

Gebrauchsanleitung

User manual

Notice d'utilisation

Frucht- und Beerenpresse aus Edelstahl

Fruit and berry press made of stainless steel

Presse-fruits et presse-baies en acier inoxydable



Jupiter Küchenmaschinen GmbH

Vor dem Lauch 22

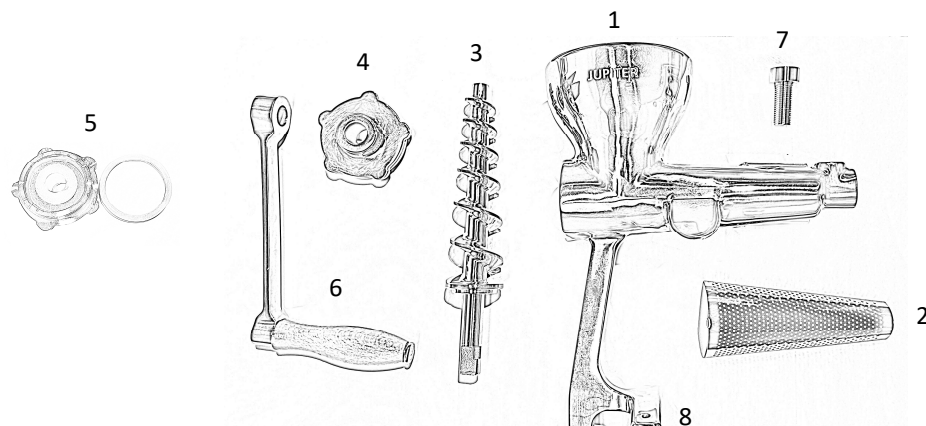
70567 Stuttgart

Phone: +49 711 / 4906 56 40

info@my-jupiter.de

www.my-jupiter.de

Art.: 532500



Vor dem Gebrauch:

Frucht- und Beerenpresse vor der ersten Benutzung bitte demontieren und reinigen (siehe Kapitel Reinigung).

Before using:

Before first using dismantle all parts of the fruit and berry press and clean it (see chapter cleaning).

Avant utilisation :

Démonter et nettoyer (voir chapitre Nettoyage) le presse-fruits et presse-baies avant la première utilisation.

Zusammenbau:

In das Gehäuse (1) das Sieb (2) so einsetzen, dass es im dazu bestimmten Hohlraum einrastet. Dann die Pressschnecke (3) einsetzen, den Flansch (4) mit der dazugehörigen Dichtung (5) auf die Achse der Pressschnecke setzen und mit dem Gehäuse verschrauben. Danach die Kurbel (6) auf die Achse stecken. Zuletzt die Tresterschraube (7) in das Gehäuse eindrehen. Vor dem anschrauben der Frucht- und Beerenpresse ist darauf zu achten, dass die Unterlage bzw. Schutzkappen (8) angebracht sind, um Beschädigungen an der Tischplatte zu verhindern.

Assembling:

Place the sieve (2) into the body (1), so that it fits in the delimited area in the lower part of the body cavity. Install the worm (3) into the body and place the flange (4) with sealing (5) on its pin. Then install the crank (6) on the end of the worm pin and fasten it with the crank screw (9). At last turn in the control screw (7) to close the passage for the pressed-out waste. Place the rubber pad (8) on the supporting foot of the fruit press to fix the fruit press to the working desk.

Montage :

Placer le tamis (2) dans le boîtier (1) de manière à ce qu'il s'enclenche dans la cavité prévue à cet effet. Placer ensuite la vis sans fin (3), positionner la bride (4) avec le joint correspondant (5) sur l'axe de la vis sans fin et visser avec le boîtier. Enclencher ensuite la manivelle (6) sur l'axe. Pour finir, visser dans le boîtier la vis à pulpe (7). Avant de visser le presse-fruits et presse-baies, s'assurer que le support et les capuchons de protection (8) soient en place afin d'éviter d'endommager la surface de la table.

Reinigung:

Alle Teile der Edelstahl-Frucht- und Beerenpresse, bis auf die Kurbel (6), können in der Spülmaschine gereinigt werden. Um möglichen Oberflächenrost auf dem Sieb zu vermeiden, sollte dieses mit etwas Speiseöl eingerieben werden.

Cleaning:

All parts except the crank screw (6) are dishwasher-proof. To avoid corrosion on the surface of the sieve it should be preserved with cooking oil.

Nettoyage :

Toutes les pièces du presse-fruits et presse-baies en acier inoxydable, à l'exception de la manivelle (6), peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Enduire le tamis d'un peu d'huile alimentaire afin d'éviter l'apparition de rouille à sa surface.

Hinweis:

Die Tresterschraube (7) muss zu Beginn des Pressens leicht eingedreht sein und wird nach Befüllen der Presse schrittweise nachreguliert, bis der ausgepresste Trester frei austritt. Beim Pressen ist dieser Trester ständig zu beobachten und je nach Bedarf muss die Tresterschraube geöffnet oder geschlossen werden.

Bei Obst mit wenig Tresterabfall darf die Schraube nicht zu weit geöffnet werden. Steinobst (Kirschen, Pflaumen usw.) sind vor dem Pressen zu entsteinen.

Remarque :

Visser légèrement la vis à pulpe (7) avant de commencer le pressage, et ajuster le réglage au fur et à mesure après le remplissage de la presse jusqu'à ce que la pulpe s'écoule librement. Il convient de surveiller continuellement la pulpe pendant le pressage et de visser ou dévisser la vis à pulpe selon les besoins.

Ne pas trop dévisser la vis pour les fruits générant peu de déchets de pulpe. Dénoyer les fruits à noyau (cerises, prunes, etc.) avant le pressage.

Note:

At the beginning of operation, the control screw (7) has to be half tightened. When the fruit press is filled with fruit, the control screw is relieved and adjusted so that the well pressed waste can pass quite freely. During the operation the quality of the pressed-out waste has to be observed and the control screw loosened or tightened accordingly.

In case of soft fruit with little waste the control screw will be loosened less, pressing fruit with a higher quantity of waste like skins or pips, it is necessary to loosen the screw a little more.

Stones should be removed from cherries or plums.