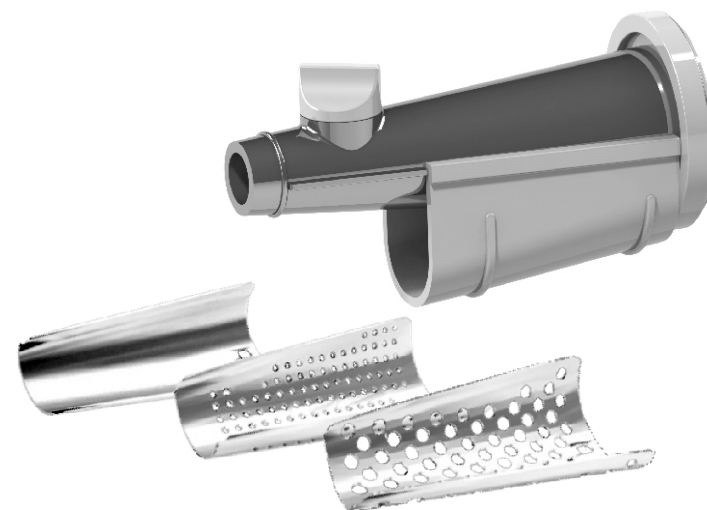




**axion-tnp.ru**  
СКАНИРУЙТЕ.  
УЗНАВАЙТЕ  
БОЛЬШЕ.

**АКСИОН**  
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА  
СДЕЛАНО В РОССИИ



## ПРИСТАВКА- СОКОВЫЖИМАЛКА SM61

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](http://www.axion-tnp.ru).

## НАЗНАЧЕНИЯ

Приставка-соковыжималка СМ61 (далее по тексту-соковыжималка) является насадкой к электромясорубкам моделей М61, М62, М641, М642 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°С.

## 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 четырехгранник 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.

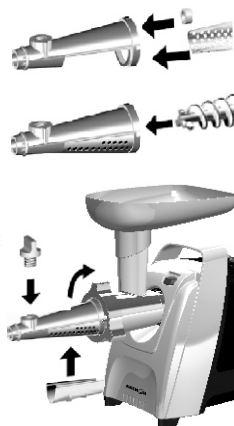
**ВНИМАНИЕ! ЕСЛИ ЗАБИЛОСЬ ОТВЕРСТИЕ В КОРПУСЕ СОКОВЫЖИМАЛКИ, НЕОБХОДИМО ВЫКЛЮЧИТЬ ПРИВОД ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКИ, РАЗОБРАТЬ СОКОВЫЖИМАЛКУ, ОЧИСТИТЬ ОТ ПРОДУКТОВ, ПРОМЫТЬ И СОБРАТЬ ВНОВЬ.**

### 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;

- выдержать формовочную оболочку в теплой воде для повышения эластичности,

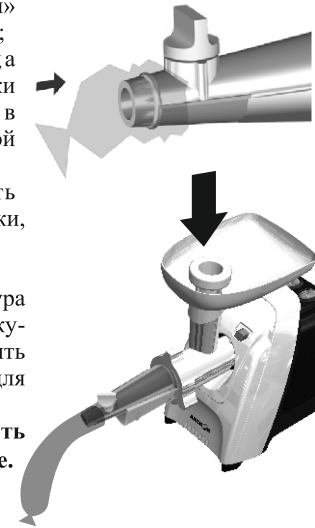


надеть на корпус соковыжималки, собрав ее «гармошкой» и перевязать оболочку, на расстоянии не менее 5 см от ее края;

- 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 мытья посуды, и просушить.

**Для сохранения внешнего вида не рекомендуется мыть приставки и их составные части в посудомоечной машине.**



## 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.



Заполняется при продаже

**СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРОДАЖЕ**

Приставка - соковыжималка СМ61

ТУ 5156-195-49640047-2012

Дата изготовления и сведения о приёмке указаны на упаковке

Продана.....  
(наименование предприятия торговли)

Дата продажи .....

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ:**

**ООО Концерн "АКСИОН"**

**426008, РОССИЯ, Удмуртская Республика**

**г. Ижевск, ул. Максима Горького, 90.**

**СБЫТ:**

**тел.:+7 (3412) 78-78-24**

**тел./факс:+7 (3412) 78-58-97**

**e-mail: [tnp@с.ахiоn.ru](mailto:tnp@с.ахiоn.ru)**

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