

# Hydraulic press GP-26s

## Using Guide



### **Hyvä asiakkaamme!**

Tämä lyhytohje auttaa puristimen käyttöönotossa. Tarkista ennen ensimmäistä käyttöä että laitteen runko on ehjä ja kaikki osat ovat mukana.

### **HUOM!**

Lue ohje tarkkaan ennen ensimmäistä käyttöä. Huomaa, että laitteen ulkonäkö ja toiminta voi erota tämän ohjeen kuvista tuotekehityksestä johtuen.

### **1. Yleistä**

1.1 Tämä puristin on tarkoitettu omena-, päärynä-, marja-, herukka-, rypäle-, vihannes- ym. mehujen puristamiseen kotona tain pientiloilla.

1.2 Puristin on tarkoitettu käytettäväksi säältä suojattuna tai sisällä, 0 – 40 °C lämpötilassa

1.3 Varmista, että laite ei putoa tai kolhiinnu käytössä tai varastoidessa.

### **2. Puristimen osat**

Osa	Määrä (kpl)
RUnko	1
Valuma-astia	1
Puristussanko	1
Mäntä	1
Suodatinkangas	1
Tunkki 2t	1
Puupala	3

### **3. Puristimen tekniset tiedot**

Puristussangon kapasiteetti:	26 L
Sangon työkapasiteetti:	26 L
Sangon korkeus:	330 mm
Sangon Halkaisija	305 mm
Paino:	29 kg
Puristimen mitat:	44x53x73 cm

Mehun kanssa kosketuksissa olevat osat ruostumatonta terästä tai tammipuuta.

### **4. Turvallisuus**

Noudata seuraavia ohjeita onnettomuuksien välttämiseksi

#### **ATTENTION!**

4.1 Käytä tunkkia max. 2 tonnin voimalla.

4.2 Älä käytä mitään omia lisäosia puristimen kanssa, esim. pidennä tunkin vartta

4.3 Jos tunkki vuotaa öljyä, se on vaihdettava.

4.4 Älä jätä ruumiin osia tai muita kuumulattomia esineitä tunkin ja rungon väliin.

4.5 Käytä tunkkia aina pystyasennossa jalka alaspäin.

4.6 Varmista että mehua ei pääse tunkkiin.

### **5. Aloitus**

5.1 Poista laite pakkauksesta. Ennen ensimmäistä käyttöä, pese sanko ja mäntä pehmeällä sienellä ja lämpimällä vedellä, miedolla pesuaineella tai ruokasoodalla. Huuhtelee suodatinkangas. Kokoa tunkki.

5.2 Aseta laite kovalle tasaiselle alustalle.

## 6. Käyttö

- 6.1 Esivalmisteled hedelmät / marjat. Omena, päärynä, vihannekset ym. tulee rouhia. Marjat murskata esim. puisella nuijalla.
- 6.2 Aseta puristimen valuma-astia sopivalle alustalle ja sanko sen päälle. Voit halutessasi säätää sangon ja valuma-astian sijaintia. Hyvä paikka on esim. pöydän reunalla jolloin mehuastia mahtuu puristimen alapuolelle.
- 6.3 Aseta keräyastia mehulle puristimen alapuolelle. Aseta suodatinkangas sankoon niin että kankaan reunat jäävät sangon ulkopuolelle.
- 6.4 Kaada murskatut/rouhitut marjat/hedelmät sankoon ja peitä ne taisaisesti suodatinkankaalla.
- 6.5 Aseta mäntä kankaan päälle ja paina se tasaisesti murskeen päälle. Kallista sankoa ja valuma-astia hieman ja kaada mehu keräysastiaan. Nosta valuma-astia ja sanko puristimen rungon sisään, niin että sanko on rungon keskellä.
- 6.6 Aseta tunkki männän keskelle. Käännä tunkin venttiiliä varren avulla myötäpäivään kunnes se ei enää käänny. Varmista, että tunkki on puristimen rungon keskellä. Aseta varsi tunkin niveleen.
- 6.7 Aloita puristus hitaasti tunkkaamalla.
- 6.8 When the jack's stroke is over turn the valve on the jack 0.5-1 turns counterclockwise. Lower the jack's rod. Put the wooden block under the middle of the piston, set the jack on the block. Centre all the elements; turn the valve on the jack clockwise until it stops. Abut the jack's rod straight to the frame and continue juice pressing. Kun tunkin vastus lakkaa, käännä tunkin venttiiliä 0.5-1 kierros vastapäivään. Paina tunkki alas. Aseta puupalikka tunkin alle männän keskelle. Keskitä kaikki elementit. Käännä tunkin venttiiliä uudestaan myötäpäivään ja jatka tunkkausta.
- 6.9 Toimi kuten edellä kunnes murske on puristettu. Jos haluat enemmän mehua irti murskeesta, pidä tunkkia täysin tunkattua aina viisi minuuttia ennen puupalikan lisäämistä. Voit jatkaa tunkkausta myös kaikkien palikoiden lisäämisen jälkeen odottamalla aina 5 minuuttia ennen lisätunkkausta.
- 6.10 Kallista puristinta varovasti jotta loppu mehu valuu keräysastiaan. Käännä tunkin venttiiliä 0,5-1 kierrosta vastapäivään, paina tunkki alas ja poista tunkki ja puupalikat.
- 6.11 Nosta mäntälevy pois renkaista pitäen. Ota suodatinkangas ja puristettu hedelmä/marjamurske pois sangosta.
- 6.12 Huuhteled sanko, valuma-astia, mäntä ja suodatinkangas puhtaalla vedellä. Pyyhi puhtaaksi ja anna kuivua.

Valmistajan ohjevideo YouTubessa:

<https://www.youtube.com/channel/UcKFdbuOASzI3aWwq2rgMoBA/videos>



## 7. Huolto

- 7.1 Tunkin voi tarvittaessa korvata muulla 2 tonnin tunkilla
- 7.2 Suodatinkangas on polyesteriä ja kestää vesi/konepesua 60 asteessa. Kankaan voi korvata elintarvikelpoisella suodatinkankaalla.

## 8. Storage rules

Säilytä tunkki erillään muista osista. Säilö puristin kuivassa ja viileässä.


**Valmistaja:**


SIA «Apple Press Ltd»


Registration number: 40203130458


VAT number: LV40203130458

Address: Maskavas iela 260K-1-13, Riga, LV-1063, Latvia

 [info@applepress.com](mailto:info@applepress.com)

 (+371) 29715457

 Višķu iela 14b, LV-1063,  
Rīga, Latvija

 [www.apple-presses.com](http://www.apple-presses.com)