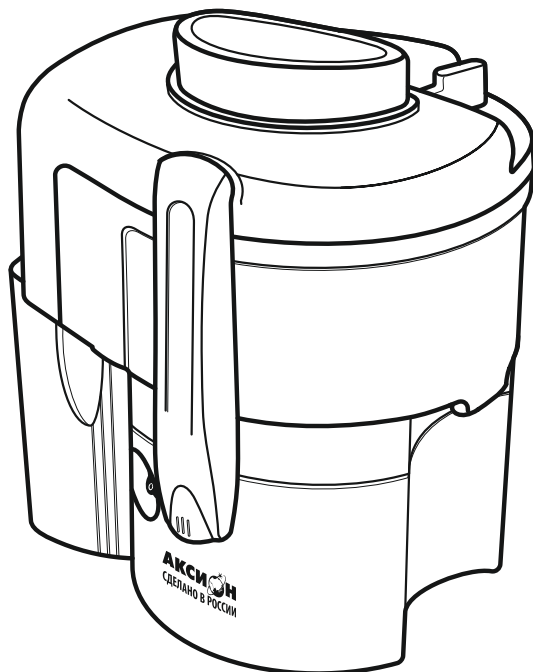




axion-tnp.ru

СКАНИРУЙТЕ.
УЗНАВАЙТЕ
БОЛЬШЕ.

АКСИОН 
**БЫТОВАЯ ТЕХНИКА
СДЕЛАНО В РОССИИ**



ЭЛЕКТРО■
СОКОВЫЖИМАЛКА
СЦ32

**РУКОВОДСТВО ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ**

EAC



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

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.

Электросоковыжималка СЦ32.01 предназначена только для получения сока.

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

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 модели СЦ32.01 не поставляется.

**В комплект “ДЖУС” поставляется 1 стакан.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Для безопасного использования электросоковыжималки 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 лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

Предупреждение! Не использовать прибор, если крышка или вращающийся барабан и лоток повреждены или имеют видимые трещины.

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

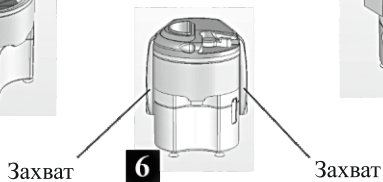
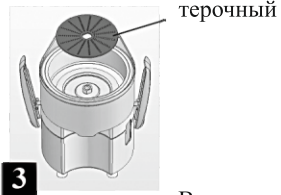


СХЕМА СБОРКИ ДЛЯ ШИНКОВАНИЯ И РЕЗКИ ЛОМТИКАМИ

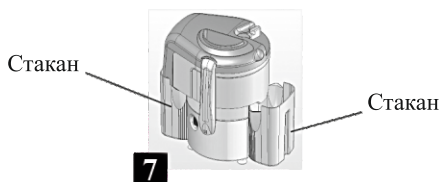
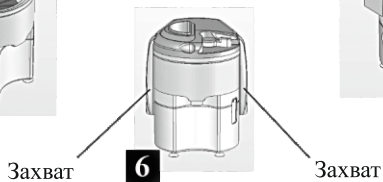
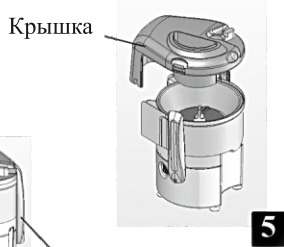
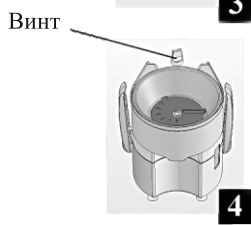


Рис. 1 – Схема сборки электросоковыжималки.

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 перетираания 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 жом 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 приемке и продаже и гарантийном талоне;
- функционирование по разделу «Подготовка к работе».

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.

Претензии принимаются по адресу:

Изготовитель: ООО Концерн «Аксион»,

426008, Россия, Удмуртская республика, г. Ижевск, ул. Максима Горького, 90,

Тел.: +7 (3412) 78-78-24, Тел./факс: +7 (3412) 78-58-97, e-mail: tnp@c.axion.ru.

Актуальную информацию о сервисных центрах, проводящих ремонт и обслуживание техники «Аксион» и «Бриз», Вы найдете на сайте www.axion-tnp.ru.

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

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.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Готовим сок на зиму. Когда у вас большой урожай яблок можно свежавыжать сок законсервировать. Яблоки вымойте, порежьте так, чтобы они вошли в горловину соковыжималки. Отожмите сок на соковыжималке. Простерилизуйте банки. В свежавыжатый 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, бутылку 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 созревания.

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.

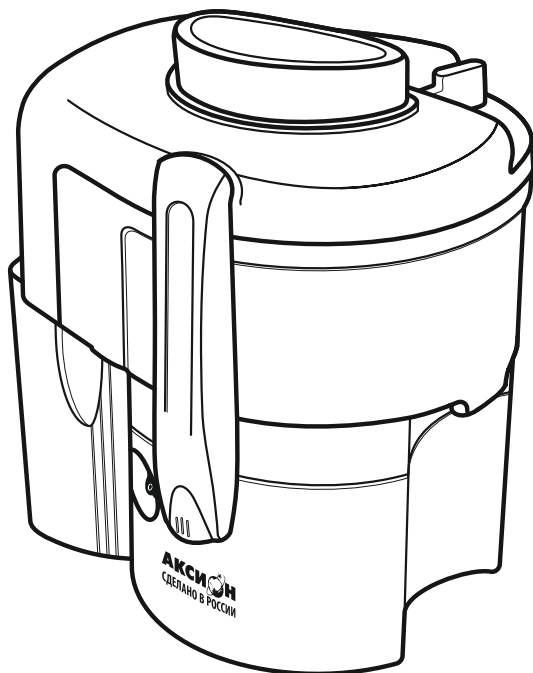
Приготовьте маринад: 0,5 л 9 % уксуса, 0,5 л растительного масла, 350 г сахара, 4,5 ст. ложки соли. Овощи перемешайте аккуратно, чтобы капуста не дала сок. Залейте маринадом, разложите по банкам плотно утрамбовывая. Через три дня закройте капроновой крышкой. Храните в холодильнике.



axion-tnp.ru

СКАНИРУЙТЕ.
УЗНАВАЙТЕ
БОЛЬШЕ.

АКСИОН
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА
СДЕЛАНО В РОССИИ



KZ

Электр ШЫРЫНСЫҚҚЫШ 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.

СЦ32.01 электршырынсыққыш тек шырын алуға ғана арналған.

Электршырынсыққыш температурасы +1-ден +35°C-ге дейінгі бөлмеде пайдалануға арналған.

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

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 менжағдайына сәйкес өзгеруі мүмкін.

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

* СЦ32.01 модель жинағына жеткізілмейді.

** «ДЖУС» жинағына кіреді 1 стақан.

ҚАУПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ

ЭЛЕКТРШЫРЫНСЫҚҚЫШ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ҚАЖЕТТІЛІКТЕРДІ ӨТЕУГЕ АРНАЛҒАН.

Электршырынсыққышты пайдалану және сақтау кезінде осы нұсқаулықтың талаптарын сақтау керек.

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

Бұл құрал физикалық, жүйке жүйесі немесе психикалық ауытқулары бар немесе білімі мен тәжірибесі жеткіліксіз адамдардың (балаларды қоса алғанда) қолдануына арналмаған, бұл адамдардың қауіпсіздігіне жауап беретін тұлға осы құралды пайдалануға қатысты нұсқаулық берген немесе бұл тұлғаларға қадағалау жасайтын жағдайлардан басқа кезде.

Балалардың құралмен ойнауын болдырмау үшін балаларды қадағалау қажет.

ТЫИЫМ 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 ашасын 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 өндер алдында (алхоры, шие және т.б.) сүйектерін алып тастау керек.

Электршырынсыққышты пайдаланып болған соң электржетекті ажыратып, қоректендіру 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 дискті орнатыңыз
4. Бұраманы бұраңыз
5. Қақпақты орнатыңыз
6. Қақпақты қармаумен бекітіңіз
7. Шырын мен сығынды үшін стакандарды 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 ылғалды маға майлықпен сүрту қажет. Электршырынсыққыштың басқа бөліктерін ыдыс жууға арналған жуу құралдарымен ыстық суда жуу және құрғату керек.

Электршырынсыққышты I-суретке сәйкес жинау керек.

Жинауда мына шарттарды орындау қажет:

- жиналатын тетіктер арасына бөгде бөлшектер мен өнімнің түсуіне жол бермеу керек;
- жұмыс қуысын орнату кезінде жұмыс қуысындағы шығыншықты электржетектегі ойықтарға сәйкестендіріп келтіру керек;
- аса күшке салмай бұраманы шегіне дейін бұрау керек.

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

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

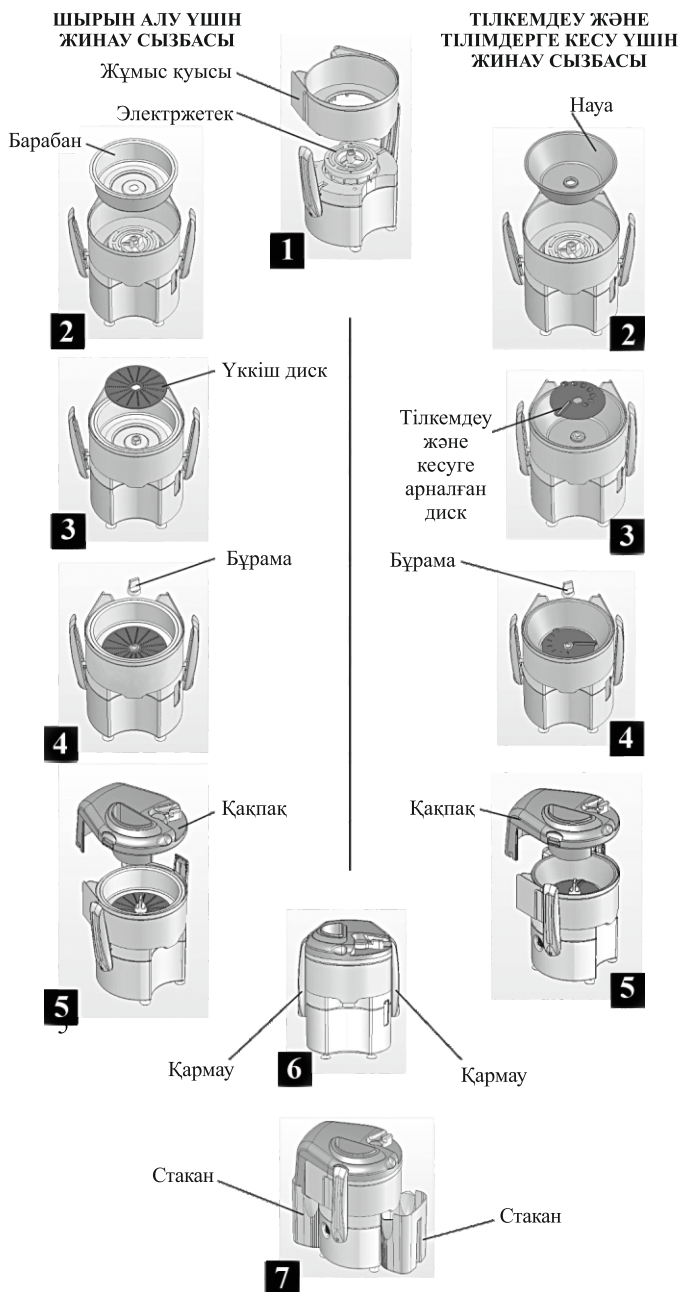
Өнімдерді дайындау, оларды жуу, қақпақ тесігінен өлшемі біраз кіші етіп кесектерге кесу, қажет болғанда сүйектерін алып тастау керек.

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. үгу 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.

ЭЛЕКТРШЫРЫНСЫҚҚЫШТЫ ЖИНАУ СЫЗБАСЫ



1-сурет. Электршырынсыққышты жинау сызбасы

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) үккіш 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.

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

Онда мына әрекеттерді жасау керек:

- электржетекті ажырату;
- қоректендіру бауының ашасын 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.

Жұмсак 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 ашасын электр торабына қосып, электржетекті іске қосу керек.

Өнімдерді шырын алуға сияқты етіп салу керек.

Алыптастағыш тұтқасын жұмыс барысында пайдалануға болмайды.

ӨНДЕУДІ АЯҚТАУ

Өндеу 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 сәбіздің 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	Барабан қабырғасына сығынды бірқалыпты бөлінбейді Электршырынсыққыштың айна-латын тетіктері деформация-ланған	Алыптастағыш тұтқасын бұру арқылы сығындыны жою керек Ақау жөндеу кәсіпорындарының мамандарымен ғана жойылады
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 Ажыратқышта ақау бар, қоректендіру бауында ақау бар, электрқозғалтқышта ақау бар, жетектің электр тізбегі үзілген.	Розеткаға үстел шамын немесе өлшеу құралын қосу арқылы қоректендіру торабында кернеудің болуын тексеру 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 етартқышқосымшасы 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.

**ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ
КЕПЛДІ ЖӨНДЕУГЕ ТАЛОН**

**ЭЛЕКТРОСОКОВЫЖИМАЛКА
ЭЛЕКТРШЫРЫНСЫҚҚЫШЫ**

СЦ32.01
СЦ32.02
СЦ32.01 “ДЖУС”
СЦ32.02 “ДЖУС”

№

ТУ 3468-181-49640047-2010

Изготовитель: ООО Концерн «Аксион»

Өндіруші: ООО Концерн «Аксион»

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

Дата продажи
Сату күні

Штамп магазина
Дүкен мөртабаны (личная подпись продавца
сатушының жеке қолы)

Выполнены работы
Жұмыстар атқарылды

Исполнитель
Орындаушы (фамилия, имя, отчество
тегі, аты, әкесінің аты)

Владелец
Иесі (подпись
қолы)

**КОРЕШОК ТАЛОНА на гарантийный ремонт
Кепілді жөндеуге ТАЛОН ТҮБІРТЕГІ**

Изыят « _____ » _____ 20 _____ г.
Алынды _____ ж.

Исполнитель
Орындаушы (фамилия, имя, отчество
тегі, аты, әкесінің аты)

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ
КЕПІЛДІ ЖӨНДЕУГЕ ТАЛОН

ЭЛЕКТРОСОКОВЫЖИМАЛКА
ЭЛЕКТРШЫРЫНСЫҚҚЫШЫ

СЦ32.01

СЦ32.02

СЦ32.01 “ДЖУС”

СЦ32.02 “ДЖУС”

№

ТУ 3468-181-49640047-2010

Изготовитель: ООО Концерн «Аксион»

Өндіруші: ООО Концерн «Аксион»

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

Дата продажи
Сату күні

Штамп магазина
Дүкен мөртабаны (личная подпись продавца
сатушының жеке қолы)

Выполнены работы
Жұмыстар атқарылды

Исполнитель
Орындаушы (фамилия, имя, отчество
тегі, аты, әкесінің аты)

Владелец
Иесі (подпись
қолы)

КОРЕШОК ТАЛОНА на гарантийный ремонт
Кепілді жөндеуге ТАЛОН ТҮБІРТЕГІ

Изыят « _____ » _____ 20 _____ г.
Алынды _____ ж.

Исполнитель
Орындаушы (фамилия, имя, отчество
тегі, аты, әкесінің аты)

Қысқа шырын дайындаймыз.

Алма өнімі көп болған жағдайда жаңа сығылған шырынды қысқыға консервілеуге болады. Алманы жуып, шырынсықкыштың аузына оңай кіретіндей етіп тураңыз. Сыққышпен шырынын 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 қайнатуға болмайды. Қант көлемін алманың тәтті немесе қышқыл болуына сәйкес өзгертуге болады. Ыстық шырынды ыстық зарасыздандырылған құтыларға құйып, қақпағын жабыңыз. Құтыны тонқарып 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, шиe және алмадан жасалған дiрiлдек.

Шиe және алманың 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. Шиe және алма шырынын, қантты қосып, мұқият араластырыңыз. Дайын болғанға дейін 20 минут бойы қайнатыңыз. Пісіргеннен кейін ыстық бойында зарасыздандырылған құтыларға құйып, қақпақпен жабыңыз.

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

«Алма тұздығындағы деликатес» қызанақтары.

Қызанаққа құйма дайындаңыз. Алмадан 1,5 стакан шырын сығып алыңыз. Оған 1 л су құйып, 1/3 стакан тұз, 1/4 стакан 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 стакан алма шырыны, 1 л су, 1/3 стакан тұз, 1/4 стакан қант.

«Натали» орамжапырағы.

Шырынсықкышта науа мен тілкемдеу және тілімдерге кесуге арналған дискті пайдаланып (қалауыңызша ұсақтап немесе ірі етіп) 5 кг орамжапырақ және 1 кг сәбізді тілкемдеңіз. 1 кг пиязды төртбұрыштап, 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.

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

**ЭЛЕКТРОСОКОВЫЖИМАЛКА
ЭЛЕКТРШЫРЫНСЫҚҚЫШЫ**

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

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

Дата продажи
Сатылған күні

**Актуальную информацию об авторизованных центрах
“Аксион” Вы найдете на сайте www.axion-tnp.ru.**

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>
Гарантийное обслуживание:
тел./факс +7 (3412) 30-81-60