

Moštovač

VP-3S

Návod k použití



Servisní středisko:

Mipam bio s.r.o.
České Vrbné 2405
370 11 České Budějovice
+420 776 584 237
+420 800 990 660
servis@mipam.cz

Vážený zákazníku,

Tento návod vám pomůže efektivně používat moštovač. Při zakoupení zkontrolujte celou sadu, věci uvedené v tabulce č. 1 a vnější nebo mechanická poškození.

UPOZORNĚNÍ

Před použitím moštovače si pozorně přečtěte tento návod. Vzhledem k neustálému zlepšování zařízení si společnost vyhrazuje právo provádět změny designu a vzhledu moštovače. Proto mohou být mezi zakoupeným zbožím a jeho popisem a znázorněním určité rozdíly.

1. Všeobecné pokyny

1.1 Šroubový lis VP-S3 (dále jen „lis“) je určen k lisování šťávy z jablek, hrušek, bobulovitého ovoce, hroznů, zeleniny atd. na soukromých zemědělstvích a malých farmách.

1.2 Lis je navržen k použití ve vnitřních nebo zastřešených prostorách při teplotě od 0 ° C do +40 ° C.

1.3 Během používání a skladování zabraňte pádům a nárazům.

2. Kompletní sada pro lis VP-3

Položka sady	Množství (kusy)
Konstrukce	1
Šroub	1
Odkapávací vana (nádoba)	1
Koš	1
Píst	1
Filtrační pytel	1

3. Technické vlastnosti lisu VP-3

Objem koše:	3 l
Výška koše:	160 mm
Průměr koše:	155 mm
Hmotnost:	7 kg
Rozměry:	33x28x37cm

Části lisu, které přicházejí do styku se šťávou, jsou vyrobené z dubového dřeva a nerezové oceli vhodné na použití s potravinami.

4. Bezpečnostní opatření

Při používání tohoto zařízení dodržujte bezpečnostní opatření. Porušení návodu a bezpečnostních opatření může vést k úrazům.

UPOZORNĚNÍ

4.1. Zařízení musí být během používání připevněno k masivnímu stolu, lavici nebo podlaze pomocí šroubů nebo svorek (v nohách lisu jsou speciální otvory).

4.2. Při otáčení pákou nedržte otáčející se část šroubu.

4.3. Při práci s lisem nepoužívejte cizí předměty. Například nesmíte nasazovat na šroub trubku, abyste jej prodloužili a tím získali větší lisovací sílu.

4.4. Zabraňte znečištění šroubu cizími předměty (např. písek nebo ocelové třísky).

5. První kroky

5.1. Vyndejte zařízení z obalu. Před prvním použitím lisu opláchněte koš a píst, omyjte odkapávací nádobu teplou vodou s trochou jedlé sody nebo mycího prostředku a s pomocí houbičky. Důkladně propláchněte filtrační pytel.

5.2. Položte zařízení na rovný povrch a bezpečně ho připevněte k masivnímu stolu, lavici nebo podlaze pomocí šroubů nebo svorek (v nohách lisu jsou speciální otvory). Pokud nechcete lis připevňovat, v případě malého moštovače VP-3S postačí, když jej při lisování budete přidržovat rukou za ocelovou konstrukci.

6. Provozní pokyny

6.1. Suroviny musí být nejprve nastrohány nebo nadrceny. Použijte vhodný drtič na ovoce.

6.2. Položte odkapávací vanu s košem na kraj stolu.

6.3. Vložte filtrační pytel do koše tak, aby okraj látky visel přes stěnu koše. Vložte nádobu na šťávu pod vývod odkapávací nádoby. Je to nutné, protože šťáva začne vytékat už před lisováním.

6.4. Naplňte koš dužinou, přehněte okraje filtrační látky směrem dovnitř a dužinu rovnoměrně zakryjte.

6.5. Položte píst (tlačný disk) na filtrační pytel se surovinami, zmáčkněte ho vlastní vahou a umístěte do vodorovné polohy. Nakloňte odkapávací nádobu i s košem a vylijte první šťávu. Pak vložte odkapávací nádobu s naplněným košem do konstrukce. Vycentrujte koš s pístem (diskem) podle polohy šroubu. 6.6. Částečně zašroubujte šroub do trubky na horní části pístu, znovu vycentrujte koš s pístem podle polohy šroubu a poté šroub dotáhněte nadoraz.

6.7. Začněte otáčet pákou po směru hodinových ručiček a lisovat šťávu. Otáčejte pomalu, aby se mohla šťáva oddělit od dužiny.

Pokud máte hodně času, můžete vylisovat o 5–10% více šťávy. Otáčejte pákou až do chvíle, kdy nevychází téměř žádná šťáva, a v této poloze nechte lis 5 minut. Pak páku znovu utáhněte o půl otočky a počkejte 5 minut. Opakujte tento postup, dokud vytéká šťáva a dokud lze pootočit pákou bez většího úsilí.

6.8. Nakloňte lis a vylijte zbytek šťávy. Když šťáva odkape, vyšroubujte šroub, abyste mohli vyndat odkapávací nádobu s košem z konstrukce.

Důležité! Nikdy úplně nevšroubovávejte šroub ze závitu konstrukce lisu. Po lisování nechejte konec šroubu 3 cm pod koncem závitu konstrukce lisu. Opakovaným nasazováním dochází k deformaci konce šroubu, může dojít k deformaci pracovní plochy šroubu a závitu v konstrukci. V důsledku toho se může zdeformovaný konec šroubu zaseknout v závitu konstrukce.

6.9. Vytáhněte píst úchopem za kroužek. Vyjměte z koše filtrační pytel s drtí.

Drť můžete použít ke krmení zvířat nebo kompostování.

6.10. Po ukončení lisování důkladně opláchněte koš, píst, odkapávací nádobu a filtrační pytel vodou bez mycího prostředku. Po omytí tyto části osušte a nechejte zcela uschnout na slunci.

Podívejte se jak pracovat s drtičem na kanálu YouTube.

Název kanálu: **Apple Press Ltd.**

<https://www.youtube.com/channel/UCKFdbuOASzI3aWwq2rgMoBA/videos>



Přibližné množství šťávy:

Ze šťavnatých jablek ocesaných z jabloně podle odrůdy a zralosti: 50-70%

Z jablek sesbíraných ze země nebo starších jablek: 20-40%.

Je tedy lepší získávat šťávu z čerstvě ocesaných jablek. Tak získáte maximální množství šťávy s nejvyšším obsahem vitamínů. Ušetříte čas s mytím jablek (to může zabrat nejvíce času, zejména pokud je musíte třídít a okrajovat poškozené části). Navíc zachováte potřebné kvašení, přírodní kvasnice. To se hodí, pokud budete ze šťávy připravovat víno. Tato šťáva je chutnější a zdravější.

Jak skladovat šťávu na zimu:



- ve sklenicích

Vylisujte šťávu pomocí lisu na jablka. Nalijte ji do hrnce. Pokud je šťáva příliš kyselá, můžete do ní přidat cukr. Zahřejte ji na 70-80 °C a zahřívajte 5 minut. Pak nalijte šťávu do sterilizovaných sklenic a zavřete je sterilizovanými víčky. Otočte sklenici vzhůru nohama a zabalte ji. Nechejte vychladnout.



- sáček v krabici

Můžete šťávu skladovat v sáčku v krabici: naplňte plastový sáček horkou pasterizovanou šťávou a sáček umístěte do lepenkové krabice.



- zmrazení;

Je velmi praktické zmrazit šťávu v obyčejných plastových láhvích, pokud to velikost vašeho mrazáku umožňuje. Stačí nalít šťávu do láhví a vložit je do mrazáku. V takovém případě nemusíte trávit čas pasterizací. Šťáva si zachová 80-90 % vitamínů a svou původní chuť (jako kdybyste ji právě vylisovali). Pasterizovaná šťáva má trochu jinou chuť, protože se změnila v důsledku zahřátí.

7. Údržba

7.1. Občas promažte šroub a závit (trubku) na horní části pístu nějakým mazivem (např. Lithol-24).

7.2. Pokud je filtrační pytel ve špatném stavu, náhradní originální pytel je k dostání na www.sana-store.cz. Můžete ale použít i jinou látku vhodnou ke styku s potravinami. Například lavsan nebo lněnou tkaninu. Ustříhnete kus látky požadované velikosti a zašijte okraje na šicím stroji.

7.3. Životnost lisu zvýšíte vložením mince do trubky v pístu (minci volte podle průměru trubky). Minci předem namažte mazivem z obou stran. Tímto způsobem se opotřebuje mince a ne píst. Později můžete minci vyměnit.

8. Pravidla skladování

Skladujte moštovač na suchém místě, chraňte před deštěm/sněhem a přímým slunečním světlem.

9. Záruka výrobce

9.1 Výrobce zaručuje dobré fungování zařízení při dodržení pravidel skladování, instalace a provozu uvedených v návodu.

9.2 Záruční lhůtu zařízení určuje výrobce a trvá minimálně 12 měsíců od data prodeje zákazníkovi. Pokud není datum zakoupení uvedeno, počítá se záruční lhůta od data výroby zařízení.

9.3 Výrobce zaručuje, že provede bezplatné opravy v záruční době, pokud jsou splněny následující podmínky:

- zařízení bylo používáno výhradně v souladu s návodem k použití, jinak hradí opravu zákazník,
- kladné rozhodnutí ze zkoušky odborné komise v oddělení kvality do jednoho měsíce ode dne obdržení zařízení,
- zařízení bylo vráceno čisté, bez mechanického poškození a s kompletním vybavením,
- žádost zákazníka uvádějící důvody poruchy, fotky nebo videa,
- technicky odůvodněné jednání obchodní organizace.

9.4 Záruka výrobce neplatí pro následující situace:

- vada způsobená úmyslným nebo chybným jednáním zákazníka,
- poškození nebo porucha zařízení v důsledku přírodní katastrofy,
- škody způsobené vnikem cizích předmětů nebo tekutin,
- škoda způsobená přímým nebo nepřímým vlivem mechanických sil, chemickým, tepelným nebo fyzickým násilím,
- demontáž, změna nebo jiné zásahy neuvedené v návodu k použití.