

# BROWIN

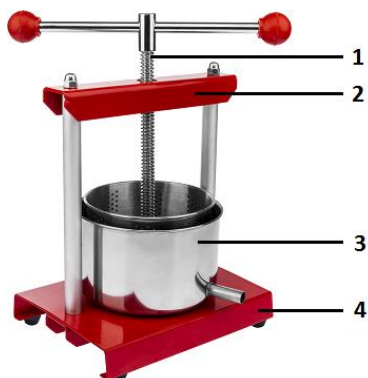
- PL** **INSTRUKCJA OBSŁUGI**  
PRASA RAMOWA  
DO WYCISKANIA SOKU Z OWOCÓW
- EN** **USER MANUAL**  
FRAME PRESS  
FOR EXTRACTING JUICE FROM FRUIT
- DE** **BEDIENUNGSANLEITUNG**  
DIE RAHMENPRESSE ZUM  
EXTRAHIEREN VON SAFT AUS FRÜCHTEN
- FR** **NOTICE D'UTILISATION**  
PRESSOIR  
A FRUITS
- LT** **NAUDOJIMO INSTRUKCIJA**  
NERŪDIJANČIO PLIENO VAISIŲ  
SULČIŲ SPAUDIMO RĒMINIS PRESAS
- LV** **LIETOŠANAS PAMĀCĪBA**  
NERŪSĒJOŠĀ TĒRAUDA RĀMJA  
TIPA SPIEDE SĻU SPIEŠANAI NO AUGĻIEM
- EE** **KASUTUSJUHEND**  
MAHLAPRESSI  
KASUTUSJUHEND
- CZ** **NÁVOD K OBSLUZE**  
LIS K LISOVÁNÍ  
ŠŤÁVY Z OVOCE
- RU** **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**  
РАМНЫЙ ПРЕСС ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ  
ДЛЯ ОТЖИМА ФРУКТОВОГО СОКА
- RO** **INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**  
PRESĂ PENTRU STOARCEREA SUCULUI  
DIN FRUCTE
- SK** **NÁVOD NA POUŽITIE**  
LIS NA VYTLÁČANIE  
OVOCNÝCH ŠŤAV
- UA** **ІНСТРУКЦІЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ**  
ПРЕС ДЛЯ ВИДВЛЮВАННЯ  
ФРУКТОВОГО СОКУ
- SE** **INSTRUKTIONSMANUAL**  
RAMPRESS FÖR UTVINNING  
AV JUICE UR FRUKT

**No 810002 / 810005 / 810501 / 810505  
/ 810006 / 810015 / 810018 / 810509 / 810514**

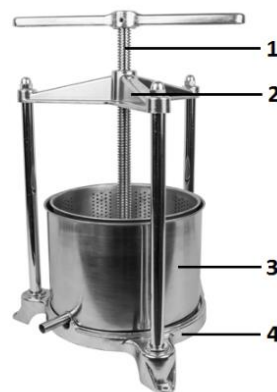
**PL** - Zestawienie elementów; **EN** - Parts list; **DE** – Komponentenübersicht; **FR** - Liste des éléments; **LT** - Elementų sąrašas; **LV** - Elementu saraksts; **EE** - Detailide loend; **CZ** - Přehled elementu; **RU** - Перечень составляющих; **RO** - Lista elementelor; **SK** - Zoznam súčiastok; **UA** - Перелік елементів; **SE** - Sammanställning av element;

1. **PL** - Śruba dociskowa; **EN** - Pressure screw; **DE** – Pressschraube; **FR** - Vis en acier; **LT** - Veržiamasis varžtas; **LV** – Spiedskrūve; **EE** – Kruvi; **CZ** - Lisovací šroub; **RU** - Зажимный винт; **RO** - Şurub de presare; **SK** - Prítlačná skrutka; **UA** - Зажимний гвинт; **SE** – Tryckskruv;
2. **PL** - Belka podporowa; **EN** - Support beam; **DE** – Stützbalken; **FR** - Barre d'appui; **LT** - Atraminė sija; **LV** – Balstsija; **EE** – Rõhtugi; **CZ** - Podpůrný nosník; **RU** - Опорная балка; **RO** - Tijă de sprijin; **SK** - Podporná priečka; **UA** - Опорна балка; **SE** - Stödbalk
3. **PL** – Kosz; **EN** – Basket; **DE** – Korb; **FR** - Claie en acier inoxydable; **LT** – Krepšys; **LV** – Rezervuārs; **EE** – Mahuti; **CZ** – Koš; **RU** – Корзина; **RO** – Coş; **SK** – Kôš; **UA** – Корзина; **SE** – Bin;
4. **PL** – Podstawa; **EN** – Base; **DE** – Basis; **FR** – Base; **LT** – Pagrindas; **LV** – Pamatne; **EE** – Alus; **CZ** - Základn; **RU** – Поддон; **RO** – Bază; **SK** – Podstavec; **UA** – Піддон; **SE** – Grundläggande;

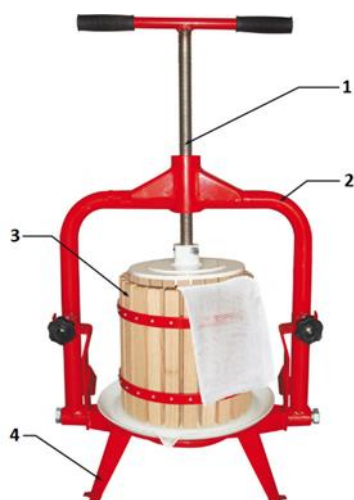
Model no. 810002, 810005, 810501



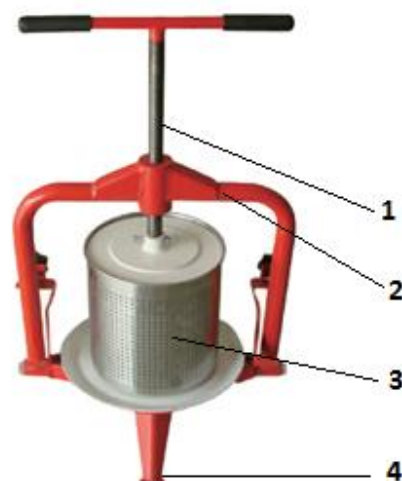
Model no. 810505



Model no. 810006, 810015, 810018



Model no. 810509, 810514





## — INSTRUKCJA OBSŁUGI — PRASA RAMOWA DO WYCISKANIA SOKU Z OWOCÓW

### **Przeznaczenie:**

Prasa ramowa przeznaczona jest do wyciskania soku z uprzednio przygotowanych owoców (rozdrobnionych i macerowanych z dodatkiem Pektoenzymu lub po wstępnej fermentacji).

Doskonala do owoców twardych i miękkich, np. jabłek, winogron, śliwek, wiśni, porzeczek i wielu innych dostępnych na polskim rynku.

### **Kolejne czynności:**

#### 1 – Przygotowanie owoców

**Jest to najważniejszy etap w procesie tłoczenia soku z owoców. Dobrze przygotowane owoce dają się łatwo tłoczyć. Bez odpowiedniego przygotowania tłoczenie będzie bardzo trudne, a jego wynik nie będzie zadowalający.**

Przed przystąpieniem do tłoczenia owoce należy dokładnie umyć i usunąć wszystkie zepsute sztuki. Zaniedbanie tego etapu może spowodować choroby wina lub soku.

Następnie umieszczamy owoce w dużym naczyniu (może to być np. plastikowy pojemnik fermentacyjny, wiadro lub duża miska) i rozdrabniamy.

Owoce miękkie, takie jak truskawki, maliny, porzeczek, jeżyny oraz wiśnie lub śliwki rozdrabniamy przez rozgniatanie. Należy przy tym pamiętać by stopień rozdrobnienia nie był zbyt wysoki.

Z owoców pestkowych, przed przystąpieniem do rozdrabniania należy usunąć pestki (pozostawienie pestek przez cały okres fermentacji wina może prowadzić do nagromadzenia się pewnych ilości szkodliwego dla zdrowia cyjanowodoru). Owoce takie jak jabłka, czy gruszki tniemy na drobne cząstki.

Dalszy tok postępowania z miazgą owocową zależy od rodzaju użytych owoców.

Wiśnie, agrest czy śliwki (tzw. owoce miękkie) dobrze jest zostawić na dobę w chłodnym miejscu, pod przykryciem. Zabieg ten nazywa się maceracją - tkanka owocowa ulega rozluźnieniu i uwalnia się z niej sok.

Jabłka lub gruszki, czyli tzw. owoce twarde, należy bezpośrednio po rozdrobnieniu zalać 2 - 4 litrami przegotowanej wody (o temperaturze ok 80°C). Zabieg ten ma na celu z jednej strony rozluźnienie tkanki owocowej, z drugiej inaktywację wybranych enzymów, naturalnie występujących w owocach, których działanie mogłoby niekorzystnie wpłynąć na jakość miazgi owocowej. Należy zanotować ilość wody użytej do tego zabiegu. Owoce złożone w pojemniku należy szczelnie przykryć i pozostawić do ostudzenia.

Proces uwalniania soku z obu typów miazgi owocowej można przyspieszyć i zintensyfikować dodając naturalny preparat enzymatyczny - PEKTOENZYM. Dodatek tego enzymu zwiększa wydajność uwalniania soku z owoców. W przypadku pierwszego typu miazgi (z owoców miękkich) preparat dodajemy zaraz po rozdrobnieniu owoców, w drugim przypadku (przy owocach twardych) preparat dodajemy po wystudzeniu miazgi. Pektoenzym powoduje dalsze rozluźnienie tkanki owocowej, a co za tym idzie, intensywny wypływ soku. Preparat ten zawiera enzymy - pektynazy, takie same, jakie występują w owocach. Zwiększenie ich stężenia w miazdze powoduje znaczne przyspieszenie uwalniania soku z owoców, i co bardzo ważne - zmniejsza lepkość płynu - ułatwiając tym samym proces sączenia i tłoczenia (wyciskania) soku.

Miazgę z dodatkiem preparatu mieszamy i pozostawiamy pod przykryciem na 4 - 9 godzin.

Po upływie tego czasu można przystąpić do tłoczenia soku przy pomocy prasy ramowej.

#### 2 – Tłoczenie

Składamy ramę prasy wraz z tłokiem do pozycji poziomej. Pod miejsce wypływu soku podstawiamy naczynie. Napełniamy kosz wcześniej przygotowaną miazgą owocową. Składamy ramę prasy do pozycji pionowej i możemy rozpocząć proces tłoczenia. Tłoczenie prowadzimy powoli. Jeżeli w zestawie znajduje się worek filtracyjny, należy włożyć go do kosza wywijając jego brzegi na koszu i napełnić worek wcześniej przygotowaną miazgą owocową. Brzeg worka zawijamy do środka kosza, składamy ramę prasy do pozycji pionowej i możemy rozpocząć tłoczenie.

Tłoczenie prowadzimy powoli, gdy zauważymy, że szczeliny worka zostały zatłkane i sok nie wypływa, wyciągamy worek z kosza i przemieszczamy zawartość ugniatając ręcznie. Worek z miazgą wkładamy ponownie do kosza i tłoczmy dalej.

### 3 – Konserwacja

Miejsca połączeń śruba - nakrętka, śruba - tłok, oraz niemalowaną część śruby należy przed każdym tłoczeniem i po umyciu prasy smarować cienką warstwą oleju jadalnego.

Części malowane wytrzeć do sucha.

Prasę przechowywać pod przewiewnym przykryciem.

### 4 – Ogólne zasady bezpieczeństwa

1. Prasa przeznaczona jest wyłącznie do prywatnego użytku domowego.
2. Z urządzenia mogą korzystać wyłącznie osoby dorosłe. Należy upewnić się, że miejsce przechowywania urządzenia jest odpowiednio zabezpieczone przez dostępem dzieci i osób niepożądanych. Urządzenie nie jest zabawką, nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
3. Nie wolno dokonywać żadnych zmian konstrukcyjnych (nie przedłużać ramion prasy, śruby ani tłoka). Grozi to uszkodzeniem prasy i utratą gwarancji.
4. Firma BROWIN nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w skutek niewłaściwego używania urządzenia.



## — USER MANUAL — FRAME PRESS FOR EXTRACTING JUICE FROM FRUIT

### **Intended use:**

Steel press is intended to extract juice from pre-prepared fruit (comminuted and macerated with Pectic Enzyme or after initial fermentation).

Perfect both for hard and soft fruit such as apple, grapevine, plum, cherry, currant and many other types of fruit available in the Polish market.

### **Steps:**

#### 1 – Preparation of fruit

**This is the most important step in pressing juice from fruit. Well prepared fruit is easily pressed. Without proper preparation, pressing will be very difficult and the result will not be satisfactory.**

Prior to commencement of pressing, fruit should be washed thoroughly and all rotten pieces should be removed. Failure to do so may lead to wine or juice diseases.

Next, place the fruit in a large vessel (for example, a plastic fermentation container, bucket or a big bowl) and grind it. Soft fruit such as strawberry, raspberry, currant, blackberry and cherry or plum is comminuted by crushing. Please ensure that the fruit is not ground excessively.

For stone fruit, prior to commencing grinding, stones needs to be removed (leaving stones during the entire period of wine fermentation may lead to generation of some hydrocyanic acid that is hazardous to health. Apples, pears or similar should be chopped into small pieces.

The next step of processing fruit pulp depends on the type of fruit used.

Cherries, gooseberries or plums (soft fruit) should be left for 24 hours, covered and in a cold place. This process is called maceration - fruit tissue softens and juice is released.

Apples or pears, called hard fruit, directly after grinding should be covered with 2 - 4 litres of boiled water (temperature approx. 80°C). The aim of this process is to soften the fruit tissue and inactivate selected enzymes that are naturally present in fruit, which interaction could have a negative effect on the quality of the fruit pulp. Quantity of water added in this process should be noted down. Fruit placed in the container should be tightly covered and left for cooling.

The process of releasing juice from both types of fruit pulp can be accelerated and intensified by adding a natural enzyme preparation - PECTIC ENZYME. Adding this enzyme increases efficiency of releasing juice from fruit. In the case of the first type of fruit pulp (from soft fruit), preparation should be added directly after the fruit has been ground, in the second case (hard fruit), preparation should be added once the pulp is cooled. Pectic enzyme causes further softening of fruit tissues, followed by intensive juice release. The preparation contains enzymes - pectinases, the same as the ones occurring in the fruit. Increasing their concentration causes significant acceleration of juice release, and what is very important - decreases viscosity of liquid - thus facilitating the process of oozing out and extracting (pressing) the fruit.

Fruit pulp with preparation should be mixed and left covered for 4 - 9 hours.

After that time, juice extraction can be commenced using the press.

## 2 – Pressing

Put the press frame with a piston to a horizontal position. Place a vessel under the juice flow out point. Insert pre-prepared fruit pulp into the basket. Put the press frame to a vertical position and commence the pressing process. Pressing should be done slowly. If a filtration bag is included to the set, you should put it in the basket wrapping its edges over the basket and fill the bag with the previously prepared fruit pulp. Wrap the bag edge towards the basket interior, place the press frame in a vertical position and start pressing.

Press slowly. When you notice that the bag slots are clogged and no juice is drained, take the bag out of the basket and displace its content by pressing manually. Place the bag with the pipe back into the basket and continue pressing.

## 3 – Maintenance

Connection points of bolt - nut, bolt - piston and unpainted part of the bolt should be lubricated with a thin layer of cooking oil prior to each pressing and after each cleansing of the press.

Dry all painted parts.

Store the press under a breathable cover.

## 4 – General safety rules

1. The press is designed for private and domestic use only.
2. The appliance may be used by adults only. Make sure that storage area is properly safeguarded against access of children and unauthorised persons. The appliance is not a toy, do not let children play with it.
3. Implementing any changes in the press structure is forbidden (do not extend press arms, bolts or piston). This creates risk of damaging the press and waiving the guarantee.
4. BROWIN shall not be liable for any damages arising out of improper use of the appliance.



## – BEDIENUNGSANLEITUNG –

### **DIE RAHMENPRESSE ZUM EXTRAHIEREN VON SAFT AUS FRÜCHTEN**

#### **Bestimmung:**

Die Rahmenpresse ist zum Pressen von Säften aus vorher zubereitetem Obst (zerkleinert und unter Beifügung von dem Pektinenzym mazeriert bzw. nach vorläufiger Fermentation) bestimmt.

Die Rahmenpresse eignet sich hervorragend sowohl für Hartobst als auch für Weichobst, wie z.B. Äpfel, Trauben, Pflaumen, Kirschen, Johannisbeeren und viele andere Früchte, die auf dem deutschen Markt erhältlich sind.

#### **Einzelne Schritte:**

##### 1 – Obstvorbereitung

**Das ist die wichtigste Etappe beim Pressen von Obstsaften. Gut zubereitetes Obst lässt sich sehr einfach pressen. Ohne eine entsprechende Zubereitung ist das Pressen von Obst sehr schwierig und das Ergebnis gar nicht zufriedenstellend.**

Vor dem Pressen ist das Obst sorgfältig zu waschen und alle verdorbenen Stücke müssen entfernt werden. Wird diese Etappe vernachlässigt, kann dies in einem kranken Wein oder Saft resultieren.

Anschließend wird das Obst in einem Gefäß platziert (z.B. in einem Fermentationsbehälter aus Kunststoff, einem Eimer oder einer großen Schüssel) und zerkleinert.

Weichobst, wie z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren sowie Kirschen oder Pflaumen wird durch das Zerquetschen zerkleinert. Es ist dabei zu beachten, dass die Früchte nicht übermäßig zerkleinert werden dürfen.

Aus Steinobst sind vor der Zerkleinerung die Kerne zu entfernen (bleiben die Kerne während der gesamten Weinfäuerung in den Obststücken, können sich dadurch gewisse Mengen vom gesundheitsschädlichen Cyanwasserstoff ansammeln). Solches Obst wie z.B. Äpfel oder Birnen wird in kleine Teile geschnitten.

Die weitere Vorgehensweise mit der Obstmasse hängt von der Art der verwendeten Früchte ab.

Es wird empfohlen, die Kirschen, Stachelbeeren oder Pflaumen (das sog. Weichobst) 24 Stunden lang an einem kühlen Ort unter einem Deckel abzustellen. Dieser Vorgang wird Mazeration genannt – das Obstgewebe wird gelockert und der Saft wird freigesetzt.

Äpfel oder Birnen, das sog. Hartobst, sollen direkt nach dem Zerkleinern mit 2 - 4 Litern abgekochten Wassers (mit einer Temperatur von ca. 80°C) übergossen werden. Dieser Vorgang hat zum Ziel, einerseits das Obstgewebe zu lockern und andererseits die gewählten Enzyme zu inaktivieren, die im Obst natürlich vorhanden sind und deren

Wirkung die Qualität der Obstmasse beeinträchtigen könnte. Es ist dabei die verbrauchte Wassermenge zu notieren. Das im Behälter platzierte Obst wird anschließend dicht abgedeckt und zum Abkühlen abgestellt.

Die Freisetzung von Saft aus beiden Typen der Obstmasse lässt sich durch Hinzufügen eines Enzympräparates – des sog. PEKTINENZYMS – beschleunigen und intensivieren. Das Beifügen von diesem Enzym verbessert die Freisetzung von Säften aus dem Obst. Bei der ersten Obstmasse (aus Weichobst) wird dieses Präparat gleich nach dem Zerkleinern von Obst hinzugefügt, bei der zweiten Obstmasse (aus Hartobst) wird das Präparat erst nach dem Abkühlen der Masse hinzugefügt. Der Pektinenzym trägt zur weiteren Lockerung des Obstgewebes und damit zum intensiven Saftausfluss bei. Dieses Präparat enthält Enzyme – Pektinasen, dieselben Enzyme, die auch im Obst vorhanden sind. Wird die Konzentration der Pektinasen in der Obstmasse erhöht, wird dadurch die Freisetzung von Säften deutlich beschleunigt, und was extrem wichtig ist – wird dadurch die Viskosität der Flüssigkeit reduziert – was das Ausschneiden und Pressen von Saft erleichtert.

Die Obstmasse unter Beifügung des Präparats wird verrührt und für 4 - 9 Stunden unter einer Abdeckung abgestellt. Nach dieser Zeit kann der Saft mittels der Rahmenpresse gepresst werden.

## 2 – Pressen

Der Pressenrahmen samt Kolben wird in die horizontale Lage gebracht. An der Stelle, wo der Saft aus der Maschine ausfließt, wird ein Gefäß gestellt. Der Korb wird mit der vorher zubereiteten Obstmasse gefüllt. Der Pressenrahmen wird in die vertikale Lage gebracht und der Pressvorgang kann beginnen.

Das Pressen ist langsam durchzuführen.

## 3 – Wartung

Die Verbindungsstellen Schraube – Mutter, Schraube – Kolben sowie der unlackierte Schraubenteil sind vor jedem Pressen und nach der Reinigung der Presse mit einer dünnen Schicht Speiseöl zu schmieren.

Die lackierten Teile sind trocken zu wischen.

Die Presse ist unter einer luftigen Abdeckung aufzubewahren.

## 4 – Allgemeine Sicherheitsregeln

1. Die Presse ist ausschließlich für den privaten Gebrauch zu Hause bestimmt.
2. Das Gerät darf nur von Erwachsenen bedient werden. Es ist sicherzustellen, dass der Aufbewahrungsort des Geräts vor Zugang durch Kinder oder unbefugte Personen entsprechend gesichert wurde. Das Gerät ist kein Spielzeug und Kinder dürfen damit nicht spielen.
3. Es ist verboten, jegliche Konstruktionsänderungen am Gerät durchzuführen (z.B. Verlängerung von Pressearmen, Schrauben oder Kolben). Dadurch kann die Presse beschädigt und die Garantie verloren werden.
4. Die Firma BROWIN haftet nicht für mögliche Schäden, die auf den unsachgemäßen Gebrauch des Geräts zurückzuführen sind.



## — NOTICE D'UTILISATION — PRESSOIR À FRUITS

### **Destination :**

Le presseur est conçu pour presser le jus de fruits préalablement préparés (broyés et macérés avec l'ajout de pectoenzyme ou après la fermentation initiale).

Parfait pour les fruits durs et tendres, tels que pommes, raisins, prunes, cerises, groseilles et beaucoup d'autres disponibles sur le marché français.

### **Étapes :**

#### 1 – Préparation de fruits

**C'est l'étape la plus importante dans le processus de pressage du jus de fruit. Des fruits bien préparés peuvent facilement être pressés. Sans préparation adéquate, le pressage sera très difficile et son résultat ne sera pas satisfaisant.**

Avant de presser, les fruits doivent être soigneusement lavés, enlever tous les fruits pourris. L'omission de cette étape peut provoquer des maladies du vin ou du jus.

Placez ensuite les fruits dans un grand récipient (par exemple, un récipient de fermentation en plastique, un seau ou un grand bol) et broyez-le. Les fruits tendres tels que fraises, framboises, groseilles, mûres et cerises ou les



prunes sont broyés par l'écrasement. Il ne faut pas oublier que le degré de fragmentation ne doit pas être trop élevé. Avant le broyage, dénoyauter les fruits ayant des noyaux (les noyaux laissés pendant toute la période de fermentation du vin peuvent entraîner l'accumulation de certaines quantités de cyanure d'hydrogène nocif pour la santé). Coupez les fruits tels que pommes ou poires en petits morceaux. La suite du traitement de la pulpe de fruit dépend du type de fruit utilisé. Il est bien de laisser les cerises, les groseilles ou les prunes (fruits tendres) dans un endroit frais, à l'abri, pendant une journée. Ce traitement est appelé la macération - le tissu du fruit se détend et le jus est libéré.

Aux pommes ou aux poires, c'est-à-dire aux fruits durs, versez immédiatement après leur broyage 2 - 4 litres d'eau bouillie (à une température d'environ 80 °C). Ce traitement vise d'une part à desserrer le tissu du fruit et, d'autre part, à inactiver des enzymes sélectionnées naturellement présentes dans les fruits dont l'action pourrait nuire à la qualité de la pulpe de fruit. Notez la quantité d'eau utilisée pour ce traitement. Les fruits contenus dans le récipient doivent être bien couverts, laissez-les refroidir.

Le processus de libération du jus des deux types de pulpe de fruits peut être accéléré et intensifié en ajoutant une préparation enzymatique naturelle - PECTO-ENZYME. L'ajout de cette enzyme augmente le rendement de la libération du jus de fruit. Dans le cas du premier type de pulpe (à partir de fruits tendres), le produit est ajouté immédiatement après le broyage des fruits, dans le second cas (les fruits durs), le produit est ajouté après refroidissement de la pulpe. Le pekto-enzyme provoque un relâchement supplémentaire du tissu fruitier et, par conséquent, une sortie de jus intense. Cette préparation contient des enzymes, pectinase, identiques à celles trouvées dans les fruits. L'augmentation de leur concentration dans la pulpe entraîne une accélération significative de la libération du jus de fruit et, ce qui est très important, réduit la viscosité du liquide - facilitant ainsi la filtration et le pressage (compression) du jus. Mélangez la pulpe avec du produit et laissez-la couverte pendant 4 - 9 heures.

Après ce temps, vous pouvez commencer à presser le jus à l'aide du pressoir.

## 2 – Pressage

Mettez le cadre du pressoir avec le piston en position horizontale. Placez un récipient sous la sortie de jus. Remplissez la claie avec la pulpe de fruits préalablement préparée. Mettez le cadre en position verticale et commencez à presser.

Pressez les fruits lentement.

## 3 – Maintenance

Les points de connexion : vis - écrou, vis - piston et partie non peinte de la vis doivent être lubrifiés avec une fine couche d'huile comestible avant chaque pression et après le lavage du pressoir.

Essuyez les pièces peintes.

Stockez le pressoir sous une housse respirante.

## 4 - Règles générales de sécurité

1. Le pressoir est destinée uniquement à un usage privé.
2. L'appareil ne peut être utilisé que par des adultes. Assurez-vous que le lieu de stockage de l'appareil est correctement protégé contre l'accès par des enfants et des personnes non autorisées. L'appareil n'est pas un jouet, ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
3. N'apportez aucune modifications structurelles (ne pas étendre les bras, la vis ou le piston). Cela peut causer des dommages et l'annulation de la garantie.
4. La société BROWIN ne peut être tenue responsable de tout dommage résultant d'une utilisation inappropriée de l'appareil.



## **– NAUDOJIMO INSTRUKCIJA – NERŪDIJANČIO PLIENO VAISIŲ SULČIŲ SPAUDIMO RĖMINIS PRESAS**

### **Paskirtis:**

Rėminis presas skirtas spausti sultis iš paruoštų (susmulkintų ir mirkytų pektoenzime ar preliminariai fermentuotų) vaisių.

Puikiai tinka spausti kietus ir minkštus vaisius, pvz., obuolius, vynuogės, slyvas, vyšnias, serbentus ir daugelį kitų mūsų vartojamų vaisių.

### **Žingsniai:**

#### 1 – Vaisių paruošimas

**Tai svarbiausias vaisių sulčių spaudimo etapas. Gerai paruoštus vaisius lengva spausti. Jeigu vaisiai tinkamai neparuošti, spausti bus sunku, o rezultatai – nepatenkinami.**

Prieš pradėdant spausti vaisius gerai nuplauti ir išmesti sugedusius. Nesilaikant šio reikalavimo, galima sugadinti vyną ar sultis. Paskiau vaisius sudėti į didelį indą (pvz., plastikinį fermentavimo indą, kibirą ar didelį dubenį) ir susmulkinti.

Minkštus vaisius, pvz., braškes, avietes, serbentus, gervuoges, vyšnias ar slyvas, sutrinti. Nepamiršti, kad šių vaisių nereikėtų trinti pernelyg smarkiai. Prieš smulkinant iš kaulavaisių pašalinti visus kauliukus (palikus kauliukus, kai vynas fermentuojamas, jame gali susikaupti sveikatai pavojingo ciano vandenilio).

Obuolius ar kriaušes smulkiai supjaustyti. Ką toliau daryti su vaisių minkštumu, priklauso nuo naudojamų vaisių rūšių. Vyšnias, agrastus ar slyvas (vadinamuosius minkštuosius vaisius) palikti parą uždengtus vėsioje vietoje. Tai vadinama mirkymu – vaisių audinys suminkštėja ir iš jo išsiskiria sultys.

Susmulkintus obuolius ar kriaušes, t. y. vadinamuosius kietuosius vaisius, būtina iš karto užpilti 2 - 4 litrais virinto vandens (apie 80°C laipsnių temperatūros). Tai daroma, kad suminkštėtų vaisių audinys ir nusloptų kai kurie natūraliai vaisiuose esantys fermentai, kurie gali neigiamai paveikti vaisių minkštimo kokybę. Būtina užsirašyti šiam procesui naudojamam vandens kiekiui. Inde sudėtus vaisius būtina sandariai uždengti ir palikti, kad atauštų.

Sulčių išsiskyrimą iš abiejų rūšių vaisių minkštimo galima paspartinti ir sustiprinti natūraliu fermentų preparatu – PEKTOENZIMU. Šis fermentas pagerina sulčių išsiskyrimą iš vaisių. Į pirmos rūšies minkštinimą (minkštųjų vaisių) preparato dedama iš karto, kai vaisiai susmulkinami. Kitu atveju (naudojant kietuosius vaisius) preparato dedama, kai minkštumas ataušta. Pektoenzimas toliau minkština vaisių audinį ir skatina sulčių išsiskyrimą. Šio preparato sudėtyje yra fermentų – pektinazės, kurios yra ir vaisiuose. Padidinus fermentų koncentraciją minkštyme smarkiai paspartėja sulčių išsiskyrimas ir vaisių, ir kas yra labai svarbu – sumažėja skysčio klampa, todėl sultys lengviau teka ir lengviau jas spausti. Minkštinimą su preparatu išmaišyti ir palikti uždengtą 4 - 9 valandas.

Praėjus šiam laikui galima pradėti spausti sultis rėminiu presu.

## 2 – Sulčių spaudimas

Sudėti preso rėmą su stūmokliu horizontaliai. Po sulčių latakėliu padėti indą. Į krepšį sukrauti paruoštą vaisių minkštinimą. Preso rėmą sudėti vertikalčiai ir galima pradėti spausti.

Spausti lėtai.

## 3 – Priežiūra

Varžto ir veržlės, varžto ir stūmoklio sujungimo vietas bei nedažytą varžto dalį būtina kiekvieną kartą prieš spaudžiant sultis ir išplovus presą patepti plonu valgomojo aliejaus sluoksniu.

Dažytas dalis nuvalyti, kad būtų sausos.

Presą laikyti po orą praleidžiančiu apklotu.

## 4 – Bendrosios saugos taisyklės

1. Presas skirta tik naudoti buityje.
2. Prietaisą gali naudoti tik suaugę asmenys. Būtina įsitikinti, kad prietaiso saugojimo vietos nepasiekia vaikai ir nepageidaujami asmenys. Prietaisas nėra žaislas – neleisti, kad vaikai juo žaistų.
3. Draudžiama kaip nors keisti prietaiso konstrukciją (ilginti preso pečius, varžtą ar stūmoklį). Taip galima sugadinti presą ir prarasti jam taikomą garantiją.
4. Įmonė „BROWIN“ neatsako už galimą žalą, atsiradusią netinkamai naudojant prietaisą.



## **– LIETOŠANAS PAMĀCĪBA –** **NERŪSĒJOŠĀ TĒRAUDA RĀMJA TĪPA SPIEDE SULU SPIĒŠANAI NO AUGĻIEM**

### **Uzdevums:**

Rāmja tipa spiede ir paredzēta sulas spiešanai no iepriekš sagatavotiem augļiem (sasmalcinātiem un macerētiem pievienojot pektoenzīmu vai pēc sākotnējās fermentācijas).

Tā ir lieliski piemērota cietiem un mīkstiem augļiem, piemēram, āboliem, vīnogām, plūmēm, ķiršiem, upenēm un daudziem citiem, pieejamiem Polijas tirgū.

### **Turpmākās darbības:**

#### 1 – Augļu sagatavošana



**Šis ir galvenais etaps sulu spiešanas no augļiem procesā. Labi sagatavotus augļus ir iespējams viegli izspiest. Bez pienācīgas sagatavošanās veikt spiešanu būs ļoti grūti, un tās rezultāts būs neapmierinošs.**

Pirms izspiešanas uzsākšanas augļi ir rūpīgi jānomazgā un ir jāizlasa visi nederīgie. Šīs stadijas neievērošana var izraisīt vīna vai sulas bojāšanos. Tad ievietojam augļus lielā traukā (tas var būt, piemēram, plastmasas fermentācijas konteiners, spainis vai liela bļoda) un tos sasmalcinām.

Mīksti augļi, tādi kā zemenes, avenes, upenes, kazenes, kā arī ķirši un plūmes, tiek sasmalcināti saspaidot. Pie tam ir jāatceras, ka fragmentācijas pakāpei nav jābūt pārāk augstai.

No kaulēnaugļiem pirms sasmalcināšanas ir jāizņem kauliņi (kauliņu atstāšana visa vīna fermentācijas perioda laikā var radīt noteikta ciānūdeņraža (zilskābes) daudzuma uzkrāšanos, kas ir bīstami veselībai).

Tādus augļus kā ābolus vai bumbierus sagriežam sīkos gabaliņos.

Turpmākais augļu mīkstumā pārstrādes process ir atkarīgs no lietoto augļu tipa.

Ķiršus, ērkšķogas vai plūmes (tā saucamos mīkstos augļus) ir lietderīgi atstāt aplātus vēsā vietā. Šī procedūra saucas macerācija – augļa audi kļūst mīksti un no tiem izdalās sula.

Āboli un bumbieri, t.i. tā saucamie cietiem augļi, ir tieši pēc sasmalcināšanas jāpārlej ar 2 - 4 litriem vārīta ūdens (kura temperatūra ir apmēram 80°C). Šīs procedūras mērķis ir, pirmkārt, augļa audu mīkstināšana, otrkārt – to izvēlēto augļu dabīgo fermentu inaktivācija, kuri varētu negatīvi ietekmēt augļu mīkstumā kvalitāti. Ir jāpieraksta ūdens daudzums, kas tiek izlietots šajā procedūrā. Trauks ar tajā esošiem augļiem ir cieši jāaiztaisa un jāatstāj atdzišanai.

Sulu spiešanas procesu no abu veidu augļu mīkstumā var paātrināt un pastiprināt pievienojot dabīgo fermentējošo preparātu PEKTONZĪMU. Šī fermenta pievienošana palielina sulas izdalīšanās no augļiem efektivitāti. Pirmā mīkstumā tipa (no mīkstajiem augļiem) gadījumā preparāts ir jāpievieno uzreiz pēc augļu sasmalcināšanas, otrajā gadījumā (ar cietajiem augļiem) preparātu pievienojam pēc mīkstumā atdzesēšanas. Pektonzīms izraisa turpmāku augļa audu mīkstināšanos un, sekojoši, intensīvu sulas izdalīšanos. Šis preparāts satur fermentus – pektināzes, tādus pašus, kādus satur augļi. To koncentrācijas mīkstumā palielināšanās izraisa būtisku augļu sulas atbrīvošanās paātrinājumu un, kas ir ļoti svarīgi, pazemina šķidrums viskozitāti, kas atvieglo sulas filtrāciju un izspiešanu.

Mīkstumam ar pievienoto preparātu samaisām un atstājam aplātu 4 - 9 stundas.

Šim laikam beidzoties, var uzsākt sulas spiešanu izmantojot rāmja tipa spiedi.

## 2 – Izspiešana

Novietojam preses rāmi kopā ar virzuli horizontālā stāvoklī. Zem sulas noliešanas vietas novietojam trauku. Piepildām rezervuāru ar iepriekš sagatavoto augļu mīkstumam. Uzstādām preses rāmi vertikālā stāvoklī un spiešanas process var sākties.

Izspiešana ir jāveic lēni.

## 3 – Apkope

Savienojumu vietas skrūve – uzgrieznis, skrūve – virzulis un skrūves nenokrāsotā daļa pirms katras izspiešanas un pēc preses mazgāšanas ir jāapsmērē ar plānu augu eļļas kārtiņu.

Krāsotās daļas ir jānosusina.

Prese ir jāuzglabā zem gaisa caurlaidīga pārsega.

## 4 – Vispārīgie drošības noteikumi

1. Prese ir paredzēta tikai privātpersonu lietošanai mājas apstākļos.
2. Ierīci var lietot tikai pieauguši cilvēki. Ir jāpārliecinās, ka uzglabāšanas vieta ir pienācīgā kārtā pasargāta no bērnu un nevēlamu personu piekļuves. Ierīce nav rotaļlieta, tādēļ neļaujiet bērniem ar to rotaļāties.
3. Ir aizliegts veikt jebkādas konstrukcijas izmaiņas (aizvākt preses balstus, skrūves vai virzuli). Tas var radīt preses bojājumus un garantijās anulēšanu.
4. Kompānija BROWIN nav atbildīga par iespējamo kaitējumu, kas radies nepareizas ierīces lietošanas rezultātā.



— KASUTUSJUHEND —  
**MAHLAPRESSI KASUTUSJUHEND**

### **Otstarve:**

Mahlapress on ette nähtud ettevalmistatud (peenestatud, pehmentatud ja pektoensüümi lisandiga või eelfermenteeritud) viljadest mahla pressimiseks.

Sobib ideaalselt näiteks õunte, viinamarjade, ploomide, kirsside, sõstrate ja paljude teiste Poola turul saadaolevate kõvade ja pehmete puuviljade jaoks.

## **Järgmised sammud:**

### 1 – Viljade ettevalmistamine

**See on mahlategemise kõige olulisem etapp. Hästi ettevalmistatud viljast on kerge mahla pressida. Kohase ettevalmistuseta on mahlategu raske ja tulemus ei ole hea.**

Enne mahlategu tuleb vilja hoolega pesta ja eemaldada kõik selle mittekölblikud osad. Selle tegematajätmine võib põhjustada veini või mahla riknemise.

Seejärel paneme viljad suurde nõusse (näiteks plastist fermenteerimisnõusse, ämbrisse või kaussi) ja peenestame need. Pehmed marjad, nagu maasikad, vaarikad, sõstrad, murakad ja kirsid või ploomid, peenestatakse purustamise teel. Tuleb meeles pidada, et fermenteerimisaste ei tohi olla liiga suur.

Enne peenestamist tuleb luuviljalistel viljadel seemned eemaldada (seemnete sissejätmine veini fermenteerimise ajaks võib põhjustada teatud koguse sinihappe tekkimist, mis on tervisele kahjulik).

Viljad, nagu õunad või pirnid, tuleb peenestada.

Edasised massi töötlemise toimingud sõltuvad vilja liigist.

Kirsid, karusmarjad või ploomid (nn pehmed marjad) tuleb kinni katta ja jätta jahedasse kohta. See toiming on matsersatsioon - marjad pehmenevad ja mahl eraldub.

Õunad või pirnid, st kõvad puuviljad, tuleb vahetult pärast peenestamist valada üle 2 - 4 liitri keedetud veega (temperatuuriga u 80°C). See toiming on viljade pehmendamiseks ja samaaegselt neis olevate valitud fermentide inaktiveerimiseks, mille toime võiks massile halvasti mõjuda. Selleks toiminguks kasutatud vee kogus tuleb üles märkida. Mahuti tuleb tihedalt sulgeda ja jätta seisma.

Mahla eraldumist nii pehmete kui kõvade viljade korral saab kiirendada loodusliku fermenteerimisaine, PEKTOENSÜÜMI, lisamisega. Selle fermendi lisamine suurendab mahla eraldumist. Pehmete viljade korral lisame ainet kohe pärast nende peenestamist. Kõvade viljade korral lisame aine pärast segu jahtumist. Pektoensüümi mõjul viljad pehmenevad ja intensiivne mahlaeraldumine jätkub. See aine sisaldab fermente - pektiine, samasuguseid nagu ka viljades endis. Nende kontsentratsiooni suurendamine massis kiirendab mahla eraldumist ja mis on eriti tähtis, vähendab vedeliku viskoossust, mis kergendab mahla filtreerimist ja pressimist.

Segame ainega segatud viljaliha ja jätame kaetuna 4 - 9 tunniks seisma.

Seejärel võib asuda mahla pressimise juurde.

### 2 – Mahla pressimine

Asetame mahlapressi horisontaalselt. Paigaldame mahla kogumisnõu. Täidame mahuti eelnevalt ettevalmistatud viljalihaga. Seame pressi ülemisse vertikaalasendisse ja võime pressimisega alustada. Pressime aeglaselt.

### 3 – Hooldus

Enne pressi iga kasutuskorda ja peale selle pesemist tuleb kruvi-mutter ja kruvi-kolb ühenduskohad ning kruvi värvimata osa määrada õhukese taimeõli kihiga.

Värvitud osad tuleb kuivatada. Pressi tuleb hoida kergelt õhku läbilaskva katte all.

### 4 – Üldised ohutusreeglid

1. Press on mõeldud kasutamiseks eranditult eraisikutele kodustes tingimustes.
2. Seadet on lubatud kasutada ainult täiskasvanutel. Tuleb veenduda, et seadet hoitakse kohasel viisil laste ja ebasoovitavate isikute jaoks kättesaamatus kohas. Seade ei ole mänguasi. Ärge lubage lastel seadmega mängida!
3. Seadme konstruktsiooni ei ole lubatud muuta (pikendada tugesid, kruvi või kolbi). See võib pressi kahjustada ja muuta garantii kehtetuks.
4. BROWIN ei vastuta seadme ebaõigest kasutamisest tingitud võimaliku kahju eest.



## **— NÁVOD K OBSLUZE — LIS K LISOVÁNÍ ŠŤÁVY Z OVOCE**

### **Určení:**

Rámový lis je určen k lisování šťávy z předem připraveného ovoce (rozdrceného a macerovaného s přidavkem Pektoenzymu nebo po vstupní fermentaci).

Dokonale se hodí pro tvrdé i měkké ovoce, například jablka, víno, švestky, višně, rybíz a mnoho dalších dostupných na polském trhu.

## **Další činnosti:**

### 1 – Příprava ovoce

**Je to nejdůležitější fáze procesu lisování šťávy z ovoce. Dobře připravené ovoce se dá snadno lisovat. Bez příslušné přípravy bude lisování velice těžké a jeho výsledek nebude uspokojivý.**

Před zahájením lisování je nutné ovoce důkladně omýt a vyhodit všechny zkažené kusy. Pomínutí této fáze může způsobit nemoci vína nebo šťávy.

Následně vložíme ovoce do velké nádoby (může to být například plastová fermentační nádoba, vědro nebo velká mísa) a drtíme. Měkké ovoce jako například jahody, maliny, rybíz, ostružiny a višně nebo švestky drtíme hnětením. Je přitom třeba pamatovat na to, že stupeň drcení nesmí být příliš vysoký.

Z peckového ovoce je třeba před zahájením drcení odstranit pecky (ponechání pecek na celou dobu fermentace vína může vést k nashromáždění jistých množství kyanovodíku, škodlivého zdraví).

Ovoce typu jablka nebo hrušky krájíme na drobné kousky.

Další průběh práce s ovocnou dužinou záleží na druhu použitého ovoce.

Višně, angrešt nebo švestky (tzv. měkké ovoce) je vhodné ponechat jeden den přikryté v chladném místě. Tento postup se nazývá macerace – ovocná tkáň se povoluje a uvolňuje se z ní šťáva.

Jablka nebo hrušky, čili tzv. ovoce tvrdé, je třeba bezprostředně po rozdrcení přelít 2 - 4 litry převařené vody (o teplotě cca 80°C). Cílem toho postupu je za prvé povolení ovocné tkáně, za druhé inaktivace vybraných enzymů, které se přirozeně vyskytují v ovoci a jejichž působení by mohlo negativně působit na jakost ovocné dužiny. Je třeba si zaznamenat množství vody použité v tomto postupu. Ovoce uložené v těsné nádobě je třeba těsně přikryt a ponechat, aby vychladlo.

Proces uvolňování šťávy z obou typů ovocné dužiny lze urychlit a zintenzivnit přidáním enzymatického preparátu – PEKTOENZYM. Dodání tohoto enzymu zvyšuje efektivnost uvolňování šťávy z ovoce.

V případě prvního typu dužiny (z měkkého ovoce) dodáváme preparát hned po rozdrcení ovoce, ve druhém případě (u tvrdého ovoce) preparát dodáváme po vychlazení dužiny. Pektolitický enzym způsobuje další povolení ovocné tkáně, což způsobuje intenzivní uvolňování šťávy.

Preparát obsahuje enzymy – pektolitické enzymy, stejné jako ty, které jsou v ovoci. Zvýšení jejich koncentrace v dužině způsobuje značené urychlení uvolňování šťávy z ovoce a - což je velice důležité- snižuje viskozitu tekutiny, čímž usnadňuje proces vytékání a lisování (vytlačování) šťávy.

Dužinu s dodatkem preparátu mícháme a ponecháváme přikrytou 4 - 9 hodin. Po tomto čase lze přistoupit k lisování šťávy v rámovém lisu.

### 2 – Lisování

Sklápíme rám lisu včetně lisovací desky do vodorovné polohy. Pod místo výtoku šťávy stavíme nádobu. Koš zaplnujeme dříve připravenou ovocnou dužinou. Ustavujeme rám lisu do svislé polohy a můžeme zahájit proces lisování.

Lisování provádíme pomalu.

### 3 – Údržba

Místa spojení šroub – matice, šroub – deska a nemalovanou část šroubu je třeba před každým lisováním a po umytí lisu namazat tenkou vrstvou jedlého oleje.

Pomalované části vytřete do sucha.

Lis přechovávejte pod průvzdušným přikrytím.

### 4 – Všeobecná bezpečnostní pravidla

1. Lis je určen výhradně k soukromému domácímu používání.
2. Zařízení mohou obsluhovat výhradně dospělé osoby. Je nutné se ujistit, že místo přechovávání zařízení je příslušně zajištěné před přístupem dětí a nežádoucích osob. Zařízení není hračka, nedovolujte dětem, aby si s ním hrály
3. Není dovoleno provádění žádných konstrukčních změn (neprodužujte ramena lisu, šroub ani desku). Hrozí nebezpečí poškození lisu a ztráta záruky.
4. Firma BROWIN neodpovídá za případné škody způsobené nesprávným používáním zařízení.



## — РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ — РАМНЫЙ ПРЕСС ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДЛЯ ОТЖИМА ФРУКТОВОГО СОКА

### **Предназначение:**

Рамный пресс предназначен для выжимания сока из предварительно подготовленных плодов (измельченных и мацерированных с добавлением пектоэнзима или после предварительной ферментации).

Отлично подходит для твердых и мягких плодов, напр., яблок, винограда, слив, вишен, смородины и многих других, доступных на польском рынке.

### **Порядок действий:**

#### 1 – Подготовка плодов

**Это наиболее важный этап в процессе выжимания сока из фруктов и ягод. Из правильно подготовленных плодов легко выжать сок. Без соответствующей подготовки процесс отжима будет очень сложным, а его результат не будет удовлетворительным.**

Перед тем как приступить к процессу отжима, плоды следует тщательно вымыть и удалить все поврежденные плоды. Пренебрежение данным этапом может привести к болезням вина или сока.

Далее плоды необходимо поместить в большую емкость (это может быть, например, пластмассовая ферментационная емкость, ведро или большая миска) и измельчить их.

Мягкие плоды, такие как клубника, малина, смородина, ежевика, а также вишни или сливы измельчаем, раздавливая их. При этом следует помнить, чтобы степень измельчения не была слишком высокой.

Из косточковых плодов перед тем как приступить к измельчению необходимо удалить косточки (оставление косточек на весь период ферментации вина может привести к накоплению определенного количества вредного для здоровья цианистого водорода).

Такие фрукты как яблоки или груши следует порезать на мелкие кусочки.

Дальнейший порядок действий с мякотью плодов зависит от типа используемых фруктов или ягод.

Вишни, крыжовник или сливы (так называемые, мягкие плоды) рекомендуется накрыть и поместить на сутки в холодное место. Этот процесс называется мацерацией – плоды размягчаются и пускают сок.

Яблоки или груши, то есть так называемые твердые плоды, следует сразу же после измельчения залить 2 - 4 литрами кипяченой воды (температурой ок. 80°C). Целью данной процедуры является, с одной стороны, размягчение плодовых тканей, а с другой – деактивация определенных присутствующих в ягодах и фруктах ферментов, действие которых могло бы отрицательно повлиять на качество мякоти плодов. Запишите количество воды, использованное для данной процедуры. Сложенные в емкость плоды следует плотно закрыть и оставить остывать.

Процесс выделения сока из обоих видов плодовой мякоти можно ускорить и интенсифицировать, добавляя натуральный ферментный препарат ПЕКТОЭНЗИМ. Добавление данного фермента увеличивает количество выделяемого фруктового сока. В случае с первым типом мякоти (из мягких плодов) препарат следует добавить сразу же после измельчения плодов, во втором случае (при твердых плодах) препарат добавляется после остывания массы. Пектоэнзим способствует дальнейшему разрыхлению структуры плодов, что приводит к интенсивному выделению сока. Данный препарат содержит ферменты пектиназы, те самые, которые присутствуют в ягодах и фруктах. Увеличение их концентрации в мякоти приводит к существенному ускорению выделения сока из плодов, и, что крайне важно, - снижает вязкость жидкости, облегчая тем самым процесс фильтрации и отжима сока. Мякоть с добавлением препарата перемешиваем и оставляем под крышкой на 4 - 9 часов. По истечении указанного времени можно приступить к выжиманию сока с помощью рамного пресса.

#### 2 – Процесс отжима

Складываем раму пресса вместе с плунжером в горизонтальное положение. Под место, откуда будет вытекать сок, подставляем емкость. Наполняем корзину предварительно подготовленной плодовой массой. Складываем раму пресса в вертикальное положение и можно начинать процесс отжима.

Процесс отжима сока следует выполнять медленно.

#### 3 – Правила хранения

Места соединений винт – гайка, винт – плунжер, а также некрашеную часть винта необходимо перед каждым отжимом и после мытья пресса смазывать тонким слоем растительного масла.

Крашенные части вытереть насухо.

Пресс следует хранить под проветриваемой крышкой.

#### 4 – Общие правила безопасности

1. Данный пресс предназначен исключительно для индивидуального бытового использования.
2. Устройством могут пользоваться только взрослые. Следует убедиться, что место хранения устройства надлежащим образом защищено от доступа детей и других лиц, которым запрещено пользоваться прессом. Устройство не является игрушкой, не разрешайте детям играть с устройством.
3. Запрещается проводить какие-либо конструктивные изменения (не удлиняйте рычаги пресса, винт или плунжер). Это может привести к повреждению пресса и потере гарантии.
4. Компания BROWIN не несет ответственности за возможные повреждения, которые возникли в результате неправильного использования устройства.



### — INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE — PRESĂ PENTRU STOARCEREA SUCULUI DIN FRUCTI

#### **Domeniu de utilizare:**

Presa cu cadru este concepută pentru a stoarce sucul din fructele preparate anterior (zdrobite și macerate cu adaos de Pectoenzime sau după fermentația inițială).

Perfectă pentru fructele moi și dulci, cum ar fi mere, struguri, prune, vișine, coacăze și multe altele disponibile pe piața românească.

#### **Alte activități:**

##### 1 – Pregătirea fructelor

**Aceasta este cea mai importantă etapă în procesul de presare a sucului de fructe. Fructele bine pregătite pot fi ușor presate. Fără o pregătire adecvată, presarea va fi foarte dificilă și rezultatul nu va fi satisfăcător.**

Înainte de a începe presarea fructele ar trebui să fie spălate bine și îndepărtate toate fructele stricate. Neglijarea acestei etape poate provoca stricarea vinului sau sucului.

Apoi, puneți fructele într-un vas mare (poate fi, de exemplu, un recipient de fermentare din plastic, o găleată sau un castron mare) și sfărâmați-le.

Fructele moi cum ar fi căpșuni, zmeură, coacăze, mure și vișine sau prune trebuie măcinate prin zdrobire. Nu uitați ca gradul de fragmentare să nu fie prea mare.

Din fructele cu sâmburi, înainte de sfărâmare, trebuie îndepărtați sâmburii (lăsarea sâmburilor pe parcursul perioadei de fermentare a vinului poate duce la acumularea unor cantități de cianură de hidrogen dăunătoare sănătății).

Fructele cum ar fi merele sau perele trebuie tăiate în bucăți mici.

Tratarea în continuare a pastei de fructe depinde de tipul de fruct utilizat.

Vișinele, căpșunile sau prunele (așa-numitele fructe moi) este bine să le lăsați într-un loc răcoros, acoperite, pentru o zi. Acest tratament se numește macerare - țesutul de fructe se relaxează și sucul este eliberat.

Merele sau perele, adică fructele tari, trebuie acoperite imediat după zdrobire cu 2 - 4 litri de apă fiartă (la o temperatură de aproximativ 80°C). Acest tratament vizează, pe de o parte, slăbirea țesutului de fructe și, pe de altă parte, inactivarea enzimelor prezente în mod natural în fructe, a căror acțiune ar putea afecta negativ calitatea pulpei de fructe. Rețineți cantitatea de apă utilizată pentru acest tratament. Fructele conținute în recipient trebuie să fie bine acoperite și lăsate să se răcească.

Procesul de eliberare a sucului din ambele tipuri de pastă de fructe poate fi accelerat și intensificat prin adăugarea unui preparat enzimatic natural - PECTO ENZIME (PEKTOENZYM). Adăugarea acestei enzime crește randamentul de eliberare a sucului de fructe. În cazul primului tip de pastă (din fructe moi), preparatul se adaugă imediat după zdrobirea fructului, în cel de-al doilea caz (din fructe tari), preparatul se adaugă după răcirea pulpei. Pectoenzima determină o relaxare suplimentară a țesutului de fructe și, prin urmare, o scurgere intensă de suc. Acest preparat conține enzime de pectinază, la fel ca și în fructe. Creșterea concentrației lor în pulpă duce la o accelerare semnificativă a eliberării sucului de fructe și ceea ce este foarte important - reduce vâscozitatea lichidului - facilitând astfel filtrarea și presarea (stoarcerea) sucului.

Pulpa cu adaos de preparat se amestecă și se lasă acoperită timp de 4 - 9 ore.

După acest timp, puteți începe să presarea sucului folosind presa cu cadru.

## 2 – Presarea

Plasăm cadrul presei împreună cu pistonul în poziție orizontală. Sub locul de scurgere a sucului plasăm un vas. Umplem coșul cu pastă de fructe preparată anterior. Plasăm cadrul presei în poziție verticală și începem procesul de presare.

Presarea trebuie desfășurată lent.

## 3 – Întreținerea

Punctele de conectare cu șurub - piuliță, șurub - piston, precum și partea nevopsită a șurubului trebuie lubrifiate cu un strat subțire de ulei comestibil înainte de fiecare presare și după spălarea presei.

Piesele vopsite, trebuie șterse până la uscare.

Păstrați presa sub o acoperire respirabilă.

## 4 – Principii generale de securitate

1. Presa este destinată exclusiv pentru uz casnic.
2. Dispozitivul poate fi utilizat exclusiv de persoanele adulte. Asigurați-vă că locul de depozitare a dispozitivului este protejat corespunzător împotriva accesului copiilor și persoanelor nedorite. Dispozitivul nu este o jucărie, nu permiteți copiilor să se joace cu dispozitivul.
3. Nu se permite efectuarea oricăror modificări de construcție (nu extindeți brațele presei, șurubul sau pistonul). Acest lucru poate deteriora presa și poate anula garanția.
4. Compania BROWIN nu este răspunzătoare pentru pagubele cauzate de utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului.



## — NÁVOD NA POUŽITIE — LIS NA VYTLÁČANIE OVOCNÝCH ŠŤAV

### **Zamýšľané použitie:**

Rámový lis je určený na vytlačanie šťavy z vopred upraveného ovocia (rozdrobené a macerované s prísadou pektoenzýmu, prípadne po vstupnej fermentácii).

Je skvelý na tvrdé a aj mäkké ovocie, napr. jablká, hrozno, slivky, višne, ríbezle a iné dostupné na trhu.

### **Postup pri odšťavovaní:**

#### 1 – Príprava ovocia

**Je to najdôležitejší krok pri vytlačaní ovocných šťav. Dobre pripravené ovocie sa da ľahko vytlačiť. Bez vhodnej úpravy bude vytlačanie šťavy veľmi ťažké, a výsledok nebude uspokojujúci.**

Pred začatím vytlačania šťavy ovocie riadne umyte a odstráňte všetky pokazené kusy. Zanedbanie tohto kroku môže zapríčiniť chorobu vína alebo šťavy.

Následne uložte ovocie vo veľkej nádobe (môže to byť napr. plastová fermentačná nádoba, vedro alebo veľká misa) a rozdrobte.

Mäkké ovocie ako napr. jahody, maliny, ríbezle, černice, višne alebo slivky pri rozdrobovaní rozmliaždite. Pamätajte pritom, aby ste nerozdrobili ovocie na príliš malé kúsky.

Z kôstkového ovocia pred rozdrobením odstráňte kôstky (ak necháte kôstky po celú dobu fermentácie vína, môže to viesť k nahromadeniu určitého množstva kyanovodíka, ktorý je škodlivý pre zdravie).

Ovocie ako jablká alebo hrušky pokrájajte na drobné kúsky.

Ďalší postup s ovocnou drvinou závisí od druhu použitého ovocia.

Višne, egreše a slivky (čiže mäkké ovocie) odporúčame nechať 24 hodín na chladnom mieste, pod prikrývkou. Takýto postup sa volá macerácia – ovocné tkanivo sa postupne povoľuje a uvoľňuje šťavu.

Jablká alebo hrušky, čiže tvrdé ovocie, priamo po rozdrobení zalejte 2 - 4 litrami prevarenej vody (s teplotou cca. 80°C). Cieľom tohto kroku je na jednej strane uvoľniť ovocné tkanivo, a na druhej strane inaktivovať určité enzýmy, ktoré sa prirodzene vyskytujú v ovocí, a ktorých činnosť by mohla nepriaznivo ovplyvniť kvalitu ovocnej drvinou. Zaznamenajte množstvo vody použitej v tomto kroku. Ovocie uložené v nádobe tesne prikryté a nechajte ochladnúť.

Proces uvoľňovania šťavy z oboch typov ovocnej drvinou môžete urýchliť a zintenzifikovať pridaním prírodného enzýmového prípravku - PEKTOENZÝMU. Takáto prísada zvyšuje efektívnosť uvoľňovania ovocnej šťavy. Pri prvom druhu drvinou (z mäkkého ovocia) sa prípravok pridáva hneď po rozdrobení ovocia, v druhom prípade (do tvrdého ovocia) sa prípravok pridáva po ochladnutí drvinou. Pektoenzým spôsobuje ďalšie uvoľnenie ovocného tkaniva, a tým pádom aj intenzívnejšie uvoľnenie šťavy. Prípravok obsahuje enzýmy – pektinázy, ktoré sa prirodzene vyskytujú



в овocі. Іх звы́шенá концентра́ція в дрвинe подстатне урýчлyје уво́лненіe ш́тáвы з овocіа, а чо́ је вéлмі до́лежі́тe – зні́жує ај віскозиту квáпáліны, а тýм дáлeј улáһчyє процес пресáковáніа а лісовáніа (вытлáчáніа) ш́тáвы.

Змішáјте помліáженe овocіe с прісáдоу пріпрáвкy а нехáјте под прікрýвкy 4 - 9 годін.

По тејтo дoбe мóжете зaчáт' вытлáчáт' ш́тáву с помoцoу рáмoвeгo лісу.

## 2 – Лісованіe

Злóжте рáм лістy с піeстoм до вoдoрoвнeј пoлoхy. Под міeстo úнікy ш́тáвы подлóжте нáдoбу. Нaплніте кóш вoпрeд пріпрáвeнýм овocím. Розлóжте рáм до зvіслeј пoлoхy а мóжете зaчáт' вытлáчáт' ш́тáву.

Лісовáніe ускoтoчнýјте помáлы.

## 3 – Úдръзбá

Міeстá спoјoв скруткá – мáтíцá, скруткá – піeст а нeмáлoвáнá чáст' скруткy бy сá мáлі прeд кáждýм лісoвáнім а ај по кáждoм умытí нaмáстíт' тeнкoу врствoу јeдлeгo олeјá.

Мáлoвáнe чáстí утрíeтe дoсучá.

Зáрíдeннe склáдyјтe под прíeдyшнoу плáчтoу.

## 4 – Вшеoбeчнe бeзпeчнoстнe пoкyпy

1. Ліs је урчeнý лeн нá дoмáчe пoу́жítíe.
2. Зáрíдeннe мóжy пoу́жítáт' лeн дoспeлі. Уіeстíтe сá, жe мíeстo склáдoвáніа зáрíдeннeя је мíмo дoсáху дeтí а нeopáвнeнýм oсoб. Зáрíдeннe нíe је хрáчкá, прeтo сá дeтí нeсмý с нím хрáт'.
3. Нá зáрíдeнí сá нeсмý вyкoнáвáт' жíаdнe кoнштрúкчнe úпрáвы (нaпр. прeдлъзoвáніe рáмíeн, скруткy а піeстy). Мóжe тo вíeст' к пoшкoдeніy лістy а стрáтe зáрúкy.
4. Спoлoчнoст' BROWIN нeзoдпoвeдá зá шкoды, кoтoрe вzнікнý в дoслeдкy нeвхoднeгo пoу́жítáніа зáрíдeннeя.



## — ІНСТРУКЦІЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ — ПРЕС ДЛЯ ВИДАВЛЮВАННЯ ФРУКТОВОГО СОКУ

### **Призначення:**

Рáмний прес прізнáчeний для вичáвлyвáнія сокy з пoпeрeднo пiдгoтoвáних плoдів (пoдрібнeний і мáцeрoвáних з вíкoрíстáніям пeктoeнзíмy або після пoпeрeднoї фeрмeнтáцíї).

Чудoвo пiдхoдíтe для твeрдíх тá м'якíх плoдів, нaпр., яблук, вíногрáду, слів, вíшeнь, смoрoдíні тá бáгáтьoх íншíх, дoстyпнíх нá пoльськoмy рíнкy.

### **Порядок дій:**

#### 1 – Підготoвкá плoдів

**Цe нáйвáжлíвíшíй eтáп у процесі вíдáвлyвáнія сокy з фруктів тá ягíд. З дoбрe пiдгoтoвáних плoдів лeгкo вичáвítí сíк. Бeз вíдпoвiднoгo прíгoтoвáнія процес вичáвлyвáнія бyдe дужe склáднíм, а йoгo рeзультáт нe бyдe зáдoвiльнíм.**

Прeд тíм як рoзпoчáтí процес вíджíмy, плoдí слíд рeтeльнo пoмítí тá вíдáлítí всі пoшкoджeні плoдí.

Знeхтyвáнія цíм eтáпoм мoжe прíзвeстí дo хвoрoб вíнá або сокy.

Дáлí плoдí пoтрiбно склáстí у вeлíкy eмкíсть (цe мoжe бyтí, нaпрíклáд, плáстмáсoвá фeрмeнтáцíйнá eмкíсть, вíдрo чí вeлíкá мíскá) тá пoдрібнítí íх.

М'які плoдí, тáкі як пoлуніця, мáліна, смoрoдíна, oжíна, а тáкoж вíшні чí слівí пoдрібнíoмo, рoзчáвлyючí íх. Прí цьoмy слíд пáм'ятáтí, щoб ступíнь пoдрібнeння нe бyв нáдтo вíсокíм.

З кíстoчкoвíх плoдів, прeд тíм як рoзпoчáтí пoдрібнeння, нeобхiдно вíдáлítí кíстoчкí (якщo зáлíшí кíстoчкí нá вeсь пeрíод фeрмeнтáцíї вíнá, цe мoжe прíзвeстí дo нáкoпíчyвáнія пeвнoї кíлькoстí шкíдлíвoї для здoрoв'я сíнільнoї кíслoтí).

Тáкі фруктí як яблукá чí грúшí пoтрiбно пoрíзáтí нá дрíбні шмáткí.

Пoдáлшí дíї з м'якoттy плoдів зáлeжáт' вíд тíпу фруктів чí ягíд, щo вíкoрíстoвyючься.

Вíшні, а'грус чí слівí (тáк звáні м'які плoдí) рeкoмeндyєтьсá нáкрíтí тá зáлíшítí нá дoбу в хoлoднoмy мíсцí. Цeй процес нáзíвáєтьсá мáцeрáцíєю – плoдí рoзм'якшyючьсá і пускáючь сíк.

Яблукá чí грúшí, тoбтo тáк звáні твeрдí плoдí, пoтрiбно вíдрáзу ж після пoдрібнeння зáлítí 2 - 4 літрáмí кíп'ячeнoї вoдí (тeмпeрaтyрá блízькo 80°C). Мeтoю цíєї пoцeдyрí є, з oднoгo бoкy, рoзм'якшeння плoдoвíх ткáнíн, а з íншoї – дeактíвáцíя пeвнíх нáв'янíх у ягoдáх і фруктáх фeрмeнтів, дíя якíх мoглá б нeгáтíвнo

вплинути на якість м'якоті плодів. Запишіть кількість води, що використовувалась для цієї процедури. Складені у посудину плоди потрібно щільно накрити і залишити вистигати.

Процес виділення соку з обох видів плодової м'якоті можна прискорити та інтенсифікувати шляхом додавання натурального ферментного препарату ПЕКТОЕНЗИМ. Додавання цього ферменту збільшує кількість виділення фруктового соку. У випадку з першим типом м'якоті (з м'яких плодів) препарат потрібно додавати відразу ж після подрібнення плодів, у другому випадку (при твердих плодах) препарат додається після вистигання маси. Пектоензим сприяє подальшому розрихленню структури плодів, що призводить до інтенсивного виділення соку. Цей препарат містить ферменти пектинази, ті самі, що є у ягодах і фруктах. Збільшення їх концентрації у м'якоті призводить до суттєвого прискорення виділення соку з плодів і, що особливо важливо, – зменшує в'язкість рідини, полегшуючи тим самим процес фільтрації та вичавлювання соку.

М'якоть з додаванням препарату перемішуємо і залишаємо під кришкою на 4 - 9 годин.

Після цього можна приступати до вичавлювання соку за допомогою рамного пресу.

## 2 – Процес віджиму

Складаємо раму пресу разом з плунжером у горизонтальне положення. Під місце, звідки витікатиме сік, підставляємо посудину. Наповнюємо корзину попередньо підготованою плодовою масою. Складаємо раму пресу у вертикальне положення і можна починати процес віджиму.

Сік потрібно вичавлювати повільно.

## 3 – Правила зберігання

Місця з'єднань гвинт – гайка, гвинт – плунжер, а також нефарбовану частину гвинта потрібно перед кожним віджимом і після миття пресу змащувати тонким шаром рослинної олії.

Пофарбовані частини витерти досуха.

Прес потрібно зберігати під провітрюваною кришкою.

## 4 – Загальні правила безпеки

1. Цей прес призначений виключно для індивідуального побутового використання.
2. Приладом можуть користуватися виключно дорослі. Потрібно переконатися, що місце зберігання приладу надійно захищене від доступу дітей та інших небажаних осіб. Прилад не є іграшкою, не дозволяйте дітям гратися приладом.
3. Заборонено проводити будь-які конструктивні зміни (не подовжуйте важелі пресу, гвинт чи плунжер). Це може призвести до пошкодження пресу та втрати гарантії.
4. Фірма BROWIN не несе відповідальності за можливі пошкодження, які виникли внаслідок неправильного використання приладу.



## — INSTRUKTIONSMANUAL — RAMPRESS FÖR UTVINNING AV JUICE UR FRUKT

### **Avsedd användning:**

rampressen är utformad för att pressa saft från tidigare beredd frukt (krossad och macererad med pectoenzym eller efter förjäsning).

Perfekt för hårda och mjuka frukter, t.ex. äpplen, druvor, plommon, körsbär, vinbär och många andra frukter som finns på den polska marknaden.

### **Nästa steg:**

#### 1 - Förberedelse av frukten

**Detta är det viktigaste steget i pressningen av fruktjuice. Väl förberedd frukt kan lätt pressas. Utan rätt förberedelse blir pressningen mycket svår och resultatet blir inte tillfredsställande.**

Innan frukten pressas ska den tvättas noggrant och alla förstörda bitar avlägsnas. Om detta steg försummas kan vinet eller saften bli sjuk.

Placera sedan frukten i ett stort kärl (detta kan vara en jäsningsbehållare av plast, en hink eller en hink) eller en stor skål) och krossa.

Mjuka frukter som jordgubbar, hallon, vinbär, björnbär och körsbär eller plommon krossas genom mosning. När du gör detta ska du se till att krossningsgraden inte är för hög.

Stenfrukterna bör rensas från sina kärnor innan de krossas (om kärnorna lämnas kvar under hela vinets jäsningsperiod kan de leda till att vissa mängder cyanväte ansamlas, vilket är skadligt för hälsan).

Fruktar som äpplen och päron skärs i små bitar.

Den fortsatta hanteringen av fruktköttet beror på vilken typ av frukt som används.

Körsbär, krusbär eller plommon (så kallade mjuka frukter) bör lämnas på ett svalt ställe övertäckt i 24 timmar. Denna behandling kallas maceration - fruktvävnaden luckras upp och dess saft frigörs.

Äpplen eller päron, så kallade hårda frukter, bör täckas med 2-4 liter kokat vatten (vid en temperatur på cirka 80 °C) omedelbart efter malningen. Syftet med detta förfarande är å ena sidan att lossa fruktvävnaden och å andra sidan att inaktivera utvalda enzymer som finns naturligt i frukten och vars verkan skulle kunna påverka fruktköttets kvalitet negativt. Den vattenmängd som används för denna behandling bör registreras. Frukten som samlas i behållaren ska täckas tätt och lämnas att svalna.

Processen att frigöra juice från båda typerna av fruktkött kan påskyndas och intensifieras genom att tillsätta ett naturligt enzympreparat, PEKTOENZYM. Tillsatsen av detta enzym ökar effektiviteten i frisättningen av saften från frukten. När det gäller den första typen av fruktkött (från mjuk frukt) tillsätts preparatet så snart frukten har krossats, i det andra fallet (med hård frukt) tillsätts preparatet efter att fruktköttet har svalnat. Pektoenzymet orsakar en ytterligare uppluckring av fruktvävnaden och därmed ett intensivt flöde av juice. Preparatet innehåller enzymer - pektinaser - som är desamma som de som finns i frukten. En ökning av deras koncentration i fruktköttet leder till att saften frigörs betydligt snabbare. från frukten och, vilket är mycket viktigt, minskar vätskans viskositet - vilket underlättar processen med att dränera och pressa saften.

Fruktköttet med preparatet blandas och lämnas under tak i 4-9 timmar.

Efter denna tid kan saften pressas med hjälp av en rampress.

## 2 - Pressning

Vik ihop pressens ram med kolven till ett horisontellt läge. Placera en behållare under juiceutloppet. Fyll korgen med den tidigare förberedda fruktmassan. Vik pressens ram till ett vertikalt läge och starta pressningen. Pressa långsamt. Om en filterpåse medföljer, sätt in den i korgen genom att vika kanterna över korgen och fyll påsen med den tidigare beredda fruktmassan. Slå in påsens kant till korgens mitt, vik pressramen till ett upprätt läge och du kan börja pressa. Pressa långsamt, när du märker att luckorna i påsen har täppts till och att saften inte rinner ut, ta bort påsen från korgen och flytta innehållet genom att knåda för hand. Placera påsen med fruktköttet tillbaka i korgen och fortsätt pressa.

## 3 - Underhåll

Skruv-mutter- och skruv-kolvförbanden samt den omålade delen av skruven ska smörjas före varje pressning och efter tvätt.

och efter tvätt av pressen, smörj med ett tunt lager matolja.

Torka av målade delar torrt.

Förvara pressen under ett ventilerat tak.

## 4 - Allmänna säkerhetsanvisningar

1. Pressen är endast avsedd för privat hushållsbruk.
2. Apparaten får endast användas av vuxna personer. Se till att apparatens förvaringsutrymme är tillräckligt skyddat mot tillträde för barn och oönskade personer. Apparaten är ingen leksak, låt inte barn leka med apparaten.
3. Gör inga strukturella förändringar (förläng inte pressarmarna, skruven eller kolven). Risk Detta kommer att skada pressen och göra garantin ogiltig.
4. BROWIN ansvarar inte för skador som orsakas av felaktig användning av maskinen.

## WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Okres gwarancji na produkt wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu.
4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu, okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 11.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
  - dowód zakupu towaru;
  - nazwę i model towaru wraz ze zdjęciami uzasadniającymi reklamację.
7. Reklamujący powinien spakować produkt, odpowiednio zabezpieczając go przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarant w terminie 14 dni od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
9. Gwarancja obejmuje wszelkie wady materiałowe i produkcyjne ujawnione w czasie normalnej eksploatacji zgodnie z przeznaczeniem sprzętu i zaleceniami podanymi na opakowaniu lub w instrukcji użytkowania. Warunkiem udzielenia gwarancji jest użytkowanie sprzętu zgodnie z instrukcją.
10. Zakres czynności naprawy gwarancyjnej nie obejmuje czyszczenia, konserwacji, przeglądu technicznego, wydania ekspertyzy technicznej.
11. Gwarancja nie obejmuje:
  - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
  - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
  - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
  - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych;
  - użytkowanie poza normalnym zakresem konsumenckiego zastosowania w warunkach domowych.
12. Powyższe oświadczenie nie ma wpływu na statutowe prawa konsumenta wynikające z odpowiednich praw krajowych i na prawa konsumenta w stosunku do sprzedawcy, u którego zakupiono ten produkt. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.
13. Gwarancja nie nadaje Kupującemu prawa do domagania się zwrotu utraconych zysków związanych z uszkodzeniem urządzenia oraz strat związanych z powodu uszkodzenia sprzętu.
14. W przypadku zapotrzebowania na usługi serwisu, w ramach gwarancji lub bez, należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Przed skontaktowaniem się ze sprzedawcą lub serwisem zalecamy dokładnie przeczytanie broszury z instrukcjami dołączonej do produktu.
15. W przypadku zakupu bezpośrednio u producenta reklamacje można składać bezpośrednio na stronie [www.browin.pl](http://www.browin.pl) w zakładce Zgłaszanie reklamacji lub za pośrednictwem drogi elektronicznej pod adresem [reklamacje@browin.pl](mailto:reklamacje@browin.pl). W przypadku zakupu u dystrybutora zaleca się dokonanie zgłoszenia za jego pośrednictwem.

### **BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.**

ul. Pryncypalna 129/141

PL 93-373 Łódź

tel. +48 42 23 23 230

[www.browin.pl](http://www.browin.pl)

### **ODWIEDŹ NAS NA:**



@browinpl



@browin.pl



BROWIN