

HU

Az első használat előtt a terméket forró vízzel és mosószerrel kell kimosni. A mosás után a prést alaposan meg kell szárítani, várjon akár a következő napig is, hogy megszáradjon. Nem szabad nedvesen hagyni, mert ez a termék roszdásodásához vezethet. Szerelje össze a csiszolót a grafikus utasításoknak megfelelően, és legalább 30 fordulatot tekerje meg az eszköz préselő alkatrészeit üresjáratban. Ezután öblítse le és töltsön be egy adag gyümölcsöt a gyümölcslelő készítéséhez, majd pörgesse meg újra többször. Az első levét nem közvetlen fogyasztásra szánjuk, ajánlatos kiönten.

Szűrőszövet

Minden alkalommal, amikor gyümölcslevet présel, használnia kell a mellékelt kendőt, amely a termékkészlet része. A kendő szűrőként szolgál a kipréselt gyümölcslelő számára, hogy felfogja a szennyeződések, például a szemeket stb. A szűrőkendőt rögzítse az edényhez, amelybe a gyümölcslevet önteni fogja. Minden használat után mossa ki a pamutkendőt, és szárítás után vasalja ki. A váson színének megváltozása nem hiba, és nem ismerhető el panaszként.

Használat

- A gyümölcsprést helyesen kell összeszerelni és meghúzni, ha ez nem történik meg, a termék hátuljából az őrlőnyílás fedelének tömítése közelében lé szivároghat.
- A gyümölcsprés esetében a szitát mindig helyesen kell behelyezni a gyümölcsprés testébe, ha ez nem így van, a termék hátuljából az őrlőnyílás fedelének tömítése közelében lé szivároghat.
- A biztonsági csavart fokozatosan kell beállítani (meghúzni), hogy a gyümölshulladék a gyümölcsből megmaradt lével együtt könnyen áthaladhasson a prés testén; nagyobb lémenyiség esetén célszerűbbnek tűnik többször extrudálni, mindig a biztonsági csavar részleges meghúzásával, amíg a lé teljesen ki nem préselődik. Ha a szóban forgó csavart már az elején túlságosan meghúzza, a hulladék túl száraz, nem halad át a prés testén, és könnyen eltömődhet. A lé ekkor a termék hátuljából az őrlőnyílás fedelének tömítése közelében szivároghat ki.

Ajánlások

Ne válasszuk le a szárazakat a ribizliről, mert a levét magukkal engedik. A gép belsejében lévő gyümölcsprés és szűrő automatikusan elválasztja a levét a héjtól és a magoktól. A reteszelőcsavarral állítsa be a lépréselés teljesítményét. A kipréselt lé megtartja az összes értékes anyagot, beleértve az enzimeket is.

Karbantartás

Hosszú távú tárolás előtt javasoljuk, hogy az egyes alkatrészeket kenje be étkezési növényi olajjal. Ne használjon szerves savakat, például ecetet. A prést száraz és szellőztetett helyen kell tárolni. Használat közben ügyelni kell a préselendő élelmiszer adagolására, hogy az ujjak ne kerüljenek a prés belső/külső részébe az őrlőberendezés forgása közben, ahol az élelmiszer összenyomódik.

www.oriondomacipotreby.cz

Készült az Orion nagykeresedelem számára s.r.o., Nedošín 132, 570 01 Litomyšl. Pre SK Orion Trade s.r.o., Pezinská cesta 30, 903 01 Senec.

orion



**131424
PRÉSELŐ**

