



011243



SV FRUKTKVARN

BRUKSANVISNING

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

NO FRUKTKVERN

BRUKSANVISNING

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

PL ROZDRABNIACZ DO OWOCÓW

INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

EN FRUIT CRUSHER

OPERATING INSTRUCTIONS

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

DE OBSTZERKLEINERER

BEDIENUNGSANLEITUNG

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

FI HEDELMÄMYLLY

KÄYTTÖOHJEESTA

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

FR MOULIN À FRUITS

MODE D'EMPLOI

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

NL FRUITMOLEN

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

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

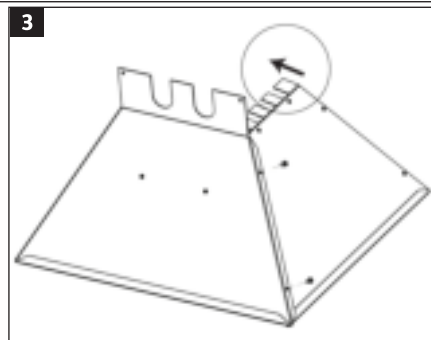
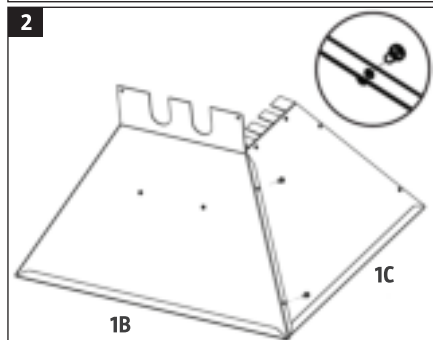
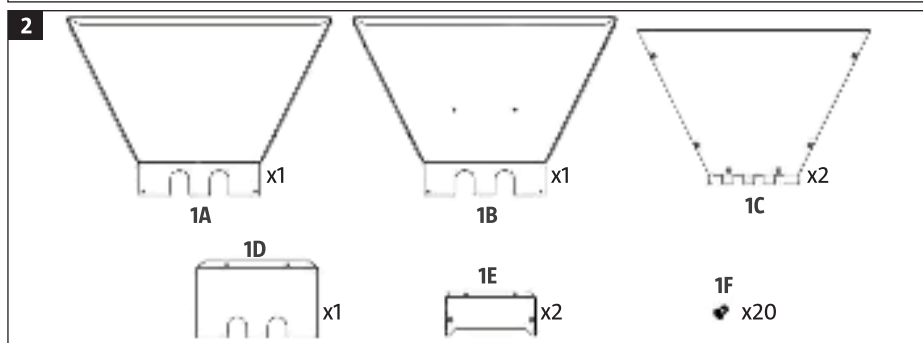
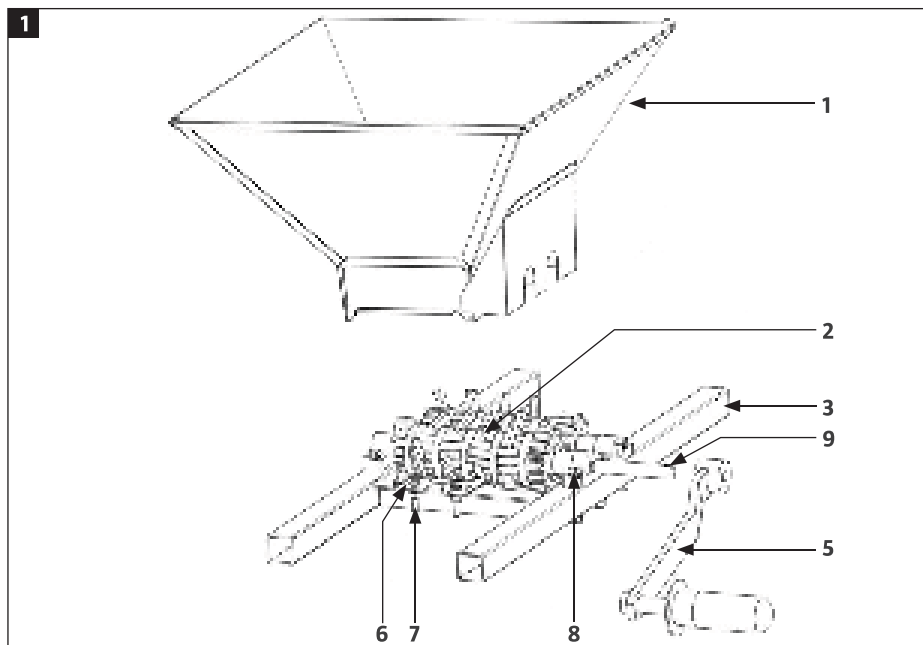
Jula reserves the right to make changes.
For latest version of operating instructions, see www.jula.com

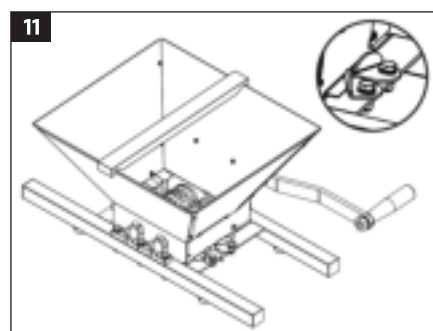
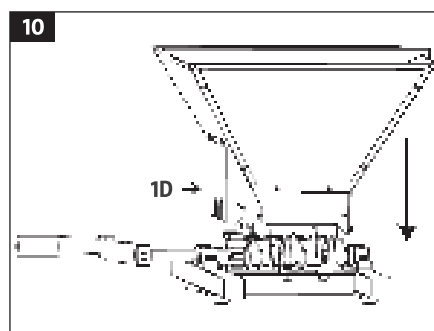
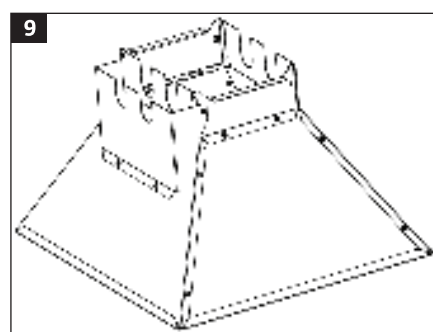
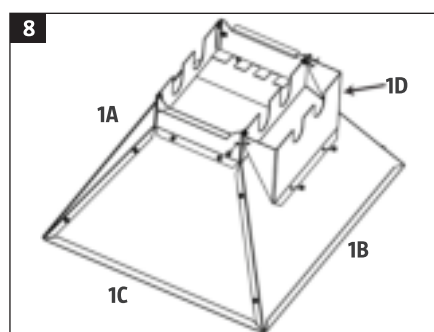
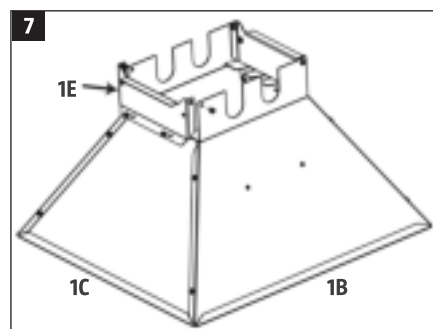
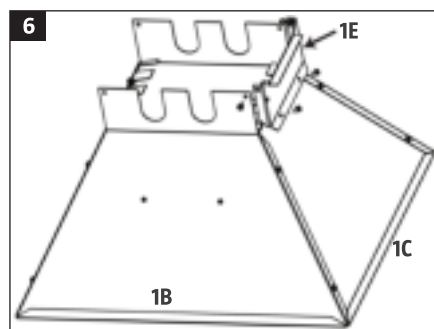
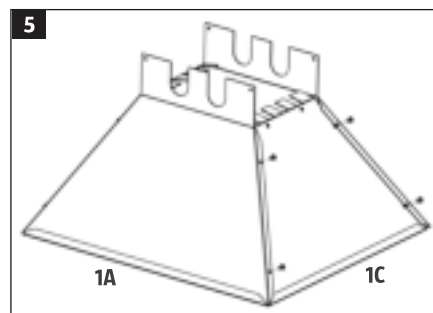
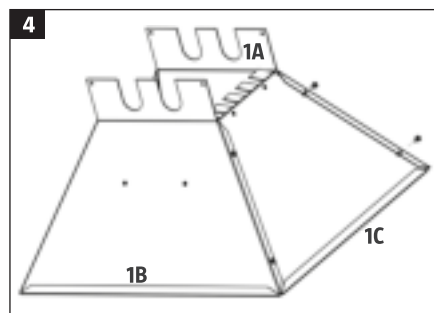
Änderungen vorbehalten.
Die aktuellste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf www.jula.com

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





SÄKERHETSANVISNINGAR

VARNING!

Läs alla anvisningar och säkerhetsanvisningar noga före användning.

- Låt inte barn använda produkten. Håll kringstående personer, speciellt barn, samt husdjur på säkert avstånd.
- Håll händer och andra kroppsdelar samt löst sittande kläder borta från rörliga delar – risk för personskada.
- Produkten måste förankras stadigt, så att den inte kan flytta sig eller välta under användning.
- Tratten måste vara korrekt och stadigt monterad.
- Använd aldrig händerna för att rensa kvarnmekanismen. Använd en pinne eller annat lämpligt redskap.
- Använd lämpligt skyddsöverdrag.
- För aldrig in händer eller andra kroppsdelar under skyddsöverdraget under pågående malning.
- Produkten innehåller inga delar som kan repareras av användaren. Underhåll, kalibrering och eventuella reparationer ska utföras av kvalificerad personal. Felaktigt utförda ingrepp eller reparationer gör att garantin upphör att gälla.

OBS!

Följ alltid gällande regler rörande arbetsplatssäkerhet och olycksfallsförebyggande.

SYMBOLER



Läs bruksanvisningen.

TEKNISKA DATA

Kapacitet	7 L
Mått press	Ø 275 x H 560 mm
Mått korg	Ø 260 x H 195 mm

BESKRIVNING

1. *Tratt*
2. *Driv axel*
3. *Fyrkantör*
4. *Handtag*
5. *Låsplatta*
6. *Skruv M5, 4 x*
7. *Skruv M6, 6x*
8. *Axel*

BILD 1

MONTERING

BILD 2

1. Montera samman 1B och 1C med skruvar 1F.

BILD 3

2. Skruvarna ska monteras utifrån och in.

BILD 4

3. Upprepa steg 1 för att montera 1A.

BILD 5

4. Montera nästa del 1C.

BILD 6

5. Placera 1E på 1C som bilden visar och montera med skruvar 1F.

BILD 7

6. Upprepa steg 5 för att montera nästa 1E.

BILD 8

7. Upprepa steg 5 för att montera 1D.

BILD 9

8. Dra åt skruvarna 1F som monterades i steg 5, 6, och 7.

BILD 10

9. Tryck ned 1D över kvarnmekanismen.

BILD 11

10. Dra åt muttrarna på flänsarna på vardera sidan för att låsa fast tratten stadigt.

BILD 12

HANDHAVANDE

FÖRBEREDELSE

1. Montera tratten enligt monteringsanvisningarna ovan.
2. Montera drivhjulet för kvarnmekanismen.
3. Placera fruktkvarnen ovanpå en lämplig behållare och kontrollera att den står stadigt.
4. Kontrollera kvarnmekanismens rotationsriktning innan frukt tillsätts.
5. Tvätta frukten noggrant.
6. Placera frukten i tratten.

TIPS

- Många frukter behöver malas eller krossas för att avge mesta möjliga saft. Fruktkvarnen kan användas för att mala bär, druvor, äpplen, päron, potatis och andra mjuka frukter och grönsaker. Fruktkvarnen är inte lämplig för behandling av hårda frukter och grönsaker, som sockerbetor eller morötter, omogen frukt eller frukt med stora och/eller hårda kärnor.
- Malda äpplen, päron, kvitten och liknande frukter lämpar sig särskilt väl för vidare behandling. Deras relativt fasta fruktkött mals väl och den resulterande massan gör att mer saft kan pressas ur frukten.
- Druvor, hallon, russin och liknande bör normalt inte malas, och inte heller stenfrukter. Malning är inte nödvändig för

frukter som är mjuka och omges av ett tunt skal. Malda eller krossade stenfruktskärnor ger en bitter smak och färgar saften mörkt brun.

- För bästa resultat, använd endast färsk, mogen och oskadad frukt. Rensa bort övermogen, omogen, rutten och skadad frukt. Använd inte frukt med ruttna fläckar eller mögel. Fallfrukt med skador kan användas, så länge den inte börjat ruttna. Tvätta frukten noga före bearbetning, så att inga föroreningar hamnar i den malda massan.

UNDERHÅLL

RENGÖRING

Rengör fruktkvarnen med rinnande vatten och en lämpligt borste efter avslutad användning samt före längre pauser. Fruktkvarnen kan spolas med vattenslang eller liknande. Rengör noggrant mellan valsarna.

FÖRVARING

Smörj alla lager regelbundet, i synnerhet om fruktkvarnen inte ska användas på en längre tid. Stryk på ett tunt lager matolja på metallytor för att skydda mot korrosion.

SIKKERHETSANVISNINGER

ADVARSEL!

Les alle anvisninger og sikkerhetsanvisninger nøye før bruk.

- Ikke la barn bruke produktet. Hold personer og husdyr i området på trygg avstand, spesielt barn.
- Hold hender og andre kroppsdeler samt løstsittende klær unna bevegelige deler – fare for personskade.
- Produktet må forankres godt slik at det ikke kan flytte på seg eller velte under bruk.
- Trakten må være riktig og stødig montert.
- Bruk aldri hendene for å rense kvernmekanismen. Bruk en pinne eller et annet egnet redskap.
- Bruk et egnet beskyttelsestrekk.
- Ikke stikk hender eller andre kroppsdeler under beskyttelsestrekket under maling.
- Produktet inneholder ingen deler som kan repareres av brukeren. Vedlikehold, kalibrering og eventuelle reparasjoner skal utføres av kvalifisert personale. Feil utførte inngrep eller reparasjoner fører til at garantien slutter å gjelde.

MERK!

Følg alltid gjeldende regler om sikkerhet på arbeidsplassen og ulykkesforebygging.

SYMBOLER



Les bruksanvisningen.

TEKNISKE DATA

Kapasitet	7 L
Mål presse	Ø 275 x H 560 mm
Mål kurv	Ø 260 x H 195 mm

BESKRIVELSE

1. *Trakt*
2. *Drivaksel*
3. *Firkantrør*
4. *Håndtak*
5. *Låseplate*
6. *Skrue M5, 4 x*
7. *Skrue M6, 6x*
8. *Aksel*

BILDE 1

MONTERING

BILDE 2

1. Monter sammen 1B og 1C med skruer 1F.

BILDE 3

2. Skruene skal monteres utenfra og inn.

BILDE 4

3. Gjenta trinn 1 for å montere 1A.

BILDE 5

4. Monter neste del 1C.

BILDE 6

5. Plasser 1E på 1C slik bildet viser, og monter med skruer 1F.

BILDE 7

6. Gjenta trinn 5 for å montere neste 1E.

BILDE 8

7. Gjenta trinn 5 for å montere 1D.

BILDE 9

8. Stram skruene 1F som ble montert i trinn 5, 6 og 7.

BILDE 10

9. Trykk ned 1D over kvernmekanismen.

BILDE 11

- Stram mutrene på flensene på hver side for å låse trakten skikkelig fast.

BILDE 12

BRUK

FORBEREDELSE

- Monter trakten i henhold til monteringsanvisningene over.
- Monter drivhjulet for kvernmekanismen.
- Plasser fruktkvernen over en egnet beholder og kontroller at den står stødig.
- Kontroller kvernmekanismens rotasjonsretning før du legger inn frukt.
- Vask frukten nøye.
- Plasser frukten i trakten.

TIPS

- Mange frukter må males eller knuses for å avgi mest mulig saft. Fruktkvernen kan brukes til å male bær, epler, pærer, poteter og andre myke frukter og grønnsaker. Fruktkvernen er ikke egnet for behandling av harde frukter og grønnsaker, som sukkerbeter eller gulrøtter, umoden frukt eller frukt med store og/eller harde kjerner.
- Malte epler, pærer, kveder og lignende frukter er spesielt godt egnet til videre bearbeiding. Det relativt faste fruktkjøttet males godt, og massen gjør at mer saft kan presses ut av frukten.
- Druer, bringebær, rosiner og lignende bær normalt ikke males, og heller ikke steinfrukter. Maling er ikke nødvendig for frukter som er myke og omgis av et tynt skall. Malte eller knuste steinfruktkjerner gir en bitter smak og farger saften mørk brun.
- For best resultat, bruk kun fersk, moden og uskadd frukt. Rens bort overmoden, umoden, råttne og skadet frukt. Ikke bruk frukt med råtne flekker eller mugg.

Nedfallsfrukt med skader kan brukes så lenge den ikke har begynt å råtne. Vask frukten nøye før bearbeiding slik at ingen forurensninger havner i den malte massen.

VEDLIKEHOLD

RENGJØRING

Rengjør fruktkvernen med rennende vann og en egnet børste etter avsluttet bruk samt før lange pauser. Fruktkvernen kan spyles med vannslange eller lignende. Rengjør nøye mellom valsene.

OPPBEVARING

Smør alle lag regelmessig, særlig hvis fruktkvernen ikke skal brukes i en periode. Stryk et tynt lag matolje på metallflater for å beskytte mot korrosjon.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE!

Przed użyciem przeczytaj dokładnie wszystkie wskazówki i zasady bezpieczeństwa.

- Nie pozwalaj dzieciom używać produktu. Osoby postronne, zwłaszcza dzieci, oraz zwierzęta powinny przebywać w bezpiecznej odległości od urządzenia.
- Trzymaj ręce i inne części ciała oraz luźne ubrania w bezpiecznej odległości od ruchomych części – ryzyko obrażeń ciała.
- Zamontuj produkt w taki sposób, aby nie mógł się przesunąć ani przewrócić w czasie używania.
- Lejek musi być prawidłowo i stabilnie zamontowany.
- Nigdy nie używaj rąk do czyszczenia mechanizmu rozdrabniającego. Użyj patyczka lub innego odpowiedniego narzędzia.
- Używaj odpowiedniego pokrowca ochronnego.
- Nigdy nie wkładaj rąk ani innych części ciała pod pokrowiec w trakcie rozdrabniania.
- Produkt nie zawiera żadnych części, które może naprawić użytkownik. Konserwacja, kalibracja i ewentualne naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel. Niewłaściwie wykonane zmiany i naprawy produktu powodują utratę gwarancji.

UWAGA!

Postępuj zgodnie z obowiązującymi zasadami dotyczącymi bezpieczeństwa w miejscu pracy i zapobiegania wypadkom.

SYMBOLE



Przeczytaj instrukcję obsługi.

DANE TECHNICZNE

Pojemność	7 l
Wymiary wyciskarki	Ø 275 x wys. 560 mm
Wymiary kosza	Ø 260 x wys. 195 mm

OPIS

- Lejek
- Oś napędowa
- Rurka kwadratowa
- Uchwyt
- Tarcza ustalająca
- Śruba M5 (4 szt.)
- Śruba M6 (6 szt.)
- Oś

RYS. 1

MONTAŻ

RYS. 2

- Zmontuj części 1B i 1C przy użyciu śrub 1F.

RYS. 3

- Śruby należy montować z zewnątrz do wewnątrz.

RYS. 4

- Powtórz punkt 1, aby zamontować część 1A.

RYS. 5

- Zamontuj kolejną część 1C.

RYS. 6

- Umieść część 1E na części 1C zgodnie z rysunkiem i umocuj śrubami 1F.

RYS. 7

- Powtórz punkt 5, aby zamontować kolejną część 1E.

RYS. 8

7. Powtórz punkt 5, aby zamontować część 1D.

RYS. 9

8. Dokręć śruby 1F użyte do montażu w krokach 5, 6 i 7.

RYS. 10

9. Nałóż i dociśnij część 1D na mechanizm rozdrabniający.

RYS. 11

10. Dokręć nakrętki na kołnierzach po każdej stronie, aby unieruchomić lejek.

RYS. 12

OBSŁUGA

PRZYGOTOWANIA

1. Zamontuj lejek zgodnie z powyższą instrukcją montażu.
2. Zamontuj zębatkę napędową mechanizmu rozdrabniającego.
3. Umieść rozdrabniacz do owoców na odpowiednim zbiorniku. Upewnij się, że konstrukcja jest stabilna.
4. Przed włożeniem owoców sprawdź kierunek obrotów mechanizmu rozdrabniającego.
5. Dokładnie umyj owoce.
6. Umieść owoce w lejku.

WSKAZÓWKI

- Aby uzyskać jak najwięcej soku, niektóre owoce należy wcześniej rozdrobnić lub zmiażdżyć. Rozdrabniacz do owoców może być używany do rozdrabniania jagód, jabłek, gruszek, ziemniaków i innych owoców i warzyw. Rozdrabniacz do owoców nie nadaje się do twardych owoców i warzyw, m.in. buraków, marchewek, niedojrzałych owoców i owoców z dużymi i/lub twardymi pestkami.

- Rozdrobnione jabłka, gruszki, pigwy i podobne owoce szczególnie dobrze nadają się do dalszego przetwarzania. Mięsz z tych owoców dobrze się mieli, a z powstałej masy można odcisnąć dużo soku.
- Winogrona, maliny, rodzynki itp. nie nadają się do rozdrabniania, to samo dotyczy owoców pestkowych. Rozdrabnianie nie jest konieczne w przypadku miękkich owoców z cienką skórką. Rozdrobnione lub zmiażdżone pestki nadają gorzki smak i barwią sok na ciemnobrązowy kolor.
- Aby uzyskać jak najlepszy produkt, używaj wyłącznie świeżych, dojrzałych i nieuszkodzonych owoców. Odrzuć przejrzałe, niedojrzałe, zgniłe i uszkodzone owoce. Nie używaj owoców, które mają nadgnicia lub pleśń. Opadłe, uszkodzone owoce nadają się do użycia, jeśli nie zaczęły gnić. Przed przetworzeniem owoców umyj je dokładnie, aby żadne zanieczyszczenia nie przedostały się do zmielonej masy.

KONSERWACJA

CZYSZCZENIE

Po zakończeniu pracy i przed dłuższą przerwą wyczyść rozdrabniacz pod bieżącą wodą i przy użyciu odpowiedniej szczotki. Rozdrabniacz można spłukać węzłem itp. Dokładnie wyczyść przestrzeń pomiędzy rolkami.

PRZECHOWYWANIE

Smaruj regularnie wszystkie elementy, zwłaszcza, jeśli produkt nie będzie używany przez dłuższy czas. Pokryj metalowe części cienką warstwą oleju spożywczego, aby chronić je przed korozją.

SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING!

Read all the instructions and safety instructions carefully before use.

- Do not allow children to use the product. Keep onlookers, especially children, and pets at a safe distance.
- Keep your hands, other parts of your body and loose clothes away from the moving parts – risk of personal injury.
- The product must be firmly anchored, so that it cannot move or tip over when in use.
- The funnel must be correctly and firmly fitted.
- Never use your hands to clear the grinding mechanism. Use a stick or other suitable utensil.
- Use a suitable cover.
- Never put your hands under the cover when grinding.
- The product does not contain any parts that can be repaired by the user. Maintenance, calibration and any repairs should be carried out by qualified personnel. Repairs that are not done correctly will invalidate the warranty.

NOTE:

Always follow local regulations for safety at the workplace and prevention of accidents.

SYMBOLS



Read the instructions.

TECHNICAL DATA

Capacity	7 L
Press size	Ø 275 x h 560 mm
Basket size	Ø 260 x h 195 mm

DESCRIPTION

1. Funnel
2. Drive axle
3. Square tube
4. Handle
5. Lock plate
6. Screw M5, 4x
7. Screw M6, 6x
8. Axle

FIG. 1

ASSEMBLY

FIG. 2

1. Fit 1B and 1C together with the 1F screws.

FIG. 3

2. The screws should be fitted from outside and in.

FIG. 4

3. Repeat step 1 to fit 1A.

FIG. 5

4. Fit the next part 1C.

FIG. 6

5. Put 1E on 1C as shown in the figure and fit with the 1F screws.

FIG. 7

6. Repeat step 5 to fit the next 1E.

FIG. 8

7. Repeat step 5 to fit 1D.

FIG. 9

8. Tighten the 1F screws fitted in steps 5, 6, and 7.

FIG. 10

9. Press 1D down over the grinding mechanism.

FIG. 11

10. Tighten the nuts on the flanges on each side to lock the funnel firmly in place.

FIG. 12

USE

PREPARATIONS

1. Fit the funnel in accordance with the instructions above.
2. Fit the drive wheel for the grinding mechanism.
3. Put the fruit grinder over a suitable container and check that it is stable.
4. Check the direction of rotation of the grinding mechanism before adding fruit.
5. Wash the fruit well.
6. Put the fruit in the funnel.

TIPS

- A lot of fruit needs grinding or crushing to produce as much juice as possible. The fruit grinder can be used to grind berries, apples, pears, potatoes and other soft fruit and vegetables. The fruit grinder is not suitable for processing hard fruits and vegetables, such as sugar beets or carrots, unripe fruit or fruit with large and/or hard stones.
- Ground apples, pears, quinces and similar fruits are especially suitable for further processing. Their relatively solid flesh grinds well and the resulting pulp means that more juice can be pressed out of the fruit.
- Grapes, raspberries, and raisins should not normally be ground, and neither should stone fruit. Grinding is not necessary for fruit that is soft and covered by a thin peel. Ground or crushed stone fruit produces a bitter taste and turns the juice dark brown.
- For best results, only use fresh, ripe and undamaged fruit. Remove overripe,

unripe, rotten and damaged fruit. Do not use fruit with rotting patches or mould. Damaged windfalls can be used, as long as they have not begun to rot. Wash the fruit well before processing, so that no contaminants get into the pulp.

MAINTENANCE

CLEANING

Clean the fruit grinder with running water and a suitable brush after use and before long pauses. The fruit grinder can be swilled with a water hose or the equivalent. Carefully clean between the rollers.

STORAGE

Lubricate the bearings at regular intervals, especially if the fruit grinder is not going to be used for some time. Apply a thin layer of cooking oil on the metal surfaces to provide protection from corrosion.

SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG!

Lesen Sie alle Anweisungen und Sicherheitshinweise vor der Verwendung gründlich durch.

- Das Produkt darf nicht von Kindern verwendet werden. Umstehende Personen, insbesondere Kinder, und Haustiere müssen sich in sicherem Abstand befinden.
- Hände und andere Körperteile sowie locker sitzende Kleidung von beweglichen Teilen fernhalten – Verletzungsgefahr.
- Das Produkt muss fest verankert werden, sodass es sich während der Verwendung nicht bewegen oder umkippen kann.
- Der Trichter muss ordnungsgemäß und fest montiert werden.
- Zum Reinigen des Mahlwerks niemals die Hände verwenden. Einen Stock oder ein anderes geeignetes Werkzeug verwenden.
- Eine geeignete Schutzhülle verwenden.
- Stecken Sie beim Zerkleinern niemals Hände oder andere Körperteile unter die Schutzhülle.
- Das Produkt enthält keine Teile, die vom Anwender repariert werden können. Pflege, Einstellungen und eventuelle Reparaturen sollten von einer qualifizierten Person durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Eingriffe oder Reparaturen erlischt Ihre Garantie.

ACHTUNG!

Folgen Sie immer den geltenden Bestimmungen zur Sicherheit am Arbeitsplatz und zur Vermeidung von Unfällen.

SYMBOLE



Die Bedienungsanleitung lesen.

TECHNISCHE DATEN

Kapazität	7 l
Maße der Presse	Ø 275 x H 560 mm
Maße des Behälters	Ø 260 x H 195 mm

BESCHREIBUNG

1. *Trichter*
2. *Antriebswelle*
3. *Vierkantrohr*
4. *Griff*
5. *Verriegelungsplatte*
6. *Schraube M5, 4x*
7. *Schraube M6, 6x*
8. *Welle*

ABB. 1

MONTAGE

ABB. 2

1. 1B und 1C mit den Schrauben 1F montieren.

ABB. 3

2. Die Schrauben müssen von außen nach innen eingeschraubt werden.

ABB. 4

3. Wiederholen Sie Schritt 1, um 1A zu montieren.

ABB. 5

4. Als nächstes 1C montieren.

ABB. 6

5. 1E auf 1C gemäß Abbildung setzen und mit den Schrauben 1F montieren.

ABB. 7

6. Wiederholen Sie Schritt 5, um ein weiteres Teil 1E zu montieren.

ABB. 8

7. Wiederholen Sie Schritt 5, um 1D zu montieren.

ABB. 9

8. Die in den Schritten 5, 6 und 7 montierten Schrauben 1F festziehen.

ABB. 10

9. 1D auf das Mahlwerk schieben.

ABB. 11

10. Die Muttern an den Flanschen auf beiden Seiten festziehen, um den Trichter zu befestigen.

ABB. 12

BEDIENUNG

VORBEREITUNGEN

1. Den Trichter gemäß den Montageanweisungen oben montieren.
2. Das Antriebsrad des Mahlwerks montieren
3. Den Obstzerkleinerer auf einen geeigneten Behälter stellen und kontrollieren, dass er stabil steht.
4. Kontrollieren Sie die Drehrichtung des Mahlwerks, bevor Sie Obst hinzugeben.
5. Das Obst sorgfältig waschen.
6. Das Obst in den Trichter geben.

TIPPS

- Das meiste Obst muss gemahlen oder zerkleinert werden, um mehr Saft zu gewinnen. Mit dem Obstzerkleinerer können Beeren, Trauben, Äpfel, Birnen, Kartoffeln und anderes weiches Obst und Gemüse zerkleinert werden. Der Obstzerkleinerer eignet sich nicht für die Verarbeitung von hartem Obst und Gemüse, z. B. Zuckerrüben oder Karotten, unreifes Obst oder Obst mit großen bzw. harten Kernen.
- Zerkleinerte Äpfel, Birnen, Quitten und ähnliche Früchte eignen sich besonders

gut zur Weiterverarbeitung. Durch das relativ feste Fruchtfleisch lassen sie sich gut zerkleinern. Aus dem entstehenden Fruchtfleisch kann dann mehr Saft gepresst werden.

- Trauben, Himbeeren, Rosinen u. Ä. sowie Steinobst müssen normalerweise nicht zerkleinert werden. Weiches Obst mit einer dünnen Schale muss ebenfalls nicht zerkleinert werden. Zermahlene oder zerkleinerte Steinobstkerne verursachen einen bitteren Geschmack und färben den Saft dunkelbraun.
- Für das beste Ergebnis sollte nur frisches, reifes und unbeschädigtes Obst verwendet werden. Überreifes, unreifes, faules und beschädigtes Obst aussortieren. Kein verfaultes und verschimmelter Obst verwenden. Fallobst mit Beschädigungen kann verwendet werden, wenn es noch nicht verfault ist. Das Obst vor der Verarbeitung gründlich waschen, damit keine Verunreinigungen in die zerkleinerte Masse gelangen.

PFLEGE

REINIGUNG

Den Obstzerkleinerer nach der Verwendung und vor längerer Nichtverwendung mit fließendem Wasser und einer geeigneten Bürste reinigen. Der Obstzerkleinerer kann mit einem Wasserschlauch o. Ä. gespült werden. Gründlich zwischen den Walzen reinigen.

AUFBEWAHRUNG

Schmieren Sie regelmäßig alle Lager, insbesondere, wenn der Obstzerkleinerer über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird. Eine dünne Schicht Speiseöl auf die Metalloberflächen auftragen, um sie vor Korrosion zu schützen.

TURVALLISUUSOHJEET

VAROITUS!

Lue kaikki ohjeet ja turvallisuusohjeet huolellisesti ennen käyttöä.

- Älä anna lasten käyttää tuotetta. Pidä sivulliset, erityisesti lapset ja lemmikkieläimet, turvallisen välimatkan päässä työskentelyalueesta.
- Pidä kädet, muut ruumiinosat ja löysät vaatteet kaukana liikkuvista osista - loukkaantumisvaara.
- Tuote on kiinnitettävä tukevasti, jotta se ei pääse liikkumaan tai kaatumaan käytön aikana.
- Suppilo on kiinnitettävä oikein ja tukevasti.
- Älä koskaan käytä käsiäsi myllymekanismin puhdistamiseen. Käytä tikkua tai muuta sopivaa työkalua.
- Käytä sopivaa suoja.
- Älä koskaan työnä käsiäsi tai muita ruumiinosia suojuksen alle jauhamisen aikana.
- Tuote ei sisällä käyttäjän korjattavia osia. Vain pätevä henkilöstö saa tehdä huollon, kalibroinnin ja mahdolliset korjaukset. Väärin suoritettut työt tai korjaukset mitätöivät takuun.

HUOM!

Noudata aina voimassa olevia työturvallisuus- ja työsuojelumääräyksiä.

SYMBOLIT



Lue käyttöohje.

TEKNISET TIEDOT

Kapasiteetti	7 L
Mitat puristin	Ø 275 x H 560 mm
Mitat kori	Ø 260 x H 195 mm

KUVAUS

1. Suppilo
2. Akseli
3. Neliöputki
4. Kahva
5. Lukituslevy
6. Ruuvi M5, 4 x
7. Ruuvi M6, 6x
8. Akseli

KUVA 1

ASENNUS

KUVA 2

1. Kokoa 1B ja 1C ruuveilla 1F.

KUVA 3

2. Ruuvit on asennettava ulkopuolelta.

KUVA 4

3. Toista vaihe 1 asentaaksesi 1A:n.

KUVA 5

4. Asenna seuraava osa 1C.

KUVA 6

5. Aseta 1E kuvan mukaisesti 1C:n päälle ja kiinnitä ruuveilla 1F.

KUVA 7

6. Toista vaihe 5 asentaaksesi seuraavan 1E:n.

KUVA 8

7. Toista vaihe 5 asentaaksesi 1D:n.

KUVA 9

8. Kiristä vaiheissa 5, 6 ja 7 asennetut ruuvit 1F.

KUVA 10

9. Paina 1D alas myllymekanismin päälle.

KUVA 11

10. Kiristä laippojen molemmin puolin olevat mutterit, jotta suppilo lukittuu tukevasti paikalleen.

KUVA 12

KÄYTTÖ

VALMISTELUT

1. Asenna suppilo edellä olevien asennusohjeiden mukaisesti.
2. Asenna mylymekanismin vetopyörä.
3. Aseta hedelmämylly sopivan astian päälle ja tarkista, että se on vakaa.
4. Tarkista mekanismin pyörimissuunta ennen hedelmien lisäämistä.
5. Pese hedelmät huolella.
6. Aseta hedelmät suppiloon.

VINKKEJÄ!

- Monet hedelmät on jauhettava tai murskattava, jotta niistä irtoa eniten mehua. Hedelmämyllyllä voidaan jauhaa marjoja, viinirypäleitä, omenoita, päärynöitä, perunoita ja muita marjoja ja vihanneksia. Hedelmämylly ei sovellu kovien hedelmien ja vihannesten, kuten sokerijuurikkaiden tai porkkanoiden, raakojen hedelmien tai hedelmien, joissa on suuria ja/tai kovia siemeniä, käsittelyyn.
- Jauhetut omenat, päärynät, kvittenit ja vastaavat hedelmät soveltuvat erityisen hyvin jatkojalostukseen. Niiden suhteellisen kiinteä hedelmäliha jauhautuu hyvin, ja sen ansiosta hedelmästä voidaan puristaa enemmän mehua.
- Viinirypäleitä, vadelmia, rusinoita ja vastaavia ei yleensä pitäisi jauhaa, eikä myöskään kivellisiä hedelmiä. Jauhatus ei ole tarpeen hedelmille, jotka ovat pehmeitä ja joita ympäröi ohut kuori. Jauhetut tai murskatut hedelmäkivet

antavat kitkerän maun ja värjäävät mehun tummanruskeaksi.

- Parhaan tuloksen saat käyttämällä vain tuoreita, kypsiä ja vahingoittumattomia hedelmiä. Poista ylikypsät, raa'at, mädät ja vahingoittuneet hedelmät. Älä käytä hedelmiä, joissa on laikkuja tai hometta. Vaurioituneita pudonneita hedelmiä voidaan käyttää, kunhan ne eivät ole alkaneet mädäntyä. Pese hedelmät huolellisesti ennen käsittelyä, jotta jauhettuun hedelmälihaan ei päädy epäpuhtauksia.

KUNNOSSAPITO

PUHDISTUS

Puhdista hedelmämylly juoksevalle vedellä ja sopivalla harjalla käytön jälkeen ja ennen pitkiä taukoja. Hedelmämylly voidaan huuhdella vesiletkulla tai vastaavalla. Puhdista huolellisesti telojen välit.

SÄILYTYS

Voitele kaikki laakerit säännöllisesti, erityisesti jos hedelmämylly ei ole käytössä pitkään aikaan. Levitä ohut kerros ruokaöljyä metallipinnoille suojaamaan korroosiolta.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

ATTENTION !

Lire attentivement toutes les instructions et consignes de sécurité avant utilisation.

- Ne pas laisser les enfants utiliser le produit. Veillez à ce que les personnes en présence, en particulier les enfants, et les animaux domestiques restent à une distance sûre.
- Gardez les mains et les autres parties du corps ainsi que les vêtements amples à l'écart des pièces mobiles. Risque de blessure.
- Le produit doit être solidement ancré de sorte qu'il ne puisse pas bouger ou basculer à l'utilisation.
- L'entonnoir doit être monté correctement et solidement.
- Ne jamais utiliser vos mains pour nettoyer le mécanisme du moulin à fruits. Utilisez une baguette ou tout autre outil approprié.
- Utilisez un couvercle de protection approprié.
- Ne jamais insérer les mains ou d'autres parties du corps sous le couvercle de protection à l'utilisation.
- Le produit ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. L'entretien, l'étalonnage et toutes les réparations doivent être effectués par du personnel qualifié. Les interventions ou réparations mal effectuées entraîneront l'annulation de la garantie.

REMARQUE !

Respectez toujours les règles en vigueur concernant la sécurité au travail et la prévention des accidents.

PICTOGRAMMES



Lisez le mode d'emploi.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacité	7 litres
Dimensions de la presse	Ø 275 x H 560 mm
Dimensions du panier	Ø 260 x H 195 mm

DESCRIPTION

1. Entonnoir
2. Axe d'entraînement
3. Tube carré
4. Poignée
5. Plaque de verrouillage
6. Vis M5, 4 pcs
7. Vis M6, 6 pcs
8. Axe

FIG. 1

INSTALLATION

FIG. 2

1. Assemblez 1B et 1C avec les vis 1F.

FIG. 3

2. Les vis doivent être installées de l'extérieur et à l'intérieur.

FIG. 4

3. Répétez l'étape 1 pour installer 1A.

FIG. 5

4. Assemblez la pièce 1C suivante.

FIG. 6

- Positionnez 1E sur 1C comme illustré et installez à l'aide des vis 1F.

FIG. 7

- Répétez l'étape 5 pour installer la pièce 1E suivante.

FIG. 8

- Répétez l'étape 5 pour installer 1D.

FIG. 9

- Serrez les vis 1F qui ont été montées aux étapes 5, 6 et 7.

FIG. 10

- Appuyez 1D sur le mécanisme du moulin.

FIG. 11

- Serrez les écrous sur les brides de chaque côté pour fixer fermement l'entonnoir.

FIG. 12**UTILISATION****PRÉPARATIONS**

- Installez l'entonnoir conformément aux instructions d'installation ci-dessus.
- Montez la roue d'entraînement pour le mécanisme.
- Placez le moulin à fruits sur un récipient approprié et vérifiez qu'il tient fermement.
- Vérifiez le sens de rotation du mécanisme avant d'ajouter des fruits.
- Lavez soigneusement les fruits.
- Placez les fruits dans l'entonnoir.

CONSEILS

- De nombreux fruits doivent être moulus ou concassés pour libérer le plus de jus possible. Le moulin à fruits peut être utilisé pour des baies, des raisins, des pommes, des poires, des pommes de terre et d'autres fruits et légumes mous. Il ne convient pas pour des fruits et légumes

durs, comme la betterave sucrière ou la carotte, les fruits pas mûrs ou les fruits à gros pépins et/ou à pépins durs.

- Les pommes, les poires, les coings et les fruits analogues sont particulièrement adaptés à un traitement ultérieur. Leur pulpe relativement ferme se broie bien et la pâte qui en résulte permet d'en extraire plus de jus.
- En principe, les raisins, les framboises, les raisins secs et autres ne peuvent pas être broyés, de même que les fruits à noyau. Le broyage n'est pas nécessaire pour les fruits mous à peau fine. Les noyaux de fruits broyés ou concassés donnent au jus un goût amer et une coloration brun foncé.
- Pour de meilleurs résultats, n'utilisez que des fruits frais, mûrs et intacts. Écartez les fruits trop mûrs, pas mûrs, pourris et endommagés. Ne pas utiliser de fruits présentant des taches de pourriture ou de la moisissure. Les fruits tombés endommagés peuvent être utilisés tant qu'ils sont tout à fait exempts de pourriture. Lavez soigneusement les fruits avant le traitement afin qu'aucune impureté ne se retrouve dans la pulpe broyée.

ENTRETIEN**NETTOYAGE**

Nettoyez le moulin à fruits avec de l'eau courante et une brosse appropriée après utilisation et avant de longues périodes de non-utilisation. Le moulin à fruits peut être rincé à l'aide d'un tuyau d'eau ou analogue. Nettoyez soigneusement entre les rouleaux.

RANGEMENT

Lubrifiez régulièrement tous les roulements, en particulier si le moulin à fruits ne doit pas être utilisé pendant un long moment. Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur les surfaces métalliques pour les protéger de la corrosion.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

WAARSCHUWING!

Lees vóór gebruik alle instructies en veiligheidsaanwijzingen zorgvuldig door.

- Laat kinderen het product niet gebruiken. Houd omstanders, met name kinderen, en huisdieren op een veilige afstand.
- Houd handen en andere lichaamsdelen evenals loszittende kleding uit de buurt van bewegende delen – risico van lichamelijk letsel.
- Het product moet stevig worden bevestigd, zodat het tijdens het gebruik niet kan verschuiven of omvallen.
- De trechter moet correct en stevig gemonteerd zijn.
- Gebruik nooit uw handen om het maalmechanisme schoon te maken. Gebruik een staaf of een ander geschikt hulpmiddel.
- Gebruik een geschikte beschermhoes.
- Steek nooit uw handen of andere lichaamsdelen onder de beschermhoes tijdens het malen.
- Het product bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden gerepareerd. Onderhoud, afstelling en eventuele reparaties moeten worden uitgevoerd door deskundig vakpersoneel. Onjuist uitgevoerde ingrepen of reparaties maken de garantie ongeldig.

LET OP!

Volg altijd de huidige regels met betrekking tot veiligheid op de werkplek en ongevallenpreventie.

SYMBOLEN



Lees de gebruiksaanwijzing.

TECHNISCHE GEGEVENS

Capaciteit	7 l
Afmetingen pers	Ø 275 x H 560 mm
Afmetingen mand	Ø 260 x H 195 mm

BESCHRIJVING

1. *Trechter*
2. *Aandrijfas*
3. *Vierkante buis*
4. *Handgreep*
5. *Sluitplaat*
6. *Schroef M5, 4 stuks*
7. *Schroef M6, 6 stuks*
8. *As*

AFB. 1

MONTEREN

AFB. 2

1. Zet 1B en 1C in elkaar met de schroeven 1F.

AFB. 3

2. De schroeven moeten van buiten naar binnen worden aangebracht.

AFB. 4

3. Herhaal stap 1 om 1A te monteren.

AFB. 5

4. Zet het volgende deel in elkaar 1C.

AFB. 6

5. Plaats 1E op 1C zoals afgebeeld en monteer met de schroeven 1F.

AFB. 7

6. Herhaal stap 5 om de volgende 1E te monteren.

AFB. 8

7. Herhaal stap 5 om 1D te monteren.

AFB. 9

8. Draai de schroeven 1F aan die in stap 5, 6 en 7 zijn geplaatst.

AFB. 10

9. Druk 1D omlaag over het maalmechanisme.

AFB. 11

10. Draai de moeren op de flenzen aan weerszijden vast om de trechter stevig op zijn plaats te bevestigen.

AFB. 12

GEBRUIK

VOORBEREIDINGEN

1. Monteer de trechter volgens de bovenstaande instructies.
2. Installeer het aandrijfwiel voor het maalmechanisme.
3. Plaats de fruitmolen op een geschikte bak en controleer of hij stevig staat.
4. Controleer de draairichting van het maalmechanisme voordat u fruit toevoegt.
5. Was het fruit grondig.
6. Doe het fruit in de trechter.

TIPS

- Veel fruitsoorten moeten worden gemalen of geplet om zoveel mogelijk sap te kunnen afgeven. De fruitmolen kan worden gebruikt voor het vermalen van bessen, druiven, appels, peren, aardappelen en andere zachte vruchten en groenten. De fruitmolen is niet geschikt voor het verwerken van harde vruchten en groenten, zoals suikerbieten of wortelen, onrijp fruit of fruit met grote en/of harde pitten.

- Gemalen appels, peren, kweeperen en soortgelijke vruchten zijn bijzonder geschikt voor verdere verwerking. Hun vrij stevige vruchtvlees kan goed worden vermalen en dankzij de pulp die ontstaat kan meer sap uit het fruit worden geperst.
- Druiven, frambozen, rozijnen en dergelijke dienen normaliter niet te worden gemalen, evenmin als steenvruchten. Het malen is niet nodig voor vruchten die zacht zijn en omgeven door een dunne schil. Gemalen of geplette pitten van steenvruchten geven een bittere smaak en maken het sap donkerbruin.
- Voor de beste resultaten gebruikt u alleen vers, rijp en onbeschadigd fruit. Verwijder overrijp, onrijp, rot en beschadigd fruit. Gebruik geen fruit met rotte plekken of schimmel. Beschadigd gevallen fruit kan worden gebruikt, op voorwaarde dat het niet is gaan rotten. Was het fruit grondig vóór het wordt verwerkt, zodat er geen onzuiverheden in het gemalen vruchtvlees terechtkomen.

ONDERHOUD

REINIGING

Reinig de fruitmolen na gebruik en vóór lange onderbrekingen onder stromend water en een geschikte borstel. De fruitmolen kan worden afgespoeld met een waterslang of iets dergelijks. Maak grondig schoon tussen de walsen.

OPSLAG

Smeer alle lagers regelmatig, vooral als de fruitmolen lange tijd niet gebruikt gaat worden. Breng een dun laagje spijsolie aan op metalen oppervlakken ter bescherming tegen corrosie.