашку с толкателем;

- подключить вилку шнура питания привода электромясорубки к сети, включить привод электромясорубки и равномерно с помощью толкателя подавать продукты в горловину приставки-мясорубки.

Сок будет стекать с поддона, отжатые части продукта будут выходить через отверстие корпуса соковыжималки. Степень отжима регулируется при помощи винта. После окончания переработки выключить привод электромясорубки и отсоединить вилку шнура питания от сети.

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

Приготовление колбасных изделий.

- 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 устанавливать. Ввернуть винт в корпус соковыжималки на (2-3) оборота;

- выдерживать формовочную оболочку в теплой воде для повышения эластичности,



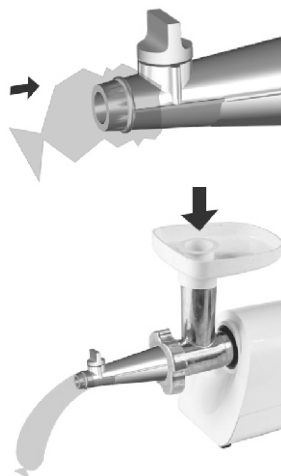
надеть на корпус соковыжималки, собрав ее «гармошкой» и перевязать оболочку, на расстоянии не менее 5 см от ее края;

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

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

По окончании переработки отсоединить вилку шнура питания от сети, разобрать соковыжималку и приставку-мясорубку, очистить составные части от продуктов, промыть горячей водой с моющими средствами, предназначенными для ручного мытья посуды и просушить.

Для сохранения внешнего вида не рекомендуется мыть приставки и их составные части в посудомоечной машине и средствами для посудомоечных машин.



ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

Соковыжималку хранить в потребительской таре в отапливаемом и проветриваемом помещении при температуре от +1 до +40°C.

ПРАВИЛА РЕАЛИЗАЦИИ

При покупке соковыжималки необходимо проверить:

- комплектность по разделу «Комплектность»;
- полноту и правильность заполнения свидетельства о приемке и продаже, убедиться в том, что в свидетельстве о приемке и продаже правильно и четко проставлен штамп магазина, дата продажи.

УТИЛИЗАЦИЯ

Утилизацию соковыжималки и упаковки производите в порядке, установленном нормами и правилами в области обращения с отходами производства и потребления. Картонные упаковки сдавайте в макулатуру или выбрасывайте в контейнер предназначенный для бумаги. Полиэтиленовые мешки и пластмассовые детали выбрасывайте в контейнер, предназначенный для пластика.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации 3 года с даты продажи. В течение гарантийного срока неисправности, произошедшие по вине изготовителя, устраняются бесплатно.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Сок облепиховый

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

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

Сок клюквенный

2 кг клюквы на 1 л сока 200 г сахара.

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

Колбаса из свинины

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

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

Колбаса крестьянская жаренная

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

Свинину и шпик провернуть через электромясорубку, используя решетку с крупными отверстиями, и перемешать с остальными продуктами до получения однородной массы. Набить подготовленные свиные кишки.

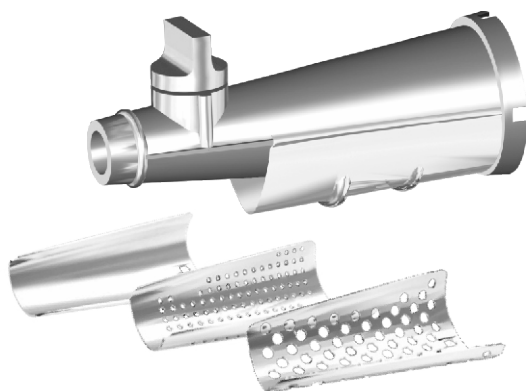
Приготовленные колбасу отварить, после чего обжарить. Подавать к столу с гарниром.



axion-tnp.ru

СКАНИРУЙТЕ.
УЗНАВАЙТЕ
БОЛЬШЕ.

АКСИОН
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА
СДЕЛАНО В РОССИИ



АМ11.04 ШЫРЫНСЫҚҚЫШ- ҚОСЫМШАСЫ

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ
НҰСҚАУЛЫҚ

МАҚСАТЫ

АМ11.04 шырынсыққыш-қосымшасы (бұдан әрі мәтінде – шырынсыққыш) «Аксион» концерні ААҚ шығаратын электрөтартқышқа: М12, М14, М21, М25, М31, М32, М33, М34, М35, М41, М42, М43 саптама болып табылады.

Шырынсыққыш жұмсақ көкөністер, жеміс-жидектерден жұмсағы бар шырын алуға, езбе жасауға, шұжық өнімдерін толтыруға арналған.

Шырынсыққышты сатып алғанда «Жинақтаулық» бөліміне сәйкес жинақталуын тексеру және «Сату туралы куәлік» бөлімінде дүкен мөртаңбасы мен сату күні қойылғанына көз жеткізу керек.

Шырынсыққышты электрөтартқыш жетегімен пайдаланған кезде осы нұсқаулықта және электрөтартқышты пайдалану жөніндегі нұсқаулықта берілген талаптар мен жұмыс тәртібін сақтау қажет.

Пайдалану барысында шырынсыққыштың тұрқысы мен құрамдас бөліктерін таза ұстау керек.

ЖИНАҚТАУЛЫҚ

Тұрқы	1 дана
Ішпек	1 дана
Тесігі жоқ торкөз	1 дана
Ірі тесікті торкөз	1 дана
Кішкентай тесікті торкөз	1 дана
Шнек	1 дана
Түп	1 дана
Бұрама	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық	1 дана
Тұтыну ыдысы	1 дана

Ескерту: тұрқы, шнек, ішпек, торөз және бұрама жинақта беріледі.



ҚАУПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ

ШЫРЫНСЫҚҚЫШТЫ ОРНАТУ ЖӘНЕ БҰЗУДЫ ЭЛЕКТРЕТТАРТҚЫШ ЖЕТЕГІНІҢ ҚОРЕКТЕНДІРУ БАУЫНЫҢ АШАСЫН ТОРАПТАН АЛЫП ТАСТАҒАННАН КЕЙІН ҒАНА ЖҮЗЕГЕ АСЫРУҒА БОЛАДЫ. МҮЗДАТЫЛҒАН ӨНІМДЕРДІ ӨНДЕУГЕ ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ

ҚҰРЫЛЫМЫ ЖӘНЕ ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

Бірінші рет пайдаланар алдында шырынсыққыштың құрамдас бөліктерін ыдыс жууға арналған жуу құралдарымен ыстық суда жуу және құрғату керек.

Шырын дайындау.

Шырынсыққышты мына тәртіпте жинау керек:

- шырынсыққыш тұрқысына ішпек пен өңделетін өнімге байланысты ірі немесе кішкентай тесікті торкөзді жанасатын тетіктердің ойығы мен шығыңқылығын келтіріп орнату;

- шнекті шырынсыққыш тұрқысына орнату;

- электрреттартқыш жетегіне еттартқыш-саптаманың тұрқысын, тостаған және шнегін орнату. Жиналған шырынсыққышты еттартқыш-қосымшаның төртжақты шнегіне шырынсыққыш шнегінің төртжақты тесігін қосып еттартқыш-саптамаға қою, электрреттартқыш жинағындағы сомынмен бекіту. Шырынсыққыштың бағыттаушы тұрқына түпті орнату, бұраманы шырынсыққыш тұрқысына бұрау және (1-2) айналымға айналдыру;

- электрреттартқыш жетегінің қоректендіру бауының ашасын торапқа қосу, электрреттартқыш жетегін қосу және итергіштің көмегімен өнімдерді бірқалыпты еттартқыш-қосымшаның мойындығына салу.

Салынатын көкөністер мен жемістер алдын-ала еттартқыш-қосымшаның мойындығының тесігінен оңай өтетіндей етіп кесектерге кесілуі тиіс.

Шырын түп арнашығынан ағады, сығылған өнімдер шырынсыққыш тұрқысының тесігінен шығады. Сығу деңгейі бұраманың көмегімен реттеледі;

- өңдеу аяқталғаннан кейін электрреттартқыш жетегін ажырату.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗДАР!

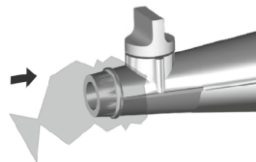
ШЫРЫНСЫҚҚЫШ ТҰРҚЫСЫНДАҒЫ ТЕСІК БІТЕЛІП ҚАЛСА, ЭЛЕКТРЕТТАРТҚЫШТЫҢ ЖЕТЕГІН АЖЫРАТЫП, ШЫРЫНСЫҚҚЫШТЫ БҰЗУ, ӨНІМДЕРДЕН ТАЗАРТУ, ЖУУ, СОДАН СОҢ ҚАЙТА ЖИНАУ КЕРЕК.

Шұжық өнімдерін дайындау.

- осы нұсқаулықта ұсынылған рецепт немесе аспаздық кітаптар рецепттері бойынша шұжық жетегін дайындау керек;

- электрреттартқышқа тесігі жоқ торкөз қойылған шырынсыққышты шырын дайындауға жинағандай кезекте орнату керек. Түп қойылмайды. Шырынсыққыш тұрқысына бұраманы (2-3) айналымға бұрап кіргізу қажет;

- қалыптаушы қабықты былқыл-дақтығын күшейту үшін жылы суға салу керек, «гармошка» сияқты етіп жиырып шырынсыққыш тұрқысына кигізу. Қабықты шетінен кемінде 5 см қашықтықта байлау керек;



- электрэттартқыш жетегінің қо-ректендіру бауының ашасын торапқа қосу, электрэттартқыш жетегін қосу және итергіштің көмегімен жентекті бірқалыпты еттартқыш-қосымшаның мойындығына қалыптаушы қабық қажетті ұзындыққа толғанға дейін салу;

- электрэттартқыш жетегін ажырату, қабық ішінде ауа қалдырмауға тырысып қабықты байлау, қабықты шырынсыққыш тұрқысынан алу керек.



Өндеу аяқталғаннан кейін коректендіру бауын тораптан ажыратып, шырынсыққыш пен еттартқыш-қосымшаны бұзып, құрамдас бөліктерін қалған өнімнен тазарту керек, ыдыс жууға арналған жуу құралымен ыстық суда жуу және кептіру қажет.

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

САҚТАУ ЕРЕЖЕЛЕРІ

Шырын сыққыш тұтыну ыдысында жылытылатын және желдетілетін бөлмеде +1-ден +40°C-ге дейінгі температурада сақталуы тиіс.

ЖОЮ ЕРЕЖЕЛЕРІ

Жою қандай да бір арнайы талаптарды сақтаусыз жүргізіледі.

КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Пайдаланудың кепілді мерзімі сатылған күннен бастап 3 жыл.

Кепілді мерзім бойы өндіруші кінәсынан болған ақаулар тегін жойылады.

Шырғанақ шырыны

2 кг шырғанақ, 1 л шырынға 300 г қант

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

Мүк жидек шырыны

2 кг мүк жидек, 1 л шырынға 200 г қант

Жемістерді жуып, шырын сыққыштан өткізіп, дәкемен сүзіп, қант қосып 85⁰С дейін қыздыру керек. Құтыларға құйылған шырынды 20 минут зарарсыздандырып, ауызын бекітіп жабу керек.

Шошқа етінен жасалған шұжық

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

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

Қуырылған шаруа шұжығы

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

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

**СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ
ҚАБЫЛДАУ ЖӘНЕ САТУ ТУРАЛЫ КУӘЛІК**

Приставка - соковыжималка АМ11.04

АМ11.04 шырынсыққыш-қосымшасы

ТУ 5156-195-49640047-2012

Дата изготовления и сведения о приёмке указаны на упаковке

Продана
Сатылды (наименование предприятия торговли)
(сауда кәсіпорнының атауы)

Дата продажи
Сатылған күні

ИЗГОТОВИТЕЛЬ / ӨНДІРУШІ:
ООО Концерн "АКСИОН"
426008, РОССИЯ, Удмуртская Республика
г. Ижевск, ул. Максима Горького, 90.

СБЫТ / САТУ:
тел.: +7 (3412) 78-78-24
тел./факс: +7 (3412) 78-58-97
e-mail: tnp@c.axion.ru
<http://www.axion-tnp.ru>