Instrukcja Użytkowania

Prasa śrubowa do wyciskania soku z owoców

(idealnie nadaje się do produkcji soków owocowych, cydru oraz wina)

W sprzedaży dostępne pojemości: 6 l, 12l, 18l

W zestawie:

1. Nóżki (umożliwiające przykręcenie prasy do podłoża)
2. Metalowa/emaliowana podstawa ze żłobieniem (ułatwiająca spływ soku)
3. Drewniany kosz wsadowy
4. Drewniany tłok
5. Śruba trapezowa
6. Elementy i klocki dociskowe
7. Uszczelka
8. Nakrętka
9. Ramie dociskowe

Przeznaczenie:

Prasa śrubowa przeznaczona jest do wyciskania soku z uprzednio przygotowanych owoców (rozdrobnionych i macerowanych z dodatkiem Pektoenzymu lub po wstępnej fermentacji).
Doskonała do owoców twardych i miękkich, np. jabłek, winogron, śliwek, wiśni, porzeczek i wielu innych dostępnych na polskim rynku.

Kolejne czynności:

1 – Przygotowanie owoców

Jest to najważniejszy etap w procesie tłoczenia soku z owoców. Dobrze przygotowane owoce dają się łatwo tłoczyć. Jeżeli nie zrobimy odpowiedniego przygotowania tłoczenie będzie bardzo trudne, a jego wynik nie będzie zadowalający.

Przed przystąpieniem do tłoczenia owoce należy dokładnie umyć i usunąć wszystkie zepsute sztuki. Zaniedbanie tego etapu może spowodować choroby wina lub soku.
Następnie owoce umieszczamy w dużym naczyniu (może to być np. plastikowy pojemnik fermentacyjny, wiadro lub duża miska) i rozdrabniamy.
Owoce miękkie takie jak truskawki, maliny, porzeczki, jeżyny oraz wiśnie lub śliwki

rozdrabniamy przez rozgniatanie. Należy przy tym pamiętać by stopień rozdrobnienia nie był zbyt silny.
Z owoców pestkowych, przed przystąpieniem do rozdrabniania należy usunąć pestki (pozostawienie pestek przez cały okres fermentacji wina może prowadzić do nagromadzenia się pewnych ilości szkodliwego dla zdrowia cyjanowodoru).
Owoce takie jak jabłka, czy gruszki tniemy na drobne cząstki.

Dalszy tok postępowania z miazgą owocową zależy od rodzaju użytych owoców.
Wiśnie, agrest czy śliwki (tzw. owoce miękkie) dobrze jest zostawić na dobę w chłodnym miejscu, pod przykryciem. Zabieg ten nazywa się maceracją - tkanka owocowa ulega rozluźnieniu i uwalnia się z niej sok.
Jabłka lub gruszki, czyli tzw. owoce twarde, należy bezpośrednio po rozdrobnieniu zalać 2-4 litrami przegotowanej wody (o temperaturze ok 80°C). Zabieg ten ma na celu z jednej strony rozluźnienie tkanki owocowej, z drugiej inaktywację wybranych enzymów, naturalnie występujących w owocach, a których działanie mogłoby niekorzystnie wpłynąć na jakość miazgi owocowej. Proszę zanotować ilość wody użytej do tego zabiegu. Owoce złożone w pojemniku należy szczelnie przykryć i pozostawić do ostudzenia.
Proces uwalniania soku z obu typów miazgi owocowej można przyspieszyć i zintensyfikować dodając naturalny preparat enzymatyczny - PEKTOENZYM. Dodatek tego enzymu zwiększa wydajność uwalniania soku z owoców.
W przypadku pierwszego typu miazgi (z owoców miękkich) preparat dodajemy zaraz po rozdrobnieniu owoców, w drugim przypadku (przy owocach twardych) preparat dodajemy po wystudzeniu miazgi. Pektoenzym powoduje dalsze rozluźnienie tkanki owocowej, a co za tym idzie, intensywny wypływ soku. Preparat ten zawiera enzymy - pektynazy, takie same, jakie występują w owocach. Zwiększenie ich stężenia w miazdze powoduje znaczne przyspieszenie uwalniania soku z owoców, i co bardzo ważne - zmniejsza lepkość płynu- ułatwiając tym samym proces sączenia i tłoczenia (wyciskania) soku.
Miazgę z dodatkiem preparatu mieszamy i pozostawiamy pod przykryciem na 4-9 godzin.
Po upływie tego czasu można przystąpić do tłoczenia soku przy pomocy prasy ramowej.

2 – Tłoczenie

1. Worek nylonowy umieścić w prasie, wywijając jego brzegi na zewnątrz kosza.
2. Owoce po wstępnej obróbce przełożyć do worka, zawijając brzegi worka do środka.
3. Na worku, wzdłuż gwintu położyć drewniany tłok.
4. Na gwint nakręcić element dociskowy, umieścić na nim uszczelkę oraz nakrętkę.
5. W jeden z otworów w nakrętce włożyć ramie i dociekać delikatnie miazgę owocową.
6. W momencie zmniejszenia się objętości miazgi między tłok a element dociskowym włożyć klocki dociskowe.

3 – Konserwacja

Miejsca połączeń śruba - nakrętka, śruba - tłok, oraz niemalowaną część śruby należy przed każdym tłoczeniem i po umyciu prasy smarować cienką warstwą oleju jadalnego.
Części drewniane i worek filtracyjny myć w roztworze pirosiarczynu potasu (do nabycia w firmie Browin), wytrzeć i wysuszyć. Części malowane wytrzeć do sucha.
Prasę przechowywać pod przewiewnym przykryciem.

4 – Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Prasa przeznaczona jest wyłącznie do prywatnego użytku domowego.

- Z urządzenia mogą korzystać wyłącznie osoby dorosłe. Należy upewnić się, że miejsce przechowywania urządzenia jest odpowiednio zabezpieczone przez dostępem dzieci i osób niepożądanych. Urządzenie nie jest zabawką, nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Nie wolno dokonywać żadnych zmian konstrukcyjnych (nie przedłużać ramion prasy, śruby ani tłoka). Grozi to uszkodzeniem prasy i utratą gwarancji.
- Firma Browin nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w skutek niewłaściwego używania urządzenia.

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BROWIN Sp. z o.o. sp. k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź - Polska, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Okres gwarancji wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu.
4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 9.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
   - dowód zakupu towaru;
   - nazwę i model towaru;
   - datę sprzedaży (bez skreśleń i poprawek);
   - podpis i pieczątkę sprzedawcy.
7. Gwarant w terminie 14 dni roboczych od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
8. Reklamujący powinien dostarczyć towar odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
9. Gwarancja nie obejmuje:
   - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
   - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikających z użytkowania niezgodnego z Instrukcją Obsługi;
   - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu
   - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
10. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
11. W przypadku gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.

Nazwa i model	Data sprzedaży	Podpis i pieczątka sprzedawcy

Niniejszą kartę gwarancyjną należy przedłożyć przy każdej reklamacji. Należy przechowywać ją we własnym zakresie przez cały okres trwania gwarancji. Tylko czytelnie i dokładnie wypełniony dokument, posiadający pieczątkę sklepu, datę zakupu oraz podpis sprzedawcy będzie uznany przy reklamacji. Należy również podać adres oraz telefon właściciela wyrobu.

BROWIN
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k.
Ul. Pryncypalna 129/141
93-373 Łódź – Polska
Tel.: +48 (42) 2323230
www.browin.com www.biowin.pl