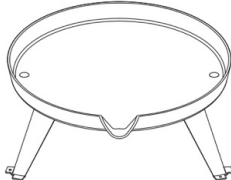
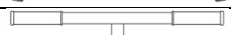

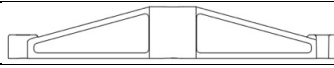

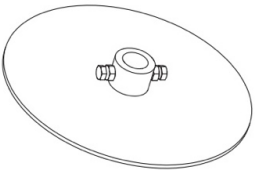
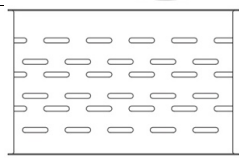

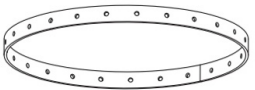

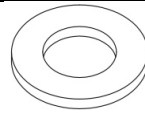
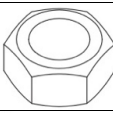
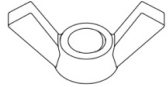


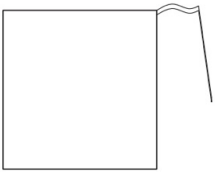
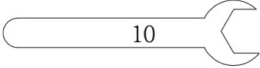
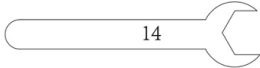

6 438284 193691

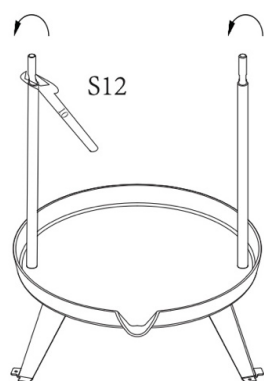
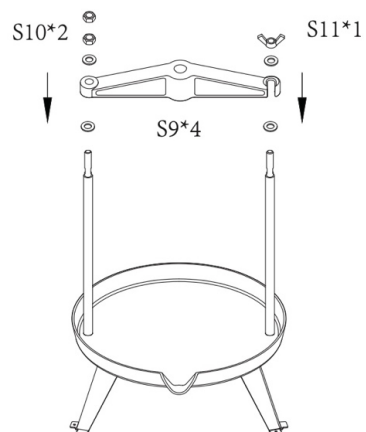
FIN Käyttöohje SE Bruksanvisning
Mehupuristin / Fruktpress

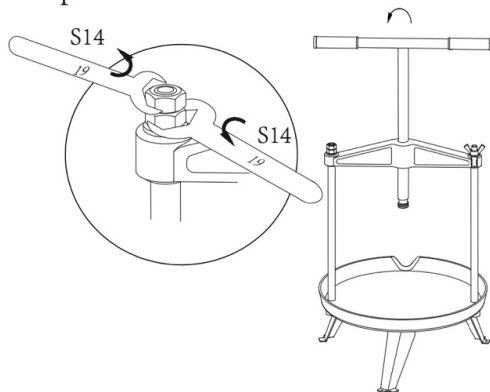


Osaluettelo

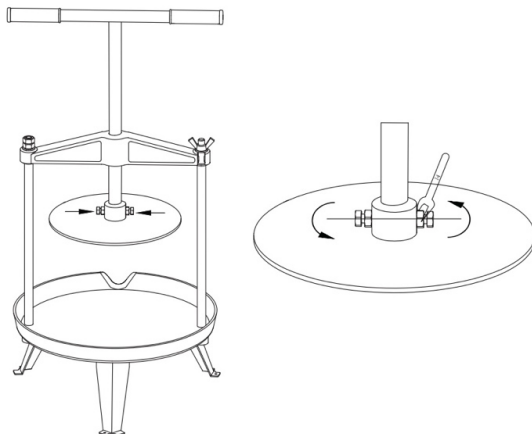
Osa	Osanumero	Määrä
	S1	1
	S2	1
	S3	1
	S4	2
	S5	1
	S6	1
 Vain 9L/14L	S7	1
 Vain 12L/18L	W1	25
	S8	2
 Vain 12L/18L	S9	50
	S10	4
	S11	2
	S11	1

	F1	1
	S12	1
	S13	1
	S14	2

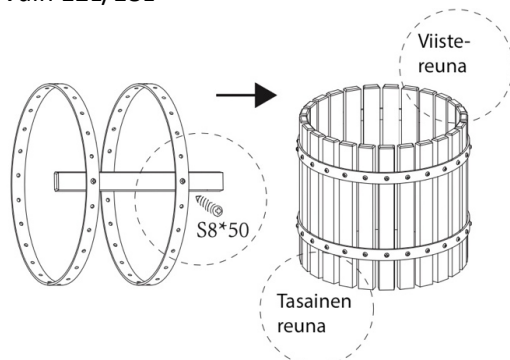
Vaihe 1

Vaihe 2


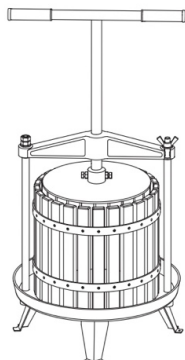
Vaihe 3

Vaihe 4
Varoitus

Puristinlevyn ulkopuolella olevia ruuveja ei voi kiristää, varmista, että puristinlevy voi pyöriä vapaasti


Vaihe 5

Vain 12L/18L





12L/18L

Johdanto

Kiitos tämän laatutuotteen valitsemisesta. Loukkaantumisriskin minimoimiseksi pyydämme asiakkaitamme noudattamaan joitakin perusturvallisuustoimenpiteitä tätä laitetta käytettäessä. Lue nämä ohjeet huolellisesti ja varmista, että olet ymmärtänyt ne.

Kaikkien tätä laitetta käyttävien tai huoltavien henkilöiden on tunnettava käyttöohjeet ja oltava tietoisia mahdollisista vaaroista. Lapset eivät saa käyttää mehupuristinta. Huomioi yleiset tapaturmien ehkäisyä koskevat määräykset ja kaikki työturvallisuutta ja työterveyttä koskevat määräykset.

Tämän laitteen sisällä ei ole käyttäjän huollettavissa olevia osia. Jätä huolto-, kalibrointi- ja korjaustyöt pätevän henkilöstön tehtäväksi. Takuu ei kata valtuuttamattomia huoltotoimia. Säilytä tämä käyttöohje myöhempää käyttöä varten.

Tämäntyyppisissä puristimissa ei ole mahdollista puristaa kokonaisia hedelmiä. Aineksista on muodostettava murska, muuten puristaminen ei onnistu. Mehupuristinta ei voi verrata mehustimeen. Nämä tuotteet toimivat täysin eri tavalla. Viinirypäleitä ei voi käsitellä mehustimessa, koska siemenet murskautuvat ja kitkerät ainekset vapautuvat, viinirypäleet tulee käsitellä mehupuristimella. Omenat, päärynät ja muut hedelmät on käsiteltävä ennen kuin ne puristetaan. Kokonaisia, puolikkaita ja neljään osaan leikattuja hedelmiä ei voida puristaa.

Hyvä hedelmämurska on edellytys mehun valmistukselle. Marjojen, viinirypäleiden, omenoiden, päärynöiden ja perunoiden tai vastaavien pehmeiden hedelmien/vihannesten murskaamiseen voidaan käyttää sopivaa murskainta/myllyä. Kovat hedelmät ja vihannekset, kuten sokerijuurikkaat, porkkanat tai kypsymättömät hedelmät, eivät sovellu mehupuristimelle. Erityisen hyviä jatkojalostukseen ovat omenat, päärynät ja vastaavat hedelmät. Suhteellisen kiinteä hedelmäliha murskataan murskaimessa/myllyssä, jolloin syntyvä murska lisää mehuntuottoa ja mahdollistaa hedelmien puristamisen. Viinirypäleitä, vadelmia, herukoita ja muita samankaltaisia hedelmiä/marjoja ei tule murskata. Tämä ei yleensä ole tarpeen, koska hedelmäliha on hyvin pehmeää ja sitä ympäröi vain kuori. Ainesten sisältämät siemenet vapauttavat murskaamisen aikana kitkeriä aineksia, jotka värjäävät mehun tummanruskeaksi. Hyvän mehulaadun saat, kun käytät vain terveitä ja kypsiä hedelmiä. Kypsymättömät, ylikypsat, mädät ja repeytyneet hedelmät on hylättävä. Hedelmiä, joissa on mätäneviä kohtia tai joissa on homeitiöitä, ei saa jatkojalostaa. Puhdista hedelmät ennen käsittelyä, jottei likaa pääse mehuun. Tuotetta ei ole suunniteltu teolliseen käyttöön.

1. Käyttöönotto

Nosta puristinlevyä kääntämällä kahvaa vastapäivään.

Löysää poikkipalkin toisessa päässä olevaa siipimutteria ja heilauta palkki ja levy sivulle.

Sylinterimäinen häkki voidaan sitten nostaa irti pohjalevystä. Pese puristin lämpimällä vedellä ja tiskiaineella ja huuhtelee puhtaalla vedellä varmistaen, että karan kierre pysyy kuivana.

Suosittelomme puristimen kiinnittämistä pöytään (kiinnitysmateriaali ei sisälly toimitukseen).

Täytä puristin puristettavilla hedelmillä. Käytä valmiiksi murskattua materiaalia.

Aseta sopiva astia puristimen poistoaukon alle.

Käännä karaa kahvan avulla hitaasti hedelmien puristamiseksi. Saattaa olla tarpeen, että toinen henkilö pitelee puristinta.

Jos haluat lisätä painetta, löysää ruuvia ja täytä lisää hedelmiä puristimeen.

Puristimen levy on aina laskettava mahdollisimman alas.

2. Hedelmien valmistelu

On tärkeää, että hedelmät valmistellaan ennen puristamista.

Omenat on murskattava hienoksi murskaksi (ei soseeksi). Yleiskoneet eivät sovellu tähän käyttötarkoitukseen. Viinirypäleet ja muut pehmeät hedelmät on murskattava varovasti kuorien rikkomiseksi.

3. Puristaminen

Valvo aina lapsia puristinta käytettäessä.

Käytä puristinta aina kiinteällä ja vakaalla alustalla.

Voitele karan kierre kasviöljyllä.

Tiputa hieman kasviöljyä kierteitetyn karan alaosan ja puristimen levyyn pultatun kannattimen väliseen liitokseen.

Aseta sopiva puhdas astia poistoaukon alle mehun keräämistä varten (muista, että puristimesta voi saada jopa yli 6 litraa mehua yhdellä puristuskerralla).

Käännä poikkipalkki ja puristuslevy pois häkistä.

Jos käytät siiviläpussia, taita yläreuna puristimen häkin päälle ennen täyttöö. Täytä murskatulla hedelmällä ja paina käsilläsi tiukasti alas.

Täytä noin 25 mm päähän reunasta.

Jos käytät siiviläpussia, taita siiviläpussin reunat hedelmän päälle niin, että muodostuu paketti.

Käännä poikkipalkki paikalleen häkin päälle ja kiinnitä uritettu pää palkkiin siten, että aluslevy on palkin päällä.

Kiristä siipimutteri palkin kiinnittämiseksi.

Työnnä puinen puristinlevy häkkiin kääntämällä kahvaa.

Kun mehua ei enää tule ulos, vapauta paine levystä.

Tyhjentääksesi puristimen, nosta puristinlevyä, käännä se pois päin häkistä ja nosta häkki irti alustasta - puristetut hedelmät voidaan sitten työntää ulos.

Jos hedelmistä on pulaa, voi olla syytä jättää tämä puristettu aines sivuun ja yhdistää se seuraavaan puristettavaan hedelmäerään toisessa puristuksessa.

Älä ruuvaa puristinlevyä liian tiukasti kiinni äläkä koskaan pidennä kahvaa paineen lisäämiseksi, sillä se voi vahingoittaa puristinta. Älä koskaan jätä puristinlevyä murskatun hedelmän päälle, sillä se voi vääntää puuta.

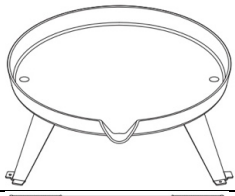
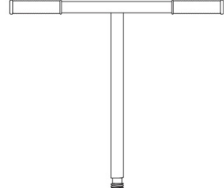
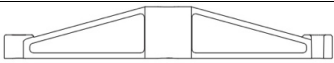
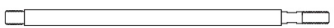
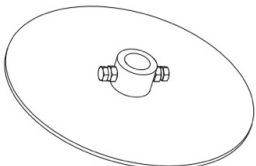
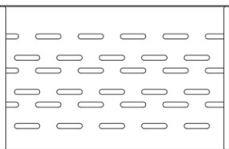

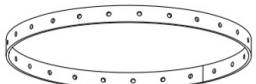

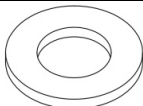


4. Puhdistus jokaisen puristuskerran jälkeen

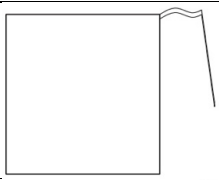
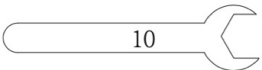
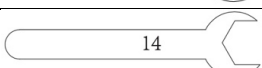
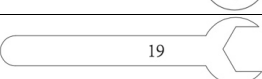
Puhdista puristin vedellä ja käytä harjaa poistaaksesi hedelmät puisten lamellien välistä ja puristinlevystä. Kuivaa käsipyyhkeellä. Voitele kara kevyesti kasviöljyllä.

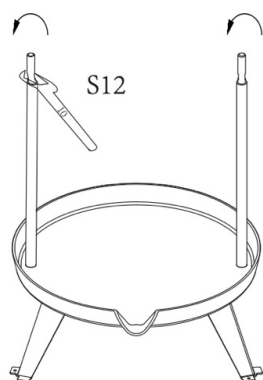
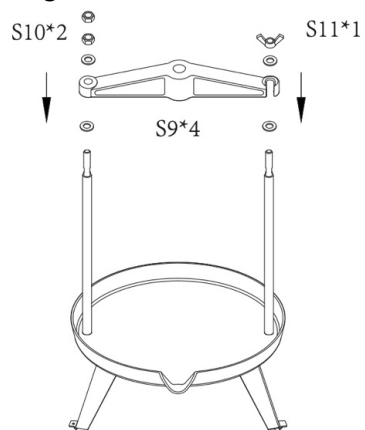
Älä koskaan jätä puristinlevyä ruuvattuna puristimen häkkiin.

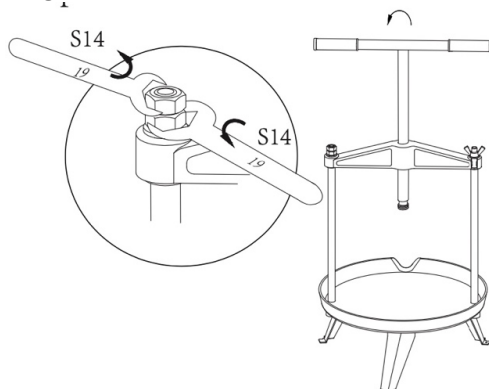
Säilytä puristin kuivassa paikassa siten, että puristinlevy on nostettu puristimen häkin tason yläpuolelle.

Dellista

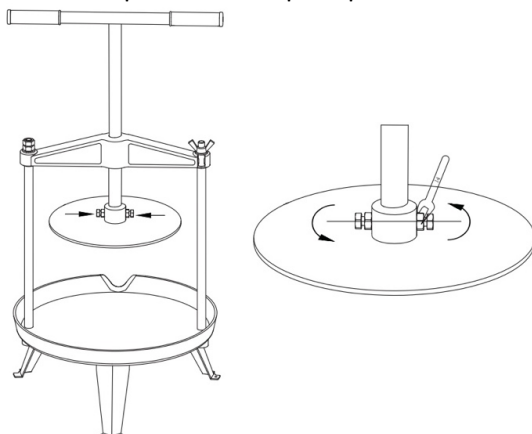
Del	Delnummer	Mängd
	S1	1
	S2	1
	S3	1
	S4	2
	S5	1
 Endast 9L/14L	S6	1
 Endast 12L/18L	W1	25
	S7	2
 Endast 12L/18L	S8	50
	S9	4
	S10	2
	S11	1

	F1	1
	S12	1
	S13	1
	S14	2

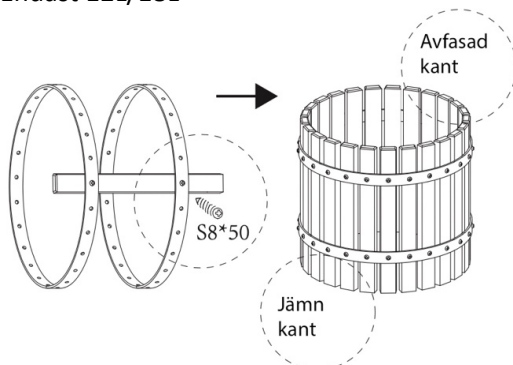
Steg 1

Steg 2


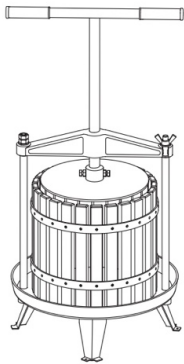
Steg 3

Steg 4
Varning

Skruvarna på utsidan av pressplattan kan inte dras åt, se till att pressplattan kan rotera fritt


Steg 5

Endast 12L/18L





12L/18L

Inledning

Tack för att du har valt denna kvalitetsprodukt. För att minimera risken för skador ber vi våra kunder att följa några grundläggande säkerhetsåtgärder när de använder denna utrustning. Läs igenom dessa anvisningar noggrant och se till att du förstår dem.

Alla personer som använder eller underhåller denna utrustning måste känna till instruktionerna och vara medvetna om de potentiella farorna. Barn bör inte använda saftpressen. Beakta de allmänna föreskrifterna om förebyggande av olyckor och alla föreskrifter om säkerhet och hälsa på arbetsplatsen.

Det finns inga delar i apparaten som kan underhållas av användaren. Överlåt underhåll, kalibrering och reparationsarbeten till kvalificerad personal. Otillåtet underhåll täcks inte av garantin. Förvara denna bruksanvisning för framtida bruk.

Det går inte att pressa hela frukter med den här typen av pressar. Ingredienserna måste krossas, annars blir pressningen inte framgångsrik. En saftpress kan inte jämföras med en juicemaskin. Dessa produkter fungerar på ett helt annat sätt. Druvor kan inte bearbetas i en juicemaskin, eftersom kärnorna krossas och de bittra ämnena frigörs; druvor måste bearbetas i en saftpress. Äpplen, päron och andra frukter måste bearbetas innan de pressas. Hela, halverade och fjärdedelade frukter kan inte pressas.

En bra fruktmassa är en förutsättning för juiceproduktion. För krossning av bär, vindruvor, äpplen, päron och potatis eller liknande mjuka frukter/grönsaker kan en lämplig kross/kvarn användas. Hårda frukter och grönsaker, t.ex. rödbetor, morötter eller omogna frukter, är inte lämpliga att användas i en saftpress.

Äpplen, päron och liknande frukter är särskilt bra för vidare bearbetning. Det relativt fasta fruktköttet krossas i en kross/kvarn, vilket ökar juiceutbytet och gör det möjligt att pressa frukten. Vindruvor, hallon, vinbär och andra liknande frukter/bär ska inte krossas. Det är oftast inte nödvändigt eftersom fruktköttet är mycket mjukt och bara omges av skalet. Vid krossning frigör kärnorna i fruktköttet bitterämnen som gör att saften blir mörkbrun.

För att få en saft av god kvalitet ska du bara använda friska och mogna frukter. Omogna, övermogna, ruttna och skadade frukter ska kasseras. Frukt med ruttna eller möjliga fläckar ska inte bearbetas vidare. Rengör frukten före hanteringen för att förhindra att smuts hamnar i saften. Produkten är inte avsedd för industriell användning.

1. Driftsättning

Lyft pressplattan genom att vrida handtaget moturs.

Lossa vingmuttern i ena änden av tvärstången och sväng stången och plattan åt sidan. Den cylindriska buren kan sedan lyftas av från bottenplattan. Tvätta pressen med varmt vatten och diskmedel och skölj med rent vatten, se till att spindelgången förblir torr.

Vi rekommenderar att pressen fästs på ett bord (fästmaterial ingår ej). Fyll pressen med den frukt som ska pressas. Använd krossat material.

Placera en lämplig behållare under pressens utlopp.

Vrid långsamt spindeln med hjälp av handtaget för att pressa frukten. Det kan vara nödvändigt att en annan person håller i pressen.

För att öka trycket, lossa skruven och lägg i mer frukt i pressen.

Sänk alltid pressplattan så lågt som möjligt.

2. Förberedelse av frukten

Det är viktigt att förbereda frukten innan den pressas.

Äpplen ska finkrossas (inte mosas). Universalmaskiner är inte lämpliga för detta ändamål. Druvor och andra mjuka frukter ska krossas försiktigt så att skalén bryts.

3. Pressning

Håll alltid barn under uppsikt när du använder pressen.

Använd alltid pressen på ett fast och stabilt underlag.

Smörj spindelns gänga med vegetabilisk olja.

Droppa lite vegetabilisk olja på skarven mellan den nedre delen av den gängade spindeln och fästet som är fastskruvat på pressplattan.

Placera en lämplig ren behållare under utloppet för att samla upp saften (kom ihåg att upp till 6 liter saft kan utvinnas ur pressen vid en enda pressning).

Vänd tvärstången och pressplattan bort från buren.

Om du använder en silpåse ska du vika överkanten över pressburen innan du fyller på den. Fyll på med krossad frukt och tryck till ordentligt med händerna.

Fyll till ca 25 mm från kanten.

Om du använder en silpåse viker du kanterna på påsen över frukten så att det bildas ett paket.

Vrid tvärbalken på plats ovanpå buren och fäst den räfflade änden på balken med brickan ovanpå stången.

Dra åt vingmuttern för att säkra balken.

Skjut in pressplattan av trä i buren genom att vrida på handtaget.

När det inte kommer ut mer saft, släpp trycket på plattan.

För att tömma pressen lyfter du pressplattan, vriden den bort från buren och lyfter buren från basen - den pressade frukten kan sedan tryckas ut.

Om det råder brist på frukt kan det vara värt att lämna detta pressade material åt sidan och kombinera det med nästa parti frukt som ska pressas.

Skruva inte fast pressplattan för hårt och förläng aldrig handtaget för att öka trycket, eftersom det kan skada pressen. Låt aldrig pressplattan ligga kvar på den krossade frukten, eftersom träet då kan vridas.

4. Rengöring efter varje pressning

Rengör pressen med vatten och använd en borste för att ta bort frukten mellan trälamellerna och pressplattan. Torka med en handduk. Smörj spindeln lätt med vegetabilisk olja.

Lämna aldrig pressplattan fastskruvad i buren.

Förvara pressen på en torr plats med pressplattan upphöjd ovanom burens nivå.