

Menuett®

014930



SV FRUKTPRESS

BRUKSANVISNING

Viktigt! Läs bruksanvisningen före användning.
Spara den för framtida bruk.
(Original bruksanvisning).

NO FRUKTPRESSE

BRUKSANVISNING

Viktig! Les bruksanvisningen nøye før bruk.
Ta vare på den for fremtidig bruk.
(Oversettelse av original bruksanvisning).

DA FRUGTPRESSER

BETJENINGSVEJLEDNING

Vigtigt! Læs betjeningsvejledningen før brug.
Gem den til senere brug.
(Oversættelse af den originale vejledning).

PL WYCISKARKA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Ważne! Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi! Zachowaj ją na przyszłość.
(Tłumaczenie oryginalnej instrukcji).

EN FRUIT PRESS

OPERATING INSTRUCTIONS

Important! Read the user instructions carefully before use. Save them for future reference.
(Translation of the original instructions).

DE OBSTPRESSE

BEDIENUNGSANLEITUNG

Wichtig! Die Bedienungsanleitung vor der Verwendung bitte sorgfältig durchlesen!
Für die zukünftige Verwendung aufbewahren.
(Bedienungsanleitung im Original).

FI HEDELMÄPURISTIN

KÄYTTÖOHJEESTA

Tärkeää! Lue käyttöohje huolella ennen käyttöä!
Säilytä se myöhempää käyttöä varten.
(Käännös alkuperäisestä käyttöohjeesta).

FR PRESSE-FRUI TS

MODE D'EMPLOI

Important! Lisez attentivement le mode d'emploi avant la mise en service. Conservez-le.
(Traduction des instructions originales).

NL FRUITPERS

GEBRUIKSAANWIJZING

Belangrijk! Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
(Vertaling van de originele instructies).

Rätten till ändringar förbehålles.
För senaste version av bruksanvisningen se www.jula.com

Med forbehold om endringer.
Nyeste versjon av bruksanvisningen finner du på www.jula.com

Ret til ændringer forbeholdes.
Den seneste version af betjeningsvejledningen findes på www.jula.com

Z zastrzeżeniem prawa do zmian.
Najnowsza wersja instrukcji obsługi znajduje się na www.jula.com

Jula reserves the right to make changes.
For latest version of operating instructions, see www.jula.com

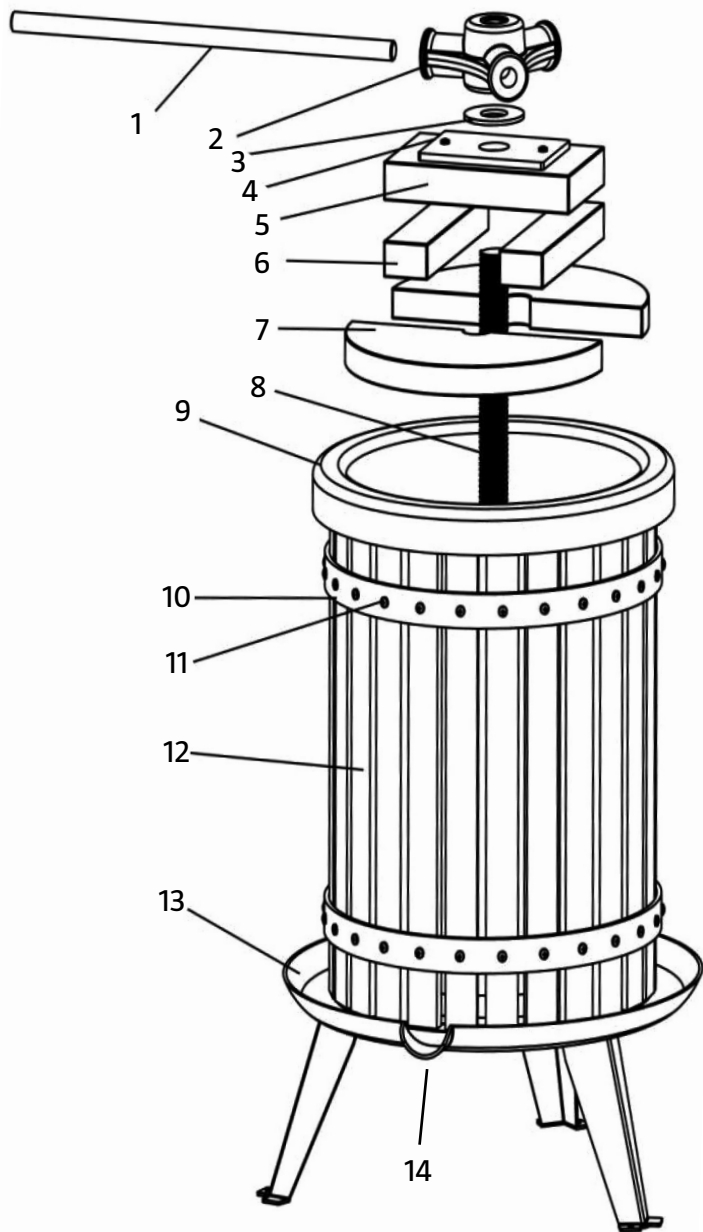
Änderungen vorbehalten.
Die aktuellste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf www.jula.com

Pidätämme oikeuden muutoksiin.
Katso käyttöohjeiden uusin versio täältä: www.jula.com

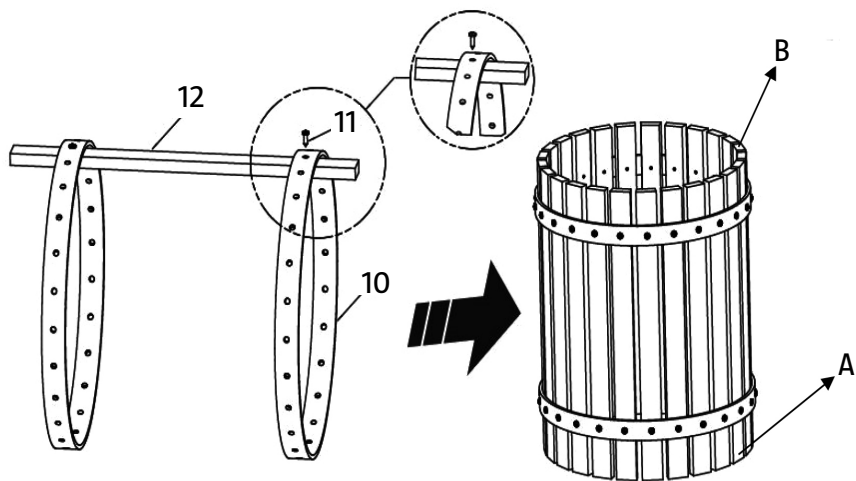
Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications.
Pour la dernière version du manuel utilisateur, voir www.jula.com

Wijzigingen voorbehouden.
Voor de nieuwste versie van de gebruiksaanwijzing, zie www.jula.com

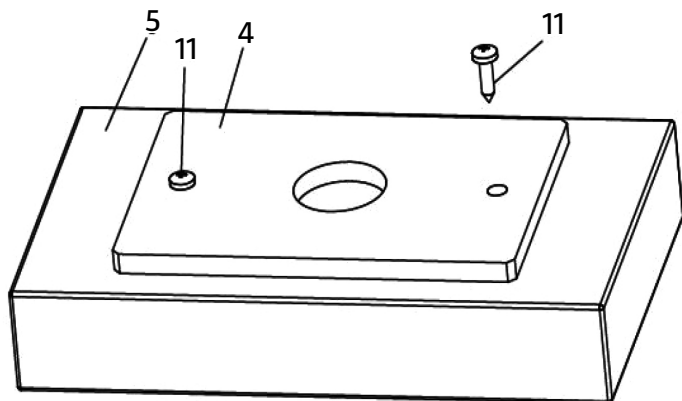
1



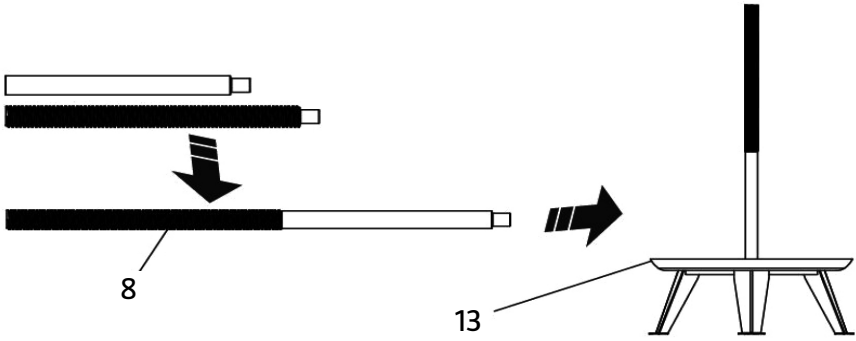
2



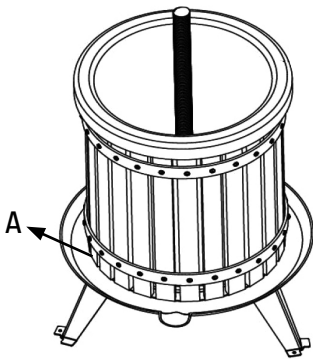
3



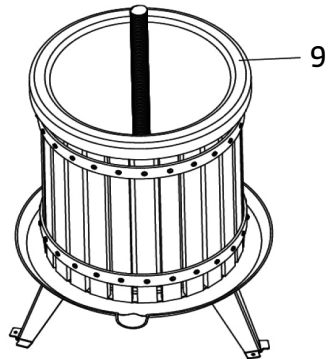
4



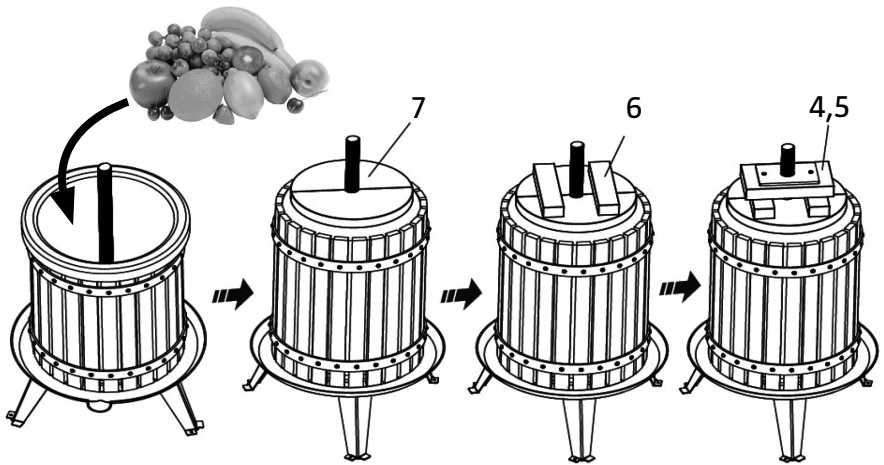
5



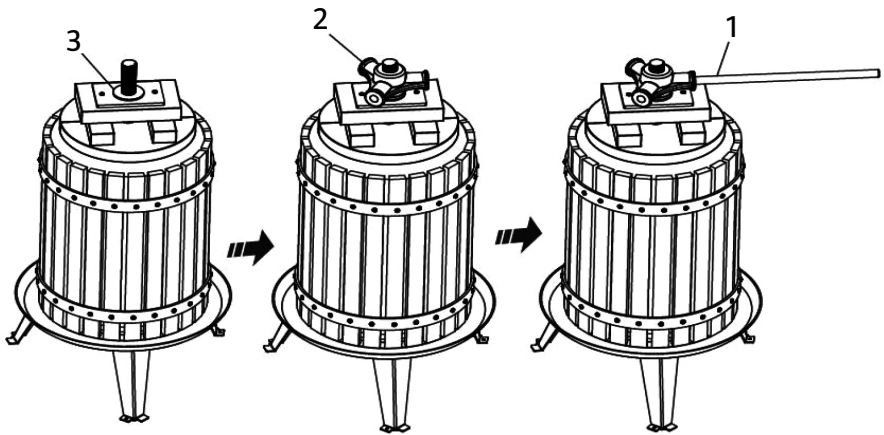
6



7



8



SÄKERHETSANVISNINGAR

- Förankra produktens fötter i plant, stabilt underlag före användning. Det förhindrar att produkten flyttar sig eller välter.
- För aldrig in händer eller andra kroppsdelar i tunnan under pressning.
- Arbetsområdet ska hållas rent.
- Torka omedelbart upp eventuellt spill – halkrisk.

BESKRIVNING

- Robust, mekanisk fruktpress för framställning av egen fruktjuice, cider och saft.
- Korgens volym är 18 l.
- Korgens mått är \varnothing 28,5 x 37 cm.

PRODUKTENS DELAR

1. *Handtag*
2. *Pressmutter*
3. *Nylonbricka*
4. *Pressplatta av metall*
5. *Pressplatta av trä*
6. *Träblock (2 st.)*
7. *Träplatta*
8. *Gängad stång*
9. *Saftpåse*
10. *Metallring*
11. *Skruv (53 st.)*
12. *Tunnstavar (25 st.)*
13. *Bas*
14. *Avtappningsränna*

BILD 1

MONTERING

1. Montera stavarna (12) i metallringarna (10). Se till att samtliga stavar monteras med den fasade änden (A) åt samma håll och den raka änden (B) åt andra hållet.

BILD 2

2. Montera samman pressplattan av trä (5) och pressplattan av metall (4) med skruvar (11).

BILD 3

3. Sätt ihop den gängade stängen (8) och montera den på basen (13).

BILD 4

OBS!

Den gängade stängen består av två delar, som måste monteras samman först.

4. Förankra produktens bas i plant, stabilt underlag med lämpliga skruvar (säljs separat) genom hålen i fötterna.

BILD 5

OBS!

Den raka kanten ska vila mot basen.

5. Placera saftpåsen (9) med den finfördelade frukten i tunnan, så att den hänger ut över kanten. Tryck ned frukten för hand. Hårdare frukt, som äpplen, päron och liknande, bör skäras i små bitar, eller helst köras i fruktvarm eller -kross, innan den placeras i påsen.

BILD 6

6. Placera de halvcirkelformade träplattorna (7) ovanpå frukten, centrerade i förhållande till tunnan. Placera träblocken (6) ovanpå (om de får plats) och placera sedan de hopmonterade pressplattorna (4) och (5) överst, på längden i förhållande till träplattorna.

BILD 7

- Placera nylonbrickan (3) ovanpå pressplattorna enligt bilden. Skruva på pressmuttern (2), för in handtaget i pressmuttern och dra runt handtaget (1) medurs för att mata pressplattorna nedåt och pressa frukten i tunnan.

BILD 8

OBS!

Använd aldrig förlängning på handtaget. Om det finns plats kan det andra paret medföljande träblock läggas i, så att träplattorna kommer så nära produktens bas som möjligt. Om handtaget når tunnan och pressplattorna fortfarande behöver sänkas, skruva upp pressmuttern och fyll på mer frukt, eller placera träblock mellan träplattorna och pressplattorna. Träblock kan tillverkas genom att såga trästycken till lämplig storlek.

- Placera en behållare under rännan (14) för avtappning i basen för att samla upp saften.

DEMONTERING

- Demontera produkten genom att ta bort handtaget från pressmuttern.
- Skruva loss pressmuttern från den gängade stängen.
- Ta bort alla träblock samt pressplattorna.
- Därmed kan tunnan lyftas från basen.
- Skruva loss basens fötter från underlaget.

HANDHAVANDE

- Rengör produkten noga före varje användning och avlägsna alla spår av gammal olja, för att undvika förorening av saften.

- Om så behövs, finfördela frukten, främst druvor och äpplen, före pressning. Frukten kan finfördelas med fruktkvarn, fruktkross eller matberedare.
- Använd endast det medföljande handtaget.

OBS!

Använd aldrig förlängning på handtaget.

UNDERHÅLL

RENGÖRING

- Efter varje användning, rengör alla delar av produkten med mildt rengöringsmedel, skölj med rent vatten och torka.
- Rengör produkten noga före varje användning och avlägsna alla spår av gammal olja, för att undvika förorening av saften.

FÖRVARING

Om produkten inte ska användas på en längre tid, stryk alla metalldelar med ett tunt lager vaselin eller matolja och förvara rent och torrt. Kontrollera produkten noga före varje användning. Om mögel eller föroreningar syns, diska noga, skölj, torka och stryk på ett tunt lager matolja på metalldelarna.

Uttjänt produkt ska avfallshanteras i enlighet med gällande regler.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Forankre produktets føtter i et jevnt, stabilt underlag før bruk. Det forhindrer at produktet flytter seg eller velter.
- Før aldri hender eller andre kroppsdeler inn i tønningen under pressing.
- Arbeidsområdet skal holdes rent.
- Tørk opp eventuelt søl umiddelbart – sklifare.

BESKRIVELSE

- Robust mekanisk fruktpresse for fremstilling av egen fruktjuice, sider og saft.
- Kurvens volum er 18 l.
- Kurvens mål er \varnothing 28,5 x 37 cm.

PRODUKTETS DELER

1. Håndtak
2. Pressmutter
3. Nylonskive
4. Pressplate av metall
5. Pressplate av tre
6. Treblokk (2 stk.)
7. Treplate
8. Gjenget stang
9. Saftpose
10. Metallring
11. Skruer (53 stk.)
12. Tønnestaver (25 stk.)
13. Sokkel
14. Avtappingsrenne

BILDE 1

MONTERING

1. Monter stavene (12) i metallringene (10). Pass på at alle staver monteres med den fasede enden (A) i samme retning, og den rette enden (B) i andre retningen.

BILDE 2

2. Monter sammen pressplaten av tre (5) og pressplaten av metall (4) med skruer (11).

BILDE 3

3. Sett sammen den gjengede stangen (8) og monter den på sokkelen (13).

BILDE 4

MERK!

Den gjengede stangen består av to deler som må monteres sammen først.

4. Forankre produktets sokkel på et flatt, stabilt underlag med egnede skruer (selges separat) gjennom hullene i føttene.

BILDE 5

MERK!

Den rette kanten skal hvile mot sokkelen.

5. Sett saftposen (9) med den finfordelte frukten i tønningen, slik at den henger ut over kanten. Trykk ned frukten for hånd. Hardere frukt, som epler, pærer og lignende bør skjæres i små biter, eller aller helst kjøres i en fruktkvern eller -knuser før den plasseres i posen.

BILDE 6

6. Plasser de halvsirkelformede treplatene (7) over frukten, sentrert i forhold til tønningen. Plasser treblokkene (6) øverst (hvis de får plass) og plasser deretter de sammenmonterte pressplatene (4) og (5) øverst, på langs i forhold til treplatene.

BILDE 7

7. Plasser nylonbrikken (3) over pressplatene som vist på bildet. Skru pressmutteren (2) på plass, før håndtaket inn i pressmutteren og trekk håndtaket (1) rundt med klokken for å mate pressplatene nedover og presse frukten i tønningen.

BILDE 8

MERK!

Bruk aldri en forlengelse på håndtaket. Hvis det er plass, kan det andre paret med inkluderte treblokker legges inn, slik at treplatene kommer så nært produktets sokkel som mulig. Hvis håndtaket når tønningen og pressplatene fortsatt må senkes, skru opp pressmutteren og fyll på mer frukt, eller plasser en treblokk mellom treplatene og pressplatene. Du kan lage en treblokk ved å sage trestykker til egnet størrelse.

8. Plasser en beholder under rennen (14) for avtapping i sokkelen for å samle opp saften.

DEMONTERING

1. Demonter produktet ved å ta håndtaket bort fra pressmutteren.
2. Skru løs pressmutteren fra den gjengede stangen.
3. Fjern alle treblokker og pressplatene.
4. Dermed kan tønningen løftes fra sokkelen.
5. Skru løs sokkelens føtter fra underlaget.

BRUK

- Rengjør produktet nøye før hver gangs bruk og fjern alle spor av gammel olje for å unngå å forurense saften.

- Ved behov bør du finfordele frukten, særlig druer og epler, før pressing. Frukten kan finfordeles med fruktkvern, fruktknuser eller mattilbereder.
- Bruk kun håndtaket som følger med.

MERK!

Bruk aldri en forlengelse på håndtaket.

VEDLIKEHOLD

RENGJØRING

- Etter hver gangs bruk, rengjør alle deler av produktet med mildt rengjøringsmiddel, skyll med rent vann og tørk.
- Rengjør produktet nøye før hver gangs bruk og fjern alle spor av gammel olje for å unngå å forurense saften.

OPPBEVARING

Hvis produktet ikke skal brukes på en lang periode, stryk alle metalleder med et tynt lag vaselin eller matolje og oppbevar den på et rent og tørt sted. Kontroller produktet nøye før hver gangs bruk. Hvis du ser mugg eller urenheter, vask opp nøye, skyll, tørk og stryk et tynt lag med matolje på metalledene.

Utrangert produkt skal kasseres i henhold til gjeldende regler.

SIKKERHEDSANVISNINGER

- Placer produktets ben på en plan, stabil overflade før brug. Det forhindrer produktet i at bevæge sig eller vælte.
- Stik aldrig hænder eller andre kropsdele ind i tøndens under presning.
- Arbejdsområdet skal holdes rent.
- Tør straks spild op – risiko for at glide.

BESKRIVELSE

- Robust, mekanisk saftpresse til at producere din egen frugtsaft, cider og juice.
- Kurven har en volumen på 18 liter.
- Kurven måler \varnothing 28,5 x 37 cm.

PRODUKTETS DELE

1. Håndtag
2. Presmøtrik
3. Nylonskive
4. Presseplade af metal
5. Presseplade af træ
6. Trækloster (2 stk.)
7. Træplade
8. Gevindstang
9. Saftpose
10. Metalring
11. Skruer (53 stk.)
12. Tøndestave (25 stk.)
13. Base
14. Aftapningstud

FIGUR 1

MONTERING

1. Sæt stavene (12) ind i metalringene (10). Sørg for, at alle stave monteres med den skrånende ende (A) vendt den ene vej og den lige ende (B) vendt den anden vej.

FIGUR 2

2. Saml pressepladen af træ (5) og pressepladen af metal (4) med skruer (11).

FIGUR 3

3. Saml gevindstangen (8), og monter den på basen (13).

FIGUR 4

OBS!

Gevindstangen består af to dele, som skal samles først.

4. Fastgør produktets bund på en plan, stabil overflade med passende skruer (sælges separat) gennem hullerne benene.

FIGUR 5

OBS!

Den lige kant skal hvile mod basen.

5. Kom saftposen (9) med den finthakkede frugt i tøndens, så den hænger ud over kanten. Tryk frugten ned med hånden. Hårdere frugter som æbler, pærer og lignende skal skæres i små stykker eller helst køres gennem en frugtkværn, før de lægges i posen.

FIGUR 6

6. Placer de halvcirkelformede træplader (7) oven på frugten, centreret i forhold til tøndens. Læg træklosterne (6) ovenpå (hvis de passer), og læg derefter de samlede presseplader (4) og (5) ovenpå i længderetningen i forhold til træpladerne.

FIGUR 7

- Placer nylonskiven (3) oven på pressepladerne som vist. Skru presse møtrikken (2) på, sæt håndtaget i presse møtrikken, og drej håndtaget (1) med uret for at føre pressepladerne nedad og presse frugten i tøndnen.

FIGUR 8

OBS!

Brug aldrig en forlænger på håndtaget. Hvis der er plads, kan det andet par medfølgende træklodser sættes i, så træpladerne kommer så tæt på produktets bund som muligt. Hvis håndtaget når ned til tøndnen, og pressepladerne stadig skal sænkes, skal du skrue presse møtrikken af og fylde mere frugt i, eller sætte træklodser mellem træpladerne og pressepladerne. Træklodser kan fremstilles ved at save træstykker til i passende størrelse.

- Placer en beholder under tuden (14) for at opsamle saften.

AFMONTERING

- Skil produktet ad ved at fjerne håndtaget fra presse møtrikken.
- Skrue presse møtrikken af gevindstangen.
- Fjern alle træklodserne og pressepladerne.
- Nu kan tøndnen løftes fra basen.
- Skrue benene fri fra underlaget.

BETJENING

- Rengør produktet grundigt før hver brug, og fjern alle spor af gammel olie for at undgå forurening af juicen.
- Findel om nødvendigt frugten, især druer og æbler, før du presser den. Frugten kan findeles i en frugtkværn eller foodprocessor.
- Brug kun det medfølgende håndtag.

OBS!

Brug aldrig en forlænger på håndtaget.

VEDLIGEHOLDELSE

RENGØRING

- Efter hver brug skal alle produktets dele rengøres med et mildt rengøringsmiddel, skylles med rent vand og tørres.
- Rengør produktet grundigt før hver brug, og fjern alle spor af gammel olie for at undgå forurening af juicen.

OPBEVARING

Hvis produktet ikke skal bruges i længere tid, skal alle metaldele smøres med i et tyndt lag vaseline eller madolie og opbevares rent og tørt. Kontroller omhyggeligt produktet før hver brug. Hvis der er synlig skimmel eller snavs, skal du vaske grundigt, skylle, tørre og påføre et tyndt lag madolie på metaldelene.

Produktet skal bortskaffes i henhold til gældende regler.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Przed użyciem umocuj nóżki produktu na płaskim, stabilnym podłożu. Dzięki temu produkt nie będzie się przesuwał ani przewracał.
- Nigdy nie wkładaj rąk ani innych części ciała do kosza podczas tłoczenia.
- Zapewnij czystość w miejscu pracy.
- Niezwłocznie wytrzyj ewentualne rozlewy – ryzyko poślizgnięcia.

OPIS

- Solidna mechaniczna wyciskarka do wytwarzania domowego soku owocowego, cydru i syropu.
- Objętość kosza wynosi 18 l.
- Wymiary kosza wynoszą $\varnothing 28,5 \times 37$ cm.

CZĘŚCI PRODUKTU

1. Uchwyt
2. Nakrętka dociskowa
3. Podkładka nylonowa
4. Metalowa płyta dociskowa
5. Drewniana płyta dociskowa
6. Drewniany klocek (2 szt.)
7. Drewniana płyta
8. Pręt gwintowany
9. Worek filtracyjny
10. Metalowa obręcz
11. Wkręty (53 szt.)
12. Klepki kosza (25 szt.)
13. Podstawa
14. Lejek

RYS. 1

MONTAŻ

1. Zamontuj klepki (12) w metalowych obręczach (10). Zwróć uwagę, by zamontować wszystkie klepki fazowanymi krawędziami (A) w tę samą stronę i krawędziami prostymi (B) w stronę przeciwną.

RYS. 2

2. Połącz drewnianą płytę dociskową (5) z metalową płytą dociskową (4) za pomocą wkrętów (11).

RYS. 3

3. Zmontuj pręt (8) i zainstaluj go w podstawie (13).

RYS. 4

UWAGA!

Pręt gwintowany składa się z dwóch elementów, które należy najpierw ze sobą połączyć.

4. Umocuj podstawę produktu na płaskim, stabilnym podłożu za pomocą odpowiednich wkrętów (do kupienia osobno), wprowadzając je w otwory w nóżkach.

RYS. 5

UWAGA!

Prosta krawędź ma spoczywać na podstawie.

5. Umieść worek filtracyjny (9) z rozdrobnionymi owocami w koszu, tak by wystawał za brzeg. Dociśnij owoce ręką. Twardsze owoce, takie jak jabłka, gruszki itp. należy pokroić na małe kawałki, a najlepiej przed umieszczeniem ich w worku poddać je obróbce w rozdrabniaczu lub zgniataczu do owoców.

RYS. 6

- Na owocach umieść półkoliste drewniane płyty (7) w taki sposób, by były wycentrowane względem kosza. Umieść na nich drewniane klocki (6) – o ile będzie miejsce – a na samej górze zmontowane płyty dociskowe (4) i (5), na długości względem drewnianych płyt.

RYS. 7

- Umieść podkładkę nylonową (3) na płytach dociskowych zgodnie z rysunkiem. Dokręć nakrętkę dociskową (2), wprowadź uchwyt w nakrętkę dociskową i kręć uchwytem (1) w prawo, aby opuścić płyty dociskowe ku dołowi i docisnąć owoce w koszu.

RYS. 8

UWAGA!

Nigdy nie stosuj przedłużek do uchwytu. Jeśli jest miejsce, można włożyć drugą parę drewnianych klocków, aby drewniane płyty znalazły się możliwie najbliżej podstawy produktu. Jeśli uchwyt zetknie się z koszem, a płyty dociskowe nadal będą wymagały obniżenia, odkręć nakrętkę dociskową i dodaj więcej owoców lub umieść drewniane klocki między drewnianymi płytami a płytami dociskowymi. Drewniane klocki można uzyskać, przycinając kawałki drewna do odpowiedniej wielkości.

- Umieść zbiornik pod lejkiem (14) w podstawie, aby zebrać sok.

DEMONTAŻ

- Zdemontuj produkt poprzez wyjęcie uchwytu z nakrętki dociskowej.
- Odkręć nakrętkę dociskową od pręta gwintowanego.
- Usuń wszystkie drewniane klocki i płyty dociskowe.

- Teraz można zdjąć kosz z podstawy.
- Odkręć nożyki podstawy od podłoża.

OBSŁUGA

- Przed każdym użyciem dokładnie wyczyść produkt i usuń wszelkie ślady starego oleju, aby uniknąć zanieczyszczenia soku.
- W razie potrzeby rozdrobnij owoce przed wyciskaniem, zwłaszcza winogrona i jabłka. Owoce można rozdrobnić za pomocą rozdrabniacza lub zgniatacza do owoców bądź robota kuchennego.
- Używaj wyłącznie dołączonego uchwytu.

UWAGA!

Nigdy nie stosuj przedłużek do uchwytu.

KONSERWACJA

CZYSZCZENIE

- Po każdym użyciu wyczyść wszystkie części produktu łagodnym środkiem czyszczącym, spłucz wodą i wysusz.
- Przed każdym użyciem dokładnie wyczyść produkt i usuń wszelkie ślady starego oleju, aby uniknąć zanieczyszczenia soku.

PRZECHOWYWANIE

Jeżeli produkt nie będzie użytkowany przez dłuższy czas, nałóż cienką warstwę wazelinę lub oleju spożywczego na wszystkie metalowe części i przechowuj go w czystym i suchym miejscu. Dokładnie sprawdzaj produkt przed każdym użyciem. Jeżeli widoczne są zabrudzenia lub pleśń, umyj dokładnie produkt, wypłucz, wysusz, a następnie nałóż cienką warstwę oleju spożywczego na metalowe elementy.

Zużyty produkt należy przekazać do utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Anchor the feet on the product to a level, stable surface before use. This will prevent the product moving or tipping over.
- Never put your hands or other parts of the body in the barrel during the pressing.
- Keep the work area clean.
- Wipe up any spillage immediately – risk of slipping.

DESCRIPTION

- Robust, mechanical juice extractor to make your own fruit juice, cider and squash.
- Basket volume 18 l.
- Basket size \varnothing 28.5 x 37 cm.

PRODUCT PARTS

1. Handle
2. Press nut
3. Nylon washer
4. Press plate made of metal
5. Press plate made of wood
6. Wooden block (2)
7. Wooden plate
8. Threaded rod
9. Juice bag
10. Metal ring
11. Screws (53)
12. Thin rods (25)
13. Base
14. Extraction chute

FIG. 1

ASSEMBLY

1. Fit the rods (12) in the metal rings (10). Make sure that all the rods are fitted with the bevel end (A) in the same direction and the straight end (B) in the other direction.

FIG. 2

2. Fit the wooden press plate (5) and the metal press plate (4) together with the screws (11).

FIG. 3

3. Fit the threaded rod (8) together and fit it on the base (13).

FIG. 4

NOTE:

The threaded rods consist of two parts, which must be fitted together first.

4. Anchor the product base to a level, stable surface with suitable screws (sold separately) through the holes in the feet.

FIG. 5

NOTE:

The straight edge should rest on the base.

5. Put the juice bag (9) with the shredded fruit in the barrel, so that it hangs out over the edge. Press down the fruit by hand. Harder fruit such as apples and pears should be cut into small pieces or ideally be run in a fruit grinder or crusher before it is put in the bag.

FIG. 6

6. Place the semicircular wooden plates (7) over the fruit, centred in relation to the barrel. Place the wooden blocks (6) on top (if there is space) and then place the assembled press plates (4) and (5) over, lengthwise in relation to the wooden plates.

FIG. 7

- Put the nylon washer (3) over the press plates as shown in the diagram. Screw on the press nut (2), insert the handle in the press nut, and turn the handle (1) clockwise to feed down the press plates and press the fruit in the barrel.

FIG. 8

NOTE:

Never use an extension on the handle. If there is space the second pair of supplied wooden blocks can be put in, so that the wooden plates come as close as possible to the base of the product. If the handle reaches the barrel and the press plates still need to be lowered, screw up the press nut and fill with more fruit, or place the wooden blocks between the wooden plates and the press plates. Wooden blocks can be made by sawing pieces of wood to a suitable size.

- Place a container under the chute (14) to collect the juice.

DISMANTLING

- Dismantle the product by removing the handle from the press nut.
- Unscrew the press nut from the threaded rod.
- Remove all the wooden blocks and press plates.
- The barrel can now be lifted off the base.
- Unscrew the feet on the base from the surface.

USE

- Carefully clean the product before use and remove any traces of old oil to avoid contaminating the juice.
- If necessary, shred the fruit, especially grapes and apples, before pressing.

The fruit can be shredded with a fruit grinder, crusher or food processor.

- Only use the supplied handle.

NOTE:

Never use an extension on the handle.

MAINTENANCE**CLEANING**

- Clean all the parts of the product with a mild detergent, rinse with clean water and wipe dry.
- Carefully clean the product before use and remove any traces of old oil to avoid contaminating the juice.

STORAGE

If the product is not going to be used for some time, apply a thin layer of Vaseline or cooking oil on all the metal parts and store in a clean and dry place. Always check the product before use. If there is any mould or other impurities, wash well, rinse and dry, and apply a thin layer of cooking oil on the metal parts.

Recycle the product when it has reached the end of its useful life in accordance with local regulations.

SICHERHEITSHINWEISE

- Verankern Sie die FüÙe des Produkts vor dem Gebrauch auf einer ebenen, stabilen Oberfläche. Dadurch wird verhindert, dass sich das Produkt bewegt oder umkippt.
- Beim Pressen niemals Hände oder andere Körperteile in das Fass einführen.
- Halten Sie den Arbeitsbereich sauber.
- Verschüttete Flüssigkeiten sofort abwischen – Rutschgefahr.

BESCHREIBUNG

- Robuste mechanische Fruchtpresse für die Herstellung eigener Fruchtsäfte, von Apfelwein und Säften.
- Das Korbvolumen beträgt 18 l.
- Das Körpermaß beträgt \varnothing 28,5 x 37 cm.

TEILE DES PRODUKTS

1. Griff
2. Pressenmutter
3. Nylonscheibe
4. Pressenplatte aus Metall
5. Pressenplatte aus Holz
6. Holzblock (2 Stück)
7. Holzplatte
8. Gewindestange
9. Saftbeutel
10. Metallring
11. Schrauben (53 St.)
12. Fassdauben (25 Stück)
13. Basis
14. Ablaufrinne

ABB. 1

MONTAGE

1. Setzen Sie die Dauben (12) in die Metallringe (10) ein. Achten Sie darauf, dass alle Stangen mit dem abgeschrägten Ende (A) in die gleiche Richtung und dem geraden Ende (B) in die entgegengesetzte Richtung eingebaut werden.

ABB. 2

2. Die hölzerne Pressplatte (5) und die Metallpressplatte (4) mit den Schrauben (11) montieren.

ABB. 3

3. Montieren Sie die Gewindestange (8) und setzen Sie sie auf die Basis (13).

ABB. 4

ACHTUNG!

Die Gewindestange besteht aus zwei Teilen, die zuerst zusammengesetzt werden müssen.

4. Befestigen Sie die Gerätebasis auf einer ebenen, stabilen Oberfläche mit geeigneten Schrauben (separat erhältlich) durch die Bohrungen in den FüÙen.

ABB. 5

ACHTUNG!

Die gerade Kante sollte auf der Basis liegen.

5. Legen Sie den Saftbeutel (9) mit dem zerteilten Obst in das Fass, so dass er über den Rand hängt. Drücken Sie die Früchte von Hand nach unten. Härtere Früchte, wie Äpfel, Birnen und dergleichen, sollten in kleine Stücke geschnitten oder vorzugsweise in einer Obstmühle oder einem -häcksler verarbeitet werden, bevor sie in den Beutel gelegt werden.

ABB. 6

6. Legen Sie die halbkreisförmigen Holzplatten (7) in der Mitte des Fasses auf die Früchte. Setzen Sie die Holzblöcke (6) auf (sofern sie passen) und dann die

zusammengebauten Pressplatten (4) und (5) in Längsrichtung zu den Holzplatten auf.

ABB. 7

7. Setzen Sie die Nylonscheibe (3) wie abgebildet auf die Pressplatten. Schrauben Sie die Pressenmutter (2) an, setzen Sie den Griff in die Pressenmutter ein und drehen Sie den Griff (1) im Uhrzeigersinn, um die Pressplatten nach unten zu schieben, und drücken Sie die Früchte in das Fass.

ABB. 8

ACHTUNG!

Verwenden Sie niemals eine Verlängerung am Griff. Wenn Platz vorhanden ist, können die anderen bereitgestellten Holzblöcke so eingesetzt werden, dass die Holzplatten so nah wie möglich an die Basis des Produkts kommen. Wenn der Griff den Lauf erreicht und die Pressplatten noch weiter abgesenkt werden müssen, schrauben Sie die Pressmutter ab und fügen weitere Früchte hinzu, oder Sie legen Sie Holzblöcke zwischen die Holzplatten und die Pressplatten. Holzblöcke können durch Schneiden von Holzstücken in einer geeigneten Größe hergestellt werden.

8. Stellen Sie einen Behälter unter die Ablaufrinne (14), um den Saft aufzufangen.

DEMONTAGE

1. Bauen Sie das Produkt auseinander, indem Sie den Griff von der Pressenmutter entfernen.
2. Schrauben Sie die Pressenmutter von der Gewindestange ab.
3. Entfernen Sie alle Holzblöcke und Pressplatten.

4. Dadurch kann das Fass von der Basis gehoben werden.
5. Lösen Sie die Standfüße von der Unterlage.

BEDIENUNG

- Reinigen Sie das Produkt vor jedem Gebrauch gründlich und entfernen Sie alle Spuren alten Öls, um eine Kontamination des Safts zu vermeiden.
- Bei Bedarf die Früchte, insbesondere Trauben und Äpfel, vor dem Entsaften zerteilen. Das Obst kann mit einer Fruchtmühle, einem Fruchthäcksler oder einer Küchenmaschine fein zerteilt werden.
- Verwenden Sie nur den mitgelieferten Griff.

ACHTUNG!

Verwenden Sie niemals eine Verlängerung am Griff.

PFLEGE

REINIGUNG

- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle Teile des Produkts mit einem milden Reinigungsmittel, spülen Sie sie mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie sie dann ab.
- Reinigen Sie das Produkt vor jedem Gebrauch gründlich und entfernen Sie alle Spuren alten Öls, um eine Kontamination des Safts zu vermeiden.

AUFBEWAHRUNG

Wenn das Produkt längere Zeit nicht verwendet werden soll, bestreichen Sie alle Metallteile mit einer dünnen Schicht Vaseline oder Speiseöl und sauber und lagern Sie sie trocken. Überprüfen Sie das Produkt vor jeder

Verwendung gründlich. Wenn Schimmel oder Verunreinigungen sichtbar sind, gründlich reinigen, abspülen, trocknen und eine dünne Schicht Speiseöl auf die Metallteile auftragen.

Das Produkt am Ende der Nutzungsdauer vorschriftsmäßig entsorgen.

TURVALLISUUSOHJEET

- Kiinnitä tuotteen jalat tasaiselle, vakaalle alustalle ennen käyttöä. Tämä estää tuotteen liikkumisen tai kaatumisen.
- Älä koskaan työnnä käsiäsi tai muita ruumiinosia tynnyriin puristamisen aikana.
- Työalue on pidettävä puhtaana.
- Pyyhi mahdolliset roiskeet välittömästi - liukastumisvaara.

KUVAUS

- Vahva mekaaninen hedelmäpuristin oman hedelmärehun, siiderin ja mehun valmistukseen.
- Korin tilavuus on 18 l.
- Korin mitat Ø 28,5 x 37 cm.

TUOTTEEN OSAT

1. Kahva
2. Puristusmutteri
3. Nailonaluslevy
4. Metallipuristuslevy
5. Puupuristuslevy
6. Puupalikka (2 kpl)
7. Puulevy
8. Kierretanko
9. Mehupussi
10. Metallirengas
11. Ruuvi (53 kpl)
12. Tangot (25 kpl)
13. Alusta
14. Tyhjennyskouru

KUVA 1

ASENNUS

1. Asenna sauvat (12) metallirenkaisiin (10). Varmista, että kaikki tangot on asennettu siten, että viistetty pää (A) osoittaa samaan suuntaan ja suora pää (B) toiseen suuntaan.

KUVA 2

2. Yhdistä puinen puristuslevy (5) ja metallinen puristuslevy (4) ruuveilla (11).

KUVA 3

3. Kokoja kierretanko (8) ja kiinnitä se alustaan (13).

KUVA 4

HUOM!

Kierretanko koostuu kahdesta osasta, jotka on ensin koottava yhteen.

4. Kiinnitä tuotteen pohja tasaiselle, vakaalle alustalle sopivilla ruuveilla (myydään erikseen) jaloissa olevien reikien kautta.

KUVA 5

HUOM!

Suoran reunan on oltava alustaa vasten.

5. Aseta mehupussi (9), jossa on murskattuja hedelmiä tynnyriin niin, että se roikkuu reunan yli. Paina hedelmiä käsin. Kovemmat hedelmät, kuten omenat, päärynät ja muut vastaavat, on leikattava pieniksi paloiksi tai mieluiten ajettava hedelmämyllyn tai -murskaimen läpi ennen pussiin laittamista.

KUVA 6

6. Aseta puolipyöreät puulevyt (7) hedelmien päälle keskitetysti tynnyriin nähden. Aseta puupalikat (6) päälle (jos ne sopivat) ja aseta sitten kootut puristinlevyt (4) ja (5) päälle pituussuunnassa puulevyihin nähden.

KUVA 7

- Aseta nailonaluslevy (3) puristinlevyjen päälle kuvan mukaisesti. Kierrä puristusmutteri (2) kiinni, työnnä kahva puristusmutteriin ja kierrä kahvaa (1) myötäpäivään, jotta puristuslevyt saadaan työnnettyä alaspäin ja hedelmät puristettua tynnyriin.

KUVA 8

HUOM!

Älä koskaan käytä kahvassa jatkokappaletta. Jos tilaa on, toinen pari mukana toimitettuja puupalikoita voidaan asettaa niin, että puulevyt tulevat mahdollisimman lähelle tuotteen pohjaa. Jos kahva yltää tynnyriin ja puristinlevyjä on vielä laskettava, kierrä puristimen mutteri irti ja täytä lisää hedelmää tai aseta puupalikat puulevyjen ja puristinlevyjen väliin. Puupalikat voidaan valmistaa sahaamalla puupaloja sopivan kokoisiksi.

- Aseta astia pohjan valutuskourun (14) alle mehun keräämistä varten.

IRROTUS

- Pura tuote irrottamalla kahva puristusmutterista.
- Irrota puristusmutteri kierretangosta.
- Poista kaikki puupalikat ja puristinlevyt.
- Tämä mahdollistaa tynnyrin nostamisen alustasta.
- Ruuvaa jalustan jalat irti alustasta.

KÄYTTÖ

- Puhdista tuote huolellisesti ennen jokaista käyttökertaa ja poista kaikki vanhan öljyn jäämät, jotta mehu ei saastuisi.
- Hienonna tarvittaessa hedelmät, lähinnä viinirypäleet ja omenat, ennen puristamista. Hedelmät voidaan jauhaa

hienoksi hedelmämyllyllä, hedelmä murskaimella tai tehosekoittimella.

- Käytä vain mukana toimitettua kahvaa.

HUOM!

Älä koskaan käytä kahvassa jatkokappaletta.

HUOLTO

PUHDISTUS

- Puhdista tuotteen kaikki osat jokaisen käyttökerran jälkeen miedolla pesuaineella, huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa.
- Puhdista tuote huolellisesti ennen jokaista käyttökertaa ja poista kaikki vanhan öljyn jäämät, jotta mehu ei saastuisi.

VARASTOINTI

Jos tuotetta ei käytetä pitkään aikaan, voitele kaikki metalliosat ohuella kerroksella vaseliinia tai ruokaöljyä ja säilytä puhtaassa, kuivassa paikassa. Tarkista tuote huolellisesti ennen jokaista käyttökertaa. Jos hometta tai epäpuhtauksia on näkyvissä, pese huolellisesti, huuhtelee, kuivaa ja levitä ohut kerros ruokaöljyä metalliosiin.

Käytetty tuote on hävitettävä voimassa olevien määräysten mukaisesti.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Fixez les pieds du produit à une surface plane et stable avant utilisation. Cela empêche le produit de bouger ou de basculer.
- Ne jamais insérer les mains ou d'autres parties du corps dans le fût lors du pressage.
- La zone de travail doit rester propre.
- Essuyez immédiatement tout déversement. Risque de glissement.

DESCRIPTION

- Robuste presse-fruit mécanique pour confectionner ses propres jus de fruits et cidre.
- Le volume du panier est de 18 l.
- Dimensions du panier : \varnothing 28,5 x 37 cm.

COMPOSANTS DU PRODUIT

1. *Poignée*
2. *Écrou de presse*
3. *Rondelle en nylon*
4. *Plaque de presse en métal*
5. *Plaque de presse en bois*
6. *Bloc de bois (2)*
7. *Disque en bois*
8. *Tige filetée*
9. *Sac à jus*
10. *Anneau métallique*
11. *Vis (53)*
12. *Lattes de bois (25)*
13. *Base*
14. *Bec verseur*

FIG. 1

MONTAGE

1. Glissez les tiges (12) dans les bagues métalliques (10). Veillez à ce que les lattes soient toutes installées avec l'extrémité chanfreinée (A) dans le même sens et l'extrémité droite (B) dans l'autre.

FIG. 2

2. Installez la plaque de presse en bois (5) et la plaque de presse en métal (4) à l'aide des vis (11).

FIG. 3

3. Assemblez la tige filetée (8) et installez-la sur la base (13).

FIG. 4

REMARQUE !

La tige filetée se compose de deux parties qui doivent être assemblées en premier.

4. Fixez la base du produit sur une surface plane et stable avec des vis appropriées (vendues séparément) à travers les trous dans les pieds.

FIG. 5

REMARQUE !

Le bord droit doit reposer sur la base.

5. Placez le sac à jus (9) contenant les fruits hachés menu dans le fût de sorte qu'il pende sur le bord. Appuyez sur les fruits manuellement. Les fruits plus durs, comme les pommes, les poires et analogues, doivent être coupés en petits morceaux ou, de préférence, passés dans un moulin à fruits avant d'être placés dans le sac.

FIG. 6

6. Posez les plaques en bois semi-circulaires (7) par-dessus les fruits en les centrant par rapport au fût. Placez les blocs en bois (6) par-dessus (si la place est suffisante) puis placez les plaques de presse assemblées

(4) et (5) dans le sens de la longueur par rapport aux plaques en bois.

FIG. 7

- Placez la rondelle en nylon (3) sur le dessus des plaques de presse comme illustré. Vissez l'écrou de presse (2), insérez la poignée dans l'écrou de presse et tournez la poignée (1) dans le sens horaire pour faire descendre les plaques de presse et presser les fruits dans le fût.

FIG. 8

REMARQUE !

Ne jamais utiliser une rallonge sur la poignée. S'il y a de la place, la deuxième paire de blocs en bois fournie peut être ajoutée, de sorte que les disques en bois se rapprochent le plus possible de la base du produit. Si la poignée atteint le fût et que les plaques de presse doivent encore être abaissées, dévissez l'écrou de presse et ajoutez plus de fruits ou installez des blocs en bois entre les plaques en bois et les plaques de presse. Les blocs de bois peuvent être fabriqués en sciant des pièces de bois de taille appropriée.

- Placez un récipient sous le bec verseur dans la base (14) pour collecter le jus.

DÉMONTAGE

- Démontez le produit en retirant la poignée de l'écrou de presse.
- Dévissez l'écrou de presse de la tige filetée.
- Retirez tous les blocs en bois et les plaques de presse.
- Le fût peut dès lors être soulevé de sa base.
- Dévissez les pieds de la base fixés au support.

UTILISATION

- Nettoyez soigneusement le produit avant chaque utilisation et éliminez toute trace d'huile usagée afin d'éviter de contaminer le jus.
- Si nécessaire, hachez les fruits menu, principalement les raisins et les pommes, avant de les presser. Les fruits peuvent être hachés menu à l'aide d'un moulin à fruits, d'un concasseur ou d'un robot de cuisine.
- Utilisez uniquement la poignée fournie.

REMARQUE !

Ne jamais utiliser une rallonge sur la poignée.

ENTRETIEN

NETTOYAGE

- Après chaque utilisation, nettoyez toutes les parties du produit à l'aide d'un détergent doux. Rincez à l'eau propre et essuyez.
- Nettoyez soigneusement le produit avant chaque utilisation et éliminez toute trace d'huile usagée afin d'éviter de contaminer le jus.

STOCKAGE

Si le produit ne doit pas être utilisé pendant une période prolongée, enduisez toutes les pièces métalliques d'une fine couche de vaseline ou d'huile alimentaire et rangez-les propres et sèches. Vérifiez soigneusement le produit avant chaque utilisation. Si de la moisissure ou des impuretés sont visibles, lavez soigneusement, rincez, essuyez et appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur les pièces métalliques.

Le produit usagé doit être éliminé conformément à la réglementation en vigueur.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Plaats de voeten van het product stevig op een vlakke, stabiele ondergrond alvorens het te gebruiken. Dit voorkomt dat het product verschuift of omvalt.
- Steek nooit uw handen of andere lichaamsdelen in het vat tijdens het persen.
- Het werkgebied moet schoon worden gehouden.
- Veeg gemorste vloeistof onmiddellijk op – gevaar van uitglijden.

BESCHRIJVING

- Robuuste, mechanische fruitpers om zelf vruchtensap, cider en vruchtenlimonade mee te maken.
- Vatvolume is 18 l.
- Afmeting van vat is \varnothing 28,5 x 37 cm.

PRODUCTONDERDELEN

1. *Handgreep*
2. *Persmoer*
3. *Nylon ring*
4. *Metalen persplaat*
5. *Houten persplaat*
6. *Houten blokje (2 st.)*
7. *Houten plaat*
8. *Schroefdraadstang*
9. *Sapzak*
10. *Metalen ring*
11. *Schroef (53 st.)*
12. *Houten plankjes (25 st.)*
13. *Basis*
14. *Uitloopgootje*

AFB. 1

MONTAGE

1. Plaats de staven (12) in de metalen ringen (10). Zorg ervoor dat alle plankjes met het afgeschuinde uiteinde (A) in dezelfde richting en het rechte uiteinde (B) in de andere richting worden aangebracht.

AFB. 2

2. Monteer de houten persplaat (5) en de metalen persplaat (4) met schroeven (11).

AFB. 3

3. Zet de schroefdraadstang (8) aan elkaar en monteer hem op de basis (13).

AFB. 4

LET OP!

De schroefdraadstang bestaat uit twee delen, die eerst in elkaar moeten worden gezet.

4. Veranker de basis van het product op een vlakke, stabiele ondergrond met geschikte schroeven (apart verkrijgbaar) door de gaten in de poten.

AFB. 5

LET OP!

De rechte rand moet tegen de basis rusten.

5. Plaats de sapzak (9) met het geplette fruit in het vat, zodat het over de rand hangt. Druk het fruit met de hand naar beneden. Harder fruit, zoals appels, peren en dergelijke, moet in kleine stukjes worden gesneden, of bij voorkeur door een fruitmolen of -pletter worden gehaald, voordat het in de zak wordt gedaan.

AFB. 6

6. Plaats de halfronde houten platen (7) boven op het fruit, gecentreerd ten opzichte van het vat. Plaats de houten blokken (6) er bovenop (als er voldoende ruimte is) en plaats dan de samengevoegde persplaten (4) en (5) er

bovenop, in de lengterichting ten opzichte van de houten platen.

AFB. 7

- Plaats de nylon sluitring (3) boven op de persplaten zoals afgebeeld. Schroef de persmoer (2) erop, steek het handvat in de persmoer en draai het handvat (1) met de wijzers van de klok mee om de persplaten naar beneden te duwen en het fruit in het vat te drukken.

AFB. 8

LET OP!

Gebruik nooit een verlengstuk op de handgreep. Als er nog ruimte over is, kan het tweede paar bijgeleverde houten blokken worden geplaatst, zodat de houten platen zo dicht mogelijk bij de basis van het product liggen. Als het handvat het vat bereikt en de persplaten nog omlaag moeten worden gebracht, draai dan de persmoer los en vul met meer fruit, of plaats houten blokken tussen de houten platen en de persplaten. Houten blokken kunnen worden gemaakt door stukken hout in een geschikte maat te zagen.

- Plaats een opvangbak onder het uitloopgootje (14) in de basis om het sap op te vangen.

DEMONTEREN

- Demonteer het product door het handvat van de persmoer te verwijderen.
- Schroef de persmoer los van de schroefdraadstang.
- Verwijder alle houten blokken en de persplaten.
- Hierdoor kan het vat van de basis worden gelicht.
- Schroef de poten van de basis los van de ondergrond.

AANWENDING

- Reinig het product voor elk gebruik grondig en verwijder alle sporen van oude olie, om verontreiniging van het sap te voorkomen.
- Maak het fruit, vooral druiven en appels, zo nodig fijn vóór het persen. Het fruit kan worden fijngemaakt met een fruitmolen, fruitpletter of keukenmachine.
- Gebruik alleen de meegeleverde handgreep.

LET OP!

Gebruik nooit een verlengstuk op de handgreep.

ONDERHOUD

REINIGING

- Reinig na elk gebruik alle onderdelen van het product met een mild reinigingsmiddel, spoel met schoon water en droog af.
- Reinig het product voor elk gebruik grondig en verwijder alle sporen van oude olie, om verontreiniging van het sap te voorkomen.

OPSLAG

Als het product lange tijd niet zal worden gebruikt, smeer dan alle metalen onderdelen in met een dun laagje vaseline of spijsolie en bewaar hem op een schone, droge plaats. Controleer het product zorgvuldig voor elk gebruik. Indien schimmel of verontreiniging zichtbaar is, grondig wassen, afspoelen, drogen en een dun laagje spijsolie op de metalen delen aanbrengen.

Afgedankte producten moeten worden verwijderd in overeenstemming met de van toepassing zijnde voorschriften.

