

✓ **Instrukcja  
obsługi**



## Prasa do owoców

FP6 | FP12 | FP18

„Instrukcja oryginalna”

Producent: Hortmasz Sp. z o.o., 96-100 Skierniewice, Strobów 2D, POLSKA

Tel. 46 / 833 43 56, 833 25 54, e-mail: hortmasz@hortmasz.com.pl

[www.hortmasz.pl](http://www.hortmasz.pl)



Infolinia serwisowa: 46 833 43 62

11/2024

## Spis treści

1	<i>Bezpieczeństwo użytkowania - ogólne zasady</i>	2
2	<i>Opis urządzenia i przeznaczenie</i>	2
3	<i>Montaż prasy</i>	4
4	<i>Przed rozpoczęciem pracy</i>	4
5	<i>Przygotowanie owoców</i>	4
6	<i>Tłoczenie</i>	5
6	<i>Konserwacja</i>	6



**Proszę uważnie i ze zrozumieniem przeczytać instrukcję przed rozpoczęciem pracy. Instrukcja zawiera ważne informacje dla użytkownika dotyczące bezpieczeństwa użytkowania, sposobu montażu i pracy. Instrukcję należy zachować dla innych użytkowników oraz celem przypomnienia i weryfikacji zawartych w niej informacji**

## 1 Bezpieczeństwo użytkowania - ogólne zasady

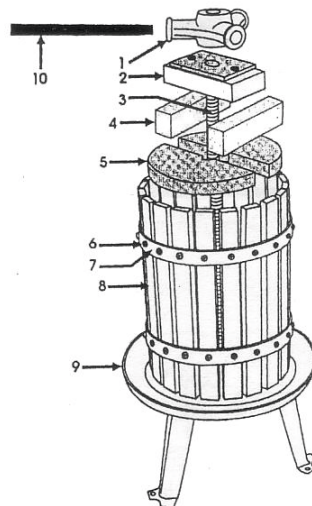


### UWAGA!

- a) dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi. Poznaj zasadę pracy i użytkowania.
- b) nigdy nie pozwalaj dzieciom lub osobom nie zapoznanim z instrukcją obsługi na użycie prasy.
- c) nigdy nie wkładaj rąk lub innych części ciała do wnętrza prasy podczas tłoczenia. Zachowaj szczególną ostrożność jeśli podczas tłoczenia pomagają ci inne osoby.
- d) do tłoczenia przymocuj stabilnie prasę do podłoża.
- e) nie zmieniaj konstrukcji maszyny, nie przedłużaj pręta pokrętła, śruby itd.

## 2 Opis urządzenia i przeznaczenie

1. Nakrętka dociskowa
2. Płyta dociskowa
3. Śruba
4. Klocki dystansowe
5. Tłok
6. Śruba
7. Obręcz stalowa
8. Kosz
9. Podstawa
10. Pręt pokrętła



Seria FP przeznaczona jest głównie do wyciskania soku z owoców miękkich: winogrona, wiśnie, porzeczek, maliny itp.

## 3 Montaż prasy

Elementy dostarczone w opakowaniu, potrzebne do montażu:



A - podstawa



B – nakrętka dociskowa



C - pręt



D – metalowa płytką dociskowa



E x 2 szt. – obręcz



F – drewniana listwa



G x 2 szt. – drewniany tłok



H – drewniana płytką dociskowa



I x 2 szt. – klocki dystansowe



J – plastikowa podkładka



K – worek filtracyjny



L – wkręty



M – śruba



N – śruba

### Instrukcja montażu prasy:

1. Kosz prasy należy zmontować używając do tego dwóch obręczy metalowych (E), drewnianych listewek (F) oraz wkrętów (L). Listewki (F) mają trapezowy przekrój, należy je przykręcać tak, aby szersza krawędź trapezu była skierowana do środka obręczy.



Upewnij się, że kosz po złożeniu równo stoi na podłożu, a wszystkie listewki mają tą samą wysokość. Jeśli jest inaczej, poluzuj wkręty i popraw ułożenie listewek.

2. Połącz drewnianą (H) i metalową (D) płytkę dociskową za pomocą dwóch wkrętów (L).



3. Połącz ze sobą elementy śruby (M i N) i wkręć ją w podstawę prasy (A).



#### 4 Przed rozpoczęciem pracy

Przed pierwszym użyciem prasy należy ją dokładnie umyć wodą z użyciem detergentu a następnie dobrze wypłukać. Usuniemy w ten sposób zanieczyszczenia pozostałe z produkcji i montażu. Po wysuszeniu śruby, należy ją nasmarować kilkoma kroplami oleju jadalnego.

Przed rozpoczęciem pracy przymocuj prasę do podłoża. Praska posiada w nóżkach specjalne otwory ułatwiające taki montaż.

#### 5 Przygotowanie owoców

Przed rozpoczęciem tłoczenia owoce należy dokładnie przebrać, usuwając resztki gałązek, liści, owoce uszkodzone oraz zepsute, a następnie umyć. Z owoców twardych (jabłka, gruszki) usuwamy wszystkie uszkodzone i chore części.

**Wszystkie owoce, w tym również winogrona przed rozpoczęciem wyciskania muszą być rozdrobnione!**

Owoce miękkie (maliny, jeżyny, winogrona) po umyciu rozdrabniamy w jakimś naczyniu przez rozgniatanie. Stopień rozgniecenia nie powinien być zbyt silny.

Owoce twarde, jabłka gruszki itp.; kroimy na drobne części lub rozgniatamy przy użyciu zgniatacza.

Dalszy sposób postępowania z owocami zależy od ich gatunku. Jedne owoce powinny po rozgnieceniu odstać dobę w chłodnym miejscu inne powinny być podgrzane w celu rozluźnienia tkanki owocowej. Z owoców pestkowych przed rozdrobieniem usuwamy pestki.

Wkład do prasy powinien stanowić półpłynną miazgę, tylko taka forma umożliwia odpowiednie wyciśnięcie soku z owoców i nie powoduje powstawanie nadmiernych oporów podczas tłoczenia. Gotową miazgę wsypujemy do umieszczonego wewnątrz kosza worka filtracyjnego (K).

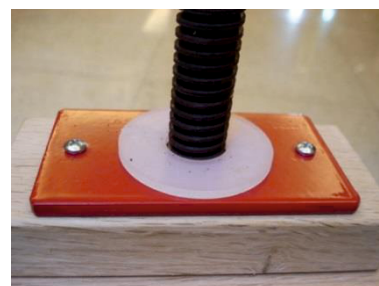


## 6 Tłoczenie

Wypełniony miazgą worek filtracyjny zamykamy owijając go luźno wokół śruby. Następnie umieszczamy na nim kolejno: 2 połówki drewnianego tłoka (G), klocki dystansowe (I), zmontowaną płytkę dociskową (D+H) i plastikową podkładkę (J). Na samym końcu wkręcamy nakrętkę dociskową na gwint i rozpoczynamy tłoczenie.

Dołączone do prasy klocki dystansowe (I) są wykonane z drewna liściastego i mogą mieć kontakt z sokiem wypływającym nad tłok. Dystanse pozwalają obniżyć pozycję tłoka podczas wyciskania owoców. W celu wyciśnięcia mniejszych ilości owoców, należy między tłok (G), a płytkę dociskową (H) podłożyć kolejne dystanse z dowolnego drewna lub innego trwałego materiału zakupione lub wykonane samodzielnie.

Do obrotu nakrętki dociskowej używamy wyłącznie pręta (C) będącego w wyposażeniu prasy. Stosowanie innych przedłużeń może spowodować uszkodzenie urządzenia.



W przypadku zbyt dużego oporu podczas wyciskania należy lepiej rozdrobnić owoce. Tłoczenie należy prowadzić powoli, dokręcając stopniowo śrubę. W chwili gdy sok płynnie ścieka z prasy przestajemy dokręcać. Ponowne dokręcenie zaczynamy kiedy sok przestaje płynąć. W zależności od wyciskanych owoców, koniecznym może się okazać podniesienie tłoka i przemieszanie owoców w celu lepszego tłoczenia.

Przy tłoczeniu niektórych owoców, bardzo przydatny jest worek filtracyjny który wkładamy do kosza przed włożeniem owoców. Worek jest polecany głównie przy tłoczeniu małych owoców miękkich takich jak winogrono, malina, porzeczka. Utrzymuje on owoce wewnątrz kosza i zapobiega ich przeciskaniu się między otworami prasy.

Jeśli podczas tłoczenia zauważymy zatkanie szczelin kosza lub zatkanie worka filtracyjnego, podnosimy tłok do góry i mieszamy zawartość prasy przed dalszym tłoczeniem.

## **7 Konserwacja**

Po każdym użyciu prasy należy ją dokładnie umyć wodą z detergentem oraz starannie wypłukać.

Należy starannie oczyścić wszystkie szczeliny w koszu, tłok, gwint oraz płytę dociskową.

Po każdym umyciu należy nasmarować cienką warstwą oleju jadalnego gwint śruby.

Elementy drewniane prasy po umyciu starannie wytrzeć i dobrze wysuszyć.

Prasę należy przechowywać w suchym, przewiewnym miejscu.

Nie wolno pakować prasy w worki foliowe czy przechowywać szczelnie przykrytej folią.



[www.hortmasz.pl](http://www.hortmasz.pl)