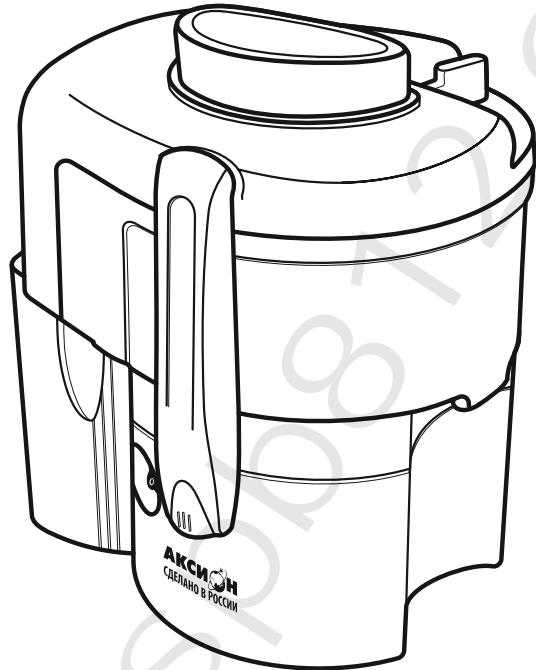


АКСИОН
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА
СДЕЛАНО В РОССИИ



axion-tnp.ru

СКАНИРУЙТЕ.
УЗНАВАЙТЕ
БОЛЬШЕ.



RU

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°C.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Класс защиты от поражения электрическим токомII
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).....	1шт.
Диск для шинкования и резки ломтиками	1шт.*
Толкатель	1шт.
Лоток	1шт.*
Стакан	2шт.**
Руководство по эксплуатации.....	1шт.
Потребительская тара	1шт.

*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 толкателью 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

Рабочий отсек
Электропривод
Барабан



2 Диск
терочный



3 Винт



Крышка



Захват

6

СХЕМА СБОРКИ ДЛЯ ШИНКОВАНИЯ И РЕЗКИ ЛОМТИКАМИ

Лоток



Диск для
шинкования
и резки

Винт



Винт



Крышка



Захват

5

Стакан

Стакан

7

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 пропустить 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 пропустить.

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. Кашиобразная 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, призывающей 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 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, произошедшие 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 «Акцион»,
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 «Акцион» 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 врачающиеся 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 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 стерилезованные 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 бутыль, горлышко закройте чистой тканью или ватой и выдержите 2-3 суток при температуре 16-19°C. Как только начнется активное брожение, бутыль 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 стерилезованные 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 стерилезованную банку уложите чистые листья лимонника, мелиссы. Помидоры бланишируйте 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 мелиссы, 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.

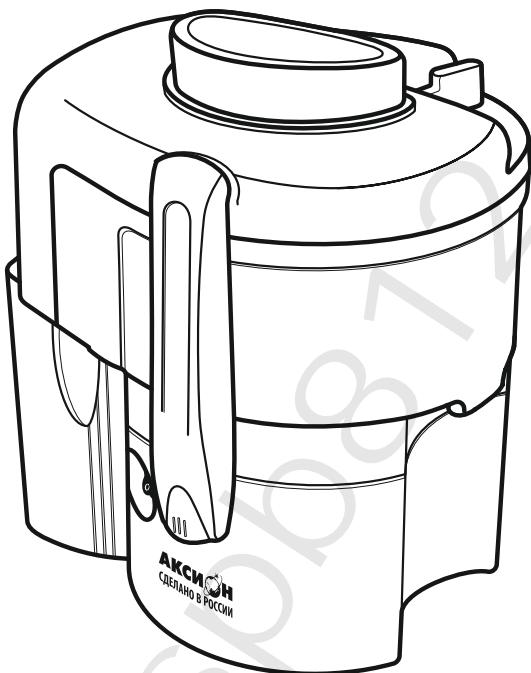
Приготовьте маринад: 0,5 л 9 % уксуса, 0,5 л растительного масла, 350 г сахара, 4,5 ст. ложки соли. Овощи перемешайте аккуратно, чтобы капуста не дала сок. Залейте маринадом, разложите по банкам плотно утрамбовывая. Через три дня закройте капроновой крышкой. Храните в холодильнике.



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):

-жана піскен көкөністерден (сәбіз, қызылша және т.б.), қатты шырынды жемістерден (алма, алмұрт және т.б.) және жидектерден (шырғанак, қара жемісті шөтен, мұқ 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 корғау класыII
Номиналды пайдаланылатын қуат, Вт	250
Коректендіру көрнеуі, В	220±22
Торап жиілігі, Гц	50
Өнімділік, г/мин, кемінде:	
-шырын сыйғу кезінде	500
-тілкемдеу кезінде	1000
-тілімдерге кесу кезінде	950
Сыйғу тиімділігі, %, кемінде	50
Салмағы, кг, астам емес	5,4
Ескерту: өнімділік, сыйғу тиімділігі жаңа піскен сәбізді өңдеу есебінен берілген, бастапқы өнімнің түрі мен жағдайына сәйкес өзгеруі мүмкін.	

ЖИНАҚТАУЛЫҚЫ

Электршырынсыққыш жинақта (электржетек, жұмыс құйысы, барабан, үккіш диск, бұрама, қакпак)	1дана
Тілкемдеу және тілімдерге кесуге арналған диск	1дана*
Итергіш	1дана
Ная	1дана*
Стакан	2дана**
Пайдалану нұсқаулары	1дана
Тұтыну ыдысы	1дана

* СЦ32.01 модель жинағына жеткізілмейді.

** “ДЖУС” жинағына кіреді 1 стакан.

ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ

ЭЛЕКТРШЫРЫНСЫҚҚЫШ ТЕК ТҮРМЫСТЫҚ ҚАЖЕТТІЛІКТЕРДІ ӨТЕУГЕ АРНАЛҒАН.

Электршырынсыққышты пайдалану және сактау кезінде осы нұсқаулықтың талаптарын сақтау керек.

Электршырынсыққышты 220 В кернеулі жиілігі 50 Гц ауыспалы токты электр торабынағана қосыңыздар.

Бұл құрал физикалық, жүйке жүйесі немесе психикалық ауытқулары бар немесе білімі мен тәжірибесі жеткіліксіз адамдардың (балаларды коса алғанда) колдануына 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, онын 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 ауыстырыу тиіс;

-қақпағы ашық электршырынсыққыштың қақпағындағы кармауды шешуге;

-электршырынсыққышты қосулы күйде қараусыз қалдыруға;

-жетекті ашуға және электршырынсыққыш құрылымына өзгеріс енгізуге;

-электршырынсыққышты ашық от және ыстық беттерге жакын қалдыруға;

-электржетек түркисын суга салып немесе су ағынының астында жууга;

-коректендіру бауының штепсель ашасын розеткаға қыстыруға және оны розеткадан су қолмен алуға;

-коректендіру бауынан тартуға;

-мұздатылған өнімдерді өндеуге.

ЕСТЕ САҚТАҢЫЗДАР!

Өндөлөтін өнімдерді қақпактың 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 дисқі жоспардан тыс токтаған кезде электршырынсыққышты бірден тоқтату керек.

Электршырынсыққышты балалардың колы жетпейтін жерде пайдалану және сактау керек.

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

ШЫРЫН АЛУ ҮШІН ЭЛЕКТР ШЫРЫН СЫҚҚЫШТЫ ЖИНАУ СЫЗБАСЫ

1. Жұмыс құысын электржетекке орнатыңыз
2. Барабанды орнатыңыз
3. Үккіш дискті орнатыңыз
4. Бұраманы бұраңыз
5. Қақпакты орнатыңыз
6. Қақпакты кармаумен бекітіңіз
7. Шырын мен сыйынды 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 – ұлкен пышақ жоғары
4. Бұраманы бұраныңыз
5. Қакпакты орнатыңыз
6. Қакпакты қармаумен бекітіңіз
7. Өндөлген өнімді жинау үшін стакандарды қойыңыз

ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДЫҚ

Бірінші рет пайдаланар алдында электржетек тұрғысын және қоректендіру бауын ылғалды мата майлышпен сұрту қажет. Электршырынсыққыштың басқа боліктерін ыдыс жууға арналған жуу құралдарымен ыстық суда жуу және құргату керек.

Электршырынсыққышты 1-суретке сәйкес жинау керек.

Жинауда мына шарттарды орындау қажет:

- жиналатын тетіктер арасына бөгде болшектер мен өнімнің түсүіне жол бермеу керек;
- жұмыс қуысын орнату кезінде жұмыс қуысындағы шығынқылықты электржетектегі ойыктарға сәйкестендіріп келтіру керек;
- аса күшке салмай бұраманы шегіне дейін бұрау керек.

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

Электршырынсыққыш аяктарының ластанбағанына көз жеткізу қажет. Қажет болған жағдайда сұрту керек.

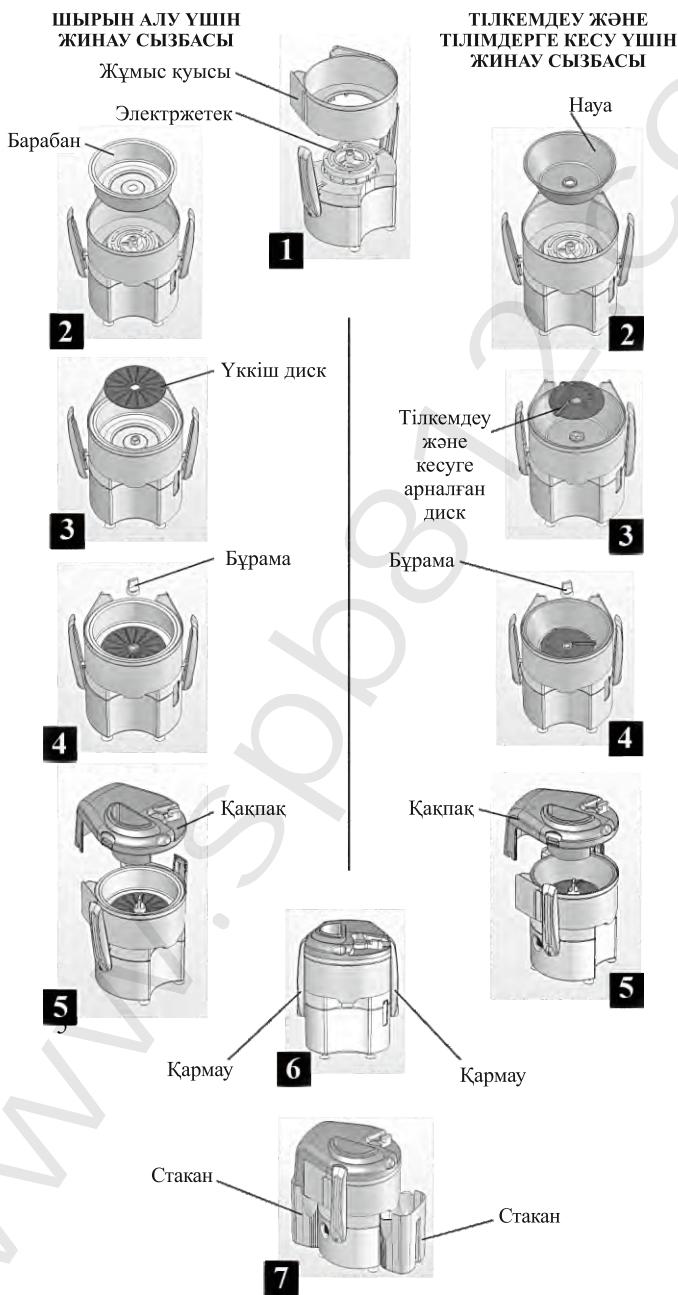
Өнімдерді дайындау, оларды жуу, қакпак тесігінен өлшемі біраз кіші етіп кесектерге кесу, қажет болғанда сүйектерін алыштастай керек.

Электршырынсыққышты тегіс қатты бетке орнатып, сыйындыға стакан және шырынға стакан кою қажет.

Ескерту: Шырын алу үшін жұмсак жемістерді өндеду ұсынылмайды. Жұмсак 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 бітеп калуына әкелуі мүмкін.

Ұзак уақыт сақтаудан кейін көкөністерді (сәбіз, қызылша және т.б.) өндеду алдында бірнеше сағатқа суга салып қою керек.

ЭЛЕКТРШЫРЫНСЫҚҚЫШТЫ ЖИНАУ СЫЗБАСЫ



1-сурет. Электршырынсыққышты жинау сымбасы

ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

ШЫРЫН АЛУ

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

Дайындалған өнімдерді (бірнеше кесектен) қакпактың салу тесігіне салып, итергішпен біркалыпты қүшпен (2 кг артық емес) үккіш дискке қарай қызы керек.

Шырынсыққышта шырын сығу сыртқа тебуші күш есебінен жүзеге асады, ол үгілген өнімді ұсақ көп тесіктері бар барабан қабыргаларына қысады. Сондыктan өндөу барысында аса катты шу мен діріл болуы мүмкін.

Аса катты 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). Катты діріл басталып жатқанын байқасаңыз, жүктеуді токтату керек. Бірнеше секунд ішінде дірілдің азаюын күтіңіз. Бұлай болмаса, алыптастағыштың сабын акырын басып, сығындының болігін алып тастаңыз. Сығындыны шығару кезінде баланстан шығуы мүмкін, біраз уақытқа шырынсыққыш катты шу және діріл шығаруы мүмкін, қакпактың ортасына қолды қойып, устелге қарай қысыңыз.

Шырын ағып болған соң, барлық сығындыны алыптастағыштың сабын бірнеше рет бұрап, козгалтқышты токтатпай алып тастаңыз.

Жұмсақ өнімдерді ұсақ өндөу кезінде түркү қақпағындағы тесік өндөу өнімдерімен бітеп калуы мүмкін.

Онда мына әрекеттерді жасау керек:

- электржетекті ажырату;
- қоректендіру бауының ашасын розеткадан алу;
- кармауды ашу және қакпакты алу;
- қакпактағы тесік босағанға дейін жиналып қалған өнімді алып тастау;
- электршырынсыққышты кері тәртіpte жинау;
- электршырынсыққышты қосу және өндөуді жалғастыру.

Жұмсақ және аса піскен өнімдерді өндөу кезінде сығылған массаны әдеттегіден жиерек алып тастау керек, сонымен бірге қакпакты қайта-қайта ашып, оны жабысып калған массадан тазартып отыру керек.

ҚӨКӨНІСТЕР МЕН ЖЕМІСТЕРДІ КЕСУ ЖӘНЕ ТІЛКЕМДЕУ

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

Сонда:

- ұзынша етіп тілкемдеу үшін дискті ұсақ пышақтарын жоғары қаратып орнатады;
- тілімдерге кесу үшін дискті теріп жағымен орнатады (улкен пышағы жоғары қарал тұрды);

Коректендіру бауының ашасын электр торабына қосып, электржетекті іске қосу керек.

Өнімдерді шырын алуға сияқты етіп салу керек.

Алыптастағыш тұтқасын жұмыс барысында пайдалануға болмайды.

ӨНДЕУДІ АЯҚТАУ

Өндөу аяқталғаннан кейін қоректендіру бауын тораптан ажыратып, электршырынсықышты бұзып, құрамдас бөліктерін қалған өнімнен тазарту керек. Электршырынсықыштың барлық тетіктерін (электр жетек түркесінан басқасын) ыдыс жууга арналған жуу құралымен ыстық суда жуу және кептіру кажет. Қырып тазалайтын құралдарды пайдалануға болмайды. Жұғын, әсіресе сабіздің жұғыны пайда болған кезде пластмасса тетіктерді ас содасында суланған майлышпен немесе өсімдік майына салынған майлышпен сұрту кажет.

Барабан тесігін щеткамен су ағынының астында тазалау керек.

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

БОЛУЫ МҮМКІН АҚАУЛАР МЕН ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

Болуы мүмкін ақаулар	Себебі	Жою әдістері
Аса қатты діріл	Барабан кабыргасына сығынды біркалыпты бөлінбейді	Алыптастағыш тұтқасын бұры арқылы сығындыны жою керек
	Электршырынсықыштың айна-латын тетіктері деформация-ланған	Ақау жөндеу кәсіпорындарының мамандарымен ғана жойылады
Жұмыс істеп тұрған кезде электрқозғалтқыштың тоқтауы	Сығынды көп мөлшерде жиналған қалған	Электршырынсықышты тораптан ажыратып, сығындыны қолмен алып тастау керек
Тілкемдеу өнімділігінің азауы	Диск мұқалған	Дискинің кайрау керек
Жетектің жұмыс істемеуі	Коректендіру торабында кернеу жок	Розеткаға үстел шамын немесе өлшеу құралын қосу арқылы коректендіру торабында кернеудің болуын тексеру
	Ажыратқышта ақау бар, коректендіру бауында ақау бар, электрқозғалтқышта ақау бар, жетектің электр тізбегі үзілген.	Ақау жөндеу кәсіпорындарының мамандарымен ғана жойылады

САҚТАУ ЖӘНЕ ТАСЫМАЛДАУ ЕРЕЖЕЛЕРИ

Электршырынсықыш жылжыттылатын және желдетілетін бөлмеде +1-ден +40°C-ге дейінгі температурада сақталуы тиіс.

Электршырынсықышты жайсыз температурада тасымалдаған жағдайда, ұсынылған температура интервалы бар үй-жайды кемінде 3 сағат тұрғаннан кейін ғана оны пайдалануға рұксат етіледі.

ІСКЕ АСЫРУ ЕРЕЖЕЛЕРИ

Электршырынсыққышты сатып алған кезде мынаны тексеру керек:

- электршырынсыққыш жетегінің түбінде орналасқан зауыт пломбасының бұзылмауды;
- электршырынсыққыш жетегіндегі, пайдалану жөніндегі нұсқаулық пен қаптамадағы зауыт немірлерінің сәйкес келуін;
- «Жинақтаулық» боліміне сәйкес жинақталуын;
- кабылдау және сату туралы күәлік пен кепілдік талонының толық және дұрыс толтырылуын (кепілді жөндеуге талон мен қабылдау және сату туралы күәлікте дүкеннің мөртабаны, сату күні дұрыс және анық қойылғанына көз жеткізу керек);
- «Жұмыс тәртібі» боліміне сәйкес еттартқышқосымшасы 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 шыгарған күннен бастап есептеледі.

Кепілді мерзім кезінде өндірушінің кінасынан 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, сактау ережелерін бұзуынан, үшінші тұлғалар немесе жойқын күштің әрекетінен болғаны анықталған жағдайда бүйімді кепілді қызмет көрсетуден алып тастайды (Ресей Федерациясының «Тұтынушылардың құқығының корғау туралы» заңының 18-бабы).

Бүйімнің қызмет ету мерзімі 6 жыл.

ЖОЮ ЕРЕЖЕЛЕРИ

Электршырынсыққыш пен оның саптамаларын жоюға арнайы талаптар қойылмайды.

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ КЕПІЛДІ ЖӨНДЕУГЕ ТАЛОН

ЭЛЕКТРОСОКОВЫЖИМАЛКА
ЭЛЕКТРИШЫРЫНСЫҚҚЫШЫ

СЦ32.01

СЦ32.02

СЦ32.01 “ДЖУС”

СЦ32.02 “ДЖУС”

№

ТУ 3468-181-49640047-2010

Изготовитель: ООО Концерн «Акционер»

Өндіруші: ООО Концерн «Акционер»

Продана
Сатылды
(наименование предприятия торговли)
(сайда касіпорнының атапы)

Дата продажи
Сату күні

Штамп магазина
Дүкен мөртабаны
личная подпись продавца
сатушының жеке колы

Выполнены работы
Жұмыстар атқарылды

Исполнитель
Орындаушы
фамилия, имя, отчество
тегі, аты, экесінің аты

Владелец
Иесі
подпись
колы

КОРЕШОК ТАЛОНА на гарантийный ремонт Кепілді жөндеуге ТАЛОН ТҮБІРТЕГІ

Изъят «_____» 20 ____ г.
Алынды _____ ж.

Исполнитель
Орындаушы
фамилия, имя, отчество
тегі, аты, экесінің аты

www.Spb872.Com

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 «Акционер»

Өндіруші: ООО Концерн «Акционер»

Продана
(наименование предприятия торговли)

Сатылды
(сайда касіпорнының атапу)

Дата продажи
Сату күні

Штамп магазина
Дүкен мөртабаны
личная подпись продавца
сатушының жеке колы

Выполнены работы
Жұмыстар атқарылды

Исполнитель
Орындаушы
фамилия, имя, отчество
тегі, аты, экесінің аты

Владелец
Иесі
подпись
колы

КОРЕШОК ТАЛОНА на гарантийный ремонт Кепілді жөндеуге ТАЛОН ТҮБІРТЕГІ

Изъят «_____» 20 ____ г.
Алынды _____ ж.

Исполнитель
Орындаушы
фамилия, имя, отчество
тегі, аты, экесінің аты

ҰСЫНЫЛАТЫН АСПАЗДЫК РЕЦЕПТТЕР

Қысқа шырын дайындаймыз.

Алмаңы жуып, шырынсықыштың аузына оңай кіретіндегі етіп туралыз. Сықышпен шырының алғыныз. Құтыларды зарасыздандырыңыз. Жаңа сыйылған шырынға бір литр шырынға 2 немесе 3 ас касық қант есебінен қант косыңыз, қант косылған шырындың кайнаганға дейін қыздырыңыз, бірақ кайнатуға болмайды. Қант көлемін алманың тәтті немесе қышкыл болуына сәйкес өзгертуге болады. Үстүк шырындың ыстық зарасыздандырылған құтыларға құйып, қакпағын жабыңыз. Құтыны тоңқарып қойып, сұғанғанда дейін көрпемен орап қойыңыз.

Танқурайдан десерттік шарап.

Жемістерден шырын дайындаңыз. Шырынға су құйыңыз, дайындалған 1 литр шырынға 290 г қант косыңыз. Алынған ашытқыны шөлмекке құйып, аузын таза матамен немесе мактамен жабыңыз, 16-19°C температурада 2-3 тәулік ұстаныз. Белсенді түрде аши бастағанда шөлмекті тығыздан жауып, су бекітпесін жасаңыз. Ашу кезінде шараптақ алынған шырынның 1 литріне 4-ші, 7-ші. 10-шы күндері 60 г қанттан қосып отырыңыз. Шырындың бірінші құлоды жасаңыз. Дайын жас шарапты шөлмектерге құнға немесе сол ыдыста қалдырып, шарапты одан еріп әзірлеуді жалғастыруға болады.

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

Карлыған, шие және алмадан жасалған дірілдек.

Шие және алманың піскен, тандуалы жемістерінен шырын сыйыңыз. Карлығаннан езбе дайындаңыз, ол үшін қатты жемістерді қастролғе салыңыз, бірнеше касық су қосып, қакпақты жауып пісрініз. Алынған массаны елекten өткізіңіз. Езбені қастролғе салып, әлсіз отта араластырып отырып, бастанқапка массаның жартысы қалғанға дейін пісрініз. Шие және алма шырынның, қантты қосып, мүкіят араластырыңыз. Дайын болғанға дейін 20 минут бойы қайнатыңыз. Пісрігеннен кейін ыстық бойында зарасыздандырылған құтыларға құйып, қакпақпен жабыңыз.

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

«Алма тұздығындағы деликатес» қызанактары.

Қызанакқа құйма дайындаңыз. Алмадан 1,5 стакан шырын сыйып алыңыз. Оған 1 л су құйып, 1/3 стакан тұз, 1/4 стакан қант қосыңыз.

Зарасыздандырылған құтыға лимонның таза жапырағын және жауажапырақ салыңыз. Қызанакты 30 сек жидітіп, құтыға салыңыз. Құтыны қызанакпен толтырганнан кейін оларды қайнап тұрған құймамен 2 рет құйыңыз да, қакпағын жабыңыз.

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

«Натали» орамжапырағы.

Шырынсықышта науа мен тілкемдеу және тілімдерге кесуге арналған дискті пайдаланып (калауынызша ұсқап немесе ірі етіп) 5 кг орамжапырақ және 1кг сәбізді тілкемденіз. 1 кг пиязды төртбұрыштап, 1 кг болгар бұрышын ұзынша етіп туралыз. Маринад әзірленіз: 0,5 л 9% сірке суы, 0,5 л есімдік майы, 350 г қант, 4,5 ас касық тұз.

Коқөністерді орамжапырақ суы шықпайтындағы етіп абылап араластырыңыз. Маринадты құйып, құтыларға тығыздан салыңыз. Үш күннен кейін капрон қакпақпен жауып қойыңыз. Тонализитқышта сақтаңыз.

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

**ЭЛЕКТРОСОКОВЫЖИМАЛКА
ЭЛЕКТРШЫРЫНСЫҚҚЫШЫ**

Заводской номер и дата изготовления

Г

Г

Л

Л

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 атапу)

Дата продажи

Сатылған күні

**Актуальную информацию об авторизованных центрах
“Акцион” 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