



Vinoferm® Fruitpers houten vat 12 l + 18 l

015.080.12 + 015.080.18

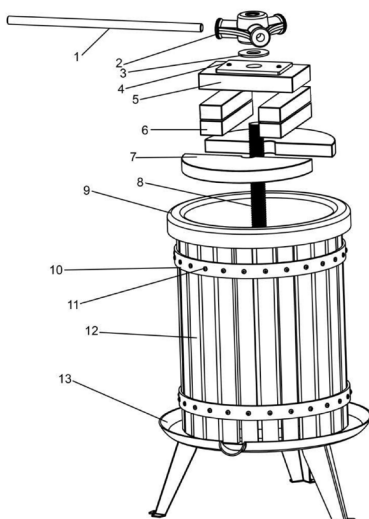
Gebruiksaanwijzing

NL Vinoferm® Fruitpers houten vat 12 l + 18 l

015.080.12 + 015.080.18

Bedankt voor jouw aankoop van de Vinoferm® Fruitpers.

ONDERDELENLIJST:



Nr. onderdeel	Beschrijving	Aantal
1	Hendel	1
2	Tap	1
3	Sluitring van nylon	1
4	Metalen drukplaat	1
5	Houten drukplaat	1
6	Houten blokken	4
7	Houten plaat	2
8	Draadstang	1
9	Perszak	1
10	Metalen ring	2
11	Schroef	Zie opmerking
12	Kooilat	Zie opmerking
13	Basis	1

Opmerking:

Model	Onderdeel 11	Onderdeel 12
12 l	53 st.	25 st.
18 l	53 st.	25 st.

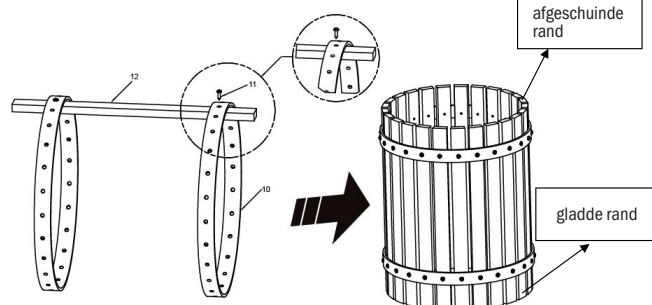
Extra onderdelen die nodig kunnen zijn, maar niet inbegrepen zijn: schroeven om de voetjes van de basis te monteren op een stevige ondergrond.

GEBRUIK:

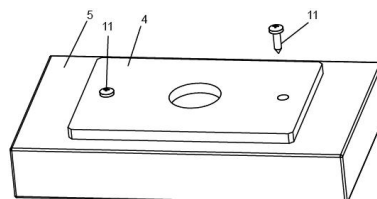
- De Vinoferm® Fruitpers moet nog worden gemonteerd. Verderop vind je de montagehandleiding.
- Reinig de Vinoferm® Fruitpers voor en na elk gebruik met Chemipro® Wash en Chemipro® San. Daarna grondig drogen.
- Als je de pers langere tijd niet gebruikt, breng dan een dun laagje vaseline of voedselveilige olie aan op alle metalen onderdelen en bewaar ze in een schone, droge omgeving. Controleer de toestand van de pers voordat je deze opnieuw gebruikt. Als er schimmel zichtbaar is, moet je de pers grondig wassen, afspoelen, drogen en een laagje verse voedselveilige olie op de metalen onderdelen ervan aanbrengen.
- Vóór gebruik moeten alle componenten grondig worden gereinigd en moeten alle sporen van oude olie worden verwijderd om verontreiniging van het product te voorkomen.
- Om een maximaal rendement uit je fruit te halen, is het beter dat het fruit gemalen of gekneusd wordt alvorens te persen. Je kunt het fruit door je fruitmolen, rasp of voedselmolen halen om het te verkleinen.
- Zorg ervoor dat de poten van de Vinoferm® Fruitpers bevestigd en vastgeschroefd zijn op een vlakke ondergrond voordat je deze gebruikt. Dit voorkomt dat het apparaat tijdens het gebruik verschuift of kantelt.
- Houd je handen uit de buurt van de draaiende pers.
- Pas de hendel niet aan door deze langer te maken.
- Op de Vinoferm® Fruitpers heb je 2 jaar garantie.

MONTAGE EN BEDIENING:

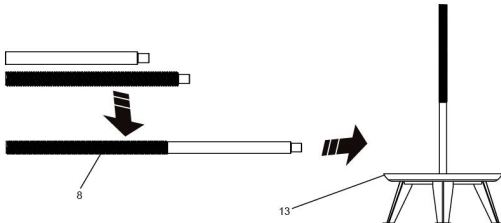
- Montage van het houten vat -- Bevestig de metalen ring (10) aan de kooilatten (12). Zorg ervoor dat alle kooilatten (12) op dezelfde wijze geplaatst worden, met de afgeschuinde rand in één richting, en het tegenoverliggende uiteinde met de gladde rand in de andere richting.



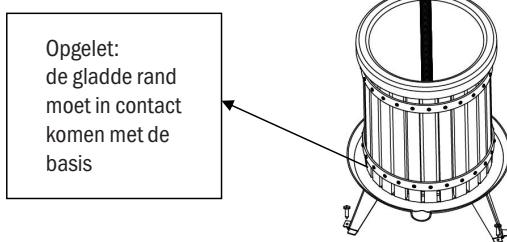
- Gebruik schroeven (11) om de houten drukplaat (5) en de metalen drukplaat (4) te monteren.



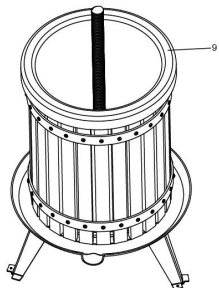
3. Monteer de draadstang (8) en bevestig deze vervolgens op de basis (13).
 LET OP: de draadstang met de 2 kleine onderdelen moet eerst worden gemonteerd.



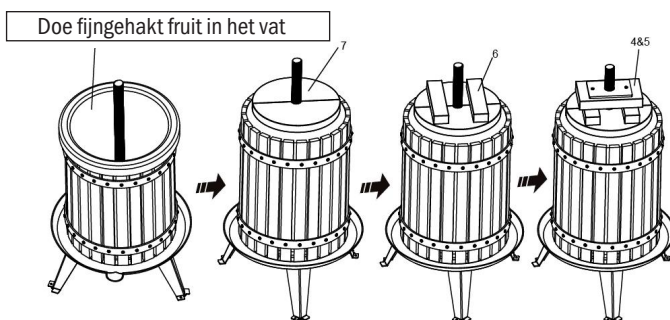
4. De basis van de pers moet met behulp van de gaten in de poten (schroeven niet meegeleverd) op de vloer of op een stevige, stabiele ondergrond worden geschroefd.



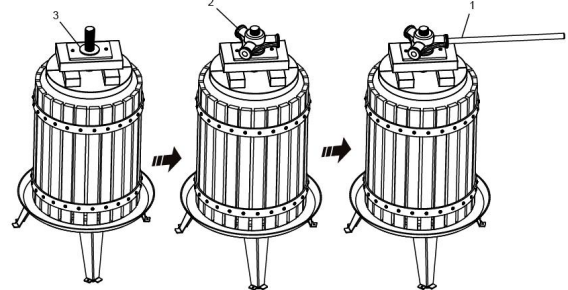
5. Plaats de lege perszak (9) in de pers met de draadstang (8) door het gaatje van de perszak. Span de perszak over de korf. Vul vervolgens met het gesneden fruit en druk eventueel met de hand aan. Als de perszak gevuld is, plooi je hem naar binnen.



6. Plaats vervolgens de 2 houten halve platen (7) op het fruit, daarna de blokken (6). Leg vervolgens de drukplaat (4 & 5) erop, zodat deze dwars op de houten platen ligt.



7. Plaats de nylon sluitring (3) boven op de drukplaat zoals aangegeven op de afbeelding. Schroef de tap (2) erop, druk de hendel in de tap en draai de hendel (1) naar beneden om het fruit in het vat bij elkaar te drukken.



8. Gebruik nooit een verlengstuk op de hendel. Het tweede paar meegeleverde blokken mag worden geplaatst wanneer hiervoor ruimte is, om de houten platen zo dicht mogelijk bij de basis van de pers te krijgen. Als de hendel bijna tegen het houten vat zit en er nog steeds meer druk moet worden uitgeoefend, maak dan de tap los en zet 1 set van de houten blokken rechtop tussen de andere set houten blokken en de drukplaten. Plaats een opvangbak onder de gietuit in de bodem (13) om het sap op te vangen.

DEMONTAGE:

- Demonteer de pers door de hendel van de tap te verwijderen.
- Schroef de tap los van de draadstang.
- Verwijder alle houten blokken en drukplaten.
- Het vat kan nu van de basis worden getild.
- Schroef de voetjes van de basis los.





Vinoferm® Pressoir à fruits - fût en bois 12 l + 18 l

015.080.12 + 015.080.18

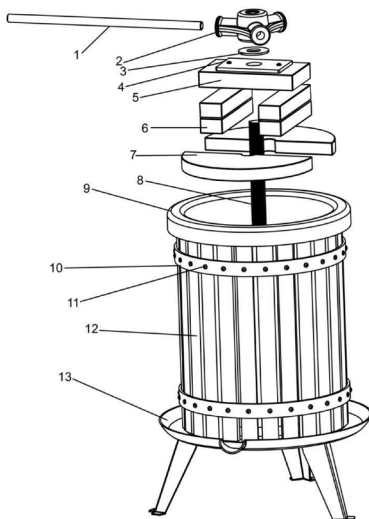
Manuel d'utilisation

FR Vinoferm® Pressoir à fruits - fût en bois 12 l + 18 l

015.080.12 + 015.080.18

Merci d'avoir choisi le Vinoferm® pressoir à fruits - fût en bois.

LISTE DES PIÈCES :



N° de pièce	Description	QTÉ
1	Poignée	1
2	Pivot	1
3	Rondelle en nylon	1
4	Plaque de pression métallique	1
5	Plaque de pression en bois	1
6	Blocs de bois	4
7	Plaque en bois	2
8	Tige filetée	1
9	Sac à jus	1
10	Bague métallique	2
11	Vis	Voir remarque
12	Latte de cage	Voir remarque
13	Base	1

Remarque :

Modèle	Pièce 11	Pièce 12
12 l	53 pièces	25 pièces
18 l	53 pièces	25 pièces

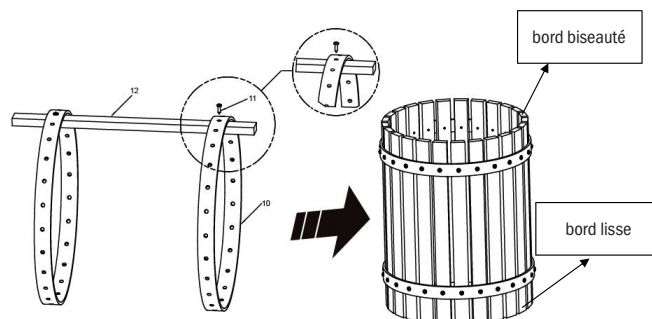
Pièces supplémentaires qui peuvent être nécessaires mais qui ne sont pas incluses : vis pour monter les pieds de la base sur une base solide.

UTILISATION :

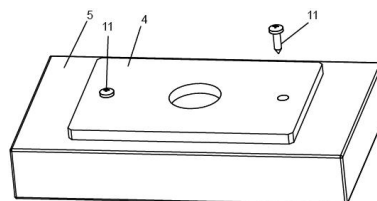
- La presse à fruits Vinoferm® doit être assemblée ; ci-après vous trouverez les instructions d'assemblage.
- Nettoyez le pressoir à fruits Vinoferm® avant et après chaque utilisation avec Chemipro® Wash et Chemipro® San. Séchez-le ensuite soigneusement.
- En cas d'inutilisation prolongée, enduisez tous les composants métalliques d'une fine pellicule de vaseline ou d'huile alimentaire et conservez dans un environnement propre et sec. Vérifiez l'état du pressoir avant de l'utiliser à nouveau et, si des moisissures sont visibles, lavez-le soigneusement, rincez et séchez-le et appliquez un film d'huile alimentaire fraîche sur ses composants métalliques.
- Avant utilisation, tous les composants doivent être soigneusement nettoyés et toutes les traces d'huile usagée éliminées afin d'éviter tout risque de contamination du produit.
- Pour maximiser le rendement de vos fruits, il est préférable de les broyer ou de les écraser avant de les presser. Vous pouvez utiliser votre broyeur, râpe ou moulin à fruits pour réduire leur taille.
- Assurez-vous que les pieds du pressoir à fruits Vinoferm® sont fixés et vissés sur une surface plane avant toute utilisation. Cela empêchera l'unité de glisser ou de basculer pendant son fonctionnement.
- Gardez les mains éloignées pendant que le pressoir tourne.
- Ne modifiez pas la poignée en la rallongeant.
- La garantie pour votre presse à fruits Vinoferm® est de 2 ans.

ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT :

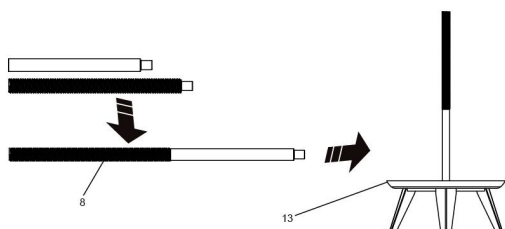
- Assemblage du fût en bois -- Assemblez la bague métallique (10) et la latte de cage (12), assurez-vous que toutes les lattes de cage (12) avec bord biseauté sont dans un sens, l'extrémité opposée avec bord lisse aligné du côté opposé.



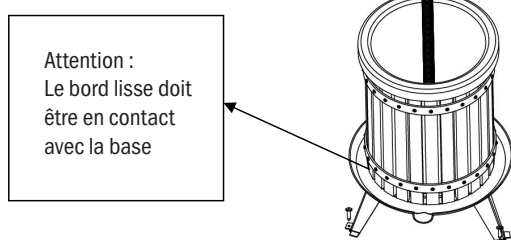
- Assemblage de la plaque de pression en bois (5) et de la plaque de pression métallique (4) à l'aide de vis (11).



3. Vissez la tige (8), puis fixez-la sur la base (13). REMARQUE : La tige filetée avec les 2 petites pièces doit être assemblée en premier.

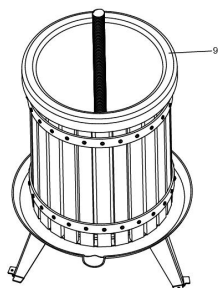


4. La base du pressoir doit être vissée au sol ou sur une base solide et ferme à l'aide des trous dans les pieds (vis non fournies).



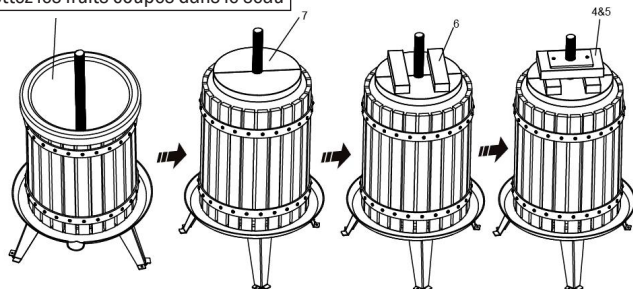
Attention :
Le bord lisse doit être en contact avec la base

5. Mettez le sac à jus vide (9) dans le pressoir avec la tige filetée (8) par le trou du sac à jus. Étendez le sac à jus sur le seau. Remplissez-le ensuite avec les fruits coupés et, si nécessaire, pressez les fruits à la main. Lorsque le sachet de jus est rempli, pliez-le vers l'intérieur.

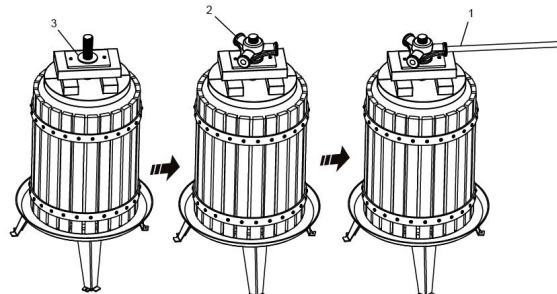


6. Placez les deux demi-disques en bois (7) sur le dessus des fruits, puis ajoutez les blocs en bois (6). Ensuite l'ensemble de la plaque de pression (4 et 5) par-dessus, de sorte qu'elle traverse les plaques en bois dans le sens de la longueur.

Mettez les fruits coupés dans le seau



7. Placez la rondelle en nylon (3) sur l'ensemble de plaque de pression comme indiqué sur l'illustration. Vissez le pivot (2), insérez la poignée dans le pivot et tournez la poignée (1) vers le bas pour presser les fruits dans le fût.



8. N'utilisez jamais de rallonge sur la poignée. La deuxième paire de blocs fournie peut être insérée lorsque l'espace le permet, pour forcer les plaques de bois aussi près que possible de la base du pressoir. Si la poignée atteint l'ensemble du fût en bois et que la pression doit encore être augmentée, relâchez le pivot et mettez des blocs de bois entre les plaques en bois et les plaques de pression. Placez un récipient sous le bec de sortie dans la base (13) pour recueillir le jus.

DÉMONTAGE :

- Démontez l'unité en retirant la poignée du pivot.
- Dévissez le pivot de la tige filetée.
- Retirez tous les blocs de bois et plaques de pression.
- Le fût peut maintenant être soulevé de la base.
- Dévissez les pieds de la base.





Vinoferm® Fruit Press wooden basket 12 l + 18 l

015.080.12 + 015.080.18

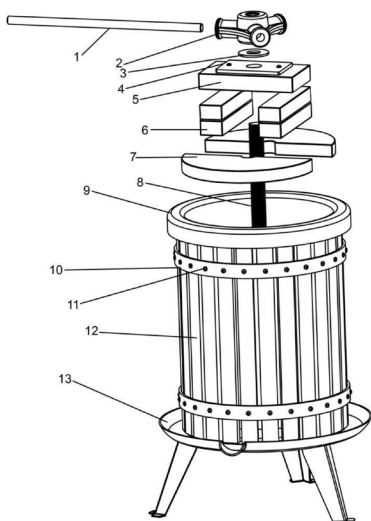
Instruction manual

EN Vinoferm® Fruit Press wooden basket 12 l + 18 l

015.080.12 + 015.080.18

Thank you for purchasing the Vinoferm® Fruit press.

PARTS 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	4
7	Wooden plate	2
8	Threaded rod	1
9	Juice bag	1
10	Metal ring	2
11	Screw	See remark
12	Cage slat	See remark
13	Base	1

Remark:

Model	Part 11	Part 12
12 l	53 pcs	25 pcs
18 l	53 pcs	25 pcs

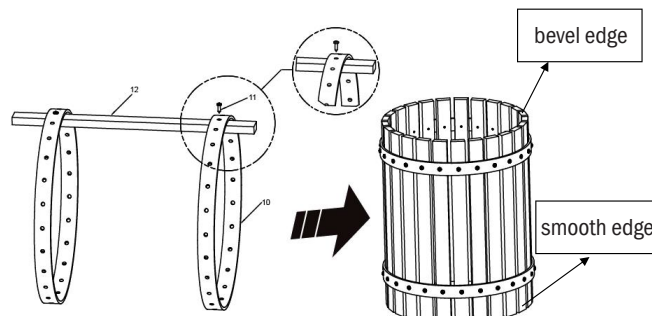
Additional parts that may be needed but are not included: screws to mount feet of base to solid base.

USAGE:

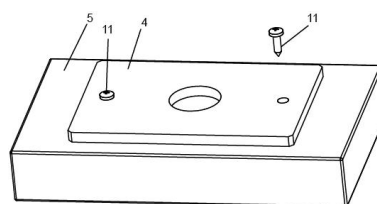
- The Vinoferm® Fruit Press needs to be assembled. You can find the assembly instructions further on.
- Clean the Vinoferm® Fruit Press before and after each use with Chemipro® Wash and Chemipro® San. Then dry thoroughly.
- If left unused for prolonged periods, coat all metal components with a thin film of Vaseline or food-safe oil and store in a clean, dry environment. Check the press's condition before using again and if mold is apparent, wash thoroughly, rinse, dry and apply a film of fresh food-safe oil to its metal components.
- Before use, all components must be scrupulously clean and all traces of old oil removed to avoid the possibility of contamination of the produce.
- To maximise the yield from your fruit, it is best to grind or crush the fruit prior to pressing. You can run the fruit through your fruit crusher, shredder or food mill to reduce the size.
- Ensure that the legs of the Vinoferm® Fruit Press are attached and screwed to a flat surface prior to pressing. This will prevent the unit from sliding or tipping over during operation.
- Keep hands clear while the press is turning.
- Do not alter the handle by making it longer.
- There is a 2-year warranty on this Vinoferm® Fruit press.

ASSEMBLY AND OPERATION:

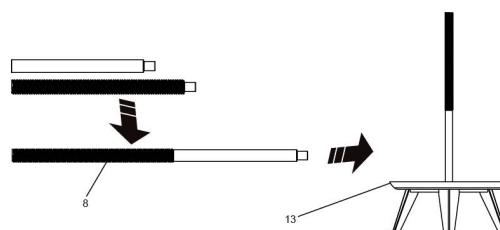
1. Wooden barrel assembly--- Assemble metal ring (10) and cage slat (12), make sure all cage slats (12) with bevel edge are in one direction, the opposite end with smooth edge in line in the opposite side.



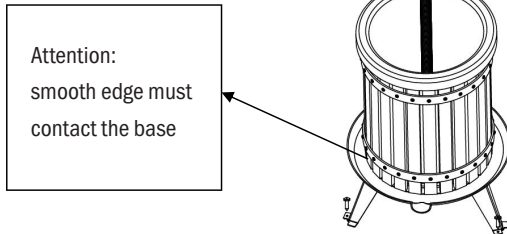
2. Wooden pressing plate (5) and metal pressing plate (4) assembly with screws (11).



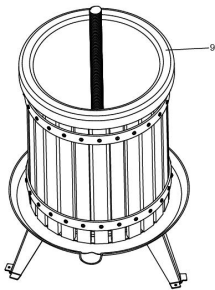
3. Threaded rod assembly (8), then mount to the base (13). NOTE: The threaded rod with the 2 small pieces, should be assembled first.



4. The base of the press should be screwed to the floor or to a firm, solid base, using the holes in the feet (screws not included).

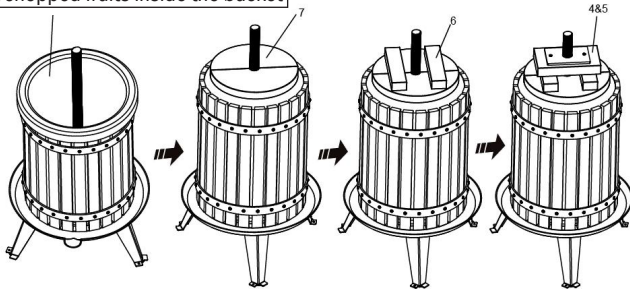


5. Put the empty juice bag (9) in the press with the threaded rod (8) through the hole in the juice bag. Stretch the juice bag over the bucket. Then fill it with the chopped fruit and, if necessary press down the fruit by hand. When the juice bag is filled, fold it inwards.

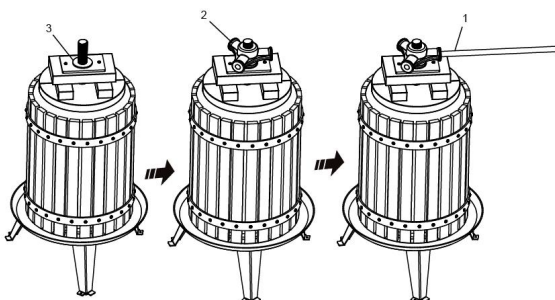


6. Place the 2 wooden semi-discs (7) on top of the fruit, followed by the wooden blocks (6). Subsequently place the pressing plate assembly (4 & 5) on top of them, so it is crossing lengthwise over the wooden plates.

Put chopped fruits inside the bucket



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 (1) 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 for it, to force the wooden plates as near as possible to the base of the press. If the handle reaches the wooden barrel assembly and pressure still needs to be increased, release the trunnion and place one set of wooden blocks between the wooden plates and the pressing plates. Place a container beneath the outlet spout in the base (13) 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.





VinoFerm® Obstpresse Holzfass 12 l + 18 l

015.080.12 + 015.080.18

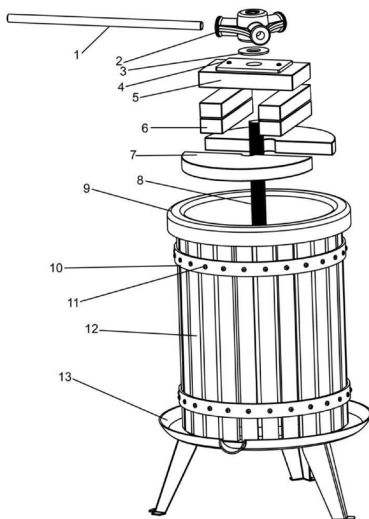
Bedienungsanleitung

DE VinoFerm® Obstpresse Holzfass 12 l + 18 l

015.080.12 + 015.080.18

Vielen Dank, dass Sie sich für die VinoFerm® Obstpresse entschieden haben.

TEILELISTE:



Teilenr.	Beschreibung	Anzahl
1	Griff	1
2	Zapfen	1
3	Nylonunterlegscheibe	1
4	Metallpressplatte	1
5	Holzpressplatte	1
6	Holzklötze	4
7	Holzplatte	2
8	Gewindestange	1
9	Saftbeutel	1
10	Metallring	2
11	Schraube	Siehe Hinweis
12	Korb-Lamellen	Siehe Hinweis
13	Sockel	1

Hinweis:

Modell	Teil 11	Teil 12
12 l	53 Stück	25 Stück
18 l	53 Stück	25 Stück

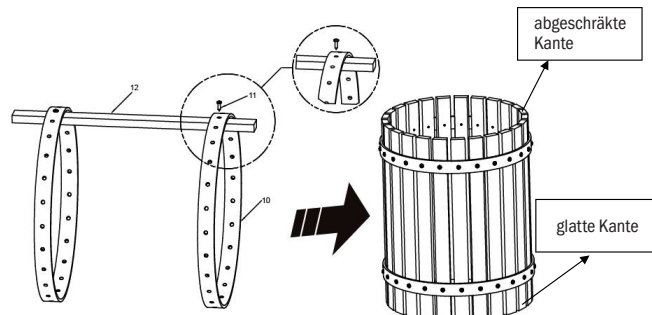
Zusätzliche Teile, die eventuell benötigt werden, aber nicht mitgeliefert sind:
Schrauben zur Montage der Sockelfüße auf einem festen Untergrund.

VERWENDUNG:

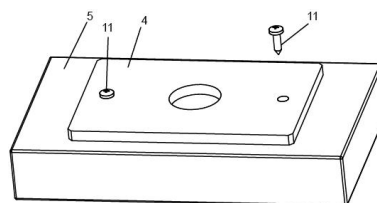
- Die VinoFerm® Obstpresse muss zusammengesetzt werden. Nachstehend finden Sie die Bedienungsanleitung.
- Reinigen Sie die Obstpresse VinoFerm® vor und nach jedem Gebrauch mit Chemipro® Wash und Chemipro® San. Trocknen Sie sie anschließend gründlich.
- Bei längerem Nichtgebrauch alle Metallkomponenten dünn mit Vaseline oder lebensmitteltauglichem Öl einstreichen und in einer sauberen und trockenen Umgebung aufbewahren. Prüfen Sie den Zustand der Presse, bevor Sie sie erneut verwenden. Wenn Schimmel sichtbar ist, gründlich reinigen, spülen und trocknen und anschließend eine dünne Schicht von lebensmitteltauglichem Öl auf die Metallkomponenten auftragen.
- Vor der Verwendung müssen alle Komponenten sorgfältig gereinigt und alle Spuren von gebrauchtem Öl entfernt werden, um eine mögliche Verunreinigung des Produkts zu vermeiden.
- Für einen maximalen Ertrag ist es ratsam, die Früchte vor dem Pressen zu mahlen oder zu zerkleinern. Dazu können Sie das Obst in Ihrer Obstmühle, Reibe oder Lebensmittelmühle zerkleinern.
- Stellen Sie sicher, dass die Füße der VinoFerm® Obstpresse vor dem Pressen auf einer ebenen Oberfläche befestigt und verschraubt sind. Dadurch wird verhindert, dass das Gerät während des Betriebs verrutscht oder kippt.
- Halten Sie Ihre Hände von der Presse fern während des Betriebs.
- Verlängern Sie den Griff nicht.
- Auf diese VinoFerm® Obstpresse gibt es 2 Jahre Garantie.

MONTAGE UND BETRIEB:

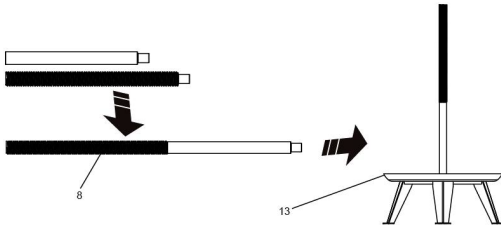
- Holzfasseinheit – Montieren Sie den Metallring (10) und die Korb-Lamellen (12). Vergewissern Sie sich, dass alle Korb-Lamellen (12) mit abgeschrägter Kante in eine Richtung zeigen und das andere Ende mit glatter Kante auf der gegenüberliegenden Seite angeordnet ist.



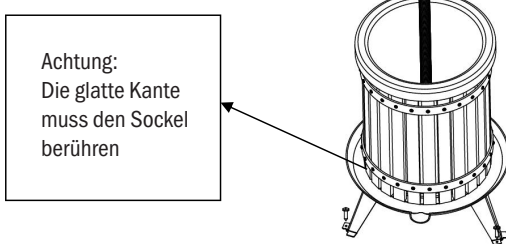
- Pressplatte aus Holz (5) und Pressplatte aus Metall (4) mit Schrauben (11) zusammenbauen.



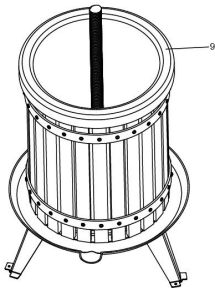
3. Gewindestange zusammenbauen (8), dann am Sockel (13) montieren.
 HINWEIS: Die Gewindestange mit den 2 kleinen Teilen muss zuerst montiert werden.



4. Der Sockel der Presse sollte über die Löcher in den Füßen am Boden oder auf einer festen, stabilen Unterlage festgeschraubt werden (Schrauben nicht im Lieferumfang enthalten).

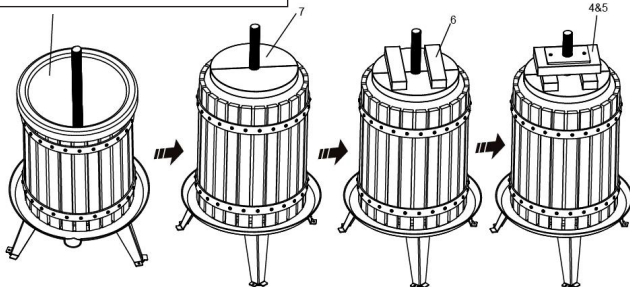


5. Legen Sie den leeren Saftbeutel (9) mit der Gewindestange (8) durch das Loch im Saftbeutel in die Presse. Spannen Sie den Presssack über den Korb. Dann mit den zerkleinerten Früchten füllen und ggf. mit der Hand andrücken. Wenn der Saftbeutel gefüllt ist, falten Sie ihn nach innen.

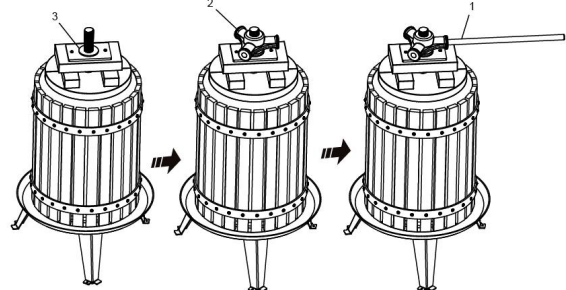


6. Legen Sie dann die 2 Holzplatten/Halbscheiben (7) oben auf das Obst, dann die Holzklötze (6), und legen Sie anschließend die Pressplatteneinheit (4 & 5) darauf, so dass sie quer auf den Holzplatten liegt.

Geben Sie das zerkleinerte Obst in den Eimer



7. Legen Sie die Nylon-Unterlegscheibe (3) wie in der Abbildung dargestellt oben auf die Druckplatteneinheit. Schrauben Sie den Zapfen (2) auf, schieben Sie den Griff in den Zapfen und drehen Sie den Griff (1) nach unten, um das Obst in das Fass zu pressen.



8. Verwenden Sie am Griff niemals eine Verlängerungsstange. Das zweite mitgelieferte Paar Holzklötze kann, sofern es der Platz zulässt, eingesetzt werden, um die Holzplatten so nah wie möglich an den Sockel der Presse zu bringen. Wenn der Griff bis an die Holzfasseinheit reicht und der Druck noch erhöht werden muss, lösen Sie den Zapfen und stellen Sie 1 Satz der Holzklötze senkrecht zwischen den anderen Satz und die Druckplatten. Stellen Sie einen Behälter unter die Auslauffülle am Sockel (13), um den Saft aufzufangen.

DEMONTAGE:

- Zerlegen Sie das Gerät durch Entfernen des Griffs vom Zapfen.
- Drehen Sie den Zapfen von der Gewindestange ab.
- Entfernen Sie alle Holzklötze und Pressplatten.
- Das Fass kann nun vom Sockel gehoben werden.
- Schrauben Sie die Füße vom Sockel ab.

