

INSTRUKCJA OBSŁUGI PRASY

UWAGA!

Prasa musi być użytkowana dokładnie według instrukcji poniżej. Aby uniknąć zranienia lub uszkodzenia ciała należy trzymać ręce z dala od wnętrza prasy podczas użytkowania. Dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia!

OPIS URZĄDZENIA ORAZ SPOSÓB UŻYTKOWANIA:

Ręczna ramowa prasa do owoców jest przeznaczona do wyciskania/wytłaczania soku z rozdrobnionych jabłek, gruszek, winogron oraz innych owoców. Należy pamiętać że wszystkie owoce w tym winogrona muszą być rozdrobnione przed przystąpieniem do wyciskania

Drewniany spód z wyfrezowanym spływowym rowkiem, do którego zbiera się sok wraz z odpływem jest umieszczony w konstrukcji stalowej prasy. Drewniany kosz jest wykonany z drewna dębowego, jesionowego lub innego. W stopach podstawy zostały wywiercone otwory umożliwiające przymocowanie prasy śrubami do podłoża. Główna śruba trapezowa wyciskająca jest zamontowana w tłoku i przechodzi pionowo przez środek drewnianego kosza. Wytłaczanie pokruszonych owoców odbywa się w czasie obrotu śruby podczas, którego naciska ona na tłok umieszczony we wnętrzu kosza. Na tłoku przymocowane jest metalowe, gwintowane wzmocnienie, przez które przechodzi śruba. Gwint powoduje zmniejszenie oporu tarcia śruby o tłok, dzięki temu rozwiązaniu wyciskanie staje się lżejsze i łatwiejsze. Tłok zaprojektowany tak, że jego średnica jest nieco mniejsza niż średnica wewnętrzna kosza, dzięki czemu można zapobiec utknięciu tłoka w koszu podczas eksploatacji urządzenia gdy drewno zaczyna puchnąć. Drewno z którego wykonane są elementy prasy jest fachowo osuszane i pielęgnowane co chroni kosz i pozostałe drewniane elementy od pleśni, nawet gdy nie korzystamy ze sprzętu przez jakiś czas.

UŻYTKOWANIE:

Przed użyciem sprzętu należy umyć jego wszystkie części wraz z elementami drewnianymi, a następnie dokładnie je spłukać. W pierwszej kolejności powinno się wysuszyć śrubę oraz nasmarować ją kilkoma kroplami oleju bądź smaru spożywczego.

Kolejnym krokiem jest przygotowanie owoców przeznaczonych do wyciskania soku. W pierwszej kolejności powinno się usunąć wszelkie gałązki, liście, różnego rodzaju zanieczyszczenia na owocach a także wybrać owoce chore, pognite lub uszkodzone. Owoce, szczególnie miękkie, jak maliny, jeżyny, truskawki, należy przerabiać w dniu ich otrzymania, ponieważ bardzo szybko ulegają pleśnieniu.

Drugim krokiem powinno być umycie lub wyptukanie owoców, które są często zabrudzone. Mycie owoców takich jak jabłka, gruszki, oraz inne o stosunkowo twardej skórce, jak wiśnie, śliwki, agrest lub porzeczki, nie stanowi większych kłopotów. Owoce te najlepiej umyć w miskach i kolejno odsączyć z wody na zwykłym cedzaku. Owoce bardziej delikatne i małe podczas mycia nierzadko oddają sok, należy więc szybko je przepłukać lub w ogóle zrezygnować z ich mycia.

Umyte i oczyszczone owoce w zależności od ich rodzaju powinno poddać się procesowi rozdrabniania np. na młynkach www.fruit-press.pl. Pomijając ten etap może okazać się, że owoce w całości nie będą

FRUIT – PRESS Szymon Szturc

Cisownica, ul. Jałowcowa 54

43-440 Goleszów

tel: 730 569 962, 730 569 957 email: fruit-press@o2.pl

NIP: 548-222-69-80 REGON: 363851604

puszczać soków i wyciśniemy niewiele napoju. Trzeba zwrócić uwagę, iż wyciskanie owoców to proces składający się z kilku etapów a wyłaczanie w prasach jest jego ostatnią czynnością.

Owoce dzielimy na różne grupy:

pestkowe- wiśnie, czereśnie, śliwki, itp., z których należy usunąć pestki i pokroić na mniejsze kawałki, możemy je rozdrobnić

ziarnkowe- jabłka, gruszki itp., należy rozdrobnić/przemieścić w przystosowanych do tego celu rozdrabniarkach - młynkach

jagodowe- porzeczki, agrest, winogrona, również truskawki, maliny, poziomki, które to należy zgnieść w celu zapewnienia łatwiejszego wyciskania

owoce południowe – cytryny, pomarańcze, banany, ananasy itp., które należy obrać ze skórki i pokroić

Aby uniknąć wycieku pokruszonych owoców przez szpary w drewnianym koszu należy umieścić owoce w specjalnym worku worek filtracyjny z czystej bawełny www.fruit-press.pl. Worek z owocami należy umieścić w koszu prasy.

Tłoczenie w prasach trzeba prowadzić powoli, aby moszcz ściekał wolno; śrubę dociskać stopniowo, powoli dokręcając ją gdy moszcz przestaje samoczynnie ściekać z prasy. Koniecznym jest aby co jakiś czas wyjąć wkład i przemieszać owoce w celu ułatwienia tłoczenia. Gdy sok będzie wypływał należy robić przerwy aby nie zniszczyć worka. Pod odpływem spodu prasy należy umieścić odpowiednio duży pojemnik na wyciśnięty sok. Do uzyskania jak najlepszej ilości soku kosz należy napełniać rozdrobnionymi owocami nie wyżej niż do połowy jego pojemności.

Po zakończeniu wyciskania soku z owoców kosz należy opróżnić w następujący sposób: wykręcamy śrubę do momentu aż minie górną krawędź kosza, wyjmujemy kosz przesuwając w bok razem z workiem następnie wysypujemy pozostałości z worka.

KONSERWACJA:

Po użyciu prasy należy ją rozebrać i umyć oraz wypłukać wszystkie części, które miały kontakt z owocami lub sokiem. Należy oczyścić szczeliny pomiędzy listwami w drewnianym koszu, śrubę gwint i tłok wraz ze spodem. Główna śruba powinna być dokładnie wysuszona i nasmarowana smarem lub olejem spożywczym.

Uwaga!

Prasę należy przechowywać w suchym, przewiewnym miejscu, aby zapobiec tworzeniu się pleśni na drewnie. Zdecydowanie nie należy osuszać części drewnianych na źródłach ciepła takich jak np. grzejniki. Muszą one wyschnąć w naturalny sposób.

W przypadku kosza wykonanego z drewna dębowego po umyciu na szczeblach może pojawić się ciemny nalot, jest to naturalne zachowanie drewna dębowego po styczności z wodą. Wszystkie przyrządy do miażdżenia i wyciskania soku należy utrzymywać we wzorowej czystości, a więc po użyciu dokładnie je wymyć.