

# EE: KASUTUS- JA HOOLDUSJUHEND

## MAHLAPRESS 5L

Nr. 8999601

### Kasutamine

Marjadest ja puuviljadest mahla ja siidri valmistamiseks. MÄRKUS! Ärge pressige enne, kui olete puuviljad purustanud. Kasutage vajadusel filterkotti (lisavarustuses). Määridge tihti keermevarrast vaseliinmäärdega pikendamaks pressi eluiga.

### Tehnilised andmed

Materjal: Roostevaba ja tsingitud teras

Pressimisnõu maht liitrites: 5

Suurus: Ø 250 x 420 mm

Ligikaudne kaal: 6,5 kg

### Komplektsus

1+2 Alus/mahlakogumisnõu, käepide

3 Raam

4 Surveplaat

5 Välimine presskorv

6 Sisemine presskorv

7 Kruvi

8,9 Ühendusvarras + keere

9 Ühendusvarras

10, 11, 12, 13, 14, 15 Ühendusdetailid

### Ohutusnõuded

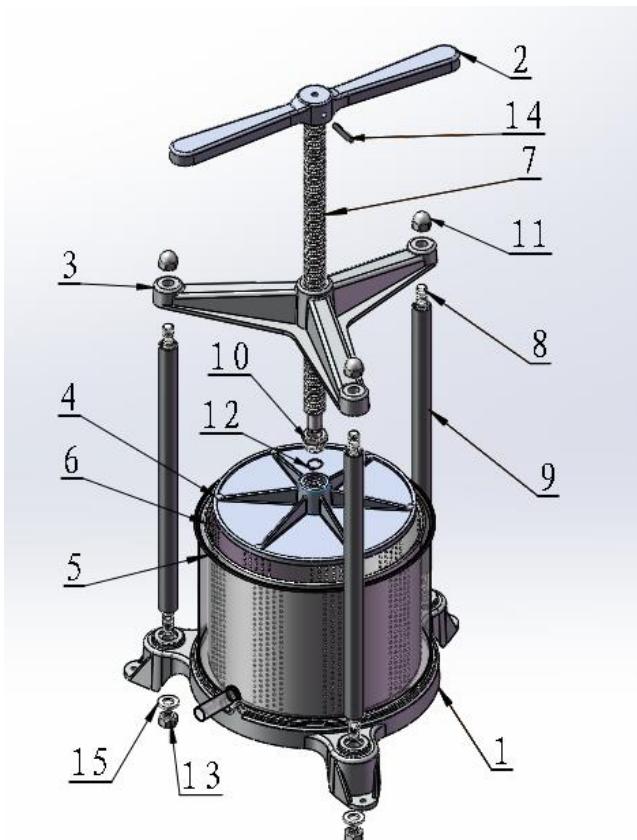
- Veenduge, et press on asetatud tasasele ja vastupidavale aluspinnale.
- Ärge kätega puutuge presskorvi ja selle sees olevad detaile kangi pööramise ajal.
- Ärge pikendage pöördvarrast... press võib puruneda!
- Tähtis märkus: Kinnitage press kindlale aluspinnale, et vältida selle libisemist või überminemist.
- Hoidke tööpiirkond puhtana. Libisemise oht!

### Pressimine

1. Täitke presskorv purustatud puuviljadega.
2. Keerake käepidet nii, et pressimine algab ja mahla hakkab tulema.

### Hooldus

- Töö lõpetamise järel peske detailid kuuma veega. Hoidke pressi kuivas ruumis, et pressimisnõu puit korralikult ära kuivaks.
- Pikema seismissperioodi järel määridge detaile ja metallpindu toiduõliga.



### Varuosade joonis

### Varuosade loend

Kirjeldus	Number
Alus- ja mahlakogumisnõu	1
Pressimisnõu	2
Metallrõngas	3
Kruvi	4
½ puitplaat	5
Ristlatt	6
Surveplaat	7
Sobitusplaat	8
Mutter	9
Pöördvarras	10

# FI: KÄYTTÖOHJE PURISTIN 5L

Nr. 8999601

Hedelmäpuristinta voidaan käyttää tuoremehujen ja siiderin valmistamiseen marjoista ja hedelmistä. Huomaa! Survo hedelmät ennen hedelmäpuristimeen asettamista ja puristimen käyttämistä. Käytä suojakangasta (lisävaruste), jotta puristetut hedelmät eivät valu kehikon yli. Voitele kierretanko usein vaseliinilla puristimen käyttöän pidentämiseksi

## Tekniset tiedot

Käyttö Ruuvipuristin Materiaali: Teräs

Säiliön kapasiteetti litroina: 5

Mitat: Ø 250 x 420 mm

Paino (noin): 6,5 kg.

## Turvallisuusohjeet

- Kiinnitä laitteen jalat lattiaan ennen puristamisen aloittamista.
- Käsiä ei saa työntää puristimeen, kun vetopyörä pyörii.
- Jatkotankoa ei saa pidentää.
- Tärkeää! Kiinnitä hedelmäpuristin lattiaan, jotta se ei liu'u eteenpäin eikä kaudu.
- Pidä työtila puhtaana. Liukumisen riski!

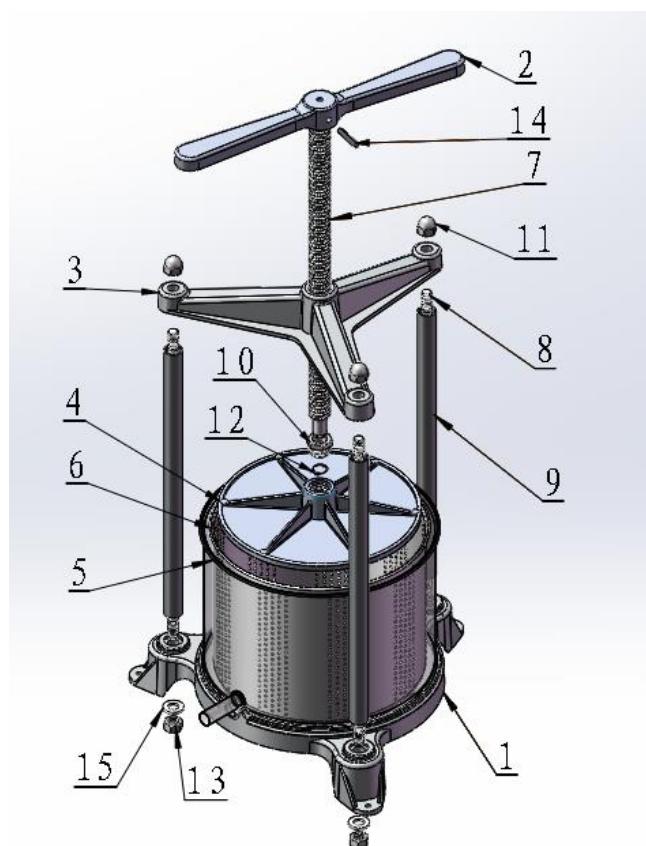
## Puristus

1. Kiinnitä puristinpussi kehikkoon.
2. Aseta puristimeen myllyllä soseutettuja hedelmiä ja tarkista, että puristinkehikon ympäröi hedelmät kokonaan.
3. Ruuvaa mutteri kiinni, jotta voit aloittaa hedelmien puristamisen.

## Kunnossapito

- Pese osat lämpimällä vedellä puristamisen lopuksi. Siirrä hedelmäpuristin varastointia varten kuivaan tilaan, jossa puiset osat kuivavat kunnolla.
- Jos hedelmäpuristinta ei ole käytetty pitkään aikaan, voitele laakerit ja metallipinnat ruokaöljyllä.

## Osien yleiskuvaus



**LV: LIETOŠANAS UN APKOPES  
INSTRUKCIJA SULASSPIEDEI 5L**  
Nr. 8999601

Ierīces uzbūve

**Lietošana**

Sulas un sidra gatavošanai no ogām un augļiem.  
**PIEZĪME!** Nelietojiet sulas spiedi pirms augļi ir  
sasmalcināti. Bieži ieeļojiet vītnes stieni ar  
vazelīnu, lai pagarinātu preses kalpošanas laiku.

**Tehniskie dati**

Materiāls: Tērauds

Spiedes groza tilpums litros: 5

Izmērs: Ø 250 x 420 mm

Aptuvenais svars: 6,5 kg

**Drošības prasības**

- Pārliecinieties, ka spiede atrodas uz līdzenu un izturīgas virsmas.
- Spiedes lietošanas laikā neaiztieciet ar rokām grozu un tajā esošās detaļas.
- Nepagariniet vītni – spiede var salūzt!
- Svarīga piezīme: Nostipriniet spiedi uz drošas pamatnes, lai novērstu tās slīdēšanu vai apgāšanos.
- Raugiet, lai darba zona būtu tīra. Slīdēšanas iespēja!

**Spiešanas process**

1. Piepildiet ar smalcinātiem augļiem.
2. Ar roku uzskrūvējiet uzgriezni.
3. Pagrieziet uzgriezni tā, lai uzsāktu sulas spiešanu un sāktu tecēt sula.

**Apkope**

- Pēc darba beigšanas nomazgājiet detaļas karstā ūdenī. Glabājiet spiedi sausā telpā, lai koks, no kura gatavots grozs, kārtīgi izžūtu.
- Ja spiede nav ilgāku laiku tikusi lietota, tad ieziediet detaļas un metāla virsmas ar pārtikas eļļu.

