



— INSTRUKCJA OBSŁUGI —
PRASA RAMOWA
DO WYCISKANIA SOKU
Z OWOCÓW

No 810001 / 810002 / 810005 / 810501 / 810505
/ 810006 / 810015 / 810018 / 810509 / 810514

JĘZYKI

INSTRUKCJA OBSŁUGI
Prasa ramowa
do wyciskania soku z owoców

PL - 4

INSTRUCTIONS FOR USE
Frame press
for extracting juice from fruit

GB - 5

BENUTZERHANDBUCH
Die Rahmenpresse
zum Extrahieren
von Saft aus Früchten

DE - 7

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
Рамный пресс из нержавеющей
стали для отжима фруктового сока

RU - 9

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
Nerūdijančio plieno
vaisių sulčių spaudimo rėminis presas

LT - 11

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA –
Nerūsējošā tērauda rāmja
tipa spiede sulu spiešanai no augļiem

LV - 12

KASUTUSJUHEND
Mahlapressi
kasutusjuhend

EE - 14

INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE
Presă pentru stoarcerea
sucului din fructi

RO - 15

NÁVOD K OBSLUZE
Lis k lisování
šťávy z ovoce

CZ - 17

NÁVOD NA OBSLUHU
Lis na vytlačanie
ovocných šťav

SK - 18

MANUEL D'UTILISATION
Pressoir à fruits

FR - 20

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
прес для видавлювання
фруктового соку

UA - 21

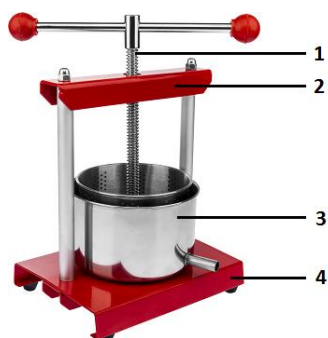
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
Gyümölcs prés

HU - 23

PL - Zestawienie elementów; **GB** - Parts list; **DE** – Komponentenübersicht; **RU** - Перечень составляющих; **LT** - Elementų sąrašas; **LV** - Elementu saraksts; **EE** - Detailide loend; **RO** - Lista elementelor; **CZ** - Přehled elementu; **SK** - Zoznam súčiastok; **FR** - Liste des éléments; **UA** - Перелік елементів; **HU** - A tartozékok listája;

1. **PL** - Śruba dociskowa; **GB** - Pressure screw; **DE** – Pressschraube; **RU** - Зажимный винт; **LT** - Veržiamasis varžtas; **LV** – Spiedskrūve; **EE** – Kruvi; **RO** - Şurub de presare; **CZ** - Lisovací šroub; **SK** - Prítlačná skrutka; **FR** - Vis en acier; **UA** - Зажимний гвинт; **HU** - Nyomócsavar – orsó
2. **PL** - Belka podporowa; **GB** - Support beam; **DE** – Stützbalken; **RU** - Опорная балка; **LT** - Atraminė sija; **LV** – Balstsija; **EE** – Rõhttugi; **RO** - Tijă de sprijin; **CZ** - Podpurný nosník; **SK** - Podporná priečka; **FR** - Barre d'appui; **UA** - Опорна балка; **HU** - Keresztrúd
3. **PL** – Kosz; **GB** – Basket; **DE** – Korb; **RU** – Корзина; **LT** – Krepšys; **LV** – Rezervuārs; **EE** – Mahuti; **RO** – Coş; **CZ** – Koš; **SK** – Kôš; **FR** - Claie en acier inoxydable; **UA** – Корзина; **HU** - Kosár
4. **PL** – Podstawa; **GB** – Base; **DE** – Basis; **RU** – Поддон; **LT** – Pagrindas; **LV** – Pamatne; **EE** – Alus; **RO** – Bază; **CZ** - Základn; **SK** – Podstavec; **FR** – Base; **UA** – Піддон; **HU** - Alapzat

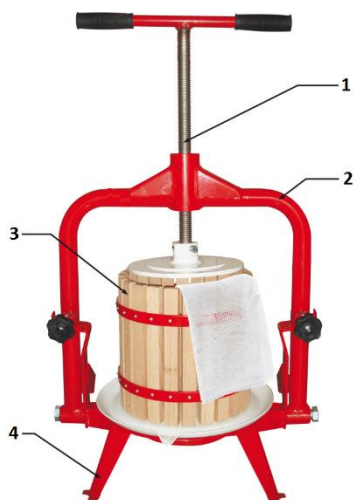
Model no. 810001, 810002, 810005, 810501



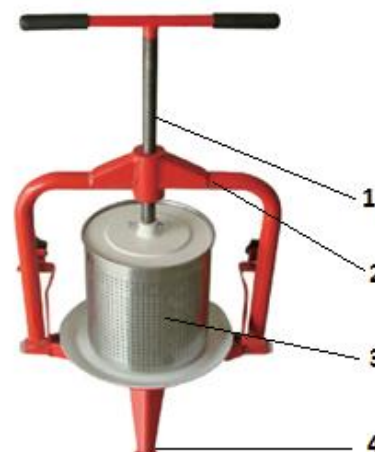
Model no. 810505



Model no. 810006, 810015, 810018



Model no. 810509, 810514





— INSTRUKCJA OBSŁUGI —
Prasa ramowa
do wyciskania soku z owoców

Przeznaczenie:

Prasa ramowa przeznaczona jest do wyciskania soku z uprzednio przygotowanych owoców (rozdrobionych 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. Bez 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 umieszczamy owoce w dużym naczyniu (może to być np. plastikowy pojemnik fermentacyjny, wiadro lub duża miska) i rozdrabniamy.

Owoce miękkie, takie jak truskawki, maliny, porzeczek, jeżyny oraz wiśnie lub śliwki rozdrabniamy przez rozgniatanie. Należy przy tym pamiętać by stopień rozdrobnienia nie był zbyt wysoki.

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, których działanie mogłoby niekorzystnie wpłynąć na jakość miazgi owocowej. Należy 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

Składamy ramę prasy wraz z tłokiem do pozycji poziomej. Pod miejsce wypływu soku podstawiamy naczynie. Napełniamy kosz wcześniej przygotowaną miazgą owocową. Składamy ramę prasy do pozycji pionowej i możemy rozpocząć proces tłoczenia. Tłoczenie prowadzimy powoli. Jeżeli w zestawie znajduje się worek filtracyjny, należy włożyć go do kosza wywijając jego brzegi na koszu i napełnić worek wcześniej przygotowaną miazgą owocową. Brzeg worka zawijamy do środka kosza, składamy ramę prasy do pozycji pionowej i możemy rozpocząć tłoczenie.

Tłoczenie prowadzimy powoli, gdy zauważymy, że szczeliny worka zostały zatkane i sok nie wypływa, wyciągamy worek z kosza i przemieszczamy zawartość ugniatając ręcznie. Worek z miazgą wkładamy ponownie do kosza i tłoczmy dalej.

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 malowane wytrzeć do sucha.

Prasę przechowywać pod przewiewnym przykryciem.

4 – Ogólne zasady bezpieczeństwa

1. Prasa przeznaczona jest wyłącznie do prywatnego użytku domowego.
2. 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.
3. Nie wolno dokonywać żadnych zmian konstrukcyjnych (nie przedłużać ramion prasy, śruby ani tłoka). Grozi to uszkodzeniem prasy i utratą gwarancji.
4. Firma BROWIN nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w skutek niewłaściwego używania urządzenia.

810001 / 810002 / 810005 / 810501 / 810505 / 810006 / 810015 / 810018 / 810509 / 810514



— INSTRUCTIONS FOR USE— Frame press for extracting juice from fruit

Intended use:

Steel press is intended to extract juice from pre-prepared fruit (comminuted and macerated with Pectic Enzyme or after initial fermentation).

Perfect both for hard and soft fruit such as apple, grapevine, plum, cherry, currant and many other types of fruit available in the Polish market.

Steps:

1 – Preparation of fruit

This is the most important step in pressing juice from fruit. Well prepared fruit is easily pressed. Without proper preparation, pressing will be very difficult and the result will not be satisfactory.

Prior to commencement of pressing, fruit should be washed thoroughly and all rotten pieces should be removed. Failure to do so may lead to wine or juice diseases.

Next, place the fruit in a large vessel (for example, a plastic fermentation container, bucket or a big bowl) and grind it.

Soft fruit such as strawberry, raspberry, currant, blackberry and cherry or plum is comminuted by crushing. Please ensure that the fruit is not ground excessively.

For stone fruit, prior to commencing grinding, stones needs to be removed (leaving stones during the entire period of wine fermentation may lead to generation of some hydrocyanic acid that is hazardous to health).

Apples, pears or similar should be chopped into small pieces.

The next step of processing fruit pulp depends on the type of fruit used.

Cherries, gooseberries or plums (soft fruit) should be left for 24 hours, covered and in a cold place. This process is called maceration - fruit tissue softens and juice is released.

Apples or pears, called hard fruit, directly after grinding should be covered with 2 - 4 litres of boiled water (temperature approx. 80°C). The aim of this process is to soften the fruit tissue and inactivate selected enzymes that are naturally present in fruit, which interaction could have a negative effect on the quality of the fruit pulp. Quantity of water added in this process should be noted down. Fruit placed in the container should be tightly covered and left for cooling.

The process of releasing juice from both types of fruit pulp can be accelerated and intensified by adding a natural enzyme preparation - PECTIC ENZYME. Adding this enzyme increases efficiency of releasing juice from fruit. In the case of the first type of fruit pulp (from soft fruit), preparation should be added directly after the fruit has been ground, in the second case (hard fruit), preparation should be added once the pulp is cooled. Pectic enzyme causes further softening of fruit tissues, followed by intensive juice release. The preparation contains enzymes - pectinases, the same as the ones occurring in the fruit. Increasing their concentration causes significant acceleration of juice release, and what is very important - decreases viscosity of liquid - thus facilitating the process of oozing out and extracting (pressing) the fruit.

Fruit pulp with preparation should be mixed and left covered for 4 - 9 hours.

After that time, juice extraction can be commenced using the press.

2 – Pressing

Put the press frame with a piston to a horizontal position. Place a vessel under the juice flow out point. Insert pre-prepared fruit pulp into the basket. Put the press frame to a vertical position and commence the pressing process.

Pressing should be done slowly. If a filtration bag is included to the set, you should put it in the basket wrapping its edges over the basket and fill the bag with the previously prepared fruit pulp. Wrap the bag edge towards the basket interior, place the press frame in a vertical position and start pressing.

Press slowly. When you notice that the bag slots are clogged and no juice is drained, take the bag out of the basket and displace its content by pressing manually. Place the bag with the pipe back into the basket and continue pressing.

3 – Maintenance

Connection points of bolt - nut, bolt - piston and unpainted part of the bolt should be lubricated with a thin layer of cooking oil prior to each pressing and after each cleansing of the press.

Dry all painted parts.

Store the press under a breathable cover.

4 – General safety rules

1. The press is designed for private and domestic use only.
2. The appliance may be used by adults only. Make sure that storage area is properly safeguarded against access of children and unauthorised persons. The appliance is not a toy, do not let children play with it.
3. Implementing any changes in the press structure is forbidden (do not extend press arms, bolts or piston). This creates risk of damaging the press and waiving the guarantee.
4. BROWIN shall not be liable for any damages arising out of improper use of the appliance.

810001 / 810002 / 810005 / 810501 / 810505 / 810006 / 810015 / 810018 / 810509 / 810514



– BENUTZERHANDBUCH –
Frame press
for extracting juice from fruitDie Rahmenpresse
zum Extrahieren von Saft aus Früchten

Bestimmung:

Die Rahmenpresse ist zum Pressen von Säften aus vorher zubereitetem Obst (zerkleinert und unter Beifügung von dem Pektinenzym mazeriert bzw. nach vorläufiger Fermentation) bestimmt.

Die Rahmenpresse eignet sich hervorragend sowohl für Hartobst als auch für Weichobst, wie z.B. Äpfel, Trauben, Pflaumen, Kirschen, Johannisbeeren und viele andere Früchte, die auf dem deutschen Markt erhältlich sind.

Einzelne Schritte:

1 – Obstvorbereitung

Das ist die wichtigste Etappe beim Pressen von Obstsäften. Gut zubereitetes Obst lässt sich sehr einfach pressen. Ohne eine entsprechende Zubereitung ist das Pressen von Obst sehr schwierig und das Ergebnis gar nicht zufriedenstellend.

Vor dem Pressen ist das Obst sorgfältig zu waschen und alle verdorbenen Stücke müssen entfernt werden. Wird diese Etappe vernachlässigt, kann dies in einem kranken Wein oder Saft resultieren.

Anschließend wird das Obst in einem Gefäß platziert (z.B. in einem Fermentationsbehälter aus Kunststoff, einem Eimer oder einer großen Schüssel) und zerkleinert.

Weichobst, wie z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren sowie Kirschen oder Pflaumen wird durch das Zerquetschen zerkleinert. Es ist dabei zu beachten, dass die Früchte nicht übermäßig zerkleinert werden dürfen.

Aus Steinobst sind vor der Zerkleinerung die Kerne zu entfernen (bleiben die Kerne während der gesamten Weinfermentation in den Obststücken, können sich dadurch gewisse Mengen vom gesundheitsschädlichem Cyanwasserstoff ansammeln).

Solches Obst wie z.B. Äpfel oder Birnen wird in kleine Teile geschnitten.

Die weitere Vorgehensweise mit der Obstmasse hängt von der Art der verwendeten Früchte ab.

Es wird empfohlen, die Kirschen, Stachelbeeren oder Pflaumen (das sog. Weichobst) 24 Stunden lang an einem kühlen Ort unter einem Deckel abzustellen. Dieser Vorgang wird Mazeration genannt – das Obstgewebe wird gelockert und der Saft wird freigesetzt.

Äpfel oder Birnen, das sog. Hartobst, sollen direkt nach dem Zerkleinern mit 2 - 4 Litern abgekochten Wassers (mit einer Temperatur von ca. 80°C) übergossen werden. Dieser Vorgang hat zum Ziel, einerseits das Obstgewebe zu lockern und andererseits die gewählten Enzyme zu inaktivieren, die im Obst natürlich vorhanden sind und deren Wirkung die Qualität der Obstmasse beeinträchtigen könnte. Es ist dabei die verbrauchte Wassermenge zu notieren. Das im Behälter platzierte Obst wird anschließend dicht abgedeckt und zum Abkühlen abgestellt.

Die Freisetzung von Saft aus beiden Typen der Obstmasse lässt sich durch Hinzufügen eines Enzympräparates – des sog. PEKTINENZYMS – beschleunigen und intensivieren. Das Beifügen von diesem Enzym verbessert die Freisetzung von Säften aus dem Obst. Bei der ersten Obstmasse (aus Weichobst) wird dieses Präparat gleich nach dem Zerkleinern von Obst hinzugefügt, bei der zweiten Obstmasse (aus Hartobst) wird das Präparat erst nach dem Abkühlen der Masse hinzugefügt. Der Pektinenzym trägt zur weiteren Lockerung des Obstgewebes und damit zum intensiven Saftausfluss bei. Dieses Präparat enthält Enzyme – Pektinasen, dieselben Enzyme, die auch im Obst vorhanden sind. Wird die Konzentration der Pektinasen in der Obstmasse erhöht, wird dadurch die Freisetzung von Säften deutlich beschleunigt, und was extrem wichtig ist – wird dadurch die Viskosität der Flüssigkeit reduziert – was das Ausscheiden und Pressen von Saft erleichtert.

Die Obstmasse unter Beifügung des Präparats wird verrührt und für 4 - 9 Stunden unter einer Abdeckung abgestellt.

Nach dieser Zeit kann der Saft mittels der Rahmenpresse gepresst werden.

2 – Pressen

Der Pressenrahmen samt Kolben wird in die horizontale Lage gebracht. An der Stelle, wo der Saft aus der Maschine ausfließt, wird ein Gefäß gestellt. Der Korb wird mit der vorher zubereiteten Obstmasse gefüllt. Der Pressenrahmen wird in die vertikale Lage gebracht und der Pressvorgang kann beginnen.

Das Pressen ist langsam durchzuführen.

3 – Wartung

Die Verbindungsstellen Schraube – Mutter, Schraube – Kolben sowie der unlackierte Schraubenteil sind vor jedem Pressen und nach der Reinigung der Presse mit einer dünnen Schicht Speiseöl zu schmieren.

Die lackierten Teile sind trocken zu wischen.

Die Presse ist unter einer luftigen Abdeckung aufzubewahren.

4 – Allgemeine Sicherheitsregeln

1. Die Presse ist ausschließlich für den privaten Gebrauch zu Hause bestimmt.
2. Das Gerät darf nur von Erwachsenen bedient werden. Es ist sicherzustellen, dass der Aufbewahrungsort des Geräts vor Zugang durch Kinder oder unbefugte Personen entsprechend gesichert wurde. Das Gerät ist kein Spielzeug und Kinder dürfen damit nicht spielen.
3. Es ist verboten, jegliche Konstruktionsänderungen am Gerät durchzuführen (z.B. Verlängerung von Pressearmen, Schrauben oder Kolben). Dadurch kann die Presse beschädigt und die Garantie verloren werden.

4. Die Firma BROWIN haftet nicht für mögliche Schäden, die auf den unsachgemäßen Gebrauch des Geräts zurückzuführen sind.

810001 / 810002 / 810005 / 810501 / 810505 / 810006 / 810015 / 810018 / 810509 / 810514



— РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ — Рамный пресс из нержавеющей стали для отжима фруктового сока

Предназначение:

Рамный пресс предназначен для выжимания сока из предварительно подготовленных плодов (измельченных и мацерированных с добавлением пектоэнзима или после предварительной ферментации).

Отлично подходит для твердых и мягких плодов, напр., яблок, винограда, слив, вишен, смородины и многих других, доступных на польском рынке.

Порядок действий:

1 – Подготовка плодов

Это наиболее важный этап в процессе выжимания сока из фруктов и ягод. Из правильно подготовленных плодов легко выжать сок. Без соответствующей подготовки процесс отжима будет очень сложным, а его результат не будет удовлетворительным.

Перед тем как приступить к процессу отжима, плоды следует тщательно вымыть и удалить все поврежденные плоды. Пренебрежение данным этапом может привести к болезням вина или сока.

Далее плоды необходимо поместить в большую емкость (это может быть, например, пластмассовая ферментационная емкость, ведро или большая миска) и измельчить их.

Мягкие плоды, такие как клубника, малина, смородина, ежевика, а также вишни или сливы измельчаем, раздавливая их. При этом следует помнить, чтобы степень измельчения не была слишком высокой.

Из косточковых плодов перед тем как приступить к измельчению необходимо удалить косточки (оставление косточек на весь период ферментации вина может привести к накоплению определенного количества вредного для здоровья цианистого водорода).

Такие фрукты как яблоки или груши следует порезать на мелкие кусочки.

Дальнейший порядок действий с мякотью плодов зависит от типа используемых фруктов или ягод.

Вишни, крыжовник или сливы (так называемые, мягкие плоды) рекомендуется накрыть и поместить на сутки в холодное место. Этот процесс называется мацерацией – плоды размягчаются и пускают сок.

Яблоки или груши, то есть так называемые твердые плоды, следует сразу же после измельчения залить 2 - 4 литрами кипяченой воды (температурой ок. 80°C). Целью данной процедуры является, с одной стороны,

размягчение плодовых тканей, а с другой – деактивация определенных присутствующих в ягодах и фруктах ферментов, действие которых могло бы отрицательно повлиять на качество мякоти плодов. Запишите количество воды, использованное для данной процедуры. Сложенные в емкость плоды следует плотно закрыть и оставить остывать.

Процесс выделения сока из обоих видов плодовой мякоти можно ускорить и интенсифицировать, добавляя натуральный ферментный препарат ПЕКТОЭНЗИМ. Добавление данного фермента увеличивает количество выделяемого фруктового сока. В случае с первым типом мякоти (из мягких плодов) препарат следует добавить сразу же после измельчения плодов, во втором случае (при твердых плодах) препарат добавляется после остывания массы. Пектоэнзим способствует дальнейшему разрыхлению структуры плодов, что приводит к интенсивному выделению сока. Данный препарат содержит ферменты пектиназы, те самые, которые присутствуют в ягодах и фруктах. Увеличение их концентрации в мякоти приводит к существенному ускорению выделения сока из плодов, и, что крайне важно, - снижает вязкость жидкости, облегчая тем самым процесс фильтрации и отжима сока.

Мякоть с добавлением препарата перемешиваем и оставляем под крышкой на 4 - 9 часов.

По истечении указанного времени можно приступать к выжиманию сока с помощью рамного пресса.

2 – Процесс отжима

Складываем раму пресса вместе с плунжером в горизонтальное положение. Под место, откуда будет вытекать сок, подставляем емкость. Наполняем корзину предварительно подготовленной плодовой массой. Складываем раму пресса в вертикальное положение и можно начинать процесс отжима.

Процесс отжима сока следует выполнять медленно.

3 – Правила хранения

Места соединений винт – гайка, винт – плунжер, а также некрашеную часть винта необходимо перед каждым отжимом и после мытья пресса смазывать тонким слоем растительного масла.

Крашенные части вытереть насухо.

Пресс следует хранить под проветриваемой крышкой.

4 – Общие правила безопасности

1. Данный пресс предназначен исключительно для индивидуального бытового использования.
2. Устройством могут пользоваться только взрослые. Следует убедиться, что место хранения устройства надлежащим образом защищено от доступа детей и других лиц, которым запрещено пользоваться прессом. Устройство не является игрушкой, не разрешайте детям играть с устройством.
3. Запрещается проводить какие-либо конструктивные изменения (не удлиняйте рычаги пресса, винт или плунжер). Это может привести к повреждению пресса и потере гарантии.
4. Компания BROWIN не несет ответственности за возможные повреждения, которые возникли в результате неправильного использования устройства.



– NAUDOJIMO INSTRUKCIJA – Nerūdijančio pieno vaisių sulčių spaudimo rėminis presas

Paskirtis:

Rėminis presas skirtas spausti sultis iš paruoštų (susmulkintų ir mirkytų pektoenzime ar preliminariai fermentuotų) vaisių.

Puikiai tinka spausti kietus ir minkštus vaisius, pvz., obuolius, vynuogės, slyvas, vyšnias, serbentus ir daugelį kitų mūsų vartojamų vaisių.

Žingsniai:

1 – Vaisių paruošimas

Tai svarbiausias vaisių sulčių spaudimo etapas. Gerai paruoštus vaisius lengva spausti. Jeigu vaisiai tinkamai neparuošti, spausti bus sunku, o rezultatai – nepatenkinami.

Prieš pradėdant spausti vaisius gerai nuplauti ir išmesti sugedusius. Nesilaikant šio reikalavimo, galima sugadinti vyną ar sultis.

Paskiau vaisius sudėti į didelį indą (pvz., plastikinį fermentavimo indą, kibirą ar didelį dubenį) ir susmulkinti.

Minkštus vaisius, pvz., braškes, avietes, serbentus, gervuoges, vyšnias ar slyvas, sutrinti. Nepamiršti, kad šių vaisių nereikėtų trinti pernelyg smarkiai.

Prieš smulkinant iš kaulavaisių pašalinti visus kauliukus (palikus kauliukus, kai vynas fermentuojamas, jame gali susikaupti sveikatai pavojingo ciano vandenilio).

Obuolius ar kriaušes smulkiai supjaustyti.

Ką toliau daryti su vaisių minkštimu, priklauso nuo naudojamų vaisių rūšies.

Vyšnias, agrastus ar slyvas (vadinamuosius minkštuosius vaisius) palikti parą uždengtus vėsioje vietoje. Tai vadinama mirkymu – vaisių audinys suminkštėja ir iš jo išsiskiria sultys.

Susmulkintus obuolius ar kriaušes, t. y. vadinamuosius kietuosius vaisius, būtina iš karto užpilti 2 - 4 litrais virinto vandens (apie 80°C laipsnių temperatūros). Tai daroma, kad suminkštėtų vaisių audinys ir nusloptų kai kurie natūraliai vaisiuose esantys fermentai, kurie gali neigiamai paveikti vaisių minkštimo kokybę. Būtina užsirašyti šiam procesui naudojamam vandens kiekiui. Inde sudėtus vaisius būtina sandariai uždengti ir palikti, kad atauštų.

Sulčių išsiskyrimą iš abiejų rūšių vaisių minkštimo galima paspartinti ir sustiprinti natūraliu fermentų preparatu – PEKTOENZIMU. Šis fermentas pagerina sulčių išsiskyrimą iš vaisių. Į pirmos rūšies minkštimą (minkštųjų vaisių) preparato dedama iš karto, kai vaisiai susmulkinami. Kitu atveju (naudojant kietuosius vaisius) preparato dedama, kai minkštimas ataušta. Pektoenzimas toliau minkština vaisių audinį ir skatina sulčių išsiskyrimą. Šio preparato sudėtyje yra fermentų – pektinazės, kurios yra ir vaisiuose. Padidinus fermentų koncentraciją minkštyme smarkiai paspartėja sulčių išsiskyrimas ir vaisių, ir kas yra labai svarbu – sumažėja skysčio klampa, todėl sultys lengviau teka ir lengviau jas spausti.

Minkštimą su preparatu išmaišyti ir palikti uždengtą 4 - 9 valandas.

Praėjus šiam laikui galima pradėti spausti sultis rėminiu presu.

2 – Sulčīų spaudimas

Sudėti preso rėmą su stūmokliu horizontaliai. Po sulčių latakėliu padėti indą. Į krepšį sukrauti paruoštą vaisių minkštimą. Preso rėmą sudėti vertikalčiai ir galima pradėti spausti.

Spausti lėtai.

3 – Priežiūra

Varžto ir veržlės, varžto ir stūmoklio sujungimo vietas bei nedažytą varžto dalį būtina kiekvieną kartą prieš spaudžiant sultis ir išplovus presą patepti plonu valgomojo aliejaus sluoksniu.

Dažytas dalis nuvalyti, kad būtų sausos.

Presą laikyti po orą praleidžiančiu apklotu.

4 – Bendrosios saugos taisyklės

1. Presas skirta tik naudoti buityje.
2. Prietaisą gali naudoti tik suaugę asmenys. Būtina įsitikinti, kad prietaiso saugojimo vietos nepasiekia vaikai ir nepageidaujami asmenys. Prietaisas nėra žaislas – neleisti, kad vaikai juo žaistų.
3. Draudžiama kaip nors keisti prietaiso konstrukciją (ilginti preso pečius, varžtą ar stūmoklį). Taip galima sugadinti presą ir prarasti jam taikomą garantiją.
4. Įmonė „BROWIN“ neatsako už galimą žalą, atsiradusią netinkamai naudojant prietaisą.

810001 / 810002 / 810005 / 810501 / 810505 / 810006 / 810015 / 810018 / 810509 / 810514



– LIETOŠANAS INSTRUKCIJA – Nerūsėjošā tērauda rāmja tipa spiede sulu spiešanai no augļiem

Uzdevums:

Rāmja tipa spiede ir paredzēta sulas spiešanai no iepriekš sagatavotiem augļiem (sasmalcinātiem un macerētiem pievienojot pektoenzīmu vai pēc sākotnējās fermentācijas).

Tā ir lieliski piemērota cietiem un mīkstiem augļiem, piemēram, āboliem, vīnogām, plūmēm, ķiršiem, upenēm un daudziem citiem, pieejamiem Polijas tirgū.

Turpmākās darbības:

1 – Augļu sagatavošana

Šis ir galvenais etaps sulu spiešanas no augļiem procesā. Labi sagatavotus augļus ir iespējams viegli izspiest. Bez pienācīgas sagatavošanās veikt spiešanu būs ļoti grūti, un tās rezultāts būs neapmierinošs.

Pirms izspiešanas uzsākšanas augļi ir rūpīgi jānomazgā un ir jāizlasa visi nederīgie. Šīs stadijas neievērošana var izraisīt vīna vai sulas bojāšanos.

Tad ievietojam augļus lielā traukā (tas var būt, piemēram, plastmasas fermentācijas konteiners, spainis vai liela bļoda) un tos sasmalcinām.

Mīksti augļi, tādi kā zemenes, avenes, upenes, kazenes, kā arī ķirši un plūmes, tiek sasmalcināti saspaidot. Pie tam ir jāatceras, ka fragmentācijas pakāpei nav jābūt pārāk augstai.

No kauleņaugiem pirms sasmalcināšanas ir jāizņem kauliņi (kauliņu atstāšana visa vīna fermentācijas perioda laikā var radīt noteikta ciānūdeņraža (zilskābes) daudzuma uzkrāšanos, kas ir bīstami veselībai).

Tādus augļus kā ābolus vai bumbierus sagriežam sīkos gabaliņos.

Turpmākais augļu mīkstumā pārstrādes process ir atkarīgs no lietoto augļu tipa.

Ķiršus, ērkšķogas vai plūmes (tā saucamos mīkstos augļus) ir lietderīgi atstāt apklātus vēsā vietā. Šī procedūra saucas macerācija – augļa audi kļūst mīksti un no tiem izdalās sula.

Āboli un bumbieri, t.i. tā saucamie cietiem augļi, ir tieši pēc sasmalcināšanas jāpārlej ar 2 - 4 litriem vārīta ūdens (kura temperatūra ir apmēram 80°C). Šīs procedūras mērķis ir, pirmkārt, augļa audu mīkstināšana, otrkārt – to izvēlēto augļu dabīgo fermentu inaktivācija, kuri varētu negatīvi ietekmēt augļu mīkstumā kvalitāti. Ir jāpieraksta ūdens daudzums, kas tiek izlietots šajā procedūrā. Trauks ar tajā esošiem augļiem ir cieši jāaiztaisa un jāatstāj atdzišanai.

Sulu spiešanas procesu no abu veidu augļu mīkstumā var paātrināt un pastiprināt pievienojot dabīgo fermentējošo preparātu PEKTONZĪMU. Šī fermenta pievienošana palielina sulas izdalīšanās no augļiem efektivitāti. Pirmā mīkstumā (no mīkstajiem augļiem) gadījumā preparāts ir jāpievieno uzreiz pēc augļu sasmalcināšanas, otrajā gadījumā (ar cietajiem augļiem) preparātu pievienojam pēc mīkstumā atdzesēšanas. Pektonzīms izraisa turpmāku augļa audu mīkstināšanos un, sekojoši, intensīvu sulas izdalīšanos. Šis preparāts satur fermentus – pektināzes, tādus pašus, kādus satur augļi. To koncentrācijas mīkstumā palielināšanās izraisa būtisku augļu sulas atbrīvošanās paātrinājumu un, kas ir ļoti svarīgi, pazemina šķidrums viskozitāti, kas atvieglo sulas filtrāciju un izspiešanu.

Mīkstumam ar pievienoto preparātu samaisām un atstājam apklātu 4 - 9 stundas.

Šim laikam beidzoties, var uzsākt sulas spiešanu izmantojot rāmja tipa spiedi.

2 – Izspiešana

Novietojam preses rāmi kopā ar virzuli horizontālā stāvoklī. Zem sulas noliešanas vietas novietojam trauku. Piepildām rezervuāru ar iepriekš sagatavoto augļu mīkstumam. Uzstādām preses rāmi vertikālā stāvoklī un spiešanas process var sākties.

Izspiešana ir jāveic lēni.

3 – Apkope

Savienojumu vietas skrūve – uzgrieznis, skrūve – virzulis un skrūves nenokrāsotā daļa pirms katras izspiešanas un pēc preses mazgāšanas ir jāapsmērē ar plānu augu eļļas kārtiņu.

Krāsotās daļas ir jānosusina.

Prese ir jāuzglabā zem gaisa caurlaidīga pārsega.

4 – Vispārīgie drošības noteikumi

1. Prese ir paredzēta tikai privātpersonu lietošanai mājās apstākļos.
2. Ierīci var lietot tikai pieauguši cilvēki. Ir jāpārlicinās, ka uzglabāšanas vieta ir pienācīgā kārtā pasargāta no bērnu un nevēlamu personu piekļuves. Ierīce nav rotaļlieta, tādēļ neļaujiet bērniem ar to rotaļāties.
3. Ir aizliegts veikt jebkādas konstrukcijas izmaiņas (aizvākt preses balstus, skrūves vai virzuli). Tas var radīt preses bojājumus un garantijās anulēšanu.
4. Kompānija BROWIN nav atbildīga par iespējamo kaitējumu, kas radies nepareizas ierīces lietošanas rezultātā.



— KASUTUSJUHEND — Mahlapressi kasutusjuhend

Otstarve:

Mahlapress on ette nähtud ettevalmistatud (peenestatud, pehmendatud ja pektoensüümi lisandiga või eelfermenteeritud) viljadest mahla pressimiseks.

Sobib ideaalselt näiteks õunte, viinamarjade, ploomide, kirsside, sõstrate ja paljude teiste Poola turul saadaolevate kõvade ja pehmete puuviljade jaoks.

Järgmised sammud

1 – Viljade ettevalmistamine

See on mahlategemise kõige olulisem etapp. Hästi ettevalmistatud viljast on kerge mahla pressida. Kohase ettevalmistuseta on mahlategu raske ja tulemus ei ole hea.

Enne mahlategu tuleb vilja hoolega pesta ja eemaldada kõik selle mittekõlblikud osad. Selle tegematajätmine võib põhjustada veini või mahla riknemise.

Seejärel paneme viljad suurde nõusse (näiteks plastist fermenteerimisnõusse, ämbrisse või kaussi) ja peenestame need.

Pehmed marjad, nagu maasikad, vaarikad, sõstrad, murakad ja kirsid või ploomid, peenestatakse purustamise teel. Tuleb meeles pidada, et fermenteerimisaste ei tohi olla liiga suur.

Enne peenestamist tuleb luuviljalistel viljadel seemned eemaldada (seemnete sissejätmine veini fermenteerimise ajaks võib põhjustada teatud koguse sinihappe tekkimist, mis on tervisele kahjulik).

Viljad, nagu õunad või pirnid, tuleb peenestada.

Edasised massi töötlemise toimingud sõltuvad vilja liigist.

Kirsid, karusmarjad või ploomid (nn pehmed marjad) tuleb kinni katta ja jätta jahedasse kohta. See toiming on matsratsioon - marjad pehmenevad ja mahl eraldub.

Õunad või pirnid, st kõvad puuviljad, tuleb vahetult pärast peenestamist valada üle 2 - 4 liitri keedetud veega (temperatuuriga u 80°C). See toiming on viljade pehendamiseks ja samaaegselt neis olevate valitud fermentide inaktiveerimiseks, mille toime võiks massile halvasti mõjuda. Selleks toiminguks kasutatud vee kogus tuleb üles märkida. Mahuti tuleb tihedalt sulgeda ja jätta seisma.

Mahla eraldumist nii pehmete kui kõvade viljade korral saab kiirendada loodusliku fermenteerimisaine, PEKTOENSÜÜMI, lisamisega. Selle fermendi lisamine suurendab mahla eraldumist. Pehmete viljade korral lisame ainet kohe pärast nende peenestamist. Kõvade viljade korral lisame aine pärast segu jahtumist. Pektoensüümi mõjul viljad pehmenevad ja intensiivne mahlaeraldumine jätkub. See aine sisaldab fermente - pektiine, samasuguseid nagu ka viljades endis. Nende kontsentratsiooni suurendamine massis kiirendab mahla eraldumist ja mis on eriti tähtis, vähendab vedeliku viskoossust, mis kergendab mahla filtreerimist ja pressimist.

Segame ainega segatud viljaliha ja jätame kaetuna 4 - 9 tunniks seisma.

Seejärel võib asuda mahla pressimise juurde.

2 – Mahla pressimine

Asetame mahlapressi horisontaalselt. Paigaldame mahla kogumisnõu. Täidame mahuti eelnevalt ettevalmistatud viljalihaga. Seame pressi ülemisse vertikaalasendisse ja võime pressimisega alustada.

Pressime aeglaselt.

3 – Hooldus

Enne pressi iga kasutuskorda ja peale selle pesemist tuleb kruvi–mutter ja kruvi–kolb ühenduskohad ning kruvi värvimata osa määrida õhukese taimeõli kihiga.

Värvitud osad tuleb kuivatada.

Pressi tuleb hoida kergelt õhku läbilaskva katte all.

4 – Üldised ohutusreeglid

1. Press on mõeldud kasutamiseks eranditult eraisikutele kodustes tingimustes.
2. Seadet on lubatud kasutada ainult täiskasvanutel. Tuleb veenduda, et seadet hoitakse kohasel viisil laste ja ebasoovitavate isikute jaoks kättesaamatus kohas. Seade ei ole mänguasi. Ärge lubage lastel seadmega mängida!
3. Seadme konstruktsiooni ei ole lubatud muuta (pikendada tugesid, kruvi või kolbi). See võib pressi kahjustada ja muuta garantii kehtetuks.
4. BROWIN ei vastuta seadme ebaõigest kasutamisest tingitud võimaliku kahju eest.

810001 / 810002 / 810005 / 810501 / 810505 / 810006 / 810015 / 810018 / 810509 / 810514



— INSTRUȚIUNI DE FOLOSIRE — Presă pentru stoarcerea sucului din fructi

Domeniu de utilizare:

Presă cu cadru este concepută pentru a stoarce sucul din fructele preparate anterior (zdrobite și macerate cu adaos de Pectoenzime sau după fermentația inițială).

Perfectă pentru fructele moi și dulci, cum ar fi mere, struguri, prune, vișine, coacăze și multe altele disponibile pe piața românească.

Alte activități:

1 – Pregătirea fructelor

Aceasta este cea mai importantă etapă în procesul de presare a sucului de fructe. Fructele bine pregătite pot fi ușor presate. Fără o pregătire adecvată, presarea va fi foarte dificilă și rezultatul nu va fi satisfăcător.

Înainte de a începe presarea fructele ar trebui să fie spălate bine și îndepărtate toate fructele stricate. Neglijarea acestei etape poate provoca stricarea vinului sau sucului.

Apoi, puneți fructele într-un vas mare (poate fi, de exemplu, un recipient de fermentare din plastic, o găleată sau un castron mare) și sfărâmați-le.

Fructele moi cum ar fi căpșuni, zmeură, coacăze, mure și vișine sau prune trebuie măcinate prin zdrobire. Nu uitați ca gradul de fragmentare să nu fie prea mare.

Din fructele cu sămburi, înainte de sfărâmare, trebuie îndepărtați sămburii (lăsarea sămburilor pe parcursul perioadei de fermentare a vinului poate duce la acumularea unor cantități de cianură de hidrogen dăunătoare sănătății).

Fructele cum ar fi merele sau perele trebuie tăiate în bucăți mici.

Tratarea în continuare a pastei de fructe depinde de tipul de fruct utilizat.

Vișinele, căpșunile sau prunele (așa-numitele fructe moi) este bine să le lăsați într-un loc răcoros, acoperite, pentru o zi. Acest tratament se numește macerare - țesutul de fructe se relaxează și sucul este eliberat.

Merele sau perele, adică fructele tari, trebuie acoperite imediat după zdrobire cu 2 - 4 litri de apă fiartă (la o temperatură de aproximativ 80°C). Acest tratament vizează, pe de o parte, slăbirea țesutului de fructe și, pe de altă parte, inactivarea enzimelor prezente în mod natural în fructe, a căror acțiune ar putea afecta negativ calitatea pulpei de fructe. Rețineți cantitatea de apă utilizată pentru acest tratament. Fructele conținute în recipient trebuie să fie bine acoperite și lăsate să se răcească.

Procesul de eliberare a sucului din ambele tipuri de pastă de fructe poate fi accelerat și intensificat prin adăugarea unui preparat enzimatic natural - PECTO ENZIME (PEKTOENZYM). Adăugarea acestei enzime crește randamentul de eliberare a sucului de fructe. În cazul primului tip de pastă (din fructe moi), preparatul se adaugă imediat după zdrobirea fructului, în cel de-al doilea caz (din fructe tari), preparatul se adaugă după răcirea pulpei. Pectoenzima determină o relaxare suplimentară a țesutului de fructe și, prin urmare, o scurgere intensă de suc. Acest preparat conține enzime de pectinază, la fel ca și în fructe. Creșterea concentrației lor în pulpă duce la o accelerare semnificativă a eliberării sucului de fructe și ceea ce este foarte important - reduce vâscozitatea lichidului - facilitând astfel filtrarea și presarea (stoarcerea) sucului.

Pulpa cu adaos de preparat se amestecă și se lasă acoperită timp de 4 - 9 ore.

După acest timp, puteți începe să presarea sucului folosind presa cu cadru.

2 – Presarea

Plasăm cadrul presei împreună cu pistonul în poziție orizontală. Sub locul de scurgere a sucului plasăm un vas. Umplem coșul cu pastă de fructe preparată anterior. Plasăm cadrul presei în poziție verticală și începem procesul de presare.

Presarea trebuie desfășurată lent.

3 – Întreținerea

Punctele de conectare cu șurub - piuliță, șurub - piston , precum și partea nevopsită a șurubului trebuie lubrificate cu un strat subțire de ulei comestibil înainte de fiecare presare și după spălarea presei.

Piese vopsite, trebuie șterse până la uscare.

Păstrați presa sub o acoperire respirabilă.

4 – Principii generale de securitate

1. Presa este destinată exclusiv pentru uz casnic.
2. Dispozitivul poate fi utilizat exclusiv de persoanele adulte. Asigurați-vă că locul de depozitare a dispozitivului este protejat corespunzător împotriva accesului copiilor și persoanelor nedorite. Dispozitivul nu este o jucărie, nu permiteți copiilor să se joace cu dispozitivul.
3. Nu se permite efectuarea oricăror modificări de construcție (nu extindeți brațele presei, șurubul sau pistonul). Acest lucru poate deteriora presa și poate anula garanția.
4. Compania BROWIN nu este răspunzătoare pentru pagubele cauzate de utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului.



— NÁVOD K OBSLUZE — Lis k lisování šťávy z ovoce

Určení:

Rámový lis je určen k lisování šťávy z předem připraveného ovoce (rozdrceného a macerovaného s přidavkem Pektoenzymu nebo po vstupní fermentaci).

Dokonale se hodí pro tvrdé i měkké ovoce, například jablka, víno, švestky, višně, rybíz a mnoho dalších dostupných na polském trhu.

Další činnosti:

1 – Příprava ovoce

Je to nejdůležitější fáze procesu lisování šťávy z ovoce. Dobře připravené ovoce se dá snadno lisovat. Bez příslušné přípravy bude lisování velice těžké a jeho výsledek nebude uspokojivý.

Před zahájením lisování je nutné ovoce důkladně omýt a vyhodit všechny zkažené kusy. Pominutí této fáze může způsobit nemoci vína nebo šťávy.

Následně vložíme ovoce do velké nádoby (může to být například plastová fermentační nádoba, vědro nebo velká mísa) a drtíme.

Měkké ovoce jako například jahody, maliny, rybíz, ostružiny a višně nebo švestky drtíme hnětením. Je přitom třeba pamatovat na to, že stupeň drcení nesmí být příliš vysoký.

Z peckového ovoce je třeba před zahájením drcení odstranit pecky (ponechání pecek na celou dobu fermentace vína může vést k nashromáždění jistých množství kyanovodíku, škodlivého zdraví).

Ovoce typu jablka nebo hrušky krájíme na drobné kousky.

Další průběh práce s ovocnou dužinou záleží na druhu použitého ovoce.

Višně, angrešt nebo švestky (tzv. měkké ovoce) je vhodné ponechat jeden den přikryté v chladném místě. Tento postup se nazývá macerace – ovocná tkáň se povoluje a uvolňuje se z ní šťáva.

Jablka nebo hrušky, čili tzv. ovoce tvrdé, je třeba bezprostředně po rozdrcení přelít 2 - 4 litry převařené vody (o teplotě cca 80°C). Cílem toho postupu je za prvé povolení ovocné tkáně, za druhé inaktivace vybraných enzymů, které se přirozeně vyskytují v ovoci a jejichž působení by mohlo negativně působit na jakost ovocné dužiny. Je třeba si zaznamenat množství vody použité v tomto postupu. Ovoce uložené v těsné nádobě je třeba těsně přikrýt a ponechat, aby vychladlo.

Proces uvolňování šťávy z obou typů ovocné dužiny lze urychlit a zintenzivnit přidáním enzymatického preparátu – PEKTOENZYM. Dodání tohoto enzymu zvyšuje efektivnost uvolňování šťávy z ovoce.

V případě prvního typu dužiny (z měkkého ovoce) dodáváme preparát hned po rozdrcení ovoce, ve druhém případě (u tvrdého ovoce) preparát dodáváme po vychlazení dužiny. Pektolitický enzym způsobuje další povolení ovocné tkáně, což způsobuje intenzivní uvolňování šťávy.

Preparát obsahuje enzymy – pektolitické enzymy, stejné jako ty, které jsou v ovoci. Zvýšení jejich koncentrace v dužině způsobuje značené urychlení uvolňování šťávy z ovoce a - což je velice důležité- snižuje viskozitu tekutiny, čímž usnadňuje proces vytékání a lisování (vytlačování) šťávy.

Dužinu s dodatkom preparátu mícháme a ponechávame prikrytou 4 - 9 hodin. Po tomto čase lze pristoupit k lisování šťávy v rámovém lisu.

2 – Lisování

Sklápíme rám lisu včetně lisovací desky do vodorovné polohy. Pod místo výtoku šťávy stavíme nádobu. Koš zaplňujeme dřive připravenou ovocnou dužinou. Ustavujeme rám lisu do svislé polohy a můžeme zahájit proces lisování.

Lisování provádíme pomalu.

3 – Údržba

Místa spojení šroub – matice, šroub – deska a nemalovanou část šroubu je třeba před každým lisováním a po umytí lisu namazat tenkou vrstvou jedlého oleje.

Pomalované části vytřete do sucha.

Lis přechovávejte pod průvzdušným přikrytím.

4 – Všeobecná bezpečnostní pravidla

1. Lis je určen výhradně k soukromému domácímu používání.
2. Zařízení mohou obsluhovat výhradně dospělé osoby. Je nutné se ujistit, že místo přechovávání zařízení je příslušně zajištěné před přístupem dětí a nežádoucích osob. Zařízení není hračka, nedovolujte dětem, aby si s ním hrály
3. Není dovoleno provádění žádných konstrukčních změn (neprodlužujte ramena lisu, šroub ani desku). Hrozí nebezpečí poškození lisu a ztráta záruky.
4. Firma BROWIN neodpovídá za případné škody způsobené nesprávným používáním zařízení.

810001 / 810002 / 810005 / 810501 / 810505 / 810006 / 810015 / 810018 / 810509 / 810514



— NÁVOD NA OBSLUHU — Lis na vytlačanie ovocných šťav

Zamýšľané použitie:

Rámový lis je určený na vytlačanie šťavy z vopred upraveného ovocia (rozdrobené a macerované s prísadou pektoenzýmu, prípadne po vstupnej fermentácii).

Je skvelý na tvrdé a aj mäkké ovocie, napr. jablká, hrozno, slivky, višne, ríbezle a iné dostupné na trhu.

Postup pri odšťavovaní:

1 – Príprava ovocia

Je to najdôležitejší krok pri vytlačaní ovocných šťav. Dobre pripravené ovocie sa da ľahko vytlačiť. Bez vhodnej úpravy bude vytlačanie šťavy veľmi ťažké, a výsledok nebude uspokojujúci.

Pred začatím vytlačania šťavy ovocie riadne umyte a odstráňte všetky pokazené kusy. Zanedbanie tohto kroku môže zapríčiniť chorobu vína alebo šťavy.

Následne uložte ovocie vo veľkej nádobe (môže to byť napr. plastová fermentačná nádoba, vedro alebo veľká misa) a rozdrobte.

Mäkké ovocie ako napr. jahody, maliny, ríbezle, černice, višne alebo slivky pri rozdrobovaní rozmliaždite. Pamätajte pritom, aby ste nerozdrobili ovocie na príliš malé kúsky.

Z kôstkového ovocia pred rozdrobením odstráňte kôstky (ak necháte kôstky po celú dobu fermentácie vína, môže to viesť k nahromadeniu určitého množstva kyanovodíka, ktorý je škodlivý pre zdravie).

Ovocie ako jablká alebo hrušky pokrájajte na drobné kúsky.

Ďalší postup s ovocnou drvinou závisí od druhu použitého ovocia.

Višne, egreše a slivky (čiže mäkké ovocie) odporúčame nechať 24 hodín na chladnom mieste, pod prikrývkou. Takýto postup sa volá macerácia – ovocné tkanivo sa postupne povoľuje a uvoľňuje šťavu.

Jablká alebo hrušky, čiže tvrdé ovocie, priamo po rozdrobení zalejte 2 - 4 litrami prevarenej vody (s teplotou cca. 80°C). Cieľom tohto kroku je na jednej strane uvoľniť ovocné tkanivo, a na druhej strane inaktivovať určité enzýmy, ktoré sa prirodzene vyskytujú v ovocí, a ktorých činnosť by mohla nepriaznivo ovplyvniť kvalitu ovocnej drviny. Zaznamenajte množstvo vody použitej v tomto kroku. Ovocie uložené v nádobe tesne prikryte a nechajte ochladnúť.

Proces uvoľňovania šťavy z oboch typov ovocnej drviny môžete urýchliť a zintenzifikovať pridaním prírodného enzýmového prípravku - PEKTOENZÝMU. Takáto prísada zvyšuje efektívnosť uvoľňovania ovocnej šťavy. Pri prvom druhu drviny (z mäkkého ovocia) sa prípravok pridáva hneď po rozdrobení ovocia, v druhom prípade (do tvrdého ovocia) sa prípravok pridáva po ochladnutí drviny. Pektoenzým spôsobuje ďalšie uvoľnenie ovocného tkaniva, a tým pádom aj intenzívnejšie uvoľnenie šťavy. Prípravok obsahuje enzýmy – pektinázy, ktoré sa prirodzene vyskytujú v ovocí. Ich zvýšená koncentrácia v drvine podstatne urýchľuje uvoľnenie šťavy z ovocia, a čo je veľmi dôležité – znižuje aj viskozitu kvapaliny, a tým ďalej uľahčuje proces presakovania a lisovania (vytláčania) šťavy.

Zmiešajte pomliaždené ovocie s prísadou prípravku a nechajte pod prikrývkou 4 - 9 hodín.

Po tejto dobe môžete začať vytlačať šťavu s pomocou rámového lisu.

2 – Lisovanie

Zložte rám listu s piestom do vodorovnej polohy. Pod miesto úniku šťavy podložte nádobu. Naplníte kôš vopred pripraveným ovocím. Rozložte rám do zvislej polohy a môžete začať vytlačať šťavu.

Lisovanie uskutočňujte pomaly.

3 – Údržba

Miesta spojov skrutka – matica, skrutka – piest a nemaľovaná časť skrutky by sa mali pred každým lisovaním a aj po každom umytí namastiť tenkou vrstvou jedlého oleja.

Maľované časti utriete dosucha.

Zariadenie skladujte pod priedušnou plachtou.

4 – Všeobecné bezpečnostné pokyny

1. Lis je určený len na domáce použitie.
2. Zariadenie môžu používať len dospelí. Uistite sa, že miesto skladovania zariadenia je mimo dosahu detí a neoprávnených osôb. Zariadenie nie je hračka, preto sa deti nesmú s ním hrať.
3. Na zariadení sa nesmú vykonávať žiadne konštrukčné úpravy (napr. predlžovanie ramien, skrutky a piestu). Môže to viesť k poškodeniu listu a strate záruky.
4. Spoločnosť BROWIN nezodpovedá za škody, ktoré vzniknú v dôsledku nevhodného používania zariadenia.



– MANUEL D'UTILISATION – Pressoir à fruits

Destination :

Le pressoir est conçu pour presser le jus de fruits préalablement préparés (broyés et macérés avec l'ajout de pecto-enzyme ou après la fermentation initiale).

Parfait pour les fruits durs et tendres, tels que pommes, raisins, prunes, cerises, groseilles et beaucoup d'autres disponibles sur le marché français.

Étapes :

1 – Préparation de fruits

C'est l'étape la plus importante dans le processus de pressage du jus de fruit. Des fruits bien préparés peuvent facilement être pressés. Sans préparation adéquate, le pressage sera très difficile et son résultat ne sera pas satisfaisant.

Avant de presser, les fruits doivent être soigneusement lavés, enlever tous les fruits pourris. L'omission de cette étape peut provoquer des maladies du vin ou du jus.

Placez ensuite les fruits dans un grand récipient (par exemple, un récipient de fermentation en plastique, un seau ou un grand bol) et broyez-le.

Les fruits tendres tels que fraises, framboises, groseilles, mûres et cerises ou les prunes sont broyés par l'écrasement. Il ne faut pas oublier que le degré de fragmentation ne doit pas être trop élevé.

Avant le broyage, dénoyautez les fruits ayant des noyaux (les noyaux laissés pendant toute la période de fermentation du vin peuvent entraîner l'accumulation de certaines quantités de cyanure d'hydrogène nocif pour la santé).

Coupez les fruits tels que pommes ou poires en petits morceaux.

La suite du traitement de la pulpe de fruit dépend du type de fruit utilisé.

Il est bien de laisser les cerises, les groseilles ou les prunes (fruits tendres) dans un endroit frais, à l'abri, pendant une journée. Ce traitement est appelé la macération - le tissu du fruit se détend et le jus est libéré.

Aux pommes ou aux poires, c'est-à-dire aux fruits durs, versez immédiatement après leur broyage 2 - 4 litres d'eau bouillie (à une température d'environ 80 C). Ce traitement vise d'une part à desserrer le tissu du fruit et, d'autre part, à inactiver des enzymes sélectionnées naturellement présentes dans les fruits dont l'action pourrait nuire à la qualité de la pulpe de fruit. Notez la quantité d'eau utilisée pour ce traitement. Les fruits contenus dans le récipient doivent être bien couverts, laissez-les refroidir.

Le processus de libération du jus des deux types de pulpe de fruits peut être accéléré et intensifié en ajoutant une préparation enzymatique naturelle - PECTO-ENZYME. L'ajout de cette enzyme augmente le rendement de la libération du jus de fruit. Dans le cas du premier type de pulpe (à partir de fruits tendres), le produit est ajouté immédiatement après le broyage des fruits, dans le second cas (les fruits durs), le produit est ajouté après refroidissement de la pulpe. Le pecto-enzyme provoque un relâchement supplémentaire du tissu fruitier et, par conséquent, une sortie de jus intense. Cette préparation contient des enzymes, pectinase, identiques à celles trouvées dans les fruits. L'augmentation de leur concentration dans la pulpe entraîne une accélération significative de la libération du jus de fruit et, ce qui est très important, réduit la viscosité du liquide - facilitant ainsi la filtration et le pressage (compression) du jus.

Mélangez la pulpe avec du produit et laissez-la couverte pendant 4 - 9 heures.

Après ce temps, vous pouvez commencer à presser le jus à l'aide du presseur.

2 – Pressage

Mettez le cadre du presseur avec le piston en position horizontale. Placez un récipient sous la sortie de jus. Remplissez la claie avec la pulpe de fruits préalablement préparée. Mettez le cadre en position verticale et commencez à presser.

Pressez les fruits lentement.

3 – Maintenance

Les points de connexion : vis - écrou, vis - piston et partie non peinte de la vis doivent être lubrifiés avec une fine couche d'huile comestible avant chaque pression et après le lavage du presseur.

Essuyez les pièces peintes.

Stockez le presseur sous une housse respirante.

4 - Règles générales de sécurité

1. Le presseur est destinée uniquement à un usage privé.
2. L'appareil ne peut être utilisé que par des adultes. Assurez-vous que le lieu de stockage de l'appareil est correctement protégé contre l'accès par des enfants et des personnes non autorisées. L'appareil n'est pas un jouet, ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
3. N'apportez aucune modifications structurelles (ne pas étendre les bras, la vis ou le piston). Cela peut causer des dommages et l'annulation de la garantie.
4. La société BROWIN ne peut être tenue responsable de tout dommage résultant d'une utilisation inappropriée de l'appareil.

810001 / 810002 / 810005 / 810501 / 810505 / 810006 / 810015 / 810018 / 810509 / 810514



— ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ — прес для видавлювання фруктового соку

Призначення:

Рамний прес призначений для вичавлювання соку з попередньо підготованих плодів (подрібнений і мацерованих з використанням пектоензиму або після попередньої ферментації).

Чудово підходить для твердих та м'яких плодів, напр., яблук, винограду, слив, вишень, смородини та багатьох інших, доступних на польському ринку.

Порядок дій:

1 – Підготовка плодів

Це найважливіший етап у процесі видавлювання соку з фруктів та ягід. З добре підготованих плодів легко вичавити сік. Без відповідного приготування процес вичавлювання буде дуже складним, а його результат не буде задовільним.

Перед тим як розпочати процес віджиму, плоди слід ретельно помити та видалити всі пошкоджені плоди. Знехтування цим етапом може призвести до хвороб вина або соку.

Далі плоди потрібно скласти у велику ємкість (це може бути, наприклад, пластмасова ферментаційна ємкість, відро чи велика миска) та подрібнити їх.

М'які плоди, такі як полуниця, малина, смородина, ожина, а також вишні чи сливи подрібнюємо, розчавлюючи їх. При цьому слід пам'ятати, щоб ступінь подрібнення не був надто високим.

З кісточкових плодів, перед тим як розпочати подрібнення, необхідно видалити кісточку (якщо залиши кісточку на весь період ферментації вина, це може призвести до накопичування певної кількості шкідливої для здоров'я синильної кислоти).

Такі фрукти як яблука чи груші потрібно порізати на дрібні шматки.

Подальші дії з м'якоттю плодів залежать від типу фруктів чи ягід, що використовуються.

Вишні, агрус чи сливи (так звані м'які плоди) рекомендується накрити та залишити на добу в холодному місці. Цей процес називається мацерацією – плоди розм'якшуються і пускають сік.

Яблука чи груші, тобто так звані тверді плоди, потрібно відразу ж після подрібнення залити 2 - 4 літрами кип'яченої води (температура близько 80°C). Метою цієї процедури є, з одного боку, розм'якшення плодівих тканин,

а з іншої – деактивація певних наявних у ягодах і фруктах ферментів, дія яких могла б негативно вплинути на якість м'якоті плодів. Запишіть кількість води, що використовувалась для цієї процедури. Складені у посудину плоди потрібно щільно накрити і залишити вистигати.

Процес виділення соку з обох видів плодової м'якоті можна прискорити та інтенсифікувати шляхом додавання натурального ферментного препарату ПЕКТОЕНЗИМ. Додавання цього ферменту збільшує кількість виділення фруктового соку. У випадку з першим типом м'якоті (з м'яких плодів) препарат потрібно додавати відразу ж після подрібнення плодів, у другому випадку (при твердих плодах) препарат додається після вистигання маси. Пектоензим сприяє подальшому розрихленню структури плодів, що призводить до інтенсивного виділення соку. Цей препарат містить ферменти пектинази, ті самі, що є у ягодах і фруктах. Збільшення їх концентрації у м'якоті призводить до суттєвого прискорення виділення соку з плодів і, що особливо важливо, – зменшує в'язкість рідини, полегшуючи тим самим процес фільтрації та вичавлювання соку.

М'якоть з додаванням препарату перемішуємо і залишаємо під кришкою на 4 - 9 годин.

Після цього можна приступати до вичавлювання соку за допомогою рамного пресу.

2 – Процес віджиму

Складаємо раму пресу разом з плунжером у горизонтальне положення. Під місце, звідки витікатиме сік, підставляємо посудину. Наповнюємо корзину попередньо підготованою плодовою масою. Складаємо раму пресу у вертикальне положення і можна починати процес віджиму.

Сік потрібно вичавлювати повільно.

3 – Правила зберігання

Місця з'єднань гвинт – гайка, гвинт – плунжер, а також нефарбовану частину гвинта потрібно перед кожним віджимом і після миття пресу змащувати тонким шаром рослинної олії.

Пофарбовані частини витерти досуха.

Прес потрібно зберігати під провітрюваною кришкою.

4 – Загальні правила безпеки

1. Цей прес призначений виключно для індивідуального побутового використання.
2. Приладом можуть користуватися виключно дорослі. Потрібно переконатися, що місце зберігання приладу надійно захищене від доступу дітей та інших небажаних осіб. Прилад не є іграшкою, не дозволяйте дітям гратися приладом.
3. Заборонено проводити будь-які конструктивні зміни (не подовжуйте важелі пресу, гвинт чи плунжер). Це може призвести до пошкодження пресу та втрати гарантії.
4. Фірма BROWIN не несе відповідальності за можливі пошкодження, які виникли внаслідок неправильного використання приладу.

810001 / 810002 / 810005 / 810501 / 810505 / 810006 / 810015 / 810018 / 810509 / 810514



– HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ – Gyümölcs prés

Rendeltetése:

A keretes prés segítségével a megfelelően előkészített (felaprított és pektinbontó enzim hozzáadásával macerált vagy kezdeti fermentáció után) gyümölcsökből gyümölcslevet készíthetünk.

Egyaránt alkalmazható a kemény és lágy gyümölcsökhöz, például alma, szőlő, szilva, meggy, ribizli és sok más, a lengyel piacon elérhető gyümölcsökhöz.

A műveletek sorrendje:

1 – A gyümölcsök előkészítése

Ez a gyümölcspréselési folyamat legfontosabb lépése. A jól előkészített gyümölcsöt könnyen lehet préselni. Megfelelő előkészítés nélkül viszont nagyon nehéz lesz a munkánk, az eredménye pedig a várttól messze elmarad.

A préselés megkezdése előtt alaposan mossuk meg a gyümölcsöt és távolítsunk el minden beteg darabot. Ha ezt a szakaszt nem kísérik megfelelő figyelemmel megromolhat a bor vagy a gyümölcslé.

Ezután helyezzük a gyümölcsöt egy nagyméretű edénybe (lehet az pl. egy műanyag erjesztő tartály, vödör vagy nagy tál), és zúzzuk össze.

A puha gyümölcsöket, mint a földieper, málna, ribizli, szeder valamint meggy vagy szilva egyszerűen összetörjük. Ügyelnünk kell azonban arra, hogy nem szabad túl apróra összezúzni a gyümölcsöt.

A magvas gyümölcsökből az aprítás megkezdése előtt el kell távolítani a magokat (ha a bor erjedésének teljes időtartama alatt bent maradnak, az az egészségre káros, bizonyos mennyiségű hidrogén-cianid felhalmozódásához vezethet).

Az olyan gyümölcsöket, mint az alma vagy a körte apró darabkákra vágjuk.

A gyümölcszúzalékkal végzett további teendők a felhasznált gyümölcs típusától függ.

A meggyet, egrest vagy a szilvát (az úgynevezett puha gyümölcsöket) jó egy napig hűvös helyen, fedél alatt állni hagyni. Ezt a kezelést macerálásnak nevezik - a gyümölcszövet ellazul és felszabadul belőle a lé.

Az almát vagy körtét, az úgynevezett kemény gyümölcsöket, közvetlenül az összeaprítás után öntsük le 2 - 4 liter (kb. 80°C hőmérsékletű) felforralt vízzel. Ennek a kezelésnek a célja egyrészt a gyümölcszövet ellazítása, másrészt pedig olyan, a gyümölcsökben található természetes enzimek inaktiválása, amelyek hatása hátrányosan befolyásolhatja a gyümölcszúzalék minőségét. Kérjük, jegyezze fel a kezeléshez felhasznált víz mennyiségét. A tartályban lévő gyümölcsöt fedje le szorosan és hagyja kihűlni.

Mindkét típusú gyümölcszúzalék esetében egy természetes enzim készítmény, a PEKTOENZYM hozzáadásával felgyorsíthatjuk és fokozhatjuk a lé kinyerésének a folyamatát. Az enzim hozzáadásával megnő a lé kinyerésének a hatékonysága. Az első típusú zúzalék (a puha gyümölcsök) esetében a készítményt közvetlenül a gyümölcsök összetörése után adjuk hozzá a masszához, a második esetben (kemény gyümölcsöknél) a készítményt a zúzalék lehűtése után adjuk hozzá. A pektinbontó enzim tovább gyengíti a gyümölcszövetet, és ezáltal a lé intenzívebben áramlik ki a gyümölcsből. Ez a készítmény ugyanazokat a pektináz enzimeket tartalmazza, mint amelyek a gyümölcsökben is megtalálhatók. A zúzalékban történő koncentráció növelése jelentősen meggyorsítja a gyümölcslé felszabadulását, és ami nagyon fontos - csökkenti a folyadék viszkozitását - ezáltal megkönnyíti a lé szűrését és a préselését (sajtolását).

A gyümölcszúzalékot jól összekeverjük az enzimkészítménnyel, majd 4 - 9 órán keresztül állni hagyjuk.

A pihentető idő eltelte után megkezdhetjük a gyümölcslevünk kipréselését a keretes gyümölcsprésessel.

2 – Préselés

Helyezzük a prés keretét a dugattyúval együtt vízszintes helyzetbe. A gyümölcslevet kivezető cső alá helyezzünk egy edényt. Töltsük meg a kosarat a már korábban előkészített gyümölcszúzalékkal. Állítsuk a prés keretét függőleges helyzetbe, és indítsuk el a préselési folyamatot.

Lassan tekerjük a prés karját.

3 – Karbantartás

Az orsó és a csavar, az orsó és a dugattyú találkozási pontját, valamint az orsó festetlen részét minden használatbavétel előtt és a prés elmosása után kenjük be étolajjal.

A festett részeket töröljük szárazra.

A prést szellős takaró alatt tároljuk.

4 – Általános biztonsági szabályok

1. A prés kizárólag magán célokra házi használatra készült.
2. A berendezést kizárólag felnőttek használhatják. Győződjön meg róla, hogy a berendezés tárolási helye megfelelően védett, gyermekek és a nem kívánt személyek nem férhetnek hozzá. A berendezés nem játék, ne hagyja, hogy a gyerekek játszanak vele.
3. Tilos bármilyen strukturális változást végezni a berendezésen (ne toldja ki a prés karjait, az orsót vagy a dugattyút). Ezzel megrongálhatja a berendezést és elvesztheti a garanciát.
4. A BROWIN cég nem vállal felelősséget a berendezés helytelen használatából eredő károkért.

WARUNKI GWARANCJI

1. Gwarancja udzielona jest przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k. z siedzibą: 93-373 Łódź, ul. Pryncypalna 129/141; na okres 12 miesięcy, z wyłączeniem tych elementów zestawu, które mają na opakowaniu swoją własną datę ważności.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Odpowiedź na reklamację udzielana jest w terminie 30 dni od dnia jej otrzymania, o ile odrębne przepisy nie stanowią inaczej.
4. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu (do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy).
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 8.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać dowód jego zakupu, nazwę produktu i np. jego numer katalogowy.
7. Towar dostarczany przez reklamującego powinien być czysty i odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, atmosferycznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikających z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
 - uszkodzeń powstałych w wyniku używania produktu niezgodnie z przeznaczeniem;
 - usterek wynikających z samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
9. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
10. W przypadku gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego produktu

i zachęcamy do zapoznania się z bogatym asortymentem dostępnym w ofercie naszej Firmy.

BROWIN Sp. z o.o. Sp. K.
ul. Pryncypalna 129/141
PL, 93-373 Łódź
tel: +48 42 232 32 00
www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA :



@browinpl



@browin.pl



BROWIN

...bo domowe jest lepsze!