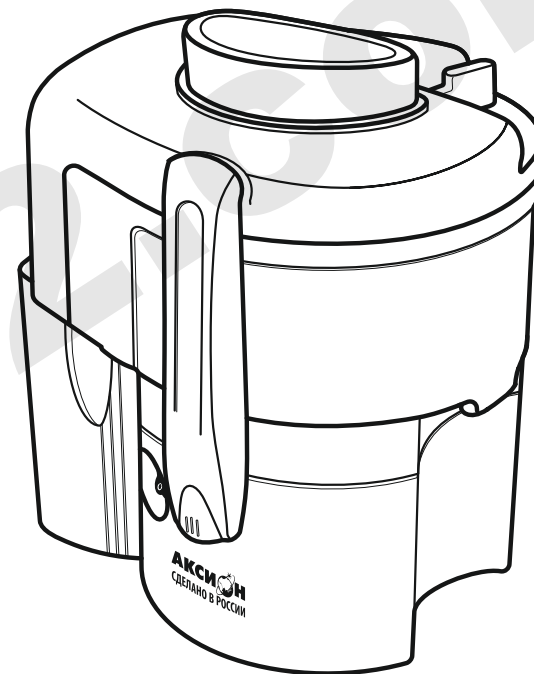




**axion-tnp.ru**  
СКАНИРУЙТЕ.  
УЗНАВАЙТЕ  
БОЛЬШЕ.

**АКСИОН**  
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА  
СДЕЛАНО В РОССИИ



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](http://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.

### **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.

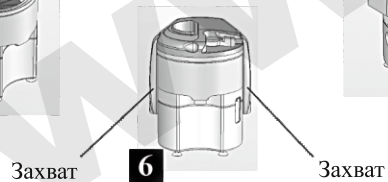
В случае незапланированной остановки терочного или шинковочного диска необходимо немедленно выключить электросоковыжималку.

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

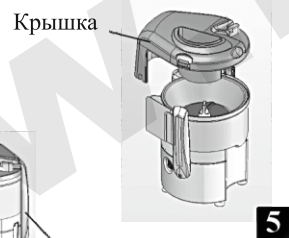
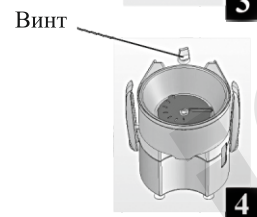
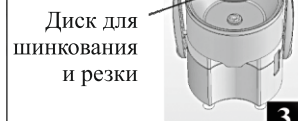


Рис. 1 – Схема сборки электросоковыжималки.



## 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. Заседание 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 перетиранья 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 жом, плавно нажимая на ручку выбрасывателя. В момент выброса жом 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»,

426000, 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](http://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.

**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 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, бутыл 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 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.

[www.i3412.com](http://www.i3412.com)