

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

- 1) Гарантийные обязательства на проданные магазином товары несет производитель. Гарантийный срок, установленный производителем, составляет 12 месяцев и исчисляется с момента продажи товара.
- 2) Гарантийное обслуживание подразумевает под собой замену на аналогичное оборудование.
- 3) Гарантийное обслуживание не производится:
 - а) Если нарушены правила эксплуатации изделия.
 - б) Если изделие имеет механические повреждения или повреждения, вызванные попаданием внутрь изделия посторонних веществ, предметов, жидкостей, насекомых, животных.
 - г) Если изделие имеет повреждения, вызванные стихией, пожаром, бытовыми факторами.
 - д) Если имеются следы постороннего вмешательства или была попытка несанкционированного ремонта.
- 4) Гарантийные обязательства не распространяются на ущерб, причиненный другому оборудованию, работающему в сопряжении с данным изделием.
- 5) Для предъявления рекламации на приобретенное изделие необходимо предоставить документ, подтверждающий факт продажи товара магазином, срок гарантии по которому не истек.

Наименование магазина	
Наименование товара	
Серия изделия	

Дата продажи: «__» _____ 201_ г.

Контактная информация:

454000, Челябинская область, Челябинск, Копейское шоссе, 25

Эл-почта: info@chzbt.ru



Руководство по эксплуатации

Соковыжиматель профессиональный
серия:

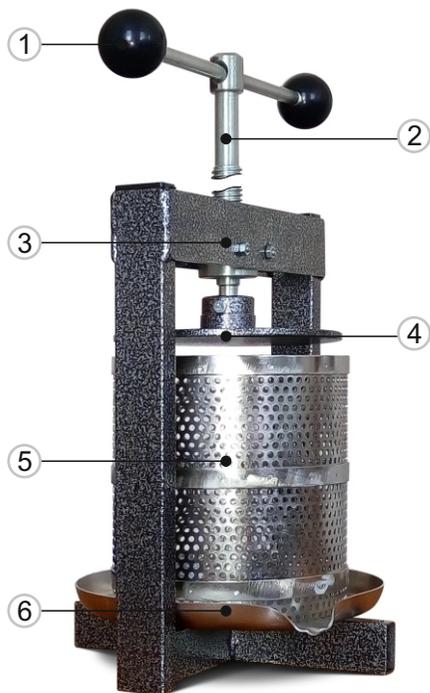
Магарыч СПМ 15/25



Внимание! товар предназначен для использования в бытовых условиях

* Изображение не является публичной офертой. Производитель оставляет за собой право изменять конструкцию изделия.

УСТРОЙСТВО АППАРАТА



1. Рукоятка винта
2. Винт
3. Винтовой пресс
4. Поршень
5. Корпус
6. Тарелка

Внимание!

Во время работы изделие необходимо надёжно закрепить на рабочем столе.

При вращении рукоятки винта не держаться за рабочую часть винта.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- 1 Перед первым применением изделие тщательно промыть горячим (не более 60 °С) 2-процентным раствором пищевой соды, ополоснуть теплой водой, насухо протереть.
- 2 Установить изделие на краю рабочего стола с таким расчетом, чтобы желоб тарелки № 6 выходил за пределы стола. Надежно закрепить болтами и гайками или шурупами через два отверстия в основании винтового пресса № 3.
- 3 Под желоб тарелки № 6 установить емкость для сбора сока.
- 4 Вывернуть винт № 2 выше верхнего уровня корпуса, достать корпус с тарелкой из пресса.
- 5 Надеть полиэтиленовый мешок на поршень № 4. (После износа изменить полиэтиленовый мешок на аналогичный, шириной около 250 мм, чтобы его свободно можно было надеть на поршень)
- 6 Приготовить кусок белой полипропиленовой ткани размером 700х700мм (из упаковочного мешка из-под сахара или муки).
- 7 Полипропиленовую ткань (мешок) тщательно промыть в холодной воде.

Внимание!

Во время работы изделие необходимо надёжно закрепить на рабочем столе.

При вращении рукоятки винта не держаться за рабочую часть винта.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

- 1 Приготовить сырьё (мезгу) для отжима сока. Яблоки, груши и овощи необходимо измельчить на мелкие части (размер фракции не более 10...15мм).
- 2 Установить в тарелку корпус, пропиленовую ткань уложить внутрь корпуса таким образом, чтобы края свисали за стенки корпуса, заполнить корпус мезгой, края ткани сложить и равномерно накрыть мезгу.
- 3 Установить корпус № 5, заполненный мезгой, вместе с тарелкой № 6 под поршень № 4 винтового пресса № 3.
- 4 Начать заворачивать винт № 2, с момента появления сока продолжить медленно вращать винт № 2, прикладывая усилие на рычаге Магарыч СМП-15 М не более 8кгс (Магарыч СМП-20 не более 12кгс). Превышение прикладываемого усилия не позволит значительно ускорить процесс отжима сока!
- 5 При появлении значительного сопротивления вращению более (более 8кгс для Магарыч СМП-15 и 1 2кгс для Магарыч СМП-20) прекратить вращать винт, сделать паузу 10...30 сек, продолжить вращение. Для лучшего выхода сока процесс можно повторить несколько раз.
- 6 После окончания вытекания сока винт № 2 вывернуть в исходное положение, содержимое ткани (выжимки) переложить в отдельную емкость, залить небольшим количеством тёплой питьевой воды и оставить на несколько часов, затем вторично отжать сок. Для полного выхода сока при вторичном отжиме измельчённые ягоды и плоды (мезгу) необходимо прогреть до температуры 60-65°С при непрерывном помешивании.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чтобы обеспечить надёжную и длительную работу изделия за ним требуется уход. По окончании работы все части изделия, кроме винта и гайки, необходимо тщательно промыть без использования моющих средств, ополоснуть горячей водой и вытереть насухо.

ПРАВИЛА ХРАНИЕНИЯ

- 1 Транспортирование и хранение изделия осуществлять в индивидуальной упаковке.
- 2 Изделие храните в помещении, исключив попадание на него атмосферных осадков.