«Геликон Маркет» или связавшись с нашим оператором по телефону горячей линии (см. ниже).

8. Гарантийный срок.

8.1 Гарантийный срок на гидропресс SOK представлен в гарантийном талоне.

8.2 Гарантийный срок наступает с момента приобретения оборудования.

8.3 Наступление гарантийного случая подразумевает обнаружение заводского брака во время эксплуатации (проверки) оборудования.

8.4 Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие по вине потребителя вследствие нарушений правил транспортировки, монтажа или эксплуатации изделия.

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

Производитель	ИП Гайнутдинов Анатолий Николаевич, ИНН 432500888349, ОГРНИП 314744919000039, почтовый адрес: 610000, г. Киров, а/я 154 Фактический адрес: Россия, 610006, Кировская область, г. Киров, Октябрьский пр-т, д. 24/2, корп.3, пом.1001

Единый номер горячей линии: 8 (800) 250 59 32

E-mail: **service@gradushaus.ru**

Электронная система для заявок в сервисный центр: **zabota.gradushaus.ru**

Чат бот Telegram для приема обращений UserServiceBot

ВНИМАНИЕ!

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

ГИДРОПРЕСС

SOK



Инструкция по эксплуатации

1. Описание и назначение гидропресса SOK.

1.1 Описание изделия.

Гидропресс SOK — современное оборудование заводского производства для отжима сока из ягод, фруктов и овощей. Изделие представлено в двух моделях: 35 и 70 литров.

Гидропресс для сока представляет собой прочную стальную раму с ножками, на которой закреплена система подвода воды, бункер с крышкой. Вода заполняет резиновую мембрану внутри бункера. Это позволяет быстро и эффективно отжать сок по всей площади. Оказываемое давление — 15 тонн. Скорость отжима — до 250 л/час! После применения гидропресса повторный отжим не требуется, жмых выходит сухим.

Бункер и поддон сделаны из стали AISI 430. Она не реагирует с продуктами, не подвержена коррозии, рекомендована для пищевой промышленности. Фруктовые и ягодные соки не темнеют, не окисляются и сохраняют свои свойства и витамины. Мембрана создана из пищевой гипоалергенной резины.

Поддон для сбора сока и бункер для отжима требуют минимального ухода: после применения достаточно сполоснуть их водой. Усиленная крышка с рёбрами жёсткости, наличие манометра, спускового клапана на 3 атм гарантирует полный контроль и безопасную работу системы.

1.2 Назначение изделия.

Гидропресс SOK предназначен для получения 100%-го натурального сока из ягод, фруктов и овощей методом холодного отжима. Использование метода холодного отжима способствует максимальному сохранению витаминов и микроэлементов в конечном продукте.

Объём полученного сока зависит от специфики исходного продукта (например, доля выхода морковного сока намного ниже, чем яблочного). Объём сока можно увеличить за счёт более мелкого дробления фруктов и овощей.

Модель применима как в домашнем хозяйстве, так и при производстве соков в рамках малого бизнеса. Изделие полностью соответствует нормам пищевого производства в Российской Федерации.

2. Внешний вид и комплектация гидропресса SOK.

Гидропресс SOK можно рассматривать как совокупность трёх основных узлов:

- собственно гидропресс (рисунок 1);
- основание и ножки (рисунок 2)
- узел подвода воды, удерживается на раме (рисунок 3).

- выход сока быстрый, поэтому стоит постоянно отслеживать наполненность ёмкости под носиком поддона во избежание её переполнения, своевременно менять ёмкости. Для удобства на носике можно закрепить шланг, направленный в ёмкость;
- разница в выходе сока при отжиме разных овощей, фруктов и ягод может быть значительной, она зависит от вида исходного продукта, а также его сочности.

6. Меры предосторожности.

6.1 Общие правила безопасности.

- оборудование предназначено для использования взрослыми людьми, ознакомившимися с данной Инструкцией;
- до начала работ должен быть проведён внешний осмотр оборудования, проверка надёжности крепления всех узлов, устойчивости расположения.

6.2 Меры предосторожности в процессе эксплуатации изделия.

- во избежание попадания едкого сока некоторых фруктов в глаза не стоит наклоняться над бункером в процессе работы пресса;
- во избежание разбрызгивания сока по помещению, воду следует подавать плавно. Желательно использовать кожух для бункера (дополнительный товар).

6.3 ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- вносить изменения, не предусмотренные данной Инструкцией, в конструкцию изделия;
- работа с оборудованием связана с точками приложения больших масс (сила отжима до 15 тонн), потому не нужно класть руки между стенками и наполняющейся грушей;
- во время работы производить ремонт и техническое обслуживание аппарата;
- использовать оборудование в случае сбоев в механизме, при повреждении мембраны, в состоянии алкогольного опьянения или других психотропных и сильнодействующих веществ;
- допускать детей или лиц с ограниченной дееспособностью к работе с оборудованием.

7. Уход и хранение.

Мыть оборудование рекомендуется после каждого использования. Важно использовать легкие моющие средства, например, мыльный раствор. Мыть оборудование следует мягкой губкой, салфеткой или тряпкой.

Запрещается мыть гидропресс с использованием твёрдых губок, мочалок; использовать средства на основе твёрдых абразивов, чистящие средства, содержащие песок, соду, кислоты, хлориды во избежание попадания указанных веществ в конечный продукт.

Хранение оборудования допускается под навесом или в помещении, при температуре воздуха от 0 до 30°С при относительной влажности не более 60%.

Срок эксплуатации гидропресса — 10 лет. Однако (особенно при несоответствующих условиях хранения) срок эксплуатации мембраны может быть меньше. Данную комплектующую можно заменить, сделав заказ через магазин

помощью мягкой губки или тряпки;

- тщательно просушить пресс;
- проверить устойчивость гидропресса на рабочей поверхности (закрепление ножек);
- подготовить исходный продукт для отжима сока;

ВНИМАНИЕ! Фрукты, овощи перед отжимом следует измельчить с помощью ручной или электрической дробилки, тёрки, овощерезки либо мелко нарезать вручную. Ягоды не нуждаются в предварительном измельчении. Из вишни, сливы и т. п. следует предварительно вынуть косточки.

- установить тщательно промытую ёмкость для сока под носик поддона. Стоит учитывать, что наполнение — быстрое. Потому лучше выбрать ёмкость объёмом не менее 10 литров;
- фильтровальный мешок с помощью верёвок в нижней части закрепить на стержне, который удерживает грушу (груша должна расположиться внутри мешка). Раскрытый мешок закрепить на верхней стенке бункера;
- достаточно плотно уложить мезгу (максимальное количество) в мешок вокруг резиновой груши, завязать в верхней части;
- закрыть крышку бункера. Под фиксатор установить прокладку из нержавеющей стали. Затем закрепить крышку с помощью фиксатора так, чтобы положение бункера на раме было стабильным и устойчивым (фиксатор не стоит заворачивать с максимальным усилием);
- подключить шланг для подвода воды к штуцеру в нижней части системы подвода воды;
- открыть кран системы подвода воды, ожидать заполнения водой мембраны;
- параллельно открыть кран Маевского в центре крышки, ожидать выхода воздуха;
- поток сока может начать поступать в ёмкость под носиком с первых минут заполнения фильтровального мешка мезгой. С началом заполнения груши водой этот поток заметно усиливается. Как только из крана Маевского пойдёт вода, его необходимо закрыть;
- когда поток отжимаемого сока станет минимальным, а мезга (исходный продукт) полностью сухой, следует завершить процесс отжима:

- отключить подачу воды, слить воду;
- закрыть кран системы подвода воды;
- снять фиксатор, убрать металлическую прокладку, поднять крышку и вынуть бункер вместе с мезгой;
- освободить бункер от мезги;
- снять шланги;
- тщательно промыть все комплектующие.

5. Руководство по применению гидропресса SOK.

- перед каждым использованием необходимо проверять носик поддона на наличие засоров. При их обнаружении — прочистить носик;
- рекомендуемый температурный режим эксплуатации 5–60 ^{0}C с максимально допустимой влажностью воздуха не более 60%;

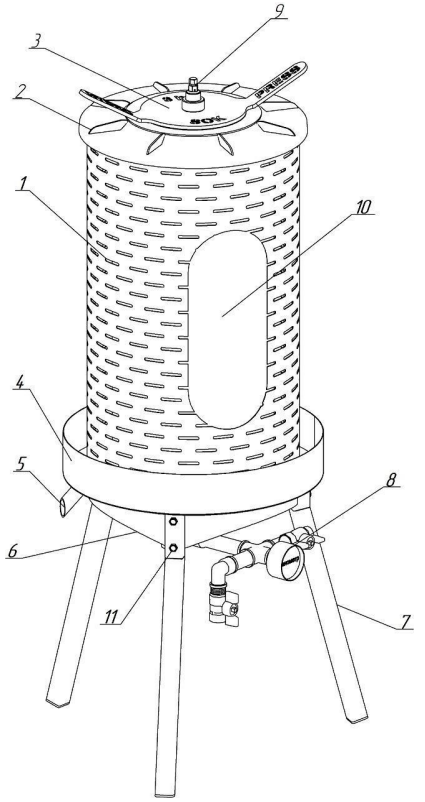


Рисунок 1 — Основные комплектующие гидропресса

1 - бункер (корзина для мезги);
2 - крышка бункера;
3 - фиксатор крышки;
4 - поддон для сбора сока с носиком;
5 - носик выхода сока;
6 - основание гидропресса;
7 - ножки (3 шт.);
8 - узел подвода воды;
9 - кран Маевского;
10 - мембрана гидропресса;

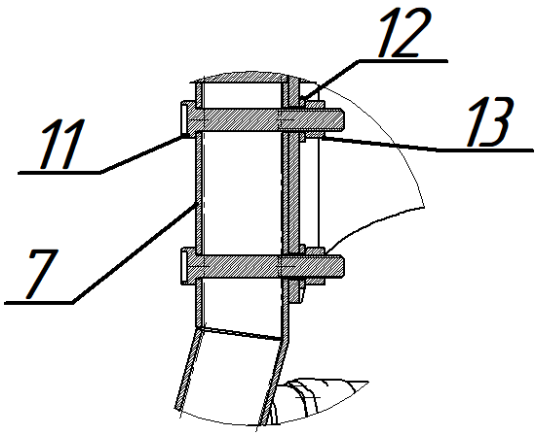


Рисунок 2 — схема установки ножек гидропресса

11 - болт М6;
12 - шайба М6;
13 - гайка М6;

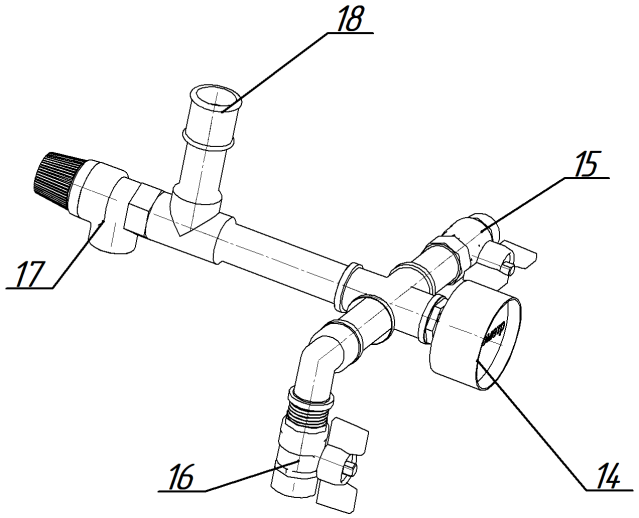


Рисунок 3 — узел подвода воды

14 - манометр;
15 - кран подачи воды;
16 - кран слива воды;
17 - клапан сброса давления;
18 - муфта;
Кроме того, в комплекте:;
- фильтровальный мешок 81х84 см;
- книга «Домашнее самогоноварение. Лучшие рецепты мира»;
- данная Инструкция.

3. Характеристики.

3.1 Основные характеристики гидропресса SOK:

Объём корзины, л	35	70
Высота в сборке, мм	1040	1120
Высота бункера, мм	535	615
Диаметр бункера, мм	300	390
Вес, кг	14,5	25,5
Материал - бункер: - рамная конструкция, крышка бункера: - поддон: - мембрана пресса	- Пищевая нержавеющая сталь AISI 430 - Углеродистая сталь СТ-3 - Пищевая нержавеющая сталь AISI 430 Пищевая гипоаллергенная резина	
Давление, обепечиваемое гидропрессом, т	15	
Скорость отжима	до 250 л/час	
Страна - производитель	Российская Федерация	

3.3 Совместимость с другими устройствами (не входят в стандартную комплектацию). Фото дополнительных аксессуаров пресса представлены на сайте.

1. Защитный кожух — металлический кожух, препятствующий попаданию капель сока за пределы гидропресса. Таким образом можно избежать потерь сока, а также брызг на полу, одежде, предметах интерьера. Защитный кожух устанавливается на поддон гидропресса, его высота соответствует высоте бункера для отжима. Материал кожуха — нержавеющая сталь AISI 430.
2. Автоматическая дробилка SOK — устройство для измельчения овощей, фруктов. За счёт более мелкой фракции количество полученного сока может существенно увеличиться. Дробилка позволяет измельчать даже яблоки твёрдых сортов, фрукты и овощи могут загружаться целиком.

4. Монтаж оборудования.

4.1 Сборка гидропресса SOK

Монтаж гидропресса SOK проводится в следующей последовательности:

- освободить изделие от упаковки и защитных плёнок;
- проверить комплектацию согласно п. 2 данной Инструкции;
- закрепить на раме систему подвода воды. Закрепление — с помощью муфты, уплотнение — фум-лентой (в комплекте отсутствует);
- установить ножки (3 шт.) в предназначенные для них пазы на раме, закрепить с помощью болтов (6 шт., представлены в комплекте).

4.2 Рекомендации по первоначальному запуску гидропресса SOK

- промыть все детали гидропресса слабым раствором моющего средства с