

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

«ГАММА-СВ» ПОМОЖЕТ ВАМ:

- приготовить сок с мякотью из сочных ягод и фруктов;
- приготовить томатную пасту;
- приготовить пюре из яблок или слив для детского питания.

ВНИМАНИЕ!

Внимательно ознакомьтесь с правилами пользования насадкой.

Выполнение наших рекомендаций гарантия длительной и надежной работы изделия.

При покупке требуйте отметки в свидетельстве о приемке даты продажи, заверенной штампом магазина.

Проверьте комплектность изделия по разделу «Комплектность». Претензии о некомплектности завод принимает только от торгующих организаций.

Пользуйтесь соковыжималкой при температуре окружающего воздуха от +10°C до +35°C.

При первом использовании тщательно вымойте все детали насадки в теплой воде с применением моющего средства, не содержащего абразивных материалов.

Не перерабатывайте твердые овощи типа сырой моркови, свеклы, редьки, так как для этого существуют центробежные соковыжималки, а также не перерабатывайте замороженные ягоды и фрукты во избежание поломок изделия.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Насадка в сборе со шнеком и решеткой	1 шт.
Сменная решетка	1 шт.
Упаковка, комплект	1шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Соковыжималка может работать совместно с кухонными комбайнами АО «ЛЕПСЕ» «ГАММА-7-01» всех модификаций, имеющими герметичное уплотнение шнека приставки - мясорубки, а также с любыми мясорубками с ручным приводом, у которых диаметр решетки 54 мм.

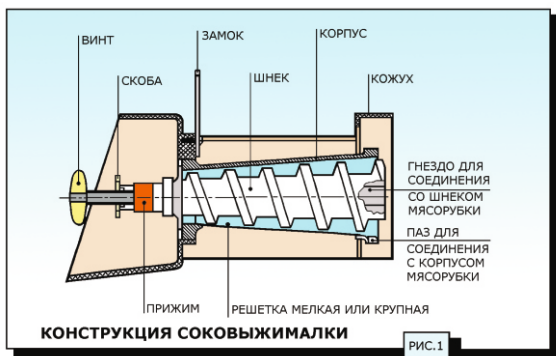
Производительность (ориентировочная), кг/ч, в зависимости от вида продукта.....	15-35
Выход сока (ориентировочный), % в зависимости от вида продукта	60 - 80
Масса, кг, не более.....	0,45
Габаритные размеры, мм, не более.....	190x97x96
Среднегодовая наработка, ч, не более.....	15

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Не используйте соковыжималку совместно с кухонными комбайнами и электромясорубками, у которых в приставках-мясорубках отсутствует уплотнение шнека, во избежание попадания сока внутрь электропривода.

Не пытайтесь насильно продавить продукты, если решетка забилась это может привести к перегрузке и порче изделия.

УСТРОЙСТВО СОКОВЫЖИМАЛКИ



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Подсоедините к электроприводу приставку-мясорубку согласно указаниям в руководстве по эксплуатации кухонного комбайна. Снимите гайку, решетку, нож. Соедините соковыжималку с мясорубкой в следующем порядке:

- откройте замок (рис.1) и снимите кожух;
- установите одну из двух имеющихся решеток в корпус соковыжималки до упора;
- соедините шнеки соковыжималки и мясорубки, при этом убедитесь, что паз в корпусе совпал с ответным выступом в мясорубке. Желательно, чтобы витки обоих шнеков совпадали и образовывали непрерывную винтовую линию;
- закрутите до упора гайку мясорубки;
- поставьте кожух обратно и закройте его замком;
- заверните винт соковыжималки до упора.

Вы готовы к работе.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Продукты должны быть спелыми, предварительно промыты и очищены от посторонних примесей. Очистите сливу и т.п. продукты от косточек. Яблоки и томаты должны быть порезаны на части, свободно проходящие в загрузочную горловину мясорубки.

Открутите винт примерно на пол-оборота. Включите комбайн на третью скорость и равномерно подавайте продукты в горловину мясорубки, досылая их толкателем. Когда в подставленную емкость пойдет сок, постепенно откручивайте винт прижима, давая возможность выхода мезге. Опытным путем подберите такое положение прижима, чтобы мезга выходила достаточно сухой, и не происходило заклинивание шнека. В случае забивания отверстий решетки мезгой и мелкими косточками выключите комбайн, разберите соковыжималку, промойте и прочистите решетку, соберите обратно и продолжайте работать.

Свежие соки особенно полезны для организма.

Приятного аппетита!

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

После работы разберите изделие, промойте теплой водой и просушите при комнатной температуре.

Храните соковыжималку в сухом, отапливаемом помещении.

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Насадка-соковыжималка «ГАММА-СВ» соответствует техническим условиям МАЮИ.332215.001ТУ и требованиям безопасности по ГОСТ Р 52161.2.14-2005 и признана годной к эксплуатации.

Дата выпуска _____

Штамп ОТК _____

Продана _____
(наименование и штамп магазина)

Дата продажи _____

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Соковыжималка «ГАММА-СВ» имеет санитарно-эпидемиологическое заключение ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»

№ 43.ОЦ.01.515.П.000274.08.09 от 13.08.2009 г.

Гарантийный срок эксплуатации насадки-соковыжималки 2 года с момента приобретения ее в магазине при условии соблюдения покупателем правил эксплуатации, транспортирования и хранения. При отсутствии отметки торгующей организации гарантийный срок исчисляется со дня выпуска изделия заводом-изготовителем.

Срок службы 6 лет.

При обнаружении дефектов по вине завода-изготовителя направляйте изделие вместе с руководством по эксплуатации в центр технического обслуживания по адресу: 610004, г.Киров, ул. Ленина, 20, технический центр «ОЛИМП».

Система качества предприятия сертифицирована по ГОСТ Р ИСО 9001-2015.

Взаимоотношения между потребителем и изготовителем при выявленных неисправностях изделия осуществляется в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей».

