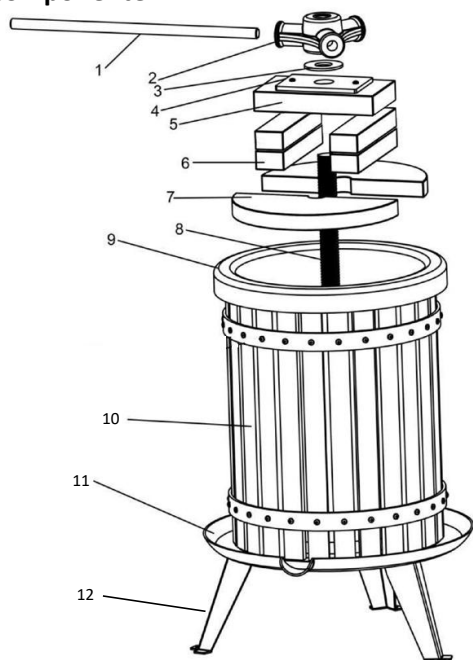


Manual de utilizare

Presă struguri By-press 6, By-press 12, By-press 18, By-press 30

Vă mulțumim că ați ales să cumpărați acest produs de calitate. Pentru a minimiza riscul de rănire, vă rugăm să luați întotdeauna câteva măsuri de siguranță de bază la utilizarea produsului. Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de utilizare și să vă asigurați că l-ați înțeles. Păstrați acest manual într-un loc sigur.

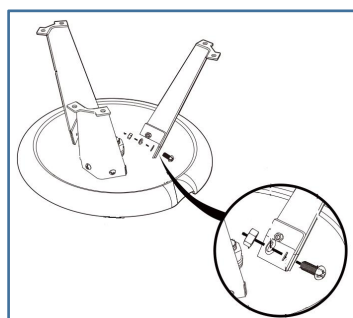
Componente



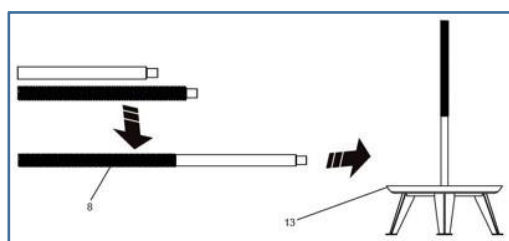
Nr.	Descriere	Cantitate
1	Mâner	1
2	Colier	1
3	Șaibă plastic	1
4	Placă de presare metalică	1
5	Bloc de lemn pentru presare	1
6	Blocuri de spațiere	2
7	Placă de presare cu jumătate de disc	1
8	Tijă filetată	1
9	Sac de filtrare	1
10	Gardă	1
11	Placă de bază	1
12	Picioare	3

Asamblare

1. Atașați picioarele (12) la plăcile curbate de sub bază (11), fixate cu șuruburi, șaibe, șaibe elastice și piulițe .VEZI P1
2. Ansamblul tijei filetate (8), apoi se montează la bază (11). NOTĂ: Tija filetată cu cele 2 piese mici, trebuie asamblată prima. VEZI P2



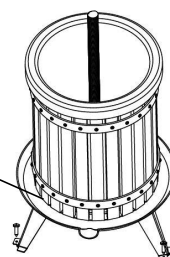
P1



P2

3. Baza preseii trebuie înșurubată pe podea sau pe o bază fermă și solidă, folosind găurile din picioare (șuruburile nu sunt incluse).
4. Introduceți sacul de filtrare (9) în presă, cu tija filetată (8) prin gaura din sacul de filtrare. Întindeți sacul filtrant peste găleată. Apoi umpleți-o cu fructele tăiate și, dacă este necesar, presați fructele cu mâna. Când sacul de filtrare este plin, pliați-l spre interior. VEZI P3

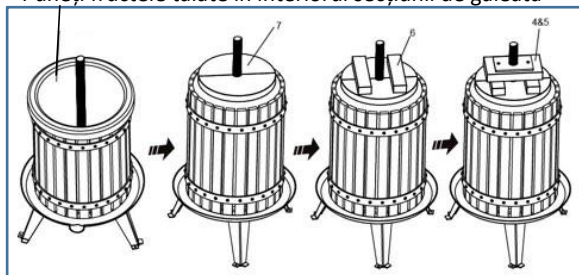
Atenție: marginea netedă trebuie să intre în contact cu baza



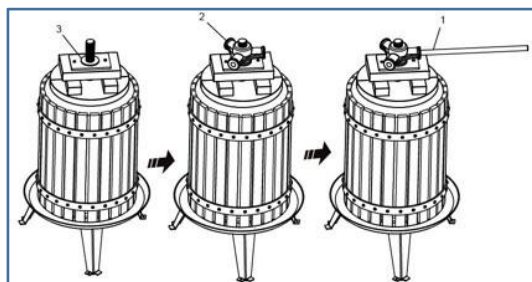
P3

5. Introduceți sacul filtrant gol (9) în presă cu tija filetată (8) prin gaura din sacul de suc. Întindeți sacul filtrant peste găleată. Apoi umpleți-o cu fructele tăiate și, dacă este necesar, presați fructele cu mâna. Când sacul de filtrare este plin, pliați-l spre interior.
6. Așezați șaiba de nailon (3) deasupra ansamblului plăcii de presiune, așa cum se arată în ilustrație. 7. Înșurubați colierul (2), împingeți mânerul în colier și rotiți mânerul (1) în jos pentru a presa fructele în jos în butoi.

Puneți fructele tăiate în interiorul secțiunii de găleată



P4



P5

Instalarea presei

- Înainte de utilizare, presa trebuie spălată cu apă caldă și săpun.
- După spălare, clătiți cu apă curată, uscați filetul fusului și lubrifiați filetul și rulmentul metalic de pe blocul de presiune cu unsoare alimentară sau vaselină.

Pregătirea fructelor

- Este esențial ca fructele să fie pregătite înainte de presare.
- Merele trebuie să fie zdrobite până la obținerea unei pulpe fine (nu a unui piure).
- Strugurii și alte fructe moi trebuie zdrobite ușor pentru a sparge pieleițele.

Presare

- Supravegheați copiii atunci când folosiți presa.
- Așezați un recipient adecvat și curat sub buza de ieșire pentru a colecta sucul.
- Poziționați recipientul presei în poziție centrală pe placa de bază.
- Dacă folosiți un sac de filtrare, plasați-l în interiorul recipientului și pliați marginile sacului de filtrare peste coș.
- Umpleți cu fructe zdrobite, folosind mâna pentru a apăsa ferm. Umpleți până la aproximativ 30 mm de margine.
- Îndoiiți marginile pungii de filtrare peste partea superioară a fructelor.
- Așezați cele două jumătăți de discuri deasupra fructelor, așezați blocurile de distanțare scurte peste jumătățile de discuri și blocul de presiune deasupra.
- Începeți să înșurubați gulerul cu mâna; pe măsură ce presiunea crește, folosiți mânerul pentru a roti piulița.
- Când nu se mai poate extrage suc, deșurubați gulerul, îndepărtați blocurile de lemn și ridicați cușca de pe bază. Fructele presate pot fi apoi împinse afară, sau punga de filtrare poate fi îndepărtată.
- În cazul în care aveți doar un volum mic de fructe, măriți viteza de deplasare a discului de presare prin introducerea unor blocuri de distanțare suplimentare peste cele furnizate.

Nu înșurubați prea tare discul de presare și nu extindeți niciodată mânerul pentru a crește presiunea, deoarece acest lucru poate deteriora presa.

Curățare și depozitare

- Curățați presa cu apă, folosind o perie pentru a îndepărta fructele dintre lamelele de lemn.
- Se usucă cu un prosop curat. Lubrifiați ușor axul cu unsoare alimentară sau vaselină.
- Depozitați într-un loc uscat.