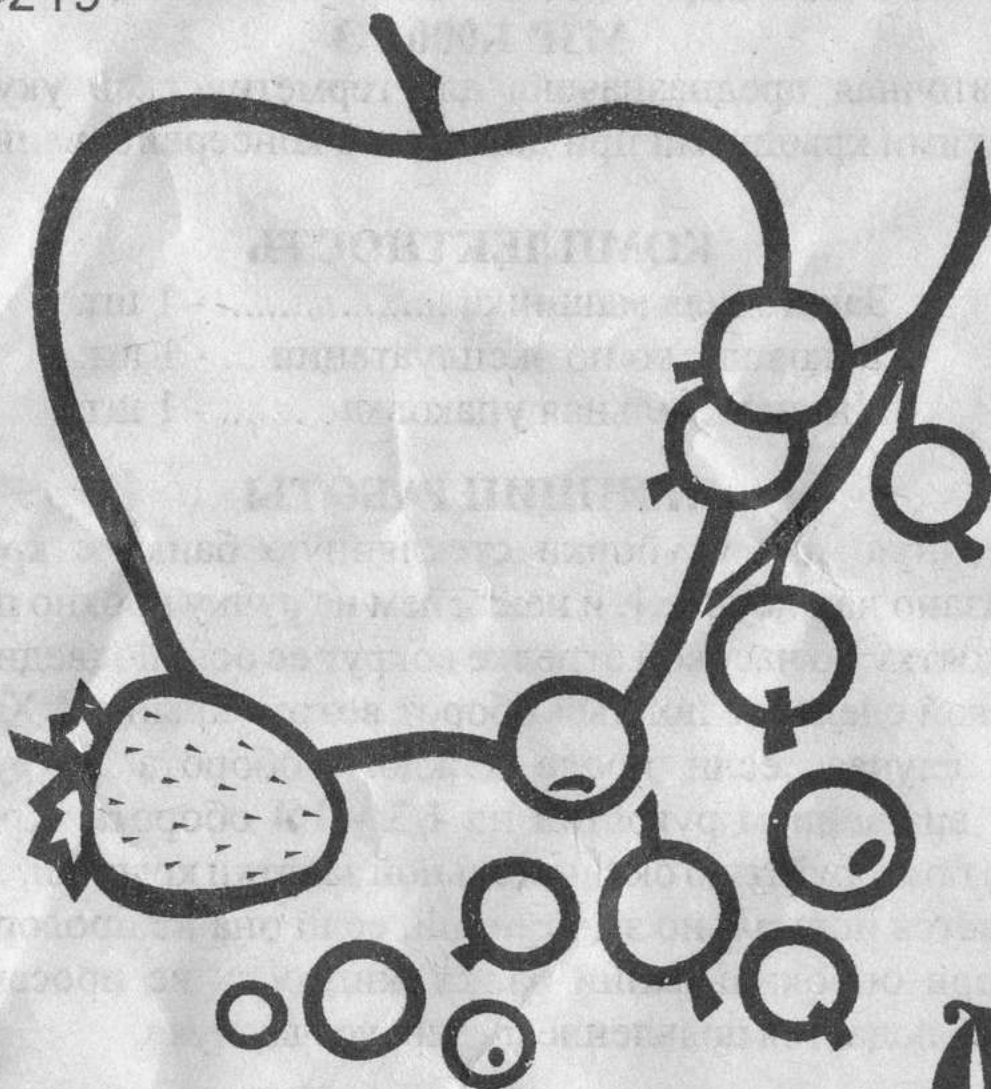




4 620755 120219

Петрозаводск

185031, РЕСПУБЛИКА КАРЕЛИЯ,
г. Петрозаводск, ул. Зайцева, 67, к. 205
ООО «Нордентек»



МЗР-1

МАШИНКА ЗАКАТОЧНАЯ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

ВНИМАНИЕ!

ПРЕЖДЕ, ЧЕМ ПРИСТУПИТЬ К ЭКСПЛУАТАЦИИ МАШИНКИ ЗАКАТОЧНОЙ ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО.

СТРОГОЕ ВЫПОЛНЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ РУКОВОДСТВА ГАРАНТИРУЕТ БЕЗОТКАЗНУЮ РАБОТУ МАШИНКИ.

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
МЗР 1.000 РЭ**

Машинка закаточная предназначена для герметической укупорки стеклянных банок металлическими крышками при домашнем консервировании овощей, фруктов и ягод.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Закаточная машинка - 1 шт.

Руководство по эксплуатации ... - 1 шт.

Индивидуальная упаковка - 1 шт.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

На подготовленную для укупорки стеклянную банку с крышкой установите машинку, как показано на рисунке 1, и нажатием на ручку плотно прижмите крышку к банке. Вращая рукоятку по часовой стрелке вокруг ее оси, подведите ролик к крышке, после чего рукояткой сделайте полный оборот вокруг крышки. Хорошей закатки Вы добьетесь в том случае, если после каждого оборота вокруг крышки будете прижимать ролик вращением рукоятки на $1/3$ - $1/4$ оборота. Круговое вращение с поджатием ролика повторяйте до окончательной закатки крышки.

Крышка считается нормально закатанной, если она не проворачивается на банке усилием руки и при опрокидывании банки жидкость не просачивается наружу, а внутри банки не наблюдается появление пузырьков воздуха.

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ДОМАШНЕГО КОНСЕРВИРОВАНИЯ

При изготовлении консервов в домашних условиях необходимо соблюдать следующие гигиенические требования:

После длительного хранения смазать
2-3 каплями машинного масла

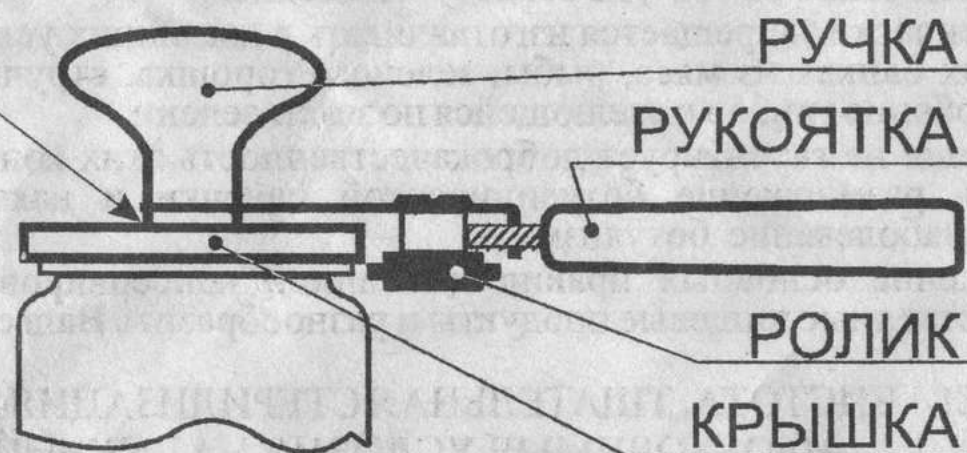


Рисунок 1

Банки и крышки не должны иметь трещин или отверстий, а крышки - ржавчины на полуде, участков с сошедшей полудой, вмятин и т. д.

Перед употреблением банки и крышки следует промыть теплой водой с кальцинированной содой (1 чайная ложка на литр воды), затем чистой водой, ошпарить кипятком и высушить.

Продукты (плоды, ягоды, овощи), предназначенные для консервирования, должны быть свежими, без признаков порчи и повреждений.

Перед консервированием продукты следует тщательно очистить и вымыть. Подготовленные продукты немедленно подвергаются обработке.

Продукты необходимо поместить в банку на 1,5 - 2 см ниже ее верхнего края. Банку с будущими консервами поместить в кастрюлю с холодной водой, если содержимое банки холодное, или с горячей, если содержимое банки горячее.

Уровень кипящей воды в кастрюле должен находиться против уровня содержимого банки.

Банки с продуктом следует выдерживать в кипящей воде в течение времени, рекомендованного для каждого вида консервов и в зависимости от состава содержимого и емкости банки.

Продукты плотной консистенции необходимо прогревать дольше, чем жидкие консервы, например сок из яблок быстрее стерилизуется чем вязкое, плотное пюре, изготовленное из таких же яблок.

По окончании прогрева банки немедленно укупориваются, переворачиваются вверх дном и охлаждаются.

Хранить консервы нужно в темном, сухом, прохладном помещении (желательно при температуре не выше 10 - 12°) не более 9 - 12 месяцев.

Категорически запрещается изготавливать в домашних условиях консервы в герметических укупоренных банках из мяса, рыбы, зеленого горошка, стручковой фасоли, кукурузы, цветной капусты, особенно грибов и стелющейся по земле зелени.

Кипячение не гарантирует доброкачественность этих консервов. В таких консервах может происходить размножение ботулинической палочки и накопление яда, который вызывает опаснейшее заболевание ботулизм.

Выполнение основных правил домашнего консервирования позволит сохранить впрок высококачественные пищевые продукты и разнообразить Ваш стол овощами и фруктами в зимнее время.

ПОМНИТЕ! ЧИСТОТА, ТЩАТЕЛЬНАЯ СТЕРИЛИЗАЦИЯ И ХОРОШАЯ ГЕРМЕТИЗАЦИЯ - НЕОБХОДИМЫЕ УСЛОВИЯ НАДЕЖНОЙ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТОВ

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Завод гарантирует безотказную работу машинки в течение 36 месяцев со дня продажи ее торгующей организацией, при соблюдении потребителем правил эксплуатации, предусмотренных настоящим руководством.

Предприятие-изготовитель не несет ответственности в случаях несоблюдения правил транспортирования, хранения и пользования машинки.

При обнаружении дефектов производственного характера в течении гарантийного срока машинка подлежит замене по месту покупки при предъявлении руководства по эксплуатации машинки с отметкой торгующей организации о дате продажи.

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Машинка закаточная МЗР-1 изготовлена в соответствии с ТУ 9697-003-05785543-96 и признана годной для эксплуатации.

Начальник БТК

М.П.

личная подпись

расшифровка подписи

год, месяц, число

Продано магазином _____

Дата продажи _____

наименование предприятия торговли

год, месяц, число

Штамп магазина

подпись продавца

Адрес предприятия: Россия, 185031, Республика Карелия, г. Петрозаводск, ул. Зайцева, 67, к. 205

ООО «Нординтек»

Коммерческий отдел: +7 (953) 5316502