

HOMEit®

GARDEN

- 🇨🇪 BRUGERVEJLEDNING
- 🇩🇰 BRUKSANVISNING
- 🇫🇮 BRUKSANVISNING
- 🇫🇮 KÄYTTÖOPAS
- 🇬🇧 USER MANUAL
- 🇩🇪 GEBRAUCHSANLEITUNG
- 🇫🇷 MANUEL D'UTILISATION
- 🇭🇺 GEBRUIKSAANWIJZING
- 🇵🇱 INSTRUKCJA OBSŁUGI
- 🇸🇮 NAVODILA ZA UPORABO
- 🇸🇯 KORISNIČKI PRIRUČNIK
- 🇸🇰 UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA



FRUIT PRESS

TABLE OF CONTENTS

DK	Denmark	4
NO	Norway	8
SV	Sweden	12
FIN	Finland	16
UK	United Kingdom	20
DE	Germany	24
FR	France	28
NL	Netherlands	32
PL	Poland	36
SLO	Slovenia	40
HR	Croatia	44
CZ	The Czech Republic	48

DK - BRUGERVEJLEDNING

DELLISTE



Del-nr.	Beskrivelse	Antal
1	Håndtag	1
2	Drevmøtrik	1
3	Nylonskive	1
4	Presseplade i metal	1
5	Presseplade i træ	1
6	Træblokke	2
7	Halvmåneskive	2
8	Gevindstang	1
9	Saftpose	1
10	Tøndebånd	2
11	Skrue	53
12	Lamel	25
13	Bund	1

* Følgende yderligere dele kan være nødvendige, men medfølger ikke: flere træblokke og skruer til fastgørelse af fødderne mod underlaget.

SAMLING OG BRUG

1. Samling af tønde --- Sæt tøndebåndene (10) og lamellerne (12) sammen. Sørg for, at de afrundede ender på lamellerne vender i den ene retning, og at de flade ender vender i den anden retning.
2. Skru pressepladen i træ (5) og pressepladen i metal (4) sammen med skruer (11).
3. Skru gevindstangen (8) sammen, og skru den fast i bunden (13).

BEMÆRK! Gevindstangens to dele skal samles først.

4. Fastgør bunden til et fast og solidt underlag/ gulv ved hjælp af monteringshullerne i fødderne. (Skruer til dette medfølger ikke).
5. Læg saftposen (9) med skåret frugt i tøndens, så saftposen går ud over tøndens sider. Tryk frugten ned med hånden. Hårdere frugt som f.eks. æbler og pærer skal skæres i små stykker og skal ideelt kværnes først, inden de kommer i saftposen.
6. Læg halvmåneskiverne (7) oven på frugten. De skal ligge midt i tøndens. Anbring derefter træblokkene (6) (hvis der er plads til dem) og den samlede presseplade (4, 5) ovenpå, så træblokkene går ud over begge halvmåneskiver.
7. Læg nylonskiven (3) oven på trykpladen som illustreret. Skru drevmøtrikken (2) på gevindstangen, skub håndtaget ind i drevmøtrikken, og drej håndtaget (1) for at presse frugten ned i tøndens.
8. Brug aldrig en forlænger på håndtaget. Det andet par træblokke kan indsættes, hvis der er plads til dem, så halvmåneskiverne kommer så langt ned mod bunden som muligt. Hvis håndtaget når ned til tøndens øverste kant, og du har brug for at presse dybere, skal du løsne drevmøtrikken og påfylde mere frugt eller indsætte flere træblokke mellem pressepladen og halvmåneskiverne. (Yderligere træblokke kan tilkøbes eller fremstilles hjemme af små stykker træ). Anbring en beholder under afløbstuden på bunden (13) til opsamling af saften.



ADSKILLELSE

- * Adskil frugtpresseren ved at tage håndtaget ud af drevmøtrikken.
- * Skru drevmøtrikken af gevindstangen.
- * Fjern pressepladen og alle træblokke.
- * Tønden kan nu løftes af bunden.
- * Skru bundens fødder fri.

SIKKERHED

Følg disse sikkerhedsforskrifter, når du bruger frugtpresseren.

VIGTIGT: Det kan være nødvendigt at knuse frugten før presning. Det gælder blandt andet for druer og æbler. Det kan du gøre ved hjælp af en frugtkværn eller lignende.

* Skru frugtpresserens ben fast i underlaget. Det forebygger, at frugtpresseren flytter sig eller vælter under brug.

* Før ikke hænderne ned i tønden, mens håndtaget drejes rundt.

* Forlæng ikke håndtaget.

* Hold arbejdsområdet rent.

* Tør eventuelt spild op med det samme for at minimere risikoen for at glide eller falde.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLD

Efter brug skal hele frugtpresseren vaskes grundigt i vand tilsat opvaskemiddel, skylles med rent vand og tørres af.

Hvis frugtpresseren ikke skal bruges i en længere periode, skal du smøre et tyndt lag vaseline eller madolie på alle metaldele og opbevare frugtpresseren tørt og rent.

Kontroller frugtpresserens tilstand, før du bruger den igen. Hvis der er mug på den, skal den vaskes grundigt, skylles og tørres af, og derefter skal alle metaldele smøres med et tyndt lag madolie.

Frugtpresseren må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet, når den er udtjent.

Alle frugtpresserens dele skal være fuldstændigt rene, og spor af gammel olie skal fjernes fuldstændigt for at undgå forurening af saften.

SPECIFIKATIONER

Frugtpresser	Model 91.420 - BP12
Tøndemateriale:	Egetræ
Tønderumfang i liter:	12
Mål:	Ø370 x 570 mm
Vægt (ca.):	9 kg

SERVICE OG REPARATION

Vi yder garanti på vores produkter i henhold til de lovbestemmelser, som gælder i det enkelte land. (Købsbeviset skal forevises ved alle henvendelser).

Service og reparation uden beregning ydes indenfor garantiperioden iht. den danske købelov under følgende forudsætninger:

1. Fejlen skyldes design, konstruktion eller materialer. Normal slitage er ikke omfattet af garantien.
2. Produktet er ikke forsøgt repareret af andre end Millarcos godkendte serviceværksteder.
3. Der har ikke været brugt uoriginale dele til produktet.

Service uden beregning omfatter reservedele og arbejds løn.

Produktet skal indleveres til forhandleren, som så indsender produktet til Millarco. Vi tager ikke imod anmodninger om reparation eller ombytning under garantien direkte fra forbrugeren.

Hvis du har tekniske spørgsmål, er du naturligvis velkommen til at kontakte vores serviceafdeling:

Millarco International A/S, Rokhøj 26, 8520 Lystrup
Teknisk serviceafdeling - telefon +45 8743 4233
E-mail: service@millarco.dk

NO - BRUKSANVISNING

DELELISTE



Delenr.	Beskrivelse	Antall
1	Håndtak	1
2	Drivmutter	1
3	Nylonskive	1
4	Presseplate av metall	1
5	Presseplate av tre	1
6	Treblokker	2
7	Halvmåneplate	2
8	Gjengestang	1
9	Saftpose	1
10	Tønnebånd	2
11	Skrue	53
12	Tønnestav	25
13	Bunnplate	1

* Følgende tilleggsdeler kan være nødvendige, men er ikke inkludert: Flere treblokker og skruer til festing av føttene til underlaget.

MONTERING OG BRUK

1. Montering av tønne --- Sett sammen tønnebåndene (10) og tønnestavene (12). Pass på at den skrå enden på alle tønnestavene (12) vender den ene veien, og at den flate enden på alle tønnestavene vender den andre veien.
2. Skru presseplaten av tre (5) og presseplaten av metall (4) sammen med skruene (11).
3. Skru sammen gjengestangen (8), og fest den til bunnplaten (13).

MERKNAD! Gjengestangen består av to deler, som først må settes sammen.

4. Fest bunnplaten til et fast og solid gulv eller annet underlag ved hjelp av monteringshullene i føttene. (Skruer til dette er ikke inkludert.)
5. Plasser saftposen (9) med den oppskårne frukten i tønnen slik at posen henger ut over sidene. Trykk ned frukten for hånd. Hardere fruktsorter som epler, pærer og lignende må skjæres i små biter og helst kvernes før de legges i posen.
6. Legg halvmåneplatene (7) oppå frukten. De skal ligge midt i tønnen. Plasser nå treblokkene (6) (hvis det er plass) og deretter presseplatene (4 og 5) oppå der igjen slik at presseplatene ligger på tvers av treblokkene.
7. Plasser nylonskiven (3) oppå presseplatene som vist i illustrasjonen. Skru drivmutteren (2) på gjengestangen, skyv håndtaket inn i drivmutteren, og drei håndtaket (1) for å presse frukten ned i tønnen.
8. Ikke bruk forlenger på håndtaket. Det andre paret med treblokker kan brukes når plassen tillater det, for å presse halvmåneplatene så langt ned mot bunnen i pressen som mulig. Hvis håndtaket kommer ned til toppkanten av tønnen og det fremdeles trengs mer pressing, løsner du drivmutteren og fyller på mer frukt, eller setter på treblokker mellom halvmåneplatene og presseplatene. (Du vil kanskje trenge flere treblokker, disse kan kjøpes ekstra eller du kan lage dem selv av små trestykker). Sett en beholder under utløpstuten i bunnplaten (13) for å samle opp fruktsaften.



DEMONTERING

- * Ta håndtaket ut av drivmutteren.
- * Skru drivmutteren av gjengestangen.
- * Fjern presseplatene og alle treblokkene.
- * Tønnen kan nå løftes av bunnplaten.
- * Skru føttene løs fra underlaget.

SIKKERHET

Følg sikkerhetsreglene under når du bruker fruktpressen.

VIKTIG! Det kan være nødvendig å kverne frukten før pressingen. Dette gjelder blant annet druer og epler. Dette kan du gjøre ved hjelp av en fruktkvern eller lignende.

* Skru fruktpressens føtter fast til underlaget før pressingen. Da unngår du at fruktpressen flytter seg eller velter under bruk.

* Ikke stikk hånden ned i tønner når du dreier på håndtaket.

* Ikke forleng håndtaket.

* Hold arbeidsområdet rent.

* Tørk opp søl umiddelbart for å unngå faren for å gli eller falle.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Etter bruk må hele pressen vaskes grundig i vann tilsatt oppvaskmiddel, skylles med rent vann og tørkes.

Hvis den ikke brukes i en lengre periode, må alle metallkomponentene smøres med et tynt lag med vaselin eller matolje og oppbevares på et rent og tørt sted.

Kontroller fruktpressens tilstand før du bruker den på nytt. Hvis du oppdager mugg, må du vaske den grundig, skylle den og tørke den, og deretter må alle metalldelene smøres med et tynt lag matolje.

Ikke kasser dette produktet sammen med det vanlige husholdningsavfallet etter endt levetid.

Før bruk må alle komponentene rengjøres omhyggelig, og alle spor av gammel olje må fjernes for å unngå forurensing av saften.

SPESIFIKASJONER

Fruktpresser	Modell 91.420 - BP12
Tønnemateriale:	Eiketre
Tønnevolum i liter:	12
Størrelse:	Ø 370 x 570 mm
Vekt (ca.):	9

SERVICE OG REPARASJON

Vi gir garanti på alle produktene våre i samsvar med gjeldende lovbestemmelser i hvert enkelt land. (Kjøpsbeviset må fremlegges ved alle henvendelser.)

Service og reparasjon utføres gratis i garantitiden i samsvar med den danske salgsloven, under følgende forutsetninger:

Defekten skyldes design-, konstruksjons- eller materialfeil. Normal slitasje dekkes ikke av garantien.

Produktet er ikke forsøkt reparert av andre enn Millarcos godkjente serviceverksteder. Det ikke er benyttet uoriginale deler til produktet.

Gratis service omfatter utskifting av defekte deler og arbeidspenger.

Produktet må leveres til forhandleren, som deretter sender produktet videre til Millarco. Vi tar ikke imot anmodninger om reparasjon eller utskifting under garantien direkte fra forbrukeren.

Hvis du har tekniske spørsmål, kan du selvsagt kontakte vår serviceavdeling:

Millarco International A/S, Rokhøj 26, DK-8520 Lystrup

Teknisk serviceavdeling - Telefon: +45 8743 4233

E-post: service@millarco.dk

SE – BRUKSANVISNING

DELLISTA



Komponentnr.	Beskrivning	Antal
1	Handtag	1
2	Drivmutter	1
3	Nylonbricka	1
4	Pressplatta i metall	1
5	Pressplatta i trä	1
6	Träklossar	2
7	Halvrund skiva	2
8	Gängad stång	1
9	Saftpåse	1
10	Tunnring	2
11	Skruv	53
12	Lamell	25
13	Botten	1

* Övriga delar som krävs men som inte ingår: fler träklossar och skruvar för montering av fötterna till underlaget.

MONTERING OCH ANVÄNDNING

1. Montering av trätunnan – montera tunnringen (10) och lamellerna (12), se till att alla lameller (12) med gradad kant är vända åt samma håll och motsatt ände med den raka kanten är vänd åt andra hållet.
2. Pressplatta i trä (5), pressplatta i metall (4) ska monteras med skruvar (11).
3. Montera den gängade stängeln (8) och montera den till botten (13).

OBSERVERA: den gängade stängens två delar ska monteras först.

4. Pressens botten ska skruvas fast i ett stadigt underlag genom hålen i fötterna. (Skruv medföljer ej)
5. Placera saftpåsen (9) med uppskuren frukt i trätunnan och låt den hänga över på sidorna. Tryck ner frukten för hand. Hårda frukter som äpplen, päron och liknande ska skäras i små bitar och helst krossas i en fruktkross eller fruktkvarn innan den placeras i påsen.
6. Lägg de halvrunda skivorna (7) ovanpå frukten och se till att de är centrerade i tunnan. Placera sedan tråklossarna (6), (om det finns tillräckligt med plats) och därefter pressplattorna (4 och 5) ovanpå dem så att de ligger tvärs över tråklossarna.
7. Placera nylonbrickan (3) ovanpå tryckplattorna som på bilden. Skruva på drivmuttern (2), skjut in handtaget i drivmuttern och tryck handtaget (1) neråt för att pressa ner frukten i tunnan.
8. Använd aldrig ett förlängningshandtag på handtaget. Det andra paret med klossar som medföljer kan användas om det finns plats för att tvinga tråklossarna så nära pressens botten som möjligt. Om handtaget når ner till tunnans överkant och trycket fortfarande måste ökas, lossa drivmuttern och fyll på med mer frukt eller använd tråklossar mellan pressplattorna och de halvrunda skivorna. (Ytterligare tråklossar kan behövas och kan enkelt tillverkas genom tillsågning av små träbitar eller köpas). Placera ett kärl under pipen i botten (13) som kan samla upp saften.



DEMONTERING

- * Demontera produkten genom att ta bort handtaget från drivmuttern.
- * Lossa drivmuttern från den gängade stängeln.
- * Ta bort alla tråklossar och pressplattor.
- * Tunnan kan nu lyftas från botten.
- * Skruva av fötterna från botten

SÄKERHET

Dessa säkerhetsåtgärder måste vidtas vid användning av pressen.

VIKTIGT: Frukten behöver eventuellt krossas innan pressning, detta gäller framför allt druvor och äpplen. Använd en fruktkross eller kvarn för att krossa frukten.

* Montera benen på ett plant underlag och skruva fast innan pressning. Detta förhindrar att produkten glider eller välter.

* Sträck inte in handen i pressen medan den är igång.

* Försök inte göra handtaget längre

* Håll arbetsområdet rent.

* Torka upp eventuellt spill direkt för att undvika risken för att halka.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Efter användning måste hela pressen rengöras noga med ett mildt rengöringsmedel, sköljas i rent vatten och torkas.

Om den inte ska användas under en längre period ska alla metalldelar smörjas med ett tunt lager vaselin eller matolja och förvaras i ett rent och torrt utrymme.

Kontrollera pressens tillstånd innan du använder den igen. Om mögel förekommer, rengör pressen noga, skölj och torka den och applicera ett tunt skikt med matolja på metallkomponenterna.

Släng inte produkten i restavfallet när den är förbrukad.

Innan användning måste alla komponenter vara fullständigt rena och alla spår av gammal olja måste tas bort för att undvika risken för kontaminering av slutprodukten.

SPECIFIKATIONER

Fruktpress	Modell 91.420 - BP12
Tunnans material:	Ek
Tunnans volym i liter:	12
Storlek:	Ø 370 x 570 MM
Ungefärlig vikt:	9

SERVICE OCH REPARATION

Vi ger en garanti på alla våra produkter i enlighet med lagstadgade regler i varje land. (Om du vill ta garantin i anspråk ska kvitto visas upp)

Service och reparation erbjuds utan kostnad inom garantiperioden i enlighet med Danish Sale of Goods Act, på följande villkor.

Om defekten beror på ett design- eller konstruktionsfel eller materialfel (normalt slitage räknas inte)

Om inget försök har gjorts att reparera produkten av en person som inte är en servicetekniker som godkänts av Millarco.

Om inga delar som inte är originaldelar har använts på produkten

Kostnadsfria tjänster omfattar byte av defekta delar samt arbetskostnad.

Produkten måste returneras till återförsäljaren, som returnerar den till Millarco. Vi kan inte ta emot reparationer eller byte direkt från kunden.

Vid tekniska frågor är du välkommen att kontakta vår tekniska serviceavdelning:

Millarco International A/S, Rokhøj 26, DK-8520 Lystrup

Teknisk serviceavdelning tel.: +45 8743 4233

E-post: service@millarco.dk

OSALUETTELO



Osanro	Kuvaus	Määrä
1	Kahva	1
2	Kara	1
3	Nailon-aluslaatta	1
4	Metallinen puristuslevy	1
5	Puinen puristuslevy	1
6	Puupalikat	2
7	Puulevykiekko	2
8	Kierretanko	1
9	Mehupussi	1
10	Metallirengas	2
11	Ruuvi	53
12	Säleikkö	25
13	Jalusta	1

* Lisäosat, joita saatetaan tarvita, mutta jotka eivät sisälly toimitukseen: lisäpuupalikat ja ruuvit jalustan jalkojen kiinnittämistä varten.

KOKOAMINEN JA KÄYTTÖ

1. Puisen tynnyrin kokoaminen --- Kokoa metallirengas (10) ja säleikkö (12), varmista, että kaikki säleet (12), joissa on kalteva reuna, ovat samaan suuntaan, vastakkainen pää, jossa on tasainen reuna, muodostaa yhtenäisen linjan vastakkaisella puolella.
2. Kiinnitä puinen puristuslevy (5) ja metallinen puristuslevy (4) toisiinsa ruuveilla (11).
3. Kokoa kierretanko (8) ja asenna se jalustaan (13).

HUOMAA: kierretangossa on kaksi pientä kappaletta, se on koottava ensin.

4. Puristimen jalusta on hyvä ruuvata kiinni luojaan ja kestäväään lattiaan tai alustaan, käyttäen jaloissa olevia reikiä. (Ruuvit eivät sisälly toimitukseen.)
5. Laita pilkottuja hedelmiä sisältävä mehupussi (9) puiseen tynnyriin ja ripusta se reunojen yli. Paina hedelmät alas käsin. Kovemmat hedelmät – omenat, päärynät jne. – on leikattava pieniksi paloiksi ja mieluiten murskattava hedelmämurskaimella tai silppurilla ennen pussiin laittamista.
6. Laita puulevykiekko (7) hedelmien päälle varmistaen, että ne ovat keskellä tynnyriä. Lisää sitten puupalikat (6) (jos tilaa on riittävästi) ja sen jälkeen puristuslevykokonaisuus (4 ja 5)

palikoiden päälle siten, että se on poikittain palikoiden päällä.

7. Aseta nailon-aluslaatta (3) puristuslevykokonaisuuden päälle kuvassa näkyvällä tavalla. Kierrä kara (2) paikalleen, työnnä kahva karaan ja kierrä kahvaa (1) niin että hedelmät painuvat alaspäin tynnyriin.
8. Älä milloinkaan käytä jatkotankoa kahvassa. Voit lisätä toisen parin toimitukseen sisältyviä palikoita, kun tilaa on riittävästi, jotta puulevykiekko saadaan pakotettua mahdollisimman lähelle puristimen pohjaa. Jos kahva saavuttaa puisen tynnyrin reunan ja haluat silti jatkaa puristamista, kierrä karaa auki ja lisää hedelmiä tai laita lisää puupalikoita puulevykiekon ja puristuslevyjen väliin. (Saatat tarvita enemmän puupalikoita, voit joko ostaa ylimääräisiä palikoita tai sahata niitä itse lisää.) Aseta jalustan (13) nokan alle astia mehun keräämiseksi.



PURKAMINEN

- * Pura mehupuristin irrottamalla kahva karasta.
- * Kierrä kara irti kierretangosta.
- * Poista kaikki puupalikat ja puristuslevyt.
- * Tämän jälkeen voit nostaa tynnyrin pois jalustasta.
- * Irrota jalat jalustasta.

TURVALLISUUS

Noudata seuraavia varotoimia puristinta käyttäessäsi.

TÄRKEÄÄ: Hedelmät, etenkin viinirypäleet ja omenat, voidaan joutua murskaamaan ennen puristamista. Voit murskata ne käyttäen hedelmämurskainta, silppuria tai ruokamylyä.

- * Ruuvaa laitteen jalat kiinni tasaiseen pintaan ennen puristamisen aloittamista. Tämä estää laitetta liikkumasta tai kaatumasta.
- * Älä työnnä käsiäsi puristimeen käytön aikana.
- * Älä muuta kahvaa jatkamalla sitä.
- * Pidä työalue puhtaana.
- * Poista mahdolliset roiskeet heti liukastumis-/kaatumisvaaran välttämiseksi.

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Käytön jälkeen koko puristin on pestävä huolellisesti miedolla pesuaineella, huuhdeltava puhtaalla vedellä ja kuivattava.

Jos puristinta ei käytetä pidempään aikaan, levitä kaikkiin metalliosiin ohut kerros vaseliinia tai ruokaöljyä ja säilytä laitetta puhtaassa, kuivassa tilassa.

Tarkista puristimen kunto ennen sen ottamista uudelleen käyttöön, ja jos siinä on hometta, pese se huolellisesti, huuhtelee, kuivaa ja levitä metalliosiin uusi kerros ruokaöljyä.

Älä hävitä tuotetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttöiän päätyttyä.

Ennen käyttöä kaikki osat on puhdistettava huolellisesti ja kaikki vanhan öljyn jäämät on poistettava, jotta vältetään tuotteen mahdollinen pilaantuminen.

TEKNISET TIEDOT

Hedelmäpuristin	Malli 91.420 - BP12
Säleikön materiaali:	Tammi
Säleikön tilavuus litroina:	12
Koko:	Ø 370 x 570 mm
Paino, noin:	9

HUOLTO JA KORJAUKSET

Myönnämme kaikille tuotteillemme takuun kunkin maan lakisääteisten vaatimusten mukaisesti. (Takuuhakemukseen on liitettävä ostotosite.)

Huollot ja korjaukset suoritetaan maksutta takuuajana Tanskan kauppalain mukaisesti seuraavin ehdoin.

Jos vika johtuu suunnittelussa/rakenteessa tai materiaalissa olevasta viasta (normaalia kulumista lukuun ottamatta).

Jos kukaan muu kuin valtuutettu Millarco-huoltoteknikko ei ole yrittänyt korjata tuotetta.

Jos tuotteessa ei ole käytetty muita kuin alkuperäisiä osia.

Maksuttomiin palveluihin kuuluvat viallisten osien vaihto ja huoltotyöntekijöiden palkat.

Tuote on palautettava myyntipaikkaan tai myymälään, joka palauttaa sen sitten Millarcolle. Emme voi ottaa vastaan takuun piiriin kuuluvia korjaus- tai vaihtotilauksia suoraan asiakkaalta.

Jos sinulla on teknisiä kysymyksiä, voit ottaa yhteyttä tekniseen palveluumme:

Millarco International A/S, Rokhøj 26, DK-8520 Lystrup

Teknisen palvelun puhelinnumero: +45 8743 4233

Sähköposti: service@millarco.dk

EN - USER MANUAL

PART LIST



Part No.	Description	QTY
1	Handle	1
2	Trunnion	1
3	Nylon washer	1
4	Metal Pressing Plate	1
5	Wooden Pressing Plate	1
6	Wooden Blocks	2
7	Semi-Disc	2
8	Threaded Rod	1
9	Juice Bag	1
10	Metal Ring	2
11	Screw	53
12	Cage Slat	25
13	Base	1

* Additional parts that may be needed but are not included: additional wooden blocks and screws to mount feet of base.

ASSEMBLY & OPERATION

1. Wooden Barrel Assembly--- Assemble Metal Ring (10) and Cage Slat (12), make sure all Cage Slat (12) with bevel edge are in one direction, the opposite end with flat edge in line in the opposite side.
2. Wooden Pressing Flat (5) and Metal Pressing Plate (4) assembly with Screws (11).
3. Threaded Rod Assembly (8), then mount to the Base (13).

NOTE the threaded rod is with two small pieces, should assemble first.

4. The base of the press should be screwed to a firm, solid floor or base, using the holes in the feet. (screw not included)
5. Put the Juice Bag (9) , containing the chopped fruit, into the wooden barrel, and hanging over the sides. Press down the fruit by hand. Harder fruits- apples, pear etc., should be cut into small pieces and ideally crushed using a fruit crusher or shredder before placing in the bag.
6. Semi-Disc (7) on top of the fruit, ensuring they are central within the barrel, then add the Wooden Blocks (6) , (if there is sufficient room) followed by the Pressing Plate Assembly (4&5) on top of these so it is crossing lengthwise over the wooden plates.
7. Place the nylon washer (3) on top of the Pressure Plate Assembly as shown in the illustration. Screw on the trunnion (2) , push the handle into the trunnion and rotate the handle (1) down to press the fruit down into the barrel.
8. Never use an extension bar on the handle. The second pair of blocks provided may be inserted when space allows, to force the Wooden Plates as near the base of the press as possible. If the handle reaches the wooden barrel assembly and pressure still needs to be increased, release the trunnion and re- fill with more fruit or use wooden blocks between the wooden plates and pressing plates. (Additional wooden blocks may be needed and can simply be made by cutting small blocks of wood or purchased) . Place a container beneath the outlet spout in the Base (13) ready to collect the juice.



DISASSEMBLY

- * Disassemble unit by removing handle from the trunnion.
- * Unscrew the trunnion from the threaded bar.
- * Remove all wooden blocks and pressing plates.
- * Barrel can now be lifted from the base.
- * Unscrew the feet of the base

SAFETY

When using this press it is necessary to follow these safety precautions.

IMPORTANT: It may be necessary to crush the fruits, mainly grapes and apples, prior to pressing. Crushing can be done by running the fruit through your fruit crusher or shredder, or food mill.

- * Attach legs of unit to a flat surface and screwed before pressing. This will prevent the unit from sliding or tilting over.
- * Do not reach into the press with your hands while the press is turning.
- * Do not alter the handle by making it longer
- * Keep the working area clean.
- * Clean up any spills immediately to eliminate the risk of slipping/falling.

CLEANING AND MAINTENANCE

After use, the complete press must be thoroughly washed in a mild detergent, rinsed in clean water and dried.

If left unused for prolonged periods, coat all metal components with a thin film of Vaseline or food oil and store in a clean, dry environment.

Check the press's condition before using again and if mould is apparent, wash thoroughly, rinse, dry and apply a film of fresh food oil to its metal components.

Do not dispose of this product with general household waste at the end of its life.

Before use, all components must be scrupulously clean and all traces of old oil removed to avoid the possibility of contamination of the produce.

SPECIFICATIONS

Fruit Press	Model 91.420 - BP12
Cage material:	Oak tree
Cage volume in litres:	12
Size:	Ø 370 x 570 MM
Approximate weight:	9

SERVICE AND REPAIRS

We provide a guarantee on all of our products in accordance with the legal requirements applicable in the individual country. (When making an enquiry, evidence of purchase should be provided)

Service and repairs will be made free of charge within the guarantee period in accordance with the Danish Sale of Goods Act under the following conditions.

If the defect is due to a fault in the design/construction or material (normal wear and tear excepted)

If no attempt has been made to repair the product other than by an approved Millarco service technician.

If no unoriginal parts have been used in the tool

Services free of charge include replacement of defective parts and wages.

The product must be returned to the point of sale or store, which will then return the product to Millarco. We cannot accept orders for repairs or replacement under the guarantee directly from the customer.

If you have a technical question, you are welcome to contact our Technical Service Department:

Millarco International A/S, Rokhøj 26, DK-8520 Lystrup

Technical Service Department Tel.: +45 8743 4233

E-mail: service@millarco.dk

TEILELISTE



Teil-Nr.	Beschreibung	MENGE
1	Griff	1
2	Zapfen	1
3	Nylonscheibe	1
4	Pressplatte aus Metall	1
5	Pressplatte aus Holz	1
6	Holzblöcke	2
7	Halbmondscheibe	2
8	Gewindestange	1
9	Saftbeutel	1
10	Metallring	2
11	Schraube	53
12	Käfiglamelle	25
13	Sockel	1

* Zusätzliche Teile, die möglicherweise benötigt werden, aber nicht im Lieferumfang enthalten sind: zusätzliche Holzklötze und Schrauben zur Montage der Sockelfüße.

MONTAGE & BEDIENUNG

1. Zusammenbau des Holzfass--- Montieren Sie den Metallring (10) und die Käfiglamellen (12). Stellen Sie sicher, dass alle Käfiglamellen (12) mit abgeschrägter Kante in eine Richtung zeigen und das gegenüberliegende Ende mit flacher Kante auf der gegenüberliegenden Seite ausgerichtet ist.
2. Holzpressplatte (5) und Metallpressplatte (4) mit Schrauben (11) zusammenbauen.
3. Gewindestange (8) zusammenbauen und dann am Sockel (13) montieren.

HINWEIS: Die Gewindestange besteht aus zwei kleinen Teilen, die zuerst zusammengebaut werden sollten.

4. Der Sockel der Presse sollte über die Löcher in den Füßen auf einem festen, stabilen Boden oder Sockel verschraubt werden. (Schraube nicht im Lieferumfang enthalten)
5. Legen Sie den Saftbeutel (9) mit dem gehackten Obst in das Holzfass und hängen Sie ihn über die Seiten. Drücken Sie das Obst mit der Hand fest. Härteres Obst wie Äpfel, Birnen usw. sollten vor dem Einlegen in den Beutel in kleine Stücke geschnitten und idealerweise mit einem Obstbrecher oder Häcksler zerkleinert werden.
6. Platzieren Sie die Halbmondscheibe (7) oben auf dem Obst und stellen Sie sicher, dass sie mittig im Fass liegen. Fügen Sie dann die Holzblöcke (6) hinzu (sofern ausreichend Platz vorhanden ist) und anschließend die Pressplattenbaugruppe (4 und 5) über diesen, sodass sie längs über die Holzplatten verläuft.
7. Legen Sie die Nylonscheibe (3) wie in der Abbildung gezeigt auf die Pressplattenbaugruppe. Schrauben Sie den Zapfen (2) auf, drücken Sie den Griff in den Zapfen und drehen Sie den Griff (1) nach unten, um das Obst in das Fass zu drücken.
8. Benutzen Sie niemals eine Verlängerungsstange am Griff. Das zweite mitgelieferte Blockpaar kann eingesetzt werden, wenn der Platz es zulässt, um die Holzplatten so nah wie möglich an den Boden der Presse zu drücken. Wenn der Griff die Holzfassbaugruppe erreicht und der Druck noch erhöht werden muss, lassen Sie den Zapfen los und füllen Sie mehr Obst nach oder verwenden Sie Holzklötze zwischen den Holzplatten und den Pressplatten. (Möglicherweise werden zusätzliche Holzklötze benötigt und können einfach durch Zuschneiden kleiner Holzklötze hergestellt oder gekauft werden.) Stellen Sie einen Behälter unter den Ausguss im Sockel (13), um den Saft aufzufangen.



DEMONTAGE

- * Zerlegen Sie die Einheit, indem Sie den Griff vom Zapfen entfernen.
- * Schrauben Sie den Zapfen von der Gewindestange ab.
- * Entfernen Sie alle Holzklötze und Pressplatten.
- * Das Fass kann jetzt vom Sockel abgehoben werden.
- * Schrauben Sie die Füße des Sockels ab

SICHERHEIT

Bei der Verwendung dieser Presse müssen diese Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden.

WICHTIG: Vor dem Pressen kann es erforderlich sein, das Obst, vor allem Weintrauben und Äpfel, zu zerkleinern. Das Zerkleinern kann erfolgen, indem Sie die Früchte durch Ihren Obstzerkleinerer oder eine Lebensmittelmühle laufen lassen.

- * Befestigen Sie die Beine des Geräts an einer ebenen Fläche und schrauben Sie sie vor dem Pressen fest. Dadurch wird verhindert, dass das Gerät verrutscht oder umkippt.
- * Greifen Sie nicht mit den Händen in die Presse, während diese sich dreht.
- * Verändern Sie den Griff nicht, indem Sie ihn verlängern
- * Halten Sie den Arbeitsbereich sauber.
- * Entfernen Sie verschüttete Flüssigkeiten sofort, um die Gefahr eines Ausrutschens/ Sturzes auszuschließen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Nach Gebrauch muss die komplette Presse gründlich mit einem milden Reinigungsmittel gewaschen, mit klarem Wasser abgespült und getrocknet werden.

Bei längerem Nichtgebrauch alle Metallteile mit einem dünnen Film Vaseline oder Speiseöl bestreichen und in einer sauberen, trockenen Umgebung aufbewahren.

Überprüfen Sie den Zustand der Presse, bevor Sie sie erneut verwenden. Wenn Schimmel sichtbar ist, waschen Sie sie gründlich, spülen Sie sie ab, trocknen Sie sie ab und tragen Sie einen Film aus frischem Lebensmittelöl auf die Metallkomponenten auf.

Entsorgen Sie dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht im normalen Hausmüll.

Vor der Verwendung müssen alle Komponenten sorgfältig gereinigt und alle Rückstände von altem Öl entfernt werden, um eine mögliche Kontamination der Produkte zu vermeiden.

SPEZIFIKATIONEN

Obstpresse	Modell 91.420 - BP12
Käfigmaterial:	Eiche
Käfigvolumen in Litern:	12
Größe:	Ø 370 x 570 MM
Ungefähres Gewicht:	9

SERVICE UND REPARATUREN

Auf alle unsere Produkte gewähren wir eine Garantie gemäß den im jeweiligen Land geltenden gesetzlichen Bestimmungen. (Bei einer Anfrage sollte ein Kaufbeleg vorgelegt werden)

Service und Reparaturen werden innerhalb der Garantiezeit gemäß dem dänischen Warenkaufgesetz unter den folgenden Bedingungen kostenlos durchgeführt.

Wenn der Mangel auf einen Fehler im Design/der Konstruktion oder im Material zurückzuführen ist (normaler Verschleiß ausgenommen)

Wenn kein Versuch unternommen wurde, das Produkt anders als durch einen zugelassenen Millarco-Service-Techniker zu reparieren.

Wenn im Werkzeug keine Fremdteile verwendet wurden

Zu den kostenlosen Leistungen gehören der Austausch defekter Teile und Lohnkosten.

Das Produkt muss an die Verkaufsstelle oder das Geschäft zurückgegeben werden, das dann

das Produkt an Millarco zurücksendet. Wir können Aufträge für Reparaturen oder Ersatz im Rahmen der Garantie nicht direkt vom Kunden annehmen.

Bei technischen Fragen können Sie sich gerne an unseren Technischen Service wenden:

Millarco International A/S, Rokhøj 26, DK-8520 Lystrup

Technischer Service Tel.: +45 8743 4233

E-Mail: service@millarco.dk

FR – MODE D'EMPLOI

Liste des pièces



N° de pièce	Description	QTÉ
1	Poignée	1
2	Écrou 3 voies	1
3	Rondelle en nylon	1
4	Plaque de pression en métal	1
5	Bloc de pressage en bois	1
6	Supports en bois	2
7	Plaque semi-circulaire	2
8	Tige filetée	1
9	Sac filtrant	1
10	Cercle métallique	2
11	Vis	53
12	Latte de cage	25
13	Base	1

* Pièces supplémentaires qui peuvent être nécessaires mais ne sont pas incluses : supports en bois supplémentaires et vis pour fixer les pieds de la base.

MONTAGE ET UTILISATION

1. Montage de la cage en bois--- Assembler les cercles métalliques (10) et les lattes de cage (12) en veillant à placer tous les bords biseautés d'un côté et tous les bords plats de l'autre.
2. Assembler le bloc de pressage en bois (5) et la plaque de pression en métal (4) au moyen de vis (11).
3. Assembler la tige filetée (8), puis la monter sur la base (13).

REMARQUE : la tige filetée est composée de deux petits éléments à assembler préalablement.

4. La base du presseur doit être vissée sur un sol ou une base ferme et solide, en utilisant les trous des pieds. (vis non incluses)
5. Placer le sac filtrant (9) contenant les fruits coupés en morceaux dans la cage en bois et le laisser pendre sur les côtés. Presser les fruits à la main. Avant d'être placés dans le sac, les fruits plus durs (pommes, poires, etc.) doivent être coupés en petits morceaux et, dans l'idéal, écrasés à l'aide d'un broyeur à fruits.
6. Placer les plaques semi-circulaires (7) par-dessus les fruits, bien au centre de la cage, puis ajouter les supports en bois (6) (s'il y a suffisamment de place) et l'ensemble plaque de pression/bloc de pressage (4 et 5) perpendiculairement.
7. Placer la rondelle en nylon (3) sur l'ensemble plaque de pression/bloc de pressage comme indiqué dans l'illustration. Visser l'écrou 3 voies (2), enfoncer la poignée (1) dans celui-ci et la pousser pour faire tourner l'ensemble afin de presser les fruits dans la cage.
8. Ne jamais utiliser de barre d'extension sur la poignée. La deuxième paire de supports fournie peut être insérée si l'espace le permet pour pousser les plaques en bois le plus près possible de la base. Si la poignée atteint la cage en bois et que la pression doit encore être augmentée, retirer l'écrou 3 voies et ajouter d'autres fruits ou placer d'autres supports en bois entre les plaques semi-circulaires et l'ensemble plaque de pression/bloc de pressage. (Des supports en bois supplémentaires peuvent être nécessaires et peuvent être simplement coupés ou achetés.) Placer un récipient sous le bec de sortie de la base (13) pour recueillir le jus.



DÉMONTAGE

- * Démontez l'appareil en retirant la poignée de l'écrou 3 voies.
- * Dévissez l'écrou 3 voies de la tige filetée.
- * Retirez l'ensemble plaque de pression/bloc de pressage et tous les supports en bois.
- * Retirez ensuite la cage de la base.
- * Dévissez les pieds de la base

SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation de ce presseur, il est nécessaire de respecter ces précautions de sécurité.

IMPORTANT : Il peut être nécessaire d'écraser les fruits, principalement les raisins et les pommes, avant de les presser. Le broyage peut se faire en passant les fruits dans un broyeur à fruits ou dans un moulin à légumes.

- * Avant de procéder au pressage, fixez les pieds de l'appareil sur une surface plane au moyen de vis. Cela empêchera l'appareil de glisser ou de basculer.
- * Ne pas mettre les mains dans le presseur pendant qu'il tourne.
- * Ne pas modifier la poignée en la rallongeant
- * Garder la zone de travail propre.
- * Nettoyer immédiatement tout déversement afin d'éliminer le risque de glissade ou de chute.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Après utilisation, le presseur doit être soigneusement lavé avec un détergent doux, rincé à l'eau claire et séché.

En cas d'inutilisation prolongée, enduire tous les composants métalliques d'une fine pellicule de vaseline ou d'huile alimentaire et les conserver dans un environnement propre et sec.

Vérifier l'état du presseur avant de le réutiliser et, si des moisissures sont apparentes, le laver soigneusement, le rincer, le sécher et appliquer un film d'huile alimentaire fraîche sur ses composants métalliques.

Lorsqu'il est en fin de vie, ne pas jeter ce produit avec les ordures ménagères.

Avant utilisation, il faut nettoyer scrupuleusement tous les composants et éliminer toute trace d'huile usagée afin d'éviter tout risque de contamination du produit.

SPÉCIFICATIONS

Pressoir à fruits	Modèle 91.420 - BP12
Matériau de la cage :	Chêne
Volume de la cage en litres :	12
Dimensions :	Ø 370 x 570 mm
Poids approximatif :	9

SERVICE APRÈS-VENTE ET RÉPARATIONS

Nous accordons une garantie sur tous nos produits conformément aux dispositions légales en vigueur dans chaque pays. (Lors d'une demande de renseignements, une preuve d'achat doit être fournie)

Le service après-vente et les réparations sont réalisés gratuitement pendant la période de garantie conformément à la législation danoise sur la vente de marchandises aux conditions suivantes.

Si le défaut est dû à un vice de conception/construction ou de matériau (à l'exception de l'usure normale)

Si aucune tentative n'a été faite pour réparer le produit par quelqu'un d'autre qu'un technicien de service après-vente approuvé par Millarco.

Si aucune pièce non d'origine n'a été utilisée dans l'outil

Les services gratuits comprennent le remplacement des pièces défectueuses et la main d'œuvre.

Le produit doit être ramené au point de vente ou au magasin, qui

renverra ensuite le produit à Millarco. Nous ne pouvons pas accepter de demandes de réparation ou

de remplacement en vertu de la garantie provenant directement du client.

Pour toute question technique, vous pouvez contacter notre service technique :

Millarco International A/S, Rokhøj 26, DK-8520 Lystrup

Service technique, tél. : +45 8743 4233

E-mail : service@millarco.dk

NL - GEBRUIKSAANWIJZING

ONDERDELENLIJST



Onderdeelnr.	Beschrijving	HOEEVEELHEID
1	Hendel	1
2	Tap	1
3	Nylon sluitring	1
4	Metalen drukplaat	1
5	Houten drukplaat	1
6	Houten blokken	2
7	Semi-schijf	2
8	Draadstang	1
9	Sapzak	1
10	Metalen ring	2
11	Schroef	53
12	Kooi met latten	25
13	Houder	1

* Aanvullende onderdelen die mogelijk nodig, maar niet inbegrepen zijn: aanvullende houten blokken en schroeven om de voeten van de houder te monteren.

MONTAGE & GEBRUIK

1. Montage houten vat -- Monteer metalen ring (10) en kooi met latten (12), zorg ervoor dat alle latten (12) met schuine rand in één richting staan en dat het tegenoverliggende uiteinde met platte rand op één lijn met de tegenoverliggende kant staat.
2. Houten drukplaat (5) en metalen drukplaat (4) worden gemonteerd met schroeven (11).
3. Monteer draadstang (8) en bevestig deze daarna op de houder (13).

OPMERKING: de draadstang bestaat uit twee kleine onderdelen en moet eerst gemonteerd worden.

4. De houder van de pers moet worden vastgeschroefd op een stevige, solide vloer of ondergrond, daarbij moeten de gaten in de voeten worden gebruikt. (schroef niet inbegrepen)
5. Plaats de sapzak (9) met het gesneden fruit, in het houten vat en hang deze over de zijkant. Druk het fruit met de hand naar beneden. Harder fruit, zoals appels en peren moeten voor het plaatsen in de zak in kleine stukjes worden gesneden en moeten idealiter met een fruitpletmachine of shredder worden geplet.
6. De semi-schijf (7) moet bovenop het fruit worden geplaatst en er moet voor worden gezorgd dat het fruit in het midden van het vat ligt. Voeg vervolgens de houten blokken (6) toe (als er voldoende ruimte is) gevolgd door de persplaat (4&5) bovenop, zodat deze in de lengte de houten platen kruist.
7. Plaats zoals afgebeeld de nylon sluitring (3) bovenop de persplaat (4&5). Schroef de tap (2) erop, druk de handgreep in de tap en draai de handgreep (1) naar beneden om het fruit omlaag in het vat te drukken.
8. Gebruik nooit een verlengstuk op de handgreep. Het tweede paar blokken mag worden ingebracht als er voldoende ruimte is, zodat de houten platen zoveel mogelijk naar de houder van de pers bewogen kunnen worden. Als de handgreep de houten vat-eenheid bereikt en de druk nog steeds verhoogd moet worden, moet de tap worden losgemaakt en moet er meer fruit worden bijgevoerd of moeten houten blokken tussen de houten platen en persplaten gebruikt worden. (Aanvullende houten blokken kunnen nodig zijn en kunnen eenvoudig worden gemaakt door kleine blokken hout te zagen of door de houten blokken te kopen). Plaats een bak onder de uitlaattuit in de houder (13) waarin het sap wordt opgevangen.



DEMONTAGE

- * Demonteer de eenheid door de handgreep uit de tap te verwijderen.
- * Schroef de tap los van de draadstang.
- * Verwijder alle houten blokken en persplaten.
- * Het vat kan nu van de houder worden getild.
- * Schroef de voeten van de houder los

VEILIGHEID

Bij gebruik van deze pers is het noodzakelijk om deze veiligheidsmaatregelen in acht te nemen.

BELANGRIJK: Het kan nodig zijn om het fruit (voornamelijk druiven en appels) voor het persen te pletten. Pletten kan worden gedaan met een pletmachine, shredder of roerzeef.

- * Bevestig de poten van de eenheid op een plat oppervlak en schroef deze vast voorafgaand aan het persen. Daardoor kan de eenheid niet verschuiven of omkantelen.
- * Reik niet met uw handen in de pers als de pers draait.
- * Verander de handgreep niet door deze langer te maken
- * Houd het werkgedeelte schoon.
- * Ruim gemorste vloeistoffen direct op om gevaar voor uitglijden/vallen te elimineren.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Na gebruik moet de complete pers grondig met mild reinigingsmiddel gewassen worden, waarna de pers met schoon water gespoeld en gedroogd moet worden.

Als de pers langere tijd niet gebruikt wordt, moeten alle metalen onderdelen met een dunne laag Vaseline of voedingsolie worden gecoat en moet de pers in een schone, droge omgeving worden opgeslagen.

Controleer de toestand van de pers voordat deze weer wordt gebruikt. Als er schimmel aanwezig is moet de pers grondig worden gewassen, gespoeld en gedroogd worden en moet een laag verse voedingsolie op de metalen componenten worden aangebracht.

Gooi het product aan het einde van de levensduur niet weg met het normale huishoudelijke afval.

Voor gebruik moeten alle onderdelen grondig worden gereinigd en moeten alle sporen van oude olie worden verwijderd, om mogelijke verontreiniging van het fruit te voorkomen.

SPECIFICATIES

Fruitpers	Model 91.420 - BP12
Kooimateriaal	Eikenhout
Kooivolume in liter:	12
Afmeting:	Ø 370 x 570 mm
Geschat gewicht:	9

SERVICE EN REPARATIE

Wij bieden garantie op onze producten in overeenstemming met de toepasselijke wettelijke voorschriften in het betreffende land. (Bij vragen moet een aankoopbewijs worden overlegd)

Service en reparatie zijn gratis binnen de garantieperiode in overeenstemming met de Deense Sale of Goods Act. Hierbij zijn de volgende voorwaarden van toepassing.

Als het defect vanwege een fout in het ontwerp/productie of het materiaal (met uitzondering van normale slijtage) is

Als niemand anders dan een door Millarco goedgekeurde servicemonteur geprobeerd heeft om het product te repareren.

Als er niet-originele onderdelen in het product zijn gebruikt.

Service, inclusief vervanging van defecte onderdelen en arbeidsloon, is gratis

Het product moet worden geretourneerd naar het verkooppunt of de winkel, vanuit waar

het product naar Millarco wordt gestuurd. Wij accepteren geen reparatie- of vervangingsopdrachten onder garantie die direct afkomstig zijn van klanten.

Bij technische vragen kunt u contact opnemen met onze technische serviceafdeling:

Millarco International A/S, Rokhøj 26, DK-8520 Lystrup

Technische serviceafdeling tel.: +45 8743 4233

E-mail: service@millarco.dk

LISTA CZĘŚCI



Nr części	Opis	ILOŚĆ
1	Rączka	1
2	Czop	1
3	Podkładka nylonowa	1
4	Metalowa płyta dociskowa	1
5	Drewniana płyta dociskowa	1
6	Bloki drewniane	2
7	Drewniane płyty półwkowe	2
8	Pręt gwintowany	1
9	Worek na owoce	1
10	Metalowa obręcz	2
11	Śruba	53
12	Listewki beczki	25
13	Podstawa	1

* Mogą być potrzebne dodatkowe części, które nie są dołączone do zestawu: dodatkowe bloki drewniane i śruby do mocowania stóp podstawy.

MONTAŻ I OBSŁUGA

1. Montaż drewnianej beczki: złożyć metalową obręcz (10) i listewki beczki (12). Upewnić się, że wszystkie listewki beczki (12) z ukośnymi krawędziami są ustawione w jednym kierunku. Przeciwnie końce z płaską krawędzią należy wyrównać.
2. Zamocować metalową płytę dociskową (4) do drewnianej płyty dociskowej (5) za pomocą wkrętów (11).
3. Zamocować pręt gwintowany (8) do podstawy (13).

UWAGA: pręt gwintowany jest wykonany z dwóch części, które należy połączyć przed montażem w postawie.

4. Podstawę prasy należy zamocować do wytrzymałego i solidnego podłoża. W tym celu używa się otworów w stopach (brak śrub w zestawie).
5. Włożyć worek na owoce (9) zawierający pokrojone owoce do drewnianej beczki, a następnie wywinąć jego końce na boki beczki. Docisnąć owoce ręką. Przed włożeniem do worka twardsze owoce, takie jak jabłka, gruszki itd., należy pociąć na drobne kawałki. Zaleca się ich zmiżdżenie w urządzeniu do miażdżenia owoców.
6. Położyć drewniane płyty (7) na owocach, upewniając się, że są wyśrodkowane w beczce, a następnie umieścić na nich bloki drewniane (6), jeżeli jest wystarczająca ilość miejsca. Potem umieścić na nich zespół płyty dociskowej (4 i 5) tak, aby był umieszczony w poprzek bloków drewnianych.
7. Założyć podkładkę nylonową (3) na zespół płyty dociskowej, jak pokazano na ilustracji. Wkręcić czop (2) na pręt gwintowany i włożyć rączkę w jego otwór. Obracać rączkę (1), aby wycisnąć sok z owoców w beczce.
8. Nigdy nie używać żadnego rodzaju przedłużeń rączki. Jeżeli ilość miejsca będzie wystarczająca można włożyć drugi zestaw bloków drewnianych, aby docisnąć drewniane płyty jak najbliżej do podstawy prasy. Jeżeli rączka dotyka już krawędzi beczki, ale nadal można wyciskać owoce, należy poluzować czop i dodać owoców do worka lub włożyć dodatkowe bloki drewniane między drewniane płyty a zespół płyty dociskowej. Można je wykonać, samodzielnie wycinając małe bloki z kawałków drewna, lub zakupić. Umieścić pojemnik pod otworem wylotowym podstawy (13), aby gromadzić w nim sok.



DEMONTAŻ

- * Zdemontować urządzenie, wyciągając rączkę z czopa.
- * Odkręcić czop z pręta gwintowanego.
- * Wyjąć wszystkie bloki drewniane i płyty dociskowe.
- * Można teraz zdjąć beczkę z podstawy.
- * Odkręcić stopy podstawy od podłoża.

BEZPIECZEŃSTWO

Podczas użytkowania tej prasy należy przestrzegać poniższych zasad bezpieczeństwa.

WAŻNE: Przed wyciskaniem należy zmiażdżyć niektóre owoce, w szczególności winogrona i jabłka. Owoce można zmiażdżyć przy użyciu urządzenia do miażdżenia owoców lub młynka spożywczego.

- * Przed wyciskaniem zamocować stopy urządzenia do płaskiej powierzchni. Zapobiegnie to przesuwaniu lub przechylaniu urządzenia.
- * Nie sięgać do wnętrza prasy ręką w trakcie obracania.
- * Nie przedłużać rączki urządzenia.
- * Utrzymywać miejsce pracy w czystości.
- * Niezwłocznie usunąć wszystkie plamy z soku, aby wyeliminować ryzyko poślizgnięcia/upadku.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Po użyciu należy dokładnie umyć całą prasę łagodnym środkiem czyszczącym, a następnie spłukać czystą wodą i wytrzeć.

Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez długi czas, należy nasmarować wszystkie metalowe podzespoły wazeliną lub olejem kuchennym, a następnie przechowywać w suchym i czystym pomieszczeniu.

Przed ponownym użyciem sprawdzić stan prasy. Jeżeli widać ogniska pleśni, dokładnie umyć urządzenie, spłukać je wodą i wytrzeć, a następnie nasmarować metalowe podzespoły olejem kuchennym.

Nie wyrzucać tego urządzenia ze zwykłymi odpadami z gospodarstw domowych.

Przed użyciem należy dokładnie oczyścić wszystkie podzespoły urządzenia i usunąć wszystkie pozostałości starego oleju, aby uniknąć zanieczyszczenia wytwarzanego soku.

DANE TECHNICZNE

Prasa do owoców	Model 91.420 – BP12
Materiał beczki:	Drewno dębowe
Pojemność beczki w litrach:	12
Rozmiar:	Ø 370 x 570 MM
Przybliżona masa:	9

SERWIS I NAPRAWY

Producent udziela gwarancji na wszystkie produkty zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju użytkowania. (Podczas wysyłania zgłoszenia gwarancyjnego należy okazać dowód zakupu).

Serwis i naprawy są dostępne bezpłatnie w okresie gwarancyjnym zgodnie z duńską ustawą o sprzedaży towarów. Obowiązują następujące warunki gwarancji:

Naprawy gwarancyjne obejmują jedynie wady wykonania i materiałów (nie dotyczą normalnego zużycia oraz użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem).

Użytkownik nie podejmował prób samodzielnej naprawy produktu. Urządzenie może naprawiać wyłącznie autoryzowany technik serwisu Millarco.

Użytkownik traci gwarancję, jeżeli urządzenie zostało naprawione przy użyciu nieoryginalnych części.

Bezpłatne naprawy gwarancyjne obejmują wymianę uszkodzonych części i koszty robocizny.

Aby oddać urządzenie do naprawy gwarancyjnej, należy zwrócić go sprzedawcy lub sklepu,

który przekaze go do autoryzowanego serwisu Millarco. Producent nie przyjmuje zgłoszeń naprawy

lub wymiany gwarancyjnej bezpośrednio od klientów.

W razie pytań technicznych należy skontaktować się z serwisem producenta, używając poniższych danych kontaktowych:

Millarco International A/S, Rokhøj 26, DK-8520 Lystrup
Numer telefonu do serwisu technicznego: +45 8743 4233
Adres e-mail: service@millarco.dk

SL – NAVODILA ZA UPORABO

SEZNAM DELOV



Št. dela	Opis	KOL
1	Ročaj	1
2	Podpornik	1
3	Najlonska podložka	1
4	Kovinska stiskalna plošča	1
5	Lesena stiskalna plošča	1
6	Leseni bloki	2
7	Poldisk	2
8	Navojna palica	1
9	Vrečka za sok	1
10	Kovinski obroček	2
11	Vijak	53
12	Letev za kletko	25
13	Podstavek	1

* Dodatni deli, ki bodo morda potrebni, vendar niso vključeni: dodatni leseni bloki in vijaki za pritrditev nogic podstavka.

SESTAVA IN DELOVANJE

1. Sestava lesenega soda --- Sestavite kovinski obroč (10) in letev za kletko (12) ter poskrbite, da bodo vse letve za kletko (12) s poševnimi robovi obrnjene v eno smer, nasprotni konec z ravnim robom pa v liniji v nasprotno smer.
2. Sestava lesene stiskalne plošče (5) in kovinske stiskalne plošče (4) z vijaki (11).
3. Sestava navojne palice (8), nato pritrдите na podstavek (13).

OPOMBA: navojna palica je iz dveh majhnih delov, zato jo je treba najprej sestaviti.

4. Podstavek stiskalnice je treba z luknjami v nogicah priviti na trdna, stabilna tla ali podlago. (vijak ni priložen)
5. Vrečko za sok (9) z narezanim sadjem postavite v lesen sod, ki visi čez stranice. Z roko pritisnite sadje. Trše sadje – jabolka, hruške ipd., preden sadje vstavite v vrečko, ga narežite na majhne koščke in dobro zdrobite z drobilnikom ali sekljalnikom sadja.
6. Poldisk (7) na vrh sadja, pri čemer zagotovite, da so v središču soda, nato dodajte lesene bloke (6) (če je dovolj prostora), ki jim sledi sestava stiskalne plošče (4 in 5) na vrh teh, da vzdolžno prečka čez lesene plošče.
7. Najlonsko podložko (3) položite na vrh sestave stiskalne plošče, kot je prikazano na sliki. Privijte podpornik (2), potisnite ročaj v podpornik in obrnite ročaj (1) navzdol, da pritisnete sadje navzdol v sod.
8. Nikoli ne uporabljajte podaljška na ročaju. Drugi par priloženih blokov se lahko vstavi, ko prostor dopušča, da potisnete lesene plošče čim bližje dnu stiskalnice. Če ročaj doseže sestavo lesenega soda in je treba pritisk še vedno povečati, sprostite podpornik in ga ponovno napolnite z več sadja ali uporabite lesene bloke med lesenimi ploščami in stiskalnimi ploščami. (Morda bodo potrebni dodatni leseni bloki, ki jih je mogoče preprosto izdelati z rezanjem majhnih blokov lesa ali kupiti). Pod iztočno odprtino v podstavku (13) postavite vsebnik, pripravljen za zbiranje soka.



RAZSTAVA

- * Razstavite enoto tako, da odstranite ročaj s podpornika.
- * Odvijte podpornik z navojne palice.
- * Odstranite vse lesene bloke in stiskalne plošče.
- * Sod lahko zdaj dvignete s podstavka.
- * Odvijte nogice podstavka.

VARNOST

Pri uporabi te stiskalnice je potrebno upoštevati te varnostne ukrepe.

POMEMBNO: Morda bo treba sadje, predvsem grozdje in jabolka, pred stiskanjem zdrobiti. Zdrobite lahko tako, da sadje poženete skozi drobilnik ali sekljalnik sadja ali mlinček za hrano.

* Nogice enote pritrdite na ravno površino in jih privijte, preden jih pritisnete. To bo preprečilo drsenje ali nagibanje enote.

* Z rokami ne segajte v stiskalnico, medtem ko se stiskalnica obrača.

* Ročaja ne spreminjajte tako, da bi ga podaljšali.

* Delovno območje naj bo čisto.

* Takoj počistite vsa razlitja, da preprečite nevarnost zdrsa/padca.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Po uporabi je treba celotno stiskalnico temeljito oprati v blagem detergentu, sprati s čisto vodo in posušiti.

Če je ne uporabljate dlje časa, vse kovinske dele premažite s tanko plastjo vazelina ali jedilnega olja in shranite v čistem in suhem okolju.

Pred ponovno uporabo preverite stanje stiskalnice in če je prisotna plesen, temeljito operite, sperite, posušite in na kovinske dele nanesite plast svežega jedilnega olja.

Tega izdelka po koncu njegove življenjske dobe ne odvrzite med običajne gospodinske odpadke.

Pred uporabo je treba vse komponente skrbno očistiti in odstraniti vse sledi starega olja, da preprečite možnost kontaminacije proizvoda.

SPECIFIKACIJE

Stiskalnica za sadje	Model 91.420 - BP12
Material kletke:	Hrast
Prostornina kletke v litrih:	12
Velikost:	Ø 370 x 570 MM
Približna teža:	9

SERVIS IN POPRAVILO

Za vse naše izdelke nudimo garancijo v skladu z zakonskimi zahtevami, ki veljajo v posamezni državi. (Pri povpraševanju je potrebno predložiti dokazilo o nakupu)

Servis in popravila bodo opravljena brezplačno v garancijskem roku v skladu z danskim zakonom o prodaji blaga pod naslednjimi pogoji.

Če je napaka posledica napake v dizajnu/konstrukciji ali materialu (razen običajne obrabe).

Če izdelka ni poskušal popraviti drug razen pooblaščen serviser podjetja Millarco.

Če v orodju niso bili uporabljeni neoriginalni deli.

Brezplačne storitve vključujejo zamenjavo okvarjenih delov in plače.

Izdelek je treba vrniti na prodajno mesto ali trgovino, ki bo nato

izdelek vrnil podjetju Millarco. Ne moremo sprejemati naročil za popravilo oz.

zamenjavo v okviru garancije neposredno od stranke.

Če imate tehnično vprašanje, se lahko obrnete na našo tehnično službo:

Millarco International A/S, Rokhøj 26, DK-8520 Lystrup

Technical Service Department Tel.: +45 8743 4233

E-pošta: service@millarco.dk

POPIS DIJELOVA



Br. dijela	Opis	KOL.
1	Ručka	1
2	Osovina	1
3	Najlonska podloška	1
4	Metalna pločica za prešanje	1
5	Drvena pločica za prešanje	1
6	Drveni blokovi	2
7	Polu-disk	2
8	Navojna šipka	1
9	Vrećica za sok	1
10	Metalni prsten	2
11	Vijak	53
12	Letvica valjka	25
13	Podnožje	1

* Dodatni dijelovi koji mogu biti potrebni, ali nisu uključeni: dodatni drveni blokovi i vijci za postavljanje nožica podnožja.

SASTAVLJANJE I RAD

1. Sastavljanje drvene bačve --- Sastavite metalni prsten (10) i letvicu valjka (12), pobrinite se da su sve letvice valjka (12) s kosim rubom u istom smjeru, suprotni kraj s ravnim rubom u liniji u usporedbi sa suprotnom stranom.
2. Sastavite ravnu drvenu pločicu za prešanje (5) i metalnu pločicu za prešanje (4) vijcima (11).
3. Sastavite navojnu šipku (8), zatim je postavite na podnožje (13).

NAPOMENA: navojna šipka sastoji se od dva mala dijela koja je prvo potrebno sastaviti.

4. Podnožje preše potrebno je pričvrstiti na tvrdi, čvrsti pod ili podlogu s pomoću otvora u nožicama. (vijak nije uključen)
5. Postavite vrećicu za sok (9) koja sadržava nasjeckano voće u drvenu bačvu i tako da prelazi preko rubova. Pritisnite voće rukom. Tvrđe voće – jabuke, kruške i sl., prije stavljanja u vrećicu potrebno je narezati na male komadiće i najbolje zgnječiti pomoću preše za voće ili sjeckalice.
6. Polu-disk (7) stavite na vrh voća, pazite da su u središtu bačve, zatim dodajte drvene blokove (6), (ako ima dovoljno mjesta) te potom sastavite pločice za prešanje (4 i 5) na njih tako prelaze po dužini preko drvenih pločica.
7. Postavite najlonsku podlošku (3) na vrh sklopa potisne pločice kao što je prikazano na slici. Zavrnite osovinu (2), gurnite ručku u osovinu i okrenite ručku (1) prema dolje kako biste pritisnuli voće u bačvu.
8. Nikada nemojte koristiti produžnu šipku na ručki. Drugi par priloženih blokova može se umetnuti kada za to ima dovoljno prostora, kako bi se drvene ploče gurnule što bliže dnu preše. Ako ručka dosegne sklop drvene bačve, a pritisak i dalje bude potrebno povećati, otpustite osovinu i ponovno napunite s još voća ili upotrijebite drvene blokove između drvenih pločica i pločica za prešanje. (Možda će biti potrebni dodatni drveni blokovi koji se mogu se jednostavno izraditi rezanjem malih blokova drva ili se mogu kupiti). Stavite spremnik ispod ispusnog otvora u podnožju (13) koji je spreman za prikupljanje soka.



RASTAVLJANJE

- * Rastavite jedinicu uklanjanjem ručke s osovine.
- * Odvrnite osovinu s navojne šipke.
- * Uklonite sve drvene blokove i pločice za prešanje.
- * Bačva se sada može podići s podnožja.
- * Odvrnite nožice podnožja.

SIGURNOST

Pri upotrebi ove preše potrebno se pridržavati navedenih sigurnosnih mjera.

VAŽNO: Prije prešanja može biti potrebno zgnječiti voće, uglavnom grožđe i jabuke. Gnječenje se može obaviti propuštanjem voća kroz prešu/drobitlicu za voće ili sjeckalicu ili mlin za hranu.

* Pričvrstite nožice jedinice na ravnu površinu i zavrnite ih vijcima prije prešanja. Time će se spriječiti klizanje ili naginjanje jedinice.

* Nemojte stavljati ruke u prešu dok se preša okreće.

* Nemojte mijenjati ručku njezinim produljivanjem

* Održavajte radni prostor čistim.

* Odmah očistite sve što se izlije kako biste uklonili rizik od klizanja/pada.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Nakon upotrebe cjelovitu prešu potrebno je temeljito oprati u blagom deterdžentu, isprati u čistoj vodi i osušiti.

Ako se ne koristi dulje vrijeme, premažite sve metalne komponente tankim slojem vazelina ili prehrambenog ulja i pohranite u čistom, suhom okruženju.

Prije ponovne upotrebe provjerite stanje preše i ako je vidljiva plijesan, temeljito operite, isperite, osušite i nanesite sloj svježeg prehrambenog ulja na njezine metalne komponente.

Nemojte odlagati ovaj proizvod s uobičajenim kućnim otpadom na kraju njegovog vijeka trajanja.

Prije upotrebe sve komponente moraju biti temeljito očišćene i moraju biti uklonjeni svi tragovi starog ulja kako bi se izbjegla mogućnost kontaminacije proizvoda.

SPECIFIKACIJE

Preša za voće	Model 91.420 – BP12
Materijal valjka:	hrastovina
Volumen valjka u litrama:	12
Veličina:	Ø 370 x 570 MM
Približna težina:	9

SERVIS I POPRAVCI

Pružamo jamstvo za sve naše proizvode u skladu sa zakonskim zahtjevima koji se primjenjuju u pojedinoj zemlji. (Pri postavljanju upita potrebno je dostaviti dokaz o kupnji)

Servis i popravci bit će besplatni unutar jamstvenog roka u skladu s danskim Zakonom o prodaji robe pod sljedećim uvjetima.

Ako je kvar nastao zbog greške u dizajnu/konstrukciji ili materijalu (osim uobičajenog trošenja i habanja)

Ako proizvod nije pokušao popraviti nitko osim ovlaštenog servisera tvrtke Millarco.

Ako u alatu/uređaju nisu korišteni neoriginalni dijelovi.

Besplatne usluge uključuju zamjenu neispravnih dijelova i naknade.

Proizvod je potrebno vratiti na prodajno mjesto ili u trgovinu, koji će potom proizvod vratiti tvrtki Millarco. Ne možemo prihvatiti narudžbe za popravke ili zamjene obuhvaćene jamstvom izravno od kupca.

Ako imate tehničkih pitanja, slobodno se obratite našem Odjelu tehničke službe:

Millarco International A/S, Rokhøj 26, DK-8520 Lystrup

Odjel tehničke službe Tel.: +45 8743 4233

E-adresa: service@millarco.dk

SEZNAM DÍLŮ



Díl č.	Popis	Množství
1	Rukojeť	1
2	Čep	1
3	Nylonová podložka	1
4	Kovová lisovací deska	1
5	Dřevěná lisovací deska	1
6	Dřevěné bloky	2
7	Polokotouč	2
8	Závitová tyč	1
9	Sáček na šťávu	1
10	Kovový kroužek	2
11	Šroub	53
12	Lamela klece	25
13	Základna	1

* Další díly, které mohou být potřeba, ale nejsou součástí dodávky: další dřevěné bloky a šrouby pro upevnění nohou základny.

SESTAVENÍ A PROVOZ

1. Montáž dřevěného soudku --- Sestavte kovový kroužek (10) a lamelu klece (12). Ujistěte se, že všechny lamely klece (12) se zkosenou hranou jsou v jednom směru, opačné konce s plochou hranou vyrovnány na opačné straně.
2. Sestavte dřevěné lisovací desky (5) a kovové lisovací desky (4) pomocí šroubů (11).
3. Sestavte závitovou tyč (8). Poté ji namontujte na základnu (13).

POZNÁMKA závitová tyč je se dvěma malými kusy, měla by být sestavena jako první.

4. Základnu lisu přišroubujte k pevné a tuhé podlaze nebo základně pomocí otvorů v nohách. (Šrouby nejsou součástí dodávky.)
5. Vložte sáček na štávu (9) s nakrájeným ovocem do dřevěného soudku a zavěste jej přes boky. Přitlačte ovoce rukou. Tvrdší ovoce – jablka, hrušky atd. je třeba před vložením do sáčku nakrájet na malé kousky a ideálně rozdrtit pomocí drtiče nebo mlýnku na ovoce.
6. Umístěte polokotouč (7) na vršek ovoce. Ujistěte se, že je uprostřed soudku. Poté přidejte dřevěné bloky (6) (pokud je dostatek místa) a na ně pak sestavu lisovací desky (4 a 5) křížem podélně přes dřevěné desky.
7. Umístěte nylonovou podložku (3) na horní část sestavy přítlačné desky, jak je znázorněno na obrázku. Našroubujte čep (2). Zatlačte rukojeť do čepu a otáčejte rukojetí (1) dolů, aby se ovoce zatlačilo dolů do soudku.
8. Nikdy nepoužívejte prodlužovací tyč na rukojeti. Pokud to prostor dovolí, lze vložit druhý pár poskytnutých bloků, aby se dřevěné desky přítlačily co nejbližší základně lisu. Pokud rukojeť dosáhne sestavy dřevěného soudku a je třeba ještě zvýšit tlak, uvolněte čep a doplňte více ovoce nebo použijte dřevěné bloky mezi dřevěnými deskami a lisovacími deskami. (Mohou být zapotřebí další dřevěné bloky. Lze je jednoduše získat nařezáním malých bloků dřeva nebo zakoupením). Pod výstupní hubici v základně (13) umístěte nádobu, aby byla připravena k zachycení šťávy.



ROZEBRÁNÍ

- * Demontujte jednotku odstraněním rukojeti z čepu.
- * Odšroubujte čep ze závitové tyče.
- * Odstraňte všechny dřevěné bloky a lisovací desky.
- * Nyní můžete zvednout soudek ze základny.
- * Odšroubujte nohy základny.

BEZPEČNOST

Při použití tohoto lisu je nutné dodržovat následující bezpečnostní opatření.

DŮLEŽITÉ: Ovoce, zejména hrozny a jablka, může být nutné před lisováním rozdrtit. Drcení lze provést průchodem ovoce přes drtič nebo mlýnek na ovoce nebo mlýnek na potraviny.

* Před lisováním připevněte nohy jednotky k rovnému povrchu a přišroubujte. Tím se zabrání posunutí nebo převrácení jednotky.

* Během otáčení lisu nesahejte rukama do lisu.

* Neupravujte rukojeť prodlužováním.

* Udržujte pracovní prostor v čistotě.

* Všechny rozlité tekutiny okamžitě uklidte, abyste odstranili riziko uklouznutí a pádu.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Po použití je nutné celý lis důkladně omýt v jemném saponátu, opláchnout v čisté vodě a vysušit.

Pokud lis delší dobu nepoužíváte, potřete všechny kovové součásti tenkou vrstvou vazelíny nebo potravinářského oleje a skladujte je v čistém a suchém prostředí.

Před dalším použitím zkontrolujte stav lisu. Pokud zjistíte přítomnost plísně, důkladně jej omyjte, opláchněte, osušte a na kovové součásti naneste film čerstvého potravinářského oleje.

Na konci životnosti nelikvidujte tento výrobek s běžným domovním odpadem.

Před použitím je třeba všechny součásti pečlivě vyčistit a odstranit všechny stopy starého oleje, aby se zabránilo možnosti kontaminace produktu.

SPECIFIKACE

Lis na ovoce	Model 91.420 - BP12
Materiál klece:	Dubové dřevo
Objem klece v litrech:	12
Velikost:	Ø 370 x 570 mm
Přibližná hmotnost:	9

SERVIS A OPRAVY

Na všechny naše produkty poskytujeme záruku v souladu se zákonnými požadavky platnými v jednotlivých zemích. (V případě dotazů předložte doklad o zakoupení.)

Během záruční doby budou v souladu s dánským zákonem o prodeji zboží opravy a servis provedeny zdarma, a to za následujících podmínek.

Vada je způsobena chybou designu, konstrukce nebo materiálu (s výjimkou běžného opotřebení).

Nebyl učiněn žádný pokus o opravu produktu jinak než autorizovaným servisním technikem společnosti Millarco.

Ve výrobku nebyly použity žádné neoriginální díly.

Bezplatné služby zahrnují výměnu vadných dílů a mzdy.

Výrobek je třeba vrátit na místo prodeje nebo do prodejny, která poté vrátí výrobek společnosti Millarco. Nemůžeme přijímat objednávky na opravy nebo výměny v rámci záruky přímo od zákazníka.

Máte-li technický dotaz, kontaktujte naše oddělení technických služeb:

Millarco International A/S, Rokhøj 26, DK-8520 Lystrup

Oddělení technických služeb Tel.: +45 8743 4233

E-mail: service@millarco.dk