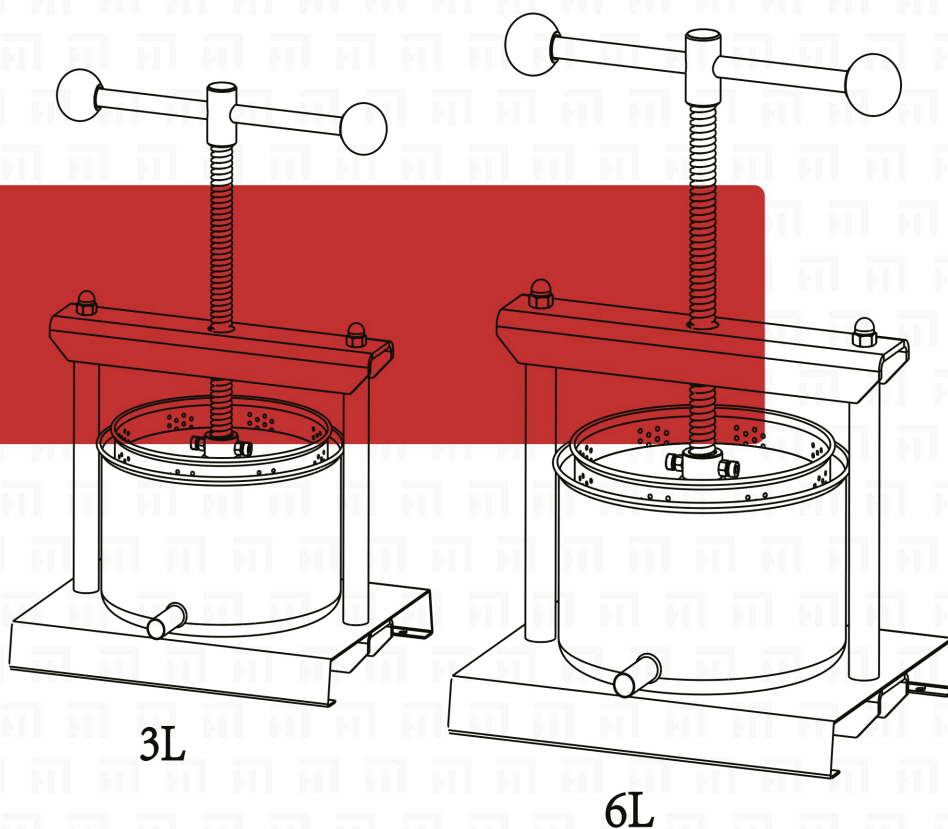


 **Instrukcja
obsługi**

Prasa do owoców

FP3-S | FP6-S

„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



Infolinia serwisowa: 46 833 43 62

11/2024

Spis treści

1. Bezpieczeństwo użytkowania - ogólne zasady	str. 2
2. Opis urządzenia i przeznaczenie	str. 2
3. Montaż urządzenia	str. 3
4. Przed rozpoczęciem pracy	str. 4
5. Przygotowanie owoców	str. 4
6. Tłoczenie	str. 5
7. Konserwacja	str. 5



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

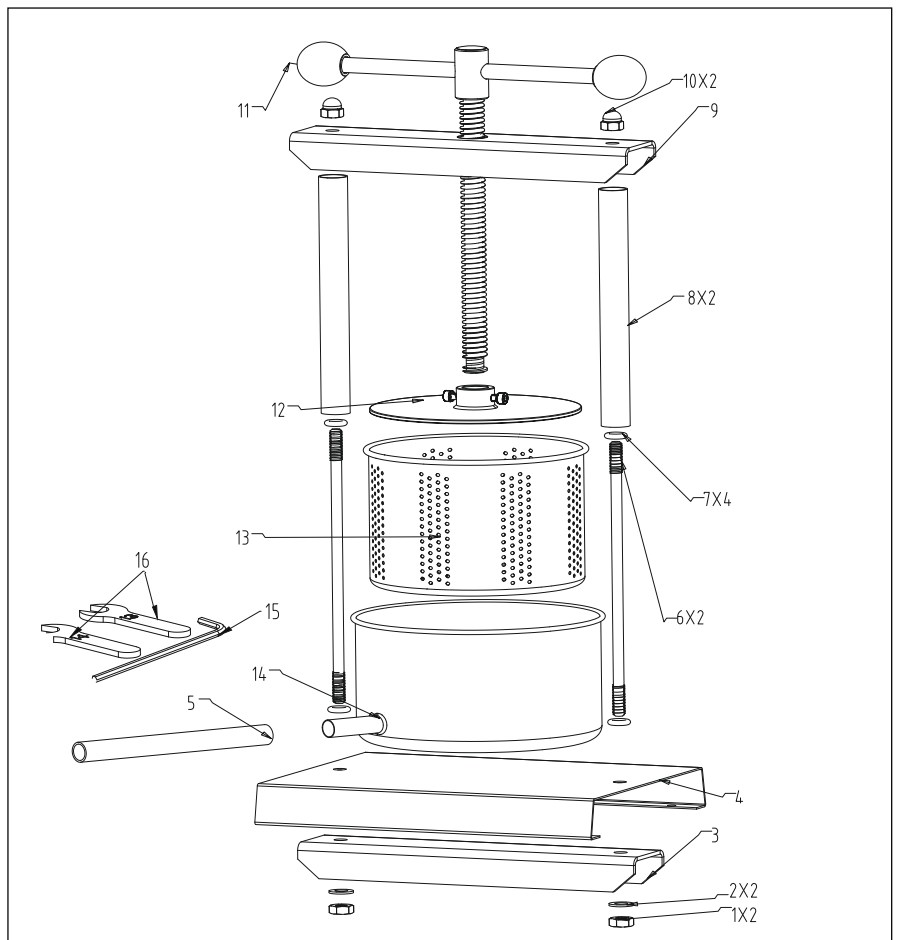


UWAGA!

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

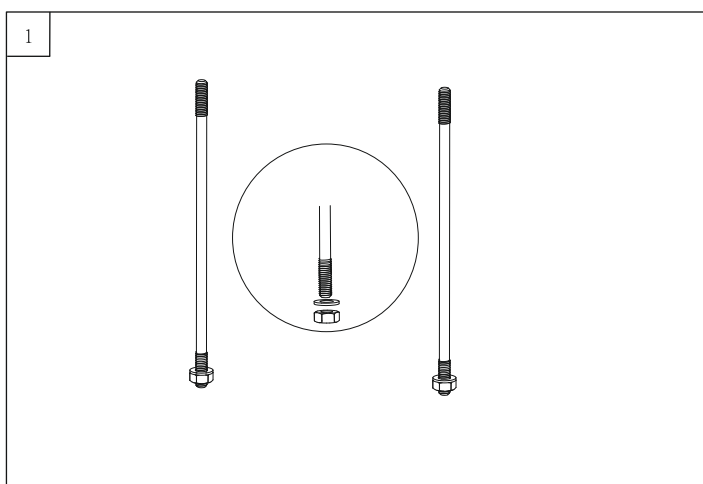
2 Opis urządzenia i przeznaczenie

- Nakrętka M8 x 2 szt.
- Podkładka M8 x 2 szt.
- Wspornik podstawy
- Podstawa
- Wężyk silikonowy
- Pręt gwintowany x 2 szt.
- O-ring x 4 szt.
- Osłona pręta x 2 szt.
- Wspornik górny
- Nakrętka kopułkowa M8 x 2 szt.
- Śruba dociskowa z pokrętłem
- Tłok
- Kosz
- Ociekacz
- Klucz imbusowy
- Klucz płaski x 2 szt.

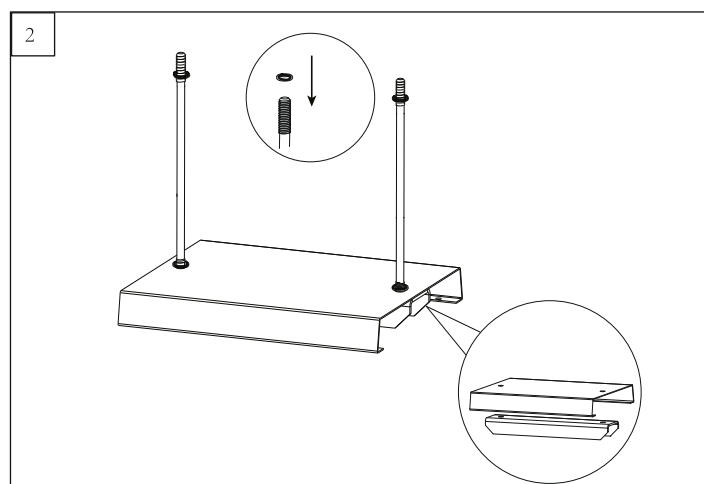


Prasy z serii FP3-S, FP6-S przeznaczone są do wyciskania soku z owoców miękkich typu: wiśnie, winogrona, porzeczki, maliny, itp.

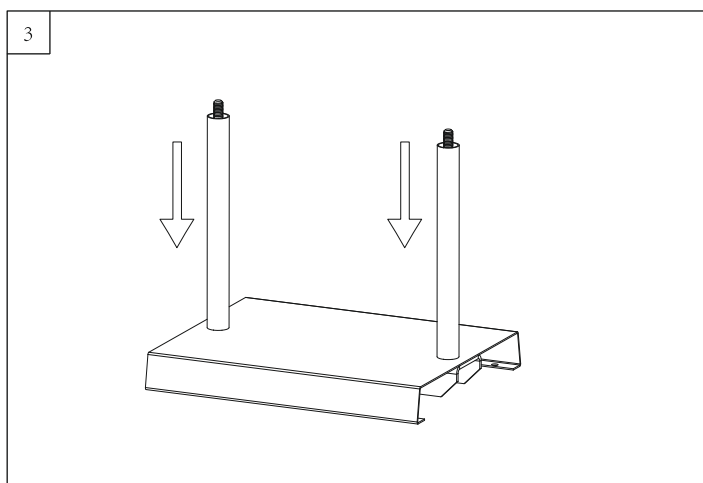
3 Montaż urządzenia



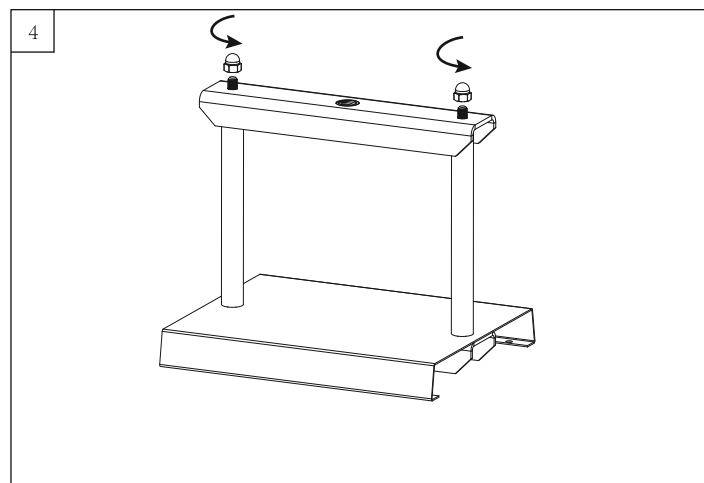
Zamontuj podkładki M8 (2) i nakrętki M8 (1) na dolnej części obu prętów gwintowanych (6).



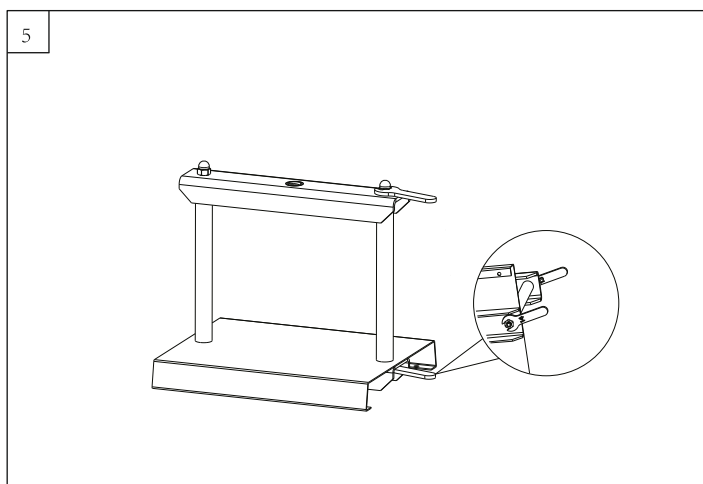
Przełóż pręty przez wspornik podstawy (3) i podstawę prasy (4). Na pręty załóż o-ringi (7).



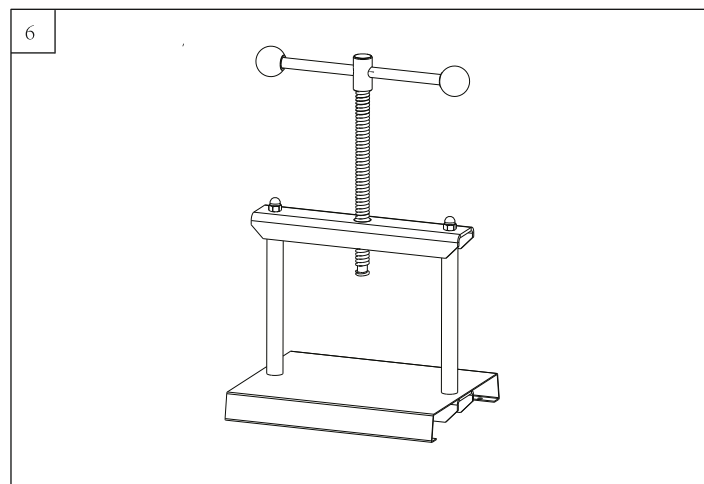
Na pręty nasuń osłony (8) tak, aby o-ringi znalazły się wewnątrz rurek, na ich końcach.



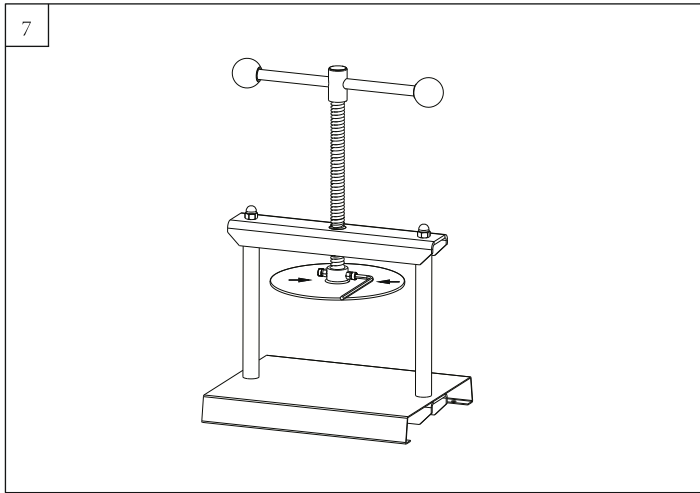
Na końcówki prętów załóż wspornik górny (9) i przykręć go nakrętkami kopułkowymi M8 (2).



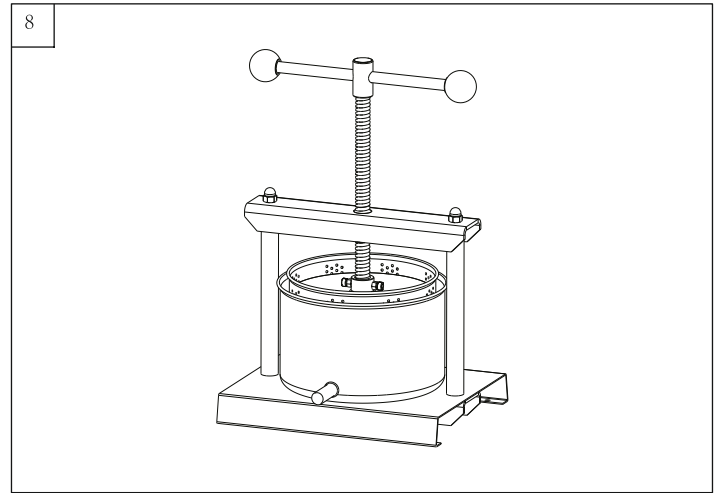
Skręć dokładnie ramę za pomocą dołączonych kluczy płaskich (16).



Wkręć w ramę śrubę dociskową (11).



Na śrubę dociskową załóż tłok i przykręć go za pomocą dołączonego klucza imbusowego (15).



Wewnątrz ramy umieść kosz (13) i ociekacz (14).

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.

Wszystkie owoce, w tym również winogrona przed rozpoczęciem wyciskania muszą być rozdrobnione. Z owoców pestkowych przed rozdrobnieniem usuwamy pestki.

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

Jeśli miąższ ma konsystencję galaretki m.in. winogrona altanowe, śliwki, agrest, aronia - po rozgnięciu należy użyć preparatów enzymatycznych rozluźniających tkankę owocową. Z owoców pestkowych przed rozdrobnieniem 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.

6 Tłoczenie

Tłoczenie następuje przez obrót śruby dociskowej, która dociska przez tłok znajdujące się w koszu owoce.

Do obrotu śruby dociskowej używamy dźwigni będącej w wyposażeniu prasy. Stosowanie różnych 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 i zaczynamy dokręcać 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.

Prasę należy przechowywać w suchym, przewiewnym miejscu.

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

Inne dostępne w sprzedaży akcesoria winiarskie marki Hortmasz



Nylonowe worki filtracyjne o pojemności 6 l, 12 l i 18 l



Ramowe prasy kuchenne ze stali nierdzewnej: FP6-A



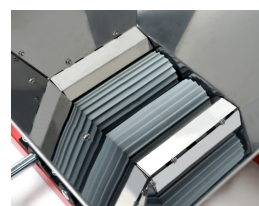
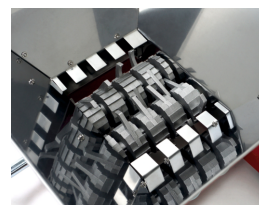
Drewniane prasy śrubowe: FP6, FP12, FP18



Ramowe prasy ze stali nierdzewnej: FP9T, FP14T



Rozdrabniacze do owoców ze stali nierdzewnej: FC7-SS, GC7-SS





www.hortmasz.pl