

Пресс для отжима сока

Affe



Инструкция по эксплуатации

1. Описание изделия

Пресс Affe предназначен для отжима сока из овощей, фруктов и ягод.

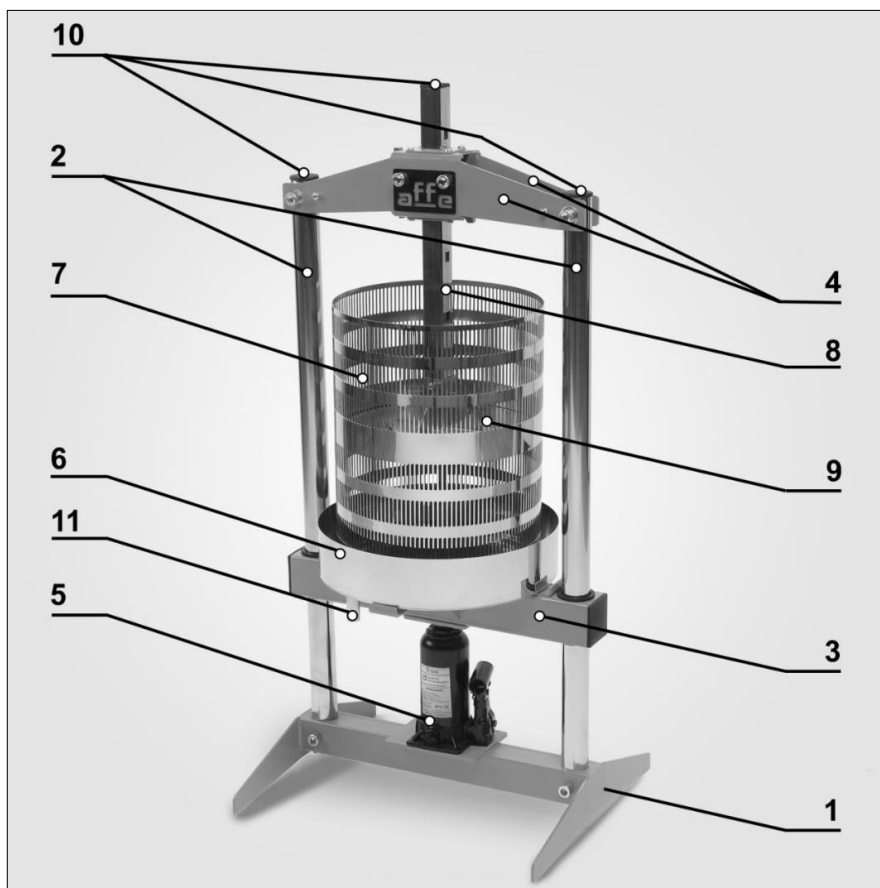
▲ ВНИМАНИЕ

Перед отжимом фрукты, овощи и ягоды нужно измельчить до состояния мезги.

Перед использованием необходимо корзину и поддон протереть раствором лимонной кислоты (пакетик идет в комплектации).

2. Устройство пресса

Схема 1 – Пресс Affe. Детали



1 – основание пресса; 2 – опоры; 3 – столик; 4 – коромысло с автоматическим механизмом; 5 – домкрат; 6 – поддон для сока; 7 – корзина для мезги; 8 – шток; 9 – пуансон; 10 – заглушки; 11 – сливной носик.

3. Комплектация

В базовый комплект входят:

- Основание пресса с крепежами - 1 шт;
- Опоры – 2 шт;
- Столик с фиксатором поддона – 1 шт;
- Коромысло с крепежами – 2 шт;
- Домкрат на 5 т. - 1 шт
- Шток – 1 шт;
- Пуансон – 1 шт;
- Шпилька пуансона – 1 шт;
- Шпилька фиксации штока – 1 шт;
- Корзина для фруктов - 1 шт
- Поддон для сока - 1 шт
- Фильтровальный мешок -1 шт
- Силиконовый шланг для сока - 1 шт
- Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном - 1 шт.

По желанию заказчика возможна доп. комплектация пресса защитным кожухом.

4. Технические характеристики

Характеристика	Значение		
Материал бункера	Сталь AISI 430		
Объем бункера	12 л	23 л	39 л
Высота бункера	190 мм	350 мм	425 мм
Диаметр бункера	290 мм	290 мм	342 мм
Домкрат	5 т		

5. Подготовка к работе

Перед первым применением промойте корзину и поддон для сока теплым мыльным раствором. Просушите на воздухе или протрите мягкой тканью.

Не используйте абразивы, жесткие мочалки и агрессивные моющие средства. Они повреждают полированную поверхность корзины и поддона.

6. Схема сборки прессов Affe

Пресс Affe поставляется в разобранном виде. Чтобы собрать его правильно, воспользуйтесь этой схемой:

1. Расположите основание пресса (1) на ровной поверхности.
2. Вставьте опоры (2) в отверстия в основании (1).
3. Закрепите опоры болтами M12x60 с барашками (в комплекте).
4. Установите столик (3) в нижнее положение.
5. Прикрепите коромысло (4) к опорам, используя болты M12x60 с барашками.
6. Установите домкрат (5) на основание пресса (1). Для это нужно слегка приподнять столик (3).
7. Установите шток (8) сверху и зафиксируйте шпилькой в крайнем верхнем положении.
8. Закрепите пуансон (9) на штоке (8) с помощью шпильки.
9. Поставьте поддон для сока (6) на столик (3).
10. Установите корзину для мезги (7).

7. Порядок работы с прессом Affe

Чтобы отжать сок с помощью пресса, следуйте инструкции.

1. Подготовьте фрукты, овощи или ягоды.
 - 1.а. Промойте сырье.
 - 1.б. Удалите косточки, веточки, черенки.
 - 1.в. Измельчите сырье до состояния мезги.

⚠ ВНИМАНИЕ

Не давите прессом четвертинки, половинки или даже целые фрукты и овощи. Используйте дробилку или овощерезку, чтобы быстро измельчить сырье.

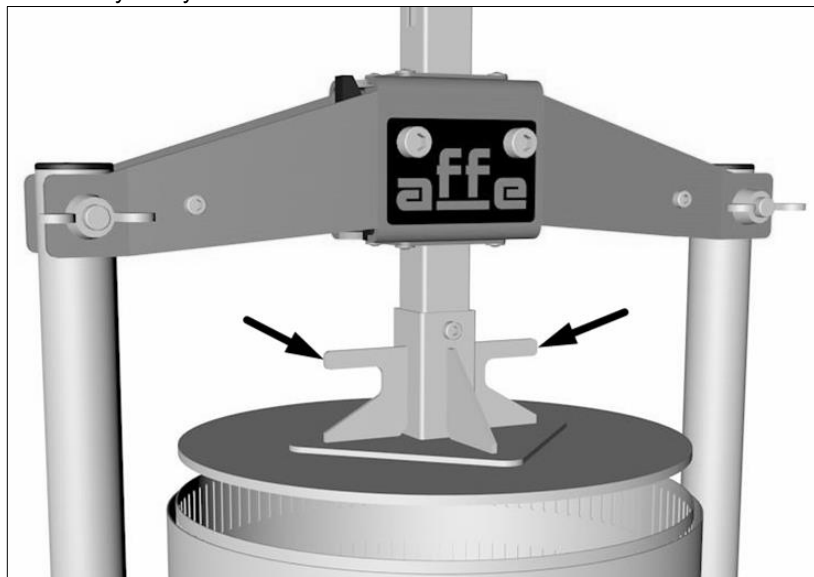
2. Достаньте корзину и поддон для сока.
3. Корзину установите на поддон.
4. Фильтровальный мешок раскройте и поместите в корзину так, чтобы удобно было наполнять его мезгой.
5. Поместите мезгу в мешок и затяните тесемки.
6. Поддон с корзиной и мезгой установите на столик пресса.
7. Подготовьте емкость для сбора сока. На сливной носик (11) наденьте шланг и опустите его в емкость для сока.
8. Опустите шток с пуансоном до касания с мешком.
9. Качайте ручку домкрата до тех пор, пока сок не польётся в поддон.

⚠ ВНИМАНИЕ

Делайте паузы в процессе отжима. Как только сок полился, прекратите работу домкратом. Дождитесь, пока весь отжатый сок стечет в поддон, а потом вернитесь к п.9

10. Когда шток домкрата окажется в максимальном положении, снимите ручку домкрата и с ее помощью откройте спускной клапан. Пуансон опустится и вы сможете продолжить отжим (см. п.9).
11. Меняйте емкости для сбора сока по мере необходимости.
12. Когда весь сок будет отжат, поднимите пуансон за ручки (рис 1)

Рис. 1 – Ручки пуансона



13. Достаньте поддон с корзиной и удалите мезгу из мешка.
14. После использования промойте корзину, поддон и пуансон.

⚠ ВНИМАНИЕ

Фильтровальный мешок после каждого использования необходимо промывать!

8. Ошибки при работе с прессом

Внимательно прочитайте этот раздел инструкции. Он поможет вам избежать проблем, с которыми чаще всего сталкиваются пользователи.

Мезга отжата не полностью

Причина – Отжим без пауз

Если вы не делаете паузы в процессе отжима, вы неизбежно потеряете часть сока. Качайте домкрат, пока не польется сок, а затем сделайте перерыв до тех пор, пока весь отжатый сок полностью не вытечет.

Решение:

Если после цикла отжима мезга влажная, разделите ее на небольшие порции. Каждую порцию мезги отожмите повторно, соблюдая паузы.

При правильном использовании (см. п. 7 «Порядок работы с прессом Affe») пресс отжимает весь сок из мезги.

Малый выход сока

Причина – Неверная подготовка сырья или ее отсутствие

Любое сочное сырье, даже ягоды, нуждается в подготовке перед отжимом.

Просто порезать фрукты и овощи на половинки/четвертинки – недостаточно! Пресс предназначен для отжима мезги и при неправильной подготовке сырья может выйти из строя.

Решение:

Используйте терку или дробилку, чтобы получить мезгу. Помните: чем мельче фракция, тем качественнее отжим!

Сильные брызги при отжиме

Причина – Слишком быстрый отжим

Решение:

Старайтесь опускать шток с пуансоном медленно и плавно. Не допускайте рывков при работе с домкратом. Чем активнее вы качаете ручку домкрата, тем больше брызг.

Если вы отжимаете сочные фрукты или ягоды, разбрызгивание при работе неизбежно, как бы аккуратно вы ни работали.

При работе с сочным сырьем, рекомендуем использовать защитный кожух. Он защитит помещение от брызг и позволит вам не потерять ни капли сока при отжиме.

9. Уход

После окончания работы сполосните пресс, протрите его сухой тряпкой и тщательно просушите.

Храните пресс в сухом месте (отн. влажность – не более 60%), при температуре от -25 до +50.

10. Меры безопасности

Перед началом работы подготовьте рабочую зону. Работа с оборудованием связана с точками приложения больших масс (сила отжима до 5 тонн) – соблюдайте осторожность.

- Держите руки (пальцы) на расстоянии от пуансона;
- Используйте защитные перчатки при длительной работе.

Будьте внимательны, контролируйте выполняемые действия и пользуйтесь здравым смыслом при работе с инструментом.

11. Гарантийные обязательства

Гарантийный срок - 12 мес. с даты продажи.

Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного использования (отжим неизмельченных овощей и фруктов) или небрежного обращения, а так же являющиеся следствием несанкционированного вмешательства в устройство изделия.

▲ ВНИМАНИЕ

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию без уведомления заказчика, если эти изменения не меняют принципа работы инструмента и связаны с улучшением потребительских свойств товара.

Гарантийный талон

Наименование изделия: _____

Гарантийный срок: 12 мес.

Дата продажи: _____

Продавец: _____

М.П.

Подпись покупателя: _____

ТЕЛЕФОН СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ – 8-800-302-84-15

Вопросы, замечания и предложения по товару вы можете направить:

- на эл. почту sm@press-affe.ru;
- в WhatsApp на номер 89226601049.

Адрес производителя:

Россия, Кировская область,
г. Киров, ул. Производственная, д. 29/7
тел. 8-800-302-84-15