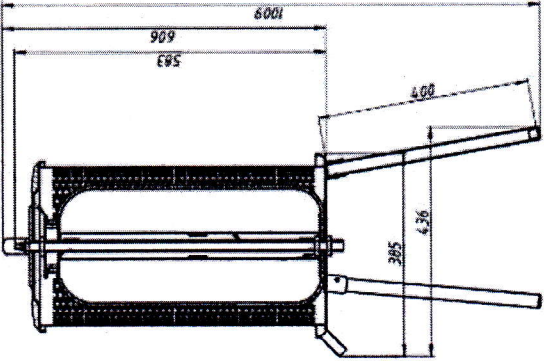
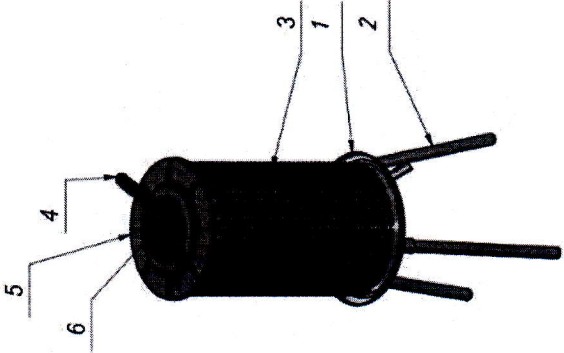
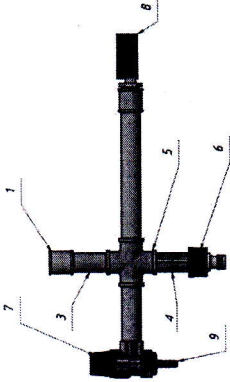
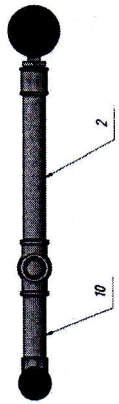


# Гидропресс для отжима сока Инструкция по эксплуатации

## 1. Описание изделия

Гидропресс для сока представляет собой прочную стальную раму, на которой закреплен гидроккумулятор. При подключении к водопроводу (или насосу) за счет давления воды, груша насоса увеличивается и выжимает сок по всей площади, что обеспечивает быстрый и эффективный процесс отжима сока. Суммарное давление достигает 15 тонн.

Гидропресс для сока состоит из следующих основных узлов:

 <p>Рис. 1</p>	 <p>Рис. 2</p>
<p>1. Поддон для сбора сока с носиком - 1 шт. 2. Нога - 3 шт. 3. Бункер - 1 шт.</p>	<p>4. Фиксатор крышки - 1 шт. 5. Крышка - 1 шт. 6. Кран Маевского - 1 шт.</p>
 <p>Рис. 3. Система подвода воды вид сбоку</p>	 <p>Рис. 4. Система подвода воды вид сверху</p>
<p>1. Муфта - 1шт. 2. Труба манометра - 1 шт. 3. Труба подвода - 1 шт. 4. Кран - 1 шт. 5. Крестовина - 1 шт.</p>	<p>6. Быстрозем для подключения воды - 1 шт. 7. Клапан аварийного сброса давления - 1 шт. 8. Манометр - 1 шт. 9. Штуцер - 1 шт. 10. Труба клапана - 1шт.</p>

Нельзя подавать воду в грушу без открытия крана Маевского, не вытеснив весь находящийся внутри груши воздух.

**5. Транспортировка и хранение оборудования**

- 5.1 Мыть оборудование рекомендуется после каждого использования.
- 5.2 Рекомендуется использовать легкие моющие средства, например, мыльный раствор.
- 5.3 Мыть оборудование следует мягкой губкой, салфеткой или тряпкой.
- 5.4 Транспортировка и хранение оборудования должны производиться в соответствии с требованиями ГОСТ 13762. Упакованное оборудование может транспортироваться всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах.
- 5.5 Транспортировка груза должна проводиться в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими для отдельных видов транспорта (железнодорожный, морской, автомобильный и т. д.).
- 5.6 Хранение оборудования допускается под навесом при температуре воздуха от минус 25 до плюс 50 градусов Цельсия и при относительной влажности не более 60%. Хранить комплектующие из нержавеющей стали (поддон, корзина, пуансон) нужно отдельно от окрашенных частей оборудования.

**6. Утилизация**

Срок службы оборудования — 5 лет. По истечении срока службы оборудование подлежит утилизации. Утилизация оборудования осуществляется в порядке, установленном Законами РФ от 04.05.1999г. №96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха» (с изменениями и дополнениями), от 24.06.1998г. №15-ФЗ «Об отходах производства и потребления» (с изменениями и дополнениями), а также другими российскими и региональными нормами, актами, правилами, распоряжениями, принятыми для реализации указанных законов.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ!!!**

- 1. Мыть оборудование с использованием твердых губок, мочалок; использовать средства на основе твердых абразивов, использовать чистящие средства, содержащие песок, соду, кислоты, хлориды.
- 2. Выжимать сок из твердых овощей и фруктов (яблоки, груши, морковь и пр.) без предварительного измельчения на терке или овощерезке.
- 3. Использовать пресс для других целей, кроме отжима сока.
- 4. Вносить изменения в конструкцию пресса.
- 5. Допускать детей или людей с ограниченными в дееспособности к работе с прессом.
- 6. Подавать сжатый воздух под большим давлением в грушу. В данном случае это может привести к повреждению резиновой груши и, как следствие, снятия с гарантии.
- 7. Подавать воду в грушу без открытия крана Маевского. Это может привести к повреждению груши, так как в ней может оставаться воздух.

**Гарантийные обязательства**

Срок службы оборудования - 5 лет.  
 Гарантийные обязательства указаны на гарантийном талоне, входящем в комплект поставки.  
**Гарантия снимается**, если потребитель выжимал сок из твердых овощей и фруктов (яблоки, груши, морковь и пр.) без предварительного измельчения на терке или овощерезке.

**Адрес производителя:**

Россия, Кировская область, г. Киров, пер. Химический, д. 1  
**E-mail: [service@gradushaus.ru](mailto:service@gradushaus.ru)**  
 Электронная система для заявок в сервисный центр: **zabota-gradushaus.ru**

Перед отправкой Изделия в сервисный центр необходимо произвести его упаковку, во избежание повреждений в результате перевозки.

**ВНИМАНИЕ!**

Мы непрерывно работаем над улучшением характеристик нашего оборудования. В связи с этим, производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию без уведомления заказчика. Данные изменения не меняют принципа работы оборудования, и связаны с улучшением потребительских свойств товара.

**2. Назначение изделия**  
 Пресс предназначен для получения 100%-го натурального сока путем отжима фруктов, ягод или овощей. В качестве сырья подойдут любые подготовленные ягоды, фрукты или овощи. Подготовленные — значит, извлеченные от черенков, косточек и **ОБЯЗАТЕЛЬНО** измельченные на терке или овощерезке. Рекомендуем использовать специализированные измельчители, которые значительно ускорят и упростят процесс подготовки сырья. **Категорически запрещено** отжимать твердые овощи и фрукты, порезанные ножом.

Изделие полностью соответствует нормам пищевого производства в Российской Федерации. Детали оборудования, имеющие непосредственный контакт с сырьем и соком, выполнены из пищевой нержавеющей стали аустенитного типа, которая совершенно не подвержена коррозии. Кроме того, этот материал отлично сопротивляется природным фруктовым кислотам, что позволяет получать по-настоящему чистый сок, без примесей железа.

**3. Технические характеристики и комплектация**

3.1 Технические характеристики

Наименование параметра	35 л	70 л
Рабочее давление, атм	3	
Сила отжима, тонн	15	
Диаметр поддона, мм	350	
Высота Пресса (от нижнего края опоры, до верхнего края фиксатора крышки), мм	1009	
Диаметр Корзины, мм	300	390
Высота корзины, мм	535	615
Объем Корзины, л	35	70

**4. Эксплуатация изделия и меры предосторожности**

- 4.1. Сборка пресса
  - Вставьте ноги (№2 на Рис. 2) в отверстия снизу поддона (№1 на Рис. 2). Затяните фиксирующие болты;
  - Прикрутите Систему подвода воды (Рис. 3, 4) через муфту (№1 на Рис. 3) к штуцеру внизу поддона (№1 на Рис. 2);

4.2. Эксплуатация изделия

Чтобы получить из фруктов или овощей натуральный сок с помощью гидропресса, проделайте следующие операции:

- тщательно промойте Бункер, резиновую грушу и поддон для сбора сока;
- соберите пресс в соответствии с настоящей инструкцией;
- вымойте фрукты и овощи, избавьтесь, если необходимо, от семечек, косточек, черенков или кожуры;
- обязательно измельчите овощи или фрукты на **терке или овощерезке (!!!)**;
- надените мешок для сочного сырья на грушу гидропресса;
- затяните веревки внизу мешка;
- установите Бункер (№3 на Рис. 2) пресса;
- установите крышку (№5 на Рис. 2) и закрутите фиксатор крышки (№4 на Рис. 2), чтобы бункер был неподвижен;
- поместите внутрь мешка измельченное сочное сырье;
- затяните веревки сверху мешка;
- под сливную трубку из Поддона установите емкость, в которую планируете собирать сок;
- при необходимости меняйте тару под патрубком слива сока;
- присоедините шланг с водой под давлением к Быстросъему для подключения воды (№6 на Рис. 3);
- в случае необходимости к выходному штуцеру клапана сброса давления (№3 на Рис. 3) можно присоединить шланг для отвода воды. Поместите его в место сбора воды;
- откройте кран на подводе воды, подав в шланг воду под давлением;
- открутите кран в месте подключения шланга к быстросъему (№6 на Рис. 3);
- откройте кран Маевского в верхней части центральной оси (№6 на Рис. 2);
- после того, как из трубки начнет течь вода, необходимо закрыть кран Маевского, оборудование готово к работе.

4.3 Меры предосторожности

Работа с оборудованием связана с точками приложения больших масс (сила отжима до 15 тонн), поэтому крайне важно не размещать части тела между элементами конструкции и грушей. Во избежание попадания едкого сока некоторых фруктов в глаза не стоит находиться слишком близко от бункера при работе пресса.

Нельзя использовать водопровод с давлением, превышающим 5 атм. Избегайте излишнего усилия при закручивании фиксатора крышки, что может привести к деформации элементов пресса. Достаточно, чтобы бункер не перемещался и неподвижно фиксировался крышкой.