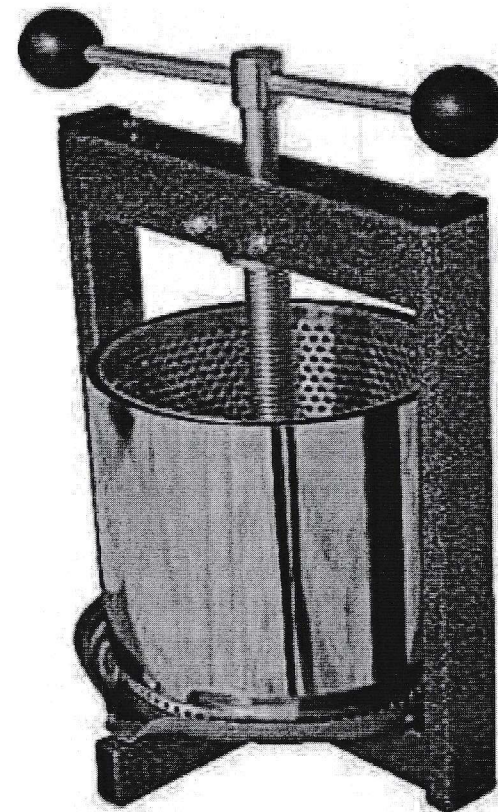




Пресс ручной

Универсальный



Руководство по эксплуатации

ЕАС

1. Общие указания

При покупке проверьте комплектность, указанную в пункте 2, отсутствие механических повреждений.

Соковыжималка ручная Пр-6(12) предназначена для получения сока из ягод, фруктов и овощей.

Может применяться в качестве пресса в домашних условиях для получения:

- сыров;
- воска из пчелиных сот;
- прессованного мяса;
- молочка из кедровых орехов и др.

2. Комплектность

1. Винтовой пресс - 1 шт.
2. Перфорированный бункер (нержавеющая сталь) - 1 шт.
3. Тарелка (нержавеющая сталь) - 1 шт.
4. Руководство пользователя - 1 шт.
5. Упаковка - 1 шт.
6. Мешок-фильтр – 1 шт.

3. Подготовка к работе

Достать пресс из упаковки, извлечь транспортировочные скобы, приподняв поршень и отклеить все имеющиеся пленки.

Перед первым применением пресс тщательно промыть горячим (не более 60°C) 2-х процентным раствором пищевой соды, ополоснуть тёплой водой, насухо протереть или воспользоваться посудомоечной машиной.

Установить изделие на краю рабочего стола с таким расчетом, чтобы носик тарелки выходил за пределы стола, с последующей возможностью подставить под него (носик тарелки) тару для сбора сока. Надежно закрепить, подходящими метизами или другими элементами, через два отверстия в основании корпуса пресса.

Под носик тарелки подставить ёмкость для сбора сока.

Вывернуть винт пресса выше верхнего уровня перфорированного бункера.

Достать бункер вместе с тарелкой из пресса.

Надеть полиэтиленовый мешок на поршень.

4. Работа с соковыжималкой

Заполнить бункер сырьём для отжима сока. Твёрдые овощи и фрукты необходимо измельчить на мелкие части.

Установить бункер, заполненный сырьём, вместе с тарелкой под поршень винтового пресса.

Начать заворачивать винт, с момента появления сока продолжить медленно вращать винт, прикладывая усилие на рычаге не более 8кгс.

При появлении значительного сопротивления вращению (более 8 кгс) прекратить вращать винт, сделать паузу 10-30 сек., продолжить вращение. Для лучшего выхода сока процесс можно повторить несколько раз.

После окончания вытекания сока, винт вывернуть в исходное положение, жмых переложить в другую тару – залить небольшим количеством тёплой воды и оставить на несколько часов, затем вторично отжать сок. Для полного выхода сока при вторичном отжиме сырьё необходимо прогреть до температуры 60-65°C при непрерывном помешивании.

5. Уход и хранение

По окончании работ все части пресса необходимо тщательно промыть теплой водой, ополоснуть и вытереть насухо.

Перевозить любым видом транспорта, соблюдая технику безопасности.

Хранить, избегая попадания влаги.