

Hydraulický lis GP-26s

Návod k použití



Servisní středisko:
Mipam bio s.r.o.
České Vrbné 2405/102
370 11 České Budějovice
+420 776 584 327
+420 800 110 990
servis@mipam.cz

Vážený zákazníku,

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

UPOZORNĚNÍ

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

1. Všeobecné pokyny

1.1 Hydraulický lis GP-26s (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 hydraulický lis GP-26s

Položka sady	Množství (kusy)
Konstrukce	1
Odkapávací vana (nádoba)	1
Koš	1
Píst	1
Filtrační pytel	1
Zvedák se silou 2t	1
Dřevěný blok	3

3. Technické vlastnosti hydraulického lisu GP-26s

Objem koše:	26 l
Provozní kapacita koše:	26 l
Výška koše:	330 mm
Průměr koše:	305 mm
Hmotnost:	28 kg
Rozměry:	64 x 48 x 40 cm

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. Používejte pouze zvedák se silou 2t. Pokud použijete zvedák s větší silou, neodpovídá výrobce za spolehlivost konstrukce a bezpečnost použití.

4.2 Při práci s lisem nepoužívejte cizí předměty. Například nesmíte nasazovat na rukojeť zvedáku trubku, abyste ji prodloužili a mohli lisovat jablka větší silou.

4.3 Ujistěte se, že nedochází k úniku provozní kapaliny ze zvedáku. Pokud dochází k úniku oleje z pláště zvedáku, musíte zvedák vyměnit, protože by se olej mohl dostat do šťávy.

4.4 Při používání zvedáku předcházejte přiskřípnutí částí těla a vniku jiných cizích předmětů mezi zvedák, píst a konstrukci.

4.5 Používejte zvedák svisle se základnou směrem dolů.

4.6 Ujistěte se, že šťáva neuniká na zvedák.

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. Smontujte zvedák.

5.2 Položte zařízení na rovný povrch, například na kraj stolu nebo lavice.

6. Provozní pokyny

6.1 Připravte si suroviny (dužinu) na přípravu šťávy. Jablka, hrušky a zeleninu je třeba předpřipravit v drtiči ovoce, bobulovité ovoce rozdrťte šťouchadlem na brambory.

6.2 Umístěte odkapávací vanu s košem na kraj stolu.

6.3 Vložte filtrační pytel do koše tak, aby okraj visel přes stěnu koše ven. Pod vývod šťávy umístěte kýbl nebo jinou nádobu. Je to nutné, protože šťáva začne vytékat už před lisováním.

6.4 Naplňte koš dužinou, přehněte okraje filtračního pytle dovnitř a dužinu rovnoměrně zakryjte.

6.5 Položte píst (tlačný disk) na vršek filtračního pytle se surovinami, zmáčkněte ho vlastní vahou a umístěte do vodorovné polohy. Nakloňte mostovač k sobě a vylijte první šťávu. Vraťte zpět a vycentrujte koš s pístem podle středu konstrukce.

6.6 Umístěte zvedák do středu pístu. S pomocí užšího konce pumpovací páky otáčejte ventilem zvedáku po směru hodinových ručiček až nadoraz. Ventil zvedáku je v jeho dolní části. Širším koncem nasadte páku do držáku a začněte pumpovat. Šroub se začne vyšroubovávat směrem k hornímu rámu konstrukce.

6.7 Stále pumpujte pákou zvedáku nahoru a dolů, ovoce se začne lisovat. Pracujte se zvedákem pomalu, aby se mohla šťáva oddělit od dužiny.

6.8 Když se zvedák dostane do vzduchu, vyjměte páku z držáku a jejím užším koncem otočte ventilem v dolní části zvedáku o 0,5–1 otáčku proti směru hodinových ručiček. Zvedák rukama vysuňte nahoru a odložte stranou. Položte dřevěný blok doprostřed pístu (tlačného disku), na něj znovu umístěte zvedák. Vycentrujte všechny prvky. Otáčejte ventilem na zvedáku po směru hodinových ručiček, dokud to jde. Pokračujte v lisování šťávy. Dřevěné bloky využijete hlavně v případě, kdy koš zcela nenaplníte.

6.9 Opakujte krok 6.8, dokud vytéká šťáva.

Pokud máte hodně času, můžete vylisovat o 5–10% více šťávy. Dosáhnete toho tak, že na konci lisování šťávy necháte dužinu 5 minut stlačenou zvedákem. Pak zvedákem znovu zapumpujete a nechte dalších 5 minut stát. Opakujte tento postup, dokud po každém 5minutovém čekání a zapumpování vytéká šťáva nebo dokud lze pumpovat bez velkého úsilí.

6.10 Nakloňte lis a vylijte zbytek šťávy. Když šťáva vyteče, otočte ventil na zvedáku o 0,5–1 otáčku proti směru hodinových ručiček. Zvedák odložte stranou. Vyndejte dřevěné bloky z pístu.

6.11 Vytáhněte píst uchopením za kroužky. Vyjměte z koše filtrační pytel s drtí. Drtí můžete použít ke krmení zvířat nebo kompostování.

6.12 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 lisem na našich webových stránkách nebo na kanálu YouTube.

Název kanálu: **Apple Press Ltd.**

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



Přibližné množství šťávy:

Ze šťavnatých jablek očesaných 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 očesaných 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 zahřívejte 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 Pro usnadnění si můžete koupit 2t teleskopický zvedák. Zdvih pístu takového zvedáku je 2x větší, což umožňuje rychlejší vylisování šťávy. Před nákupem se ujistěte, že zvedák pasuje do konstrukce.

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.

8. Pravidla skladování

Skladuje lis na suchém místě, chraňte před deštěm/sněhem a přímým slunečním světlem. Uchovávejte zvedák mimo lis, protože pokud ze zvedáku uniká provozní kapalina, olej může natéct na dřevěnou základnu nebo do pístu. Dřevo může olej absorbovat a nebude možné ho vyčistit.

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 24 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.