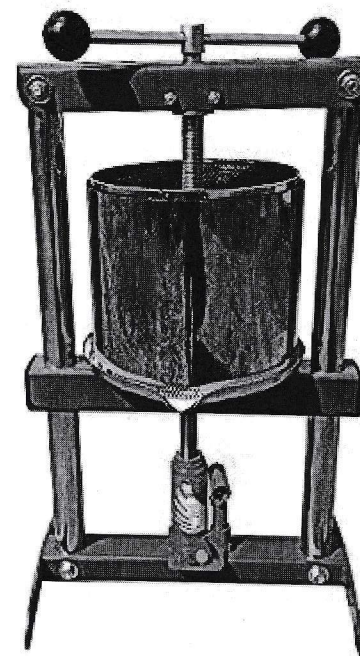




Пресс Домкратно-винтовой



Руководство по эксплуатации

ЕАС

1. Общие указания

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

Соковыжималка ручная домкратно-винтовая, далее ПДВ-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 - 1 шт.
3. Тарелка - 1 шт.
4. Домкрат - 1 шт.
5. Руководство пользователя - 1 шт.
6. Упаковка - 1 шт.

3. Подготовка к работе

Достать пресс из упаковки, собрать согласно картинке на форзаце руководства 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 столе или другом ровном месте. 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. Чем меньше будет порезано сырьё, тем больше сока можно получить.

Установить бункер, заполненный сырьём, вместе с тарелкой под поршень винтового пресса, на подвижную балку. Убедиться, чтобы винт домкрата был повернут до упора по часовой стрелке.

Начать заворачивать винт пресса, с момента появления сока, продолжить работать домкратом согласно руководству для него (домкрата).

После окончания вытекания сока, повернуть винт домкрата против часовой стрелки и опустить подвижную балку вниз вручную или давлением винта пресса, затем винт пресса 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.

Уход за домкратом согласно паспорту на него.

Перевозить любым видом транспорта, соблюдая технику безопасности.

Хранить, избегая попадания влаги.