

Инструкция

Пресс ручной 5/10 л

(модели с защитным кожухом и без него)

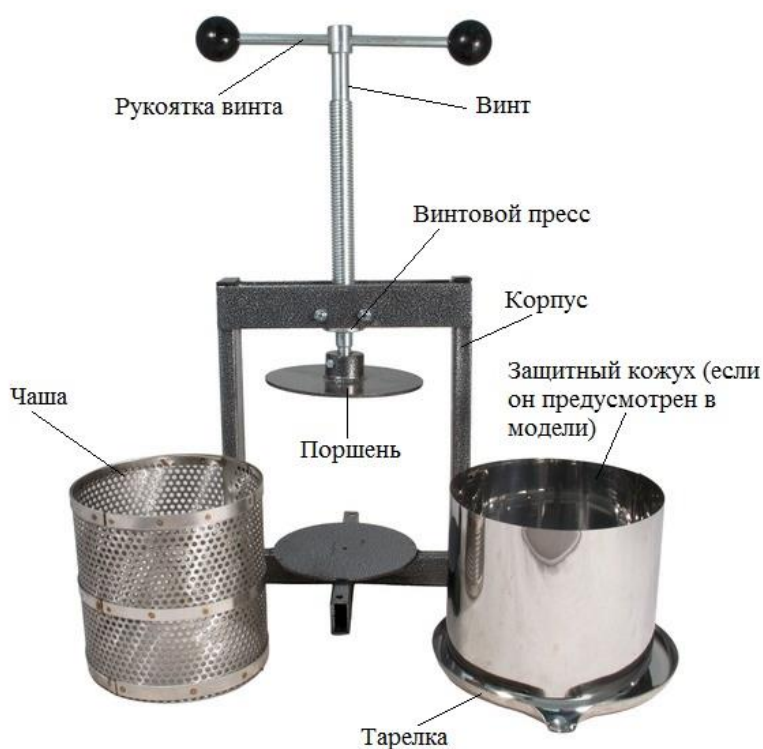
Уважаемый покупатель!

Вы приобрели пресс ручной 5/10 л для извлечения сока из ягодной, фруктовой, овощной мезги.

Пресс ручной также подходит для прессования твердых и мягких сыров и мяса.

Внимание! Отжим следует производить после измельчения.

Устройство пресса:



Подготовка к использованию:

1. Перед первым применением изделие тщательно промыть горячим (не более 60 °С) 2-процентным раствором пищевой соды, ополоснуть тёплой водой и насухо протереть.
2. Установить изделие на краю рабочего стола с таким расчётом, чтобы жёлоб тарелки выходил за пределы стола. Надёжно закрепить болтами

и гайками или шурупами через два отверстия в основании винтового пресса.

3. Под жёлоб тарелки установить ёмкость для сбора сока.
4. Вывернуть винт выше верхнего уровня корпуса, достать корпус с тарелкой из пресса.

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 (размер фракции не более 10-15 мм), ягоды измельчить деревянной толкушкой.
2. Установить в тарелке корпус, мешок для пресса уложить внутрь корпуса таким образом, чтобы края свисали за стенки корпуса. Заполнить пресс мезгой, края ткани сложить (равномерно накрыть мезгу).
3. Установить корпус, заполненный мезгой, вместе с тарелкой под поршень винтового пресса.
4. Начать заворачивать винт, с момента появления сока продолжить медленно вращать винт.
5. При появлении значительного сопротивления вращению прекратить вращать винт, сделать паузу 10-30 секунд и продолжить. Для лучшего вывода сока процесс можно повторить несколько раз.
6. После окончания вытекания сока винт вывернуть в исходное положение, содержимое ткани (выжимки) переложить в отдельную ёмкость, залить небольшим количеством питьевой тёплой 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 градусов 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 хранения:

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