

Инструкция по применению Пресс РІ 10/РІ 20 ручной

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели пресс РІ 10/РІ 20 ручной для извлечения сока из ягодной, фруктовой, овощной мезги.

Внимание! Отжим следует производить после измельчения.

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристики	РІ 10 2,5 л	РІ 20 5 л
Объем корзины	2,5	5
Материал корзины	нержавеющая сталь	
Материал станины	алюминий	
Высота, мм	400	450
Высота корзины, мм	130	170
Диаметр корзины, мм	150	200
Тип привода	Ручной	
Вес, кг	4,1	6,2
Производитель	CELMS, Италия	
Гарантия, лет	1	1

УСТРОЙСТВО ПРЕССА И ПРИНЦИП РАБОТЫ



Изделие состоит из винтового пресса, корпуса и тарелки. Винтовой пресс на нижнем конце имеет шарнирно закрепленный поршень, на верхнем конце – рукоятку для вращения винта.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Соблюдайте правила техники безопасности при эксплуатации изделия. Нарушение данного руководства по эксплуатации и правил безопасности может привести к несчастным случаям.

ВНИМАНИЕ!

Во время работы изделие необходимо надежно закрепить с помощью фиксирующего элемента (для этого в ножках пресса расположены специальные отверстия).

При вращении рукоятки винта нельзя держаться за рабочую часть винта.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1. Достать изделие из упаковочной тары. Перед первым применением изделие тщательно промыть горячим (не более 60°C) 2-х процентным содовым раствором, ополоснуть теплой водой, насухо протереть.
2. Установить изделие на краю стола с таким расчетом, чтобы желоб тарелки выходил за пределы края стола. Надежно закрепить с помощью фиксирующего элемента. Под желоб тарелки установить емкость для сбора сока.
3. Вывернуть винт выше верхнего уровня корпуса, достать корпус с тарелкой из пресса.
4. Надеть полиэтиленовый мешок на поршень. (После износа следует поменять полиэтиленовый мешок на аналогичный шириной около 250 мм, чтобы его свободно можно было надеть на поршень).
5. Приготовить кусок белой пропиленовой ткани размером 700 мм x 700 мм (из упаковочного мешка из-под сахара или муки).
6. Пропиленовую ткань тщательно промыть в холодной воде.

ПОРЯДОК РАБОТЫ (ПОЛУЧЕНИЕ СОКА)

1. Приготовить сырье (мезгу) для отжима сока. Яблоки груши и овощи необходимо измельчить на мелкие части (размер фракции не более 10-15 мм) с помощью дробилки, ягоды истолочь деревянной толкушкой.

2. Установить в тарелку корпус, пропиленовую ткань уложить внутрь корпуса таким образом, чтобы края свисали за стенки корпусов, заполнить корзину мезгой, края ткани сложить и равномерно накрыть мезгу.
3. Установить корпус, заполненный мезгой, вместе с тарелкой под поршень винтового пресса.
4. Заворачивать винт до момента появления сока, продолжить медленно вращать винт, увеличивая давление, до появления значительного сопротивления вращению.
5. Прекратить вращать винт, сделать паузу 30-60 секунд, продолжить вращение. Для лучшего выхода сока процесс можно повторить несколько раз.
6. После окончания вытекания сока винт вывернуть в исходное положение, содержимое ткани (выжимки) переложить в отдельную емкость, залить небольшим количеством теплой воды и оставить на несколько часов, затем вторично отжать сок.

Для полного выхода сока при вторичном отжиме измельченные ягоды и плоды (мезгу) необходимо прогреть до температуры 60-65°C при непрерывном помешивании.

Таблица: Примерный выход чистого сока на 10 кг сырья

Показатель	Значение, л
Яблоки и груши	6
Рябина	5
Вишня	6,5
Слива	5,8
Крыжовник	6,8
Смородина черная	6,3
Смородина красная или белая	7
Черника	7
Клюква	7,2
Малина	6
Земляника	6,5
Виноград	6

ПОРЯДОК РАБОТЫ (ПРЕССОВАНИЕ СЫРА)

1. Установить в тарелку корпус, марлю уложить внутрь чаши таким образом, чтобы края свисали за стенки корпусов, заполнить корпус сырной массой, края ткани сложить и равномерно накрыть сырную массу.
2. Установить корпус, заполненный сырной массой, вместе с тарелкой под поршень винтового пресса.
3. Заворачивать винт постепенно, согласно рецепту. Прodelать это несколько раз.

При приготовлении мягких сортов сыра заворачивать винт не следует.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чтобы обеспечить надежную и длительную работу изделия за ним требуется уход.

По окончании работы все части изделия необходимо тщательно промыть без использования моющих средств, ополоснуть горячей водой и вытереть насухо.

ХРАНЕНИЕ

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

ГАРАНТИЯ

Изготовитель гарантирует исправную работу изделия при соблюдении правил хранения, установки и эксплуатации, указанных в настоящем руководстве по эксплуатации.

Гарантийный срок на изделие установлен изготовителем и составляет 12 месяцев со дня продажи товара потребителю. При отсутствии даты продажи гарантийный срок исчисляется от даты выпуска изделия.

Изготовитель обязуется в течение гарантийного срока эксплуатации произвести бесплатный ремонт при выполнении следующих условий:

- эксплуатация изделия проводилась в точном соответствии с руководством по эксплуатации, иначе ремонт осуществляется за счет покупателя;
- положительно решение экспертизы, проведенной комиссией специалистов отдела качества в течение месяца со дня поступления изделия;
- изделие поступило в чистом виде без механических повреждений с полной комплектацией;
- в руководстве по эксплуатации присутствуют необходимые отметки;
- прикреплено заявление потребителя с указанием причин выхода из строя, фотографии или видеоматериалы.
- прикреплен технически обоснованный акт от торгующей организации.

Гарантии производителя не распространяются на следующие случаи:

- при возникновении дефекта в результате умышленных и ошибочных действий потребителя;

- при поломке или порче изделия вследствие стихийного бедствия;
- при повреждениях, вызванных попаданием внутрь изделия посторонних веществ, предметов, жидкостей;
- если неисправность вызвана прямым или косвенным действием механических сил, химического, термического или физического воздействия;
- при не предусмотренной инструкцией по эксплуатации разборке изделия, изменении конструкции и других вмешательствах.