

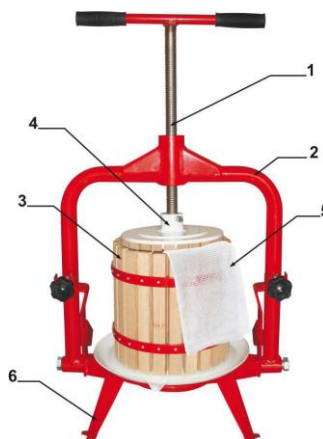
Návod pre užívateľa

Rámový lis na vytlačanie ovocných štiav

Modely: CFP6, CFP12, CFP18

Zoznam častí:

1. Prítlačná skrutka
2. Podporná priečka
3. Kôš
4. Piest
5. Filtračné vrečko
6. Nohy



Model	CFP6	CFP12	CFP18
Ovládanie	Tlak skrutkou	Tlak skrutkou	Tlak skrutkou
Materiál kliečky	Červený americký dub	Červený americký dub	Červený americký dub
Objem (l)	6	12	18
Rozmery	Ø 275 x 600 mm	Ø 370 x 700 mm	Ø 370 x 800 mm
Váha cca.	15kg	24.5kg	26.5kg

Účel:

Rámový lis je určený na vytlačanie šťavy z dopredu pripraveného ovocia (rozdrobené a macerované ovocie s dodatkom pektoenzýmu, prípadne po vstupnom kvasení).

Je vynikajúci na tvrdé aj mäkké ovocie, napr. na jablká, hrozno, slivky, višne, ríbezle a veľa iných druhov ovocia.

Poradie činností:

1 - Príprava ovocia

V procese vytlačania ovocnej šťavy je toto najdôležitejšia fáza. Dobre pripravené ovocie sa dá ľahko vytlačiť. Ak ovocie príslušným spôsobom nepripravíme, vytlačanie šťavy bude veľmi ťažké a jeho efekt nebude uspokojujúci.

Pred zahájením vytlačania je nutné ovocie dobre umyť a odstrániť všetky pokazené kusy. Zanedbanie tohto kroku môže byť príčinou chorôb vína alebo šťavy.

Ovocie následne umiestnite do veľkej nádoby (môže to byť napr. plastová kvasná nádoba, vedro alebo veľká misa) a rozdrobte.

Mäkké ovocie, ako napríklad jahody, maliny, ríbezle, černice a višne alebo slivky pri rozdrobovaní rozmiaždite. Nezabúdajte však pritom, aby ste ovocie nerozdrobili až príliš.

Z kôstkového ovocia je treba pred rozdrobením odstrániť kôstky (prítomnosť kôstok v procese kvasenia vína môže viesť k nahromadeniu určitého množstva kyanovodíka, ktorý je pre organizmus škodlivý).

Tvrdé ovocie ako napr. jablká alebo hrušky pokrájajte na drobné kúsky.

Ďalší postup s ovocnou drvinou závisí od druhu použitého ovocia.

Višne, egreše alebo slivky (tzv. mäkké ovocie) je dobré nechať na 24 hodín v chladnom mieste, pod pokrývkou.

Tento krok sa volá macerácia - tkanivo ovocia sa postupne uvoľňuje, pričom sa z neho uvoľňuje ovocná šťava.

Jablká alebo hrušky, čiže tzv. tvrdé ovocie, je treba ihneď po rozdrobení zaliať 2-4 litrami prevarenej vody (s teplotou okolo 80°C). Cieľom tohto kroku je uvoľnenie tkaniva ovocia na jednej strane, a na strane druhej deaktivácia určitých enzýmov, prirodzene sa nachádzajúcich v ovocíach, aktivita ktorých by mohla nepriaznivo vplývať na kvalitu ovocnej drvinou. Zapište si množstvo vody, ktoré ste v tomto kroku použili. Ovocie nachádzajúce sa v nádobe je treba tesne prikryť a nechať až kým nevychladne.

Proces uvoľňovania šťavy z oboch typoch ovocnej drvininy sa dá zrýchliť a zintenzívniť pridaním prírodného enzymatického preparátu - PEKTOENZÝMU. Pridanie tohto enzýmu zvyšuje efektívnosť uvoľňovania ovocných štiav.

V prípade ovocnej drvininy prvého typu (z mäkkého ovocia), preparát pridávame ihneď po rozdrobení ovocia, zatiaľ čo v druhom prípade (tvrdé ovocie) sa preparát pridáva až po vychladnutí drvininy.

Pektoenzým spôsobuje ďalšie uvoľnenie tkaniva ovocia, a tým pádom intenzívne uvoľňovanie šťavy. Tento preparát obsahuje enzýmy - pektinázy, identické s tými, ktoré sa nachádzajú v ovocí. Zvýšenie ich koncentrácie v drvine spôsobuje značné zrýchlenie procesu uvoľňovania ovocných štiav, a čo je veľmi dôležité - znižuje viskozitu kvapaliny, vďaka čomu neskôr uľahčuje proces presakovania a lisovania (vytláčania) šťavy.

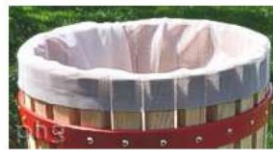
Drvinu s dodatkom preparátu miešajte a nechajte pod pokryvkou na 4-9 hodín.

Po uplynutí tohto času je možné pristúpiť k vytlačaniu šťavy s použitím rámového lisu.

2 – Lisovanie

Zložte rám lisu spolu s jeho piestom do vodorovnej polohy. Pod miesto, z ktorého bude šťava vytekať postavte nádobu. S lisom dodávané filtračné vrečko vložte do koša, jeho okraje vyhrňte na okrajoch koša a naplňte vrečko dopredu pripravenou ovocnou drvinou. Okraj vrečka zaviňte dovnútra koša, rám lisu presuňte do zvislej polohy a môžete začať lisovať.

Lisovanie uskutočňujte pomaly, a ak si všimnete, že póry vrečka sa zapchali a šťava už nevyteká, vytiahnite vrečko z koša a ručným premiesením presuňte jeho obsah. Vrečko s ovocnou drvinou opätovne vložte do koša a lisujte ďalej.



3 – Údržba

Miesta spojov skrutka - matica, skrutka - piest a nemaľovanú časť skrutky je nutné pred každým lisovaním a po každom umytí lisu namastiť tenkou vrstvou potravinárskeho oleja.

Drevené časti a filtračné vrečko umyte v roztoku disiričitanu draselného poutierajte a vysušte.

Maľované časti do sucha poutierajte.

Lis skladujte pod priedušnou prikrývkou.

4 - Všeobecné bezpečnostné pokyny

1. Lis je určený výlučne na súkromné použitie v domácich podmienkach.

2. Zariadenie môžu používať výlučne dospelé osoby. Presvedčte sa, či je miesto skladovania zariadenia príslušne chránené pred prístupom detí a iných nežiaducich osôb. Zariadenie nie je hračkou, preto nedovoľte deťom aby sa s ním hrali.

3. Vykonávanie akýchkoľvek konštrukčných zmien je zakázané (nepredlžujte ramená lisu, skrutku ani piest).

V opačnom prípade to môže spôsobiť poškodenie lisu a stratu práv vyplývajúcich zo záruky.

4. Firma Slovakia Trend Export-Import s.r.o. nenesie žiadnu zodpovednosť za prípadné škody, ktoré vzniknú v dôsledku nesprávneho používania zariadenia.

ZÁRUČNÝ LIST

Dátum predaja:

Dátum vyskladnenia:

Záručné podmienky: Na tento výrobok sa poskytuje záruka po dobu 24 mesiacov odo dňa predaja, respektíve odo dňa vyskladnenia. V dobe záruky vám záručný servis vykoná opravy všetkých závad vzniknutých následkom výrobnnej chyby bezplatne. Pri uplatnení požiadavky na záručnú opravu musí byť spolu s prístrojom predložený úplne a čitateľne vyplnený záručný list. Pri odosielaní prístroja do opravy, dopravné náklady hradí zákazník. Originálny obal od výrobku starostlivo uschovajte.

Záruka sa nevzťahuje na: 1. prístroj poškodený počas dopravy a nesprávneho skladovania 2. poruchy spôsobené nesprávnou obsluhou alebo údržbou 3. poruchy spôsobené vplyvom opotrebenia výrobku a materiálu 4. poruchy spôsobené používaním prístroja na iný účel než na aký je určený 5. prístroj, do ktorého bol vykonaný neodborný zásah alebo úprava 6. nekompletnosť výrobku, ktorú bolo možné zistiť už pri predaji

Dovozca: Slovakia Trend Export-Import s.r.o., Michalovská 87/1414, Sobrance 073 01 Krajina pôvodu: PRC

Servisné záznamy:

VYHLÁSENIE O ZHODE



Vyhlásenie o zhode vydáva:

SLOVAKIA TREND EXPORT-IMPORT, s.r.o.
Michalovská 87/1414, 073 01 Sobrance, Slovenská republika
IČO : 45612250

ako dovozca výrobku

Názov: Lis na ovocie
Typ: FP6, FP12, FP18, FP30, FP36, FP72, CFP6, CFP12, CFP18, SCFP9, SCFP14
Krajina pôvodu: PRC

Popis a funkcia výrobku:
Výrobok je určený na vytlačanie šťavy z dopredu pripraveného ovocia.

Dovozca vyhlasuje, že

- A. Uvedený výrobok je pri určenom použití bezpečný a prijaté opatrenia, ktorými je zabezpečená zhoda všetkých výrobkov uvádzaných na trh s technickou dokumentáciou, so základnými požiadavkami nariadení vlády, ktoré sa na ne vzťahujú a požiadavkami technických predpisov uvedených v bode B.
- B. Vlastnosti tohto výrobku spĺňajú technické požiadavky, ktoré sa na tento výrobok vzťahujú a ktoré sú uvedené v príslušných nariadeniach vlády, príp. v iných technických predpisoch.
- C. Posúdenie zhody bolo vykonané:
- a) § 12 ods. 3 písm. a Zákona č.264/1999 Z.z o technických požiadavkách na výrobky a o posudzovaní zhody b)

Nariadenia vlády SR č.391/99 Z.z.

Certifikát č. SHG20110527602-1

- D. Pri posudzovaní zhody boli použité:

Technické normy:

EC 1935/2004

SLOVAKIA TREND EXPORT - IMPORT, s.r.o.
Michalovská 87/1414
073 01 SOB R A N C E
IČO: 46512250
DIČ: 2023403371

zodpovedná osoba: Ing. Slavomír Čižmár

Vypracované: 14.3.2014
