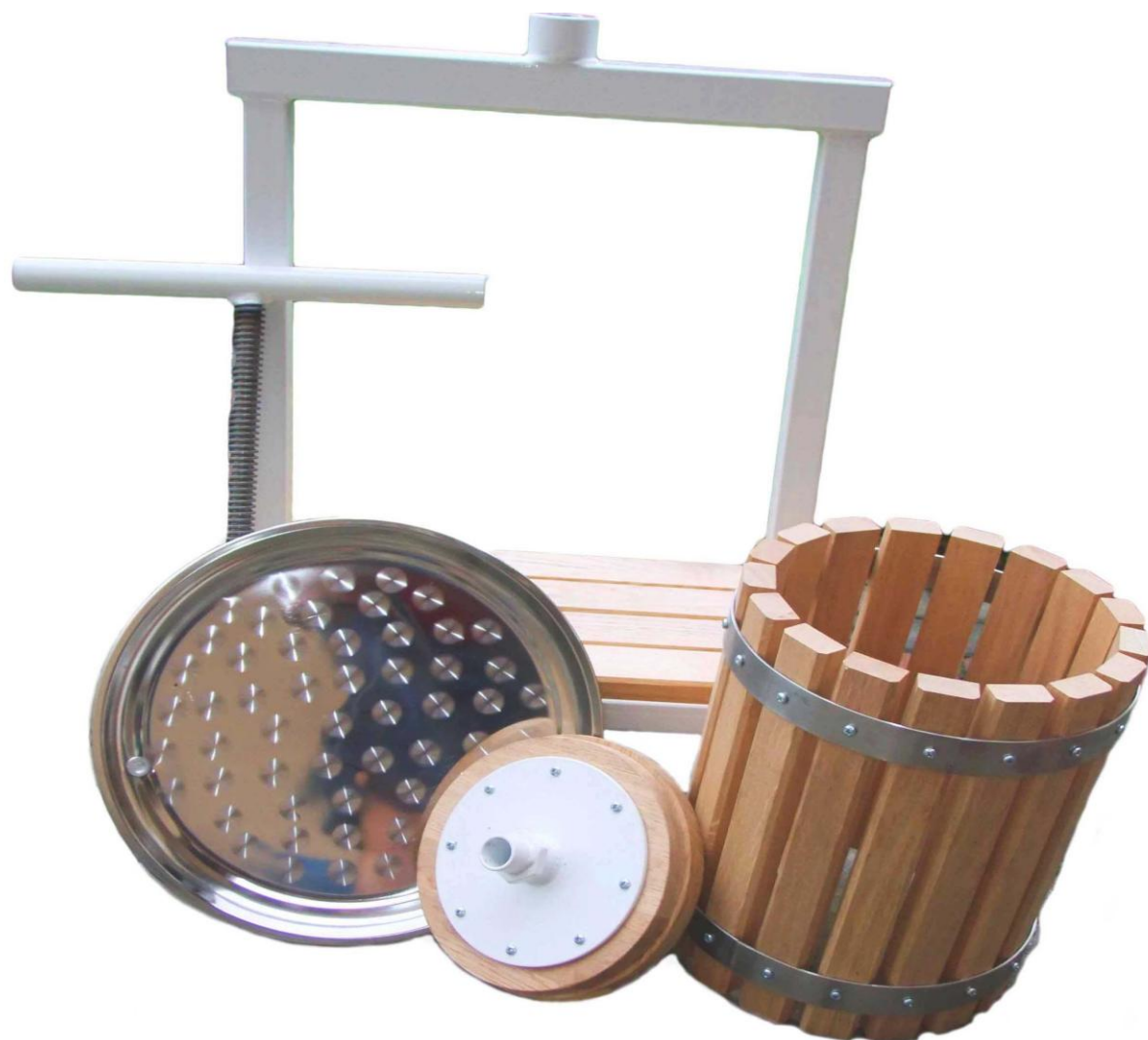


Wyciskarka do owoców

Instrukcja użytkowania



2014r.

1. Pierwsze kroki

Przed pierwszym użyciem wyciskarki należy ją umyć wodą z dodatkiem detergentu a następnie dobrze wypłukać zimną wodą. Mycie ma na celu usunięcie zanieczyszczeń pozostałych po produkcji.

Podczas pracy, dla uzyskania większej stabilności oraz bezpieczeństwa podczas pracy prasę zaleca się zamocować do podłoża, w stopkach wyciskarki znajdują się specjalne otwory umożliwiające montaż za pomocą dybli bądź gwoździ.

Wyciskanie owoców odbywa się poprzez obrót śruby wskutek czego naciska ona na tłok znajdujący się wewnątrz kosza. Na tłoku znajdują się stalowe wzmocnienie, które połączone jest z tuleją. Tuleja zapobiega przechylaniu się tłoczka w czasie nacisku na moszcz. W wersji z łożyskiem zostało zastosowane łożysko oporowe, które znacznie zmniejsza opory tarcia śruby o tłok, dzięki temu rozwiązaniu wyciskanie jest lżejsze. Tłoczek wykonany jest z nieco mniejszą średnicą niż wewnętrzna średnica kosza, taka konstrukcja zapobiega zaciśnięciu tłoczka podczas gdy prasa jest używana i drewno zaczyna pęcznieć. Drewno z którego wykonane są elementy wyciskarki suszone jest na 8-12% wilgotności, suszenie drewna ma na celu zapobiegnięcie pleśnieniu elementów podczas gdy prasa nie jest używana.

Wyciskany sok spływa do tacy, następnie poprzez odpływ umieszczony przy krawędzi tacy sok odprowadzony jest na zewnątrz. Sok możemy odprowadzić bezpośrednio do pojemnika ale również możliwe jest zastosowanie wężyka, który dopasujemy do średnicy odpływu poprzez który odprowadzimy urobek w dowolne miejsce.

Uwaga! Tuleje do której wchodzi śruba oraz w przypadku jeśli wyciskarka wyposażona jest w łożysko oporowe: łożysko, tuleje należy smarować smarem spożywczym bądź olejem spożywczym. Smarowanie koniecznie wykonać przy każdym użyciu. łożysko, tuleje oraz śrubę konserwować po każdym myciu smarem bądź olejem spożywczym.

Uwaga! Do obrotu śrubą zabrania się stosowania jakichkolwiek przedłużeń pokrętła, w przypadku gdy wyciskanie jest zbyt ciężkie owoce należy mocniej rozdrobnić.

2. PRZEBIERANIE OWOCÓW

Celem przebijania owoców jest usunięcie gałązek, liści, różnego rodzaju zanieczyszczeń oraz owoców uszkodzonych lub chorych.

Należy również wykroić (nożem nierdzewnym!) uszkodzone lub chore części z owoców twardych (jak jabłka lub gruszki).

Owoce jagodowe najlepiej przebierać na pochyłym blacie stołu, wzdłuż dolnej krawędzi blatu mocujemy zakładkę, aby owoce nie rozsypywały się. Jagody wysypuje się z łubianki lub koszyka na górną część blatu, wtenczas owoce staczają się w dół pozostawiając na stole ewentualne luźne zanieczyszczenia bądź liście. Podczas staczania się owoców wybiera się sztuki spleśniałe, zanieczyszczenia itp.

Owoce, szczególnie miękkie, jak maliny, jeżyny, truskawki, należy przerabiać w dniu ich otrzymania, ponieważ bardzo szybko ulegają pleśnieniu.

3. WAŻENIE OWOCÓW

Przed rozpoczęciem pracy dobrze jest obliczyć, ile moszczu otrzyma się z danej partii owoców oraz przygotowanie odpowiedniej wielkości naczynia. Przybliżoną wydajność moszczu, jaką można uzyskać stosując do wyciskania domowe urządzenie podano w tabeli (str. 4). Należy nadmienić, że bez prasy do owoców rzadko można otrzymać wyższą od podanej w tabeli ilość moszczu uzyskiwanego z 10 kg owoców.

Przybliżona wydajność moszczu z 10kg owoców

Rodzaj owoców	il. litrów
Jabłka	4-5
Czarne jagody	6-7
Gruszki	4-5
Jeżyny	6-7
Porzeczki czerwone	6-6,5
Truskawki	5-6
Porzeczki białe	6-7
Maliny	5-6
Porzeczki czarne	5-6
Wiśnie	4-5
Agrest	4-5

4. MYCIE OWOCÓW

Dla zachowania czystości konieczne jest mycie lub płukanie owoców, które są często zakurzone, zabrudzone. Mycie owoców ziarnkowych, jak jabłka, gruszki, oraz innych owoców o stosunkowo twardej skórce, jak wiśnie, śliwki, agrest lub porzeczki, nie przedstawia większych kłopotów. Owoce te myje się w miskach, a następnie odsącza z wody na zwykłym cedzaku. Owoce o delikatnej skórce łatwo oddają sok podczas mycia i dlatego, aby zabezpieczyć się przed stratami, owoce te (truskawki, czarne jagody) płucze się szybko lub też czasami trzeba z płukania zrezygnować (maliny, jeżyny), zadowolając się tylko dokładnym przebraniem owoców.

5. MIAŻDŻENIE OWOCÓW I WYCISKANIE MOSZCZU

Oczyszczone i wypłukane owoce w zależności od rodzaju należy poddać procesom zgniatania, mielenia oraz rozdrabniania. Pominięcie tego etapu będzie w konsekwencji dawać negatywne skutki naszej pracy, tzn. owoce w całości nie będą puszczać soków, jedynie mały procent wkładu z górnej części kosza zostanie wyciśnięty. Należy pamiętać, że wyciskanie owoców jest to pewnego rodzaju proces składający się z wielu etapów a wyciskanie w prasach jest jego ostatnią czynnością.

Owoce z grup:

- **Pestkowych** (wiśnie, czereśnie, śliwki, morele, brzoskwinie) należy usunąć pestki. Większe owoce np. brzoskwinie przekrawamy na ćwiartki, rozdrabniamy lub mielimy.

- **Owoce jagodowe** (porzeczki, winogrona, borówka, maliny, poziomki, truskawki) nakłuwamy, a następnie zgniatamy w celu zapewnienia łatwiejszego prasowania/wyciskania.

- **Owoce ziarnkowe** (jabłka, gruszki, pigwy południowe) należy rozdrobnić/przemieścić w przystosowanych do tego celu rozdrabniarkach lub w warunkach domowych przemieścić maszynką do mięsa.

Uwaga: Wkład powinien stanowić płynną miazgę, tłoczenie owoców nie rozdrobnionych powoduje powstanie znacznych oporów podczas tłoczenia. Maksymalny moment dokręcenia śruby wynosi 55Nm, przekroczenie tej wartości może powodować odkształcenie belki oraz uszkodzenie konstrukcji prasy. Dla porównania siły dokręcania- Śruby kół samochodu dokręcamy z siłą około 120Nm.

Tłoczenie w praskach należy prowadzić powoli, aby moszcz ściekał wolno; śrubę dociskać stopniowo, od czasu do czasu dokręcając ją gdy moszcz przestaje samoczynnie ściekać z praski. Konieczne jest aby co jakiś czas wyjąć wkład i przemieszać owoce w celu ułatwienia tłoczenia. Spływający z praski do pojemnika moszcz należy przepuścić przez sito ustawione na pojemniku, aby usunąć przedostające się niekiedy grubsze części owoców. Poprzez wyciskanie owoców w prasie otrzymujemy sok z miąższem, do otrzymania czystego soku, pozbawionego miąższu należy zastosować worek filtracyjny z czystej bawełny bądź

worek polipropylenowy. Również w przypadku małych owoców takich jak winogrono, porzeczka, malina itp. konieczne jest zastosowanie worka, worek utrzymuje wkład wewnątrz kosza i owoce nie przeciskają się między szczelkami.

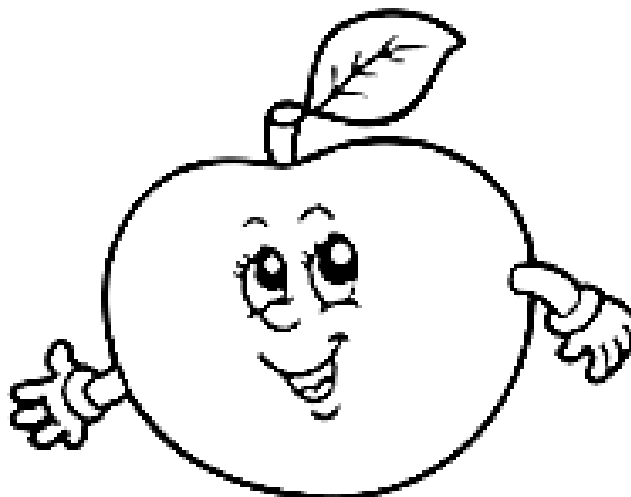
Aby ułatwić tłoczenie i zwiększyć wydajność moszczu, można przed tłoczeniem poddać miazgę pewnym zabiegom ułatwiającym pracę. Przykładowym sposobem jest podgrzewanie miazgi, czynność ta obniża lepkość soku, a więc ułatwia jego otrzymanie, np. przy tłoczeniu śliwek. Miazgę podgrzewa się do 60-65°C i trzyma w tej temperaturze ok. 30 min., po czym pozostawia na kilka do kilkunastu godzin, zależnie od temperatury otoczenia, a następnie tłoczy.

Po wyciśnięciu soku z owoców kosz opróżniamy w następujący sposób: wykręcamy śrubę do momentu aż minie górną krawędź kosza, wyjmujemy kosz przesuwając w bok razem z tacą, następnie odkładamy tackę i wypychamy pozostałości w dół kosza.

Wszystkie przyrządy do miazdzenia i wyciskania soku należy utrzymywać we wzorowej czystości, a więc po użyciu dokładnie je wymyć. Kosz oraz tłoczek musi być dobrze wysuszony najlepiej na przewiewie.

W przypadku kosza wykonanego z drewna dębowego po umyciu na szczelkach może pojawić się ciemny nalot, jest to naturalne zachowanie drewna dębowego po styczności z wodą.

Uwaga: Nie należy owijać mokrego kosza folią, wkładać do worków itp. gdyż skutkować to może pleśnieniem drewna. Po osuszeniu na części drewniane należy nanieść ciekłą warstwę oleju jadalnego w celu konserwacji drewna.



www.art-win.pl