

MAHLAPRESS “SÕSTAR”

Mahlapress on ettenähtud toormahla saamiseks puuviljadest, marjadest ja juurviljadest. Mahlapress on lihtsa konstruktsiooniga ja töökindel, kuid enne kasutamahakkamist tuleb tutvuda käesoleva instruksiooniga. Mahlapressi ostmisel jälgi selle kompleksust

Efektiivsus pressimisel koos viljalihaga: tomat...82%, porgand...25%, õun...55%, peet...24%, viinamari...77%, teised pehmed viljad...46%

Komplekti kuulub: mahlapress, mahlavoolurenn plast, lehter-mahuti, sõel-otsik.

Mahlapressi kinnitamisel laua külge pingutage kinnituspolti tugevalt, et mahlapress ei hakkaks liikuma

Tööks valmistumine, tööde järjekord.

Võtke mahlapress lahti, puhastage see konserveerimismäärdest ja asetage metallosad mõneks minutiks kuuma vette. Seejärel pühkige lapiga üle ja kuivatage.

Asetage plastpuks korpusesse seestpoolt. Asetage kummist mansett väljastpoolt vastu puksi ning suruge teine plastpuks korpusesse väljastpoolt

Asetage vindiga võll korpusesse, keerake otsa kontramutter, asetage otsa seib ja vedru ning keerake seejärel kinni toruja mutriga.

Asetage vânt võllile ja kinnitage liblikmutriga. Asetage võllile teiselt poolt sõel – otsik ja kinnitage see kahe mutriga. Asetage korpuse laualekinnitamise toele ja kinnituspoldile tihendid. Asetage mahlapress laua äärel ja kinnitage see tugevalt kinnituspoldiga. Asetage mahlavoolurenn sõel – otsikule ja lehter – mahuti korpusesse olevasse avasse.

Enne mahla valmistamist lõigake pressitavad juur- või puuviljad tükikesteks ja eraldage kivid.

Enne mahla pressimise alustamist asetage mahlavoolurenni alla mahla nõu ja sõel – otsiku alla jääkide nõu.

Pressimise tugevust saate reguleerida toruja mutriga. Mida tugevamalt mutrit pingutada seda tugevamalt mahl välja pressitakse

TÄHELEPANU!

Üleliigse pingutamise tagajärjel võib sõel – otsik puruneda.

Kui soovite saada rohkem viljalihaga mahla siis võib saadud jääke ka teistkordselt pressida.

Vändast keeramise ajal on keelatud kätega tõugata lehter-mahutisse pressitavaid vilju.

Peale töö lõpetamist võtke mahlapress lahti peske kõik detailid soojas vees ja kuivatage. **MITTE PESTA NÕUDEPESUMASINAS EGA KASUTADA PUHASTUSVAHENDeid!**

Hoolduse käigus ei ole lubatud hõõruda mahlapressi detaile abrasiivsete ja teravate vahenditega, pesta plast- ja kummist osi keeva veega. Ei tohi kuivatada plastmass ja kummist detaile kuumas kohas.

Kui jäägid ei tule hästi välja siis tuleb vähendada toruja mutri pinget.

Kui viljalihaga mahl ei jookse enam hästi siis tuleb kas sõel – otsikut puhastada või pingutada torujat mutrit.

Hoidke mahlapressi kuivas kohas toatemperatuuril

Puuduste ja pretensioonide esitamiste tähtaeg vastavalt VÕS on kaks aastat, kusjuures esimesed kuus kuud peab müüja tõestama, et defekt on tekkinud ostja tegevusest ja edaspidi, ülejäänud 18 kuu jooksul peab juba ostja tõestama, et viga oli ostetud asjal olemas enne tema kätte jõudmist. Toote väljavahetamisel algab pretensiooni esitamise tähtaeg otsast peale.

Levitaja KPG Kaubanduse OÜ Tel. 782 1364 www.kpg.ee