

10034278 10034279

W A L D B E C K

Fruit Punch 20/40

Fruchtpresse
Fruit Press
Exprimidor
Extracteur de jus
Spremifrutta

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4
 Geräteübersicht 5
 Zusammenbau und Bedienung 6
 Reinigung und Pflege 8

English 9
Español15
Français 21
Italiano 27

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10034278	10034279
Höhe	820 mm	900 mm
Breite	Ø 410	Ø 480
Höhe des Ablaufs über dem Boden	300 mm	300 mm
Gewicht	13 kg	18 kg
Max. Wasserdruck	3 Bar	3 Bar
Wassereinlass	Schnellkupplung R 3/4"	Schnellkupplung R 3/4"
Auslaufkugelhahn	Außengewinde R 3/4" mit Schlauchanschluss	Außengewinde R 3/4" mit Schlauchanschluss

SICHERHEITSHINWEISE

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Presse ist für das Pressen (Saftgewinnung) von entsteintem und gemahlenem oder zerkleinertem Obst wie Trauben, Äpfeln oder Birnen konzipiert. Die Presse ist nur für das Pressen mit Wasserdruck geeignet, nicht für das Pressen mit Luftdruck.

Allgemeine Hinweise

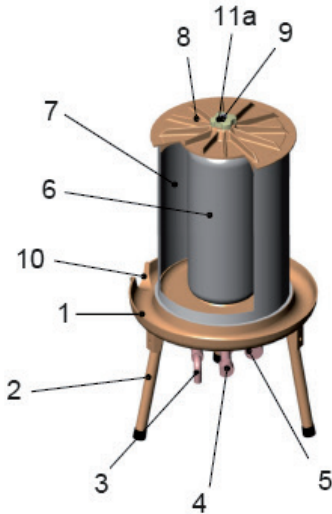


WARNUNG

Explosionsgefahr! Die Presse darf nur mit Wasserdruck betrieben werden, niemals mit Luftdruck. Andernfalls können Personen schwer verletzt und das Gerät zerstört werden.

- Um einen Luftpuffer im Inneren der Membran zu vermeiden, drücken Sie den Entlüftungskolben nach unten, bis die Luft vollständig entwichen ist und Wasser aus dem Gerät austritt.
- Die Gummimembran muss vor scharfen Gegenständen und Sonneneinstrahlung geschützt werden, da sie sonst spröde wird.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen und stabile Untergrund.
- Um eine lange Lebensdauer der Membran zu gewährleisten, sollte die Presse möglichst in einem dunklen, vor Sonnenlicht geschützten Raum gelagert werden. Durch Sonneneinstrahlung altern Kautschukprodukte schneller und werden spröde.
- Die Presse darf nur bestimmungsgemäß und in technisch einwandfreiem Zustand verwendet werden. Bitte überprüfen Sie den einwandfreien Zustand des Gerätes vor jedem Gebrauch.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Kinder könnten sich an den Verpackungsmaterialien verletzen! Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien daher umgehend.

GERÄTEÜBERSICHT



1	Grundrahmen	7	Presskorb
2	Beine	8	Deckel
3	Wasserablauf	9	Spannmutter
4	Wassereinlass	10	Saftkanal/Saftablauf
5	Manometer	11a	Entlüftungsventil
6	Gummimembran		

Nicht im Bild:

- Filtertuch/Presstasche (12)
- Spritzschutz (13)

ZUSAMMENBAU UND BEDIENUNG

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Komponenten, indem Sie sie gründlich mit Wasser abspülen. Verwenden Sie zur Reinigung niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel. Reinigen Sie das Presstuch ebenfalls gründlich mit Wasser.

Zusammenbau

Entfernen Sie die gesamte Verpackung. Befestigen Sie die Beine (2) mit den mitgelieferten Schrauben am Grundrahmen (1). Stellen Sie die Presse möglichst nah an einen Abfluss und Wasseranschluss.

Bedienung

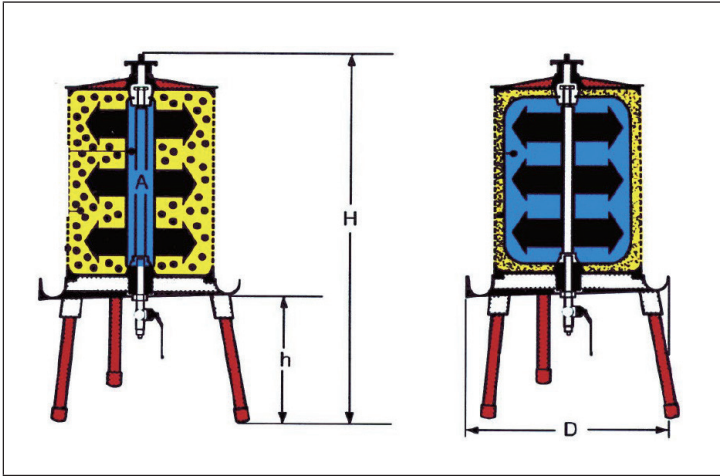
Legen Sie den Edelstahl-Presskorb (7) auf den Grundrahmen. Legen Sie anschließend die Presstasche (12) in den Presskorb ein. Falten Sie die Presstasche an der Unterseite des Presskorb nach innen ein. Falten Sie die Presstasche an der Oberseite des Presskorb nach außen, was das Einfüllen der Fruchtmasse erleichtert.

Stellen Sie einen Behälter unter den Wasserablauf. Die Presse kann nun mit dem Fruchtfleisch gefüllt werden. Es ist nicht nötig, den Beutel vollständig zu füllen.

Falten Sie die Presstasche über das Fruchtfleisch und legen Sie den Deckel (8) darauf. Legen Sie die Scheibe auf die Spindel und montieren Sie die Spannmutter (9). Ziehen Sie dann den Spritzschutz (13) über den Presskorb.

Verbinden Sie den Wassereinlass (4) mit einem Wasserhahn. Öffnen Sie anschließend die Wasserzuleitung. Das einströmende Wasser (max. 3 Bar) übt Druck auf die Fruchtmasse aus.

Drücken Sie die Oberseite des Entlüftungsventils (11), bis die Luft vollständig aus der Membran entfernt ist. Der Saft fließt nun durch den Presskorb (7) in den Saftkanal/Saftablauf (10).



Sobald der Wasserdruck 3 Bar erreicht hat, öffnet sich automatisch das Sicherheitsventil und Wasser tritt unten aus dem Wasserablauf (3) aus. Der Wasserdruck kann am Manometer (5) abgelesen und über den Wasserhahn geregelt werden.

Schließen Sie den Hahn bei Überschreitung des Normaldrucks. Nach Absinken des Drucks kann der Hahn wieder leicht geöffnet werden. Das Manometer ist eine einfache Möglichkeit, den Betrieb der Presse zu überwachen. Ein Regelventil (Druckminderer) kann hier von Vorteil sein. In der Regel ist es bereits auf 3 Bar voreingestellt.

Nun kann der Wasserhahn wieder geschlossen werden. Bitte warten Sie, bis der Saft vollständig abgeflossen ist. Öffnen Sie den Wasserablauf (3), um die Gummimembran (6) zu entleeren. Drücken Sie erneut auf das Entlüftungsventil, um die Membran mit Luft zu füllen. Das abfließende Wasser kann in einem Behälter gesammelt und später zur Reinigung der Früchte oder zur Bewässerung des Gartens recycelt werden.

Sobald das Wasser nicht mehr abfließt, sinkt der Druck in der Presse und die Spannmutter (9) kann gelöst werden. Entfernen Sie die Scheibe und den Deckel (8). Entfernen Sie den Spritzschutz, entnehmen Sie die Presstasche und entfernen Sie den Trester.

Tipps

- Noch mehr Saft kann gewonnen werden, wenn der Druck in der Startphase langsam aufgebaut wird. Dadurch bleibt der Fließweg innerhalb der Fruchtstücke offen. Den Druck können Sie durch Öffnen und Schließen des Wasserhahns einfach regulieren.
- Mahlen Sie Ihre Früchte mit einer geeigneten Mühle vor, um das perfekte Fruchtfleisch zu erhalten (nicht zu fein und nicht zu grob). Eine zu feine Fruchtmasse kann zu Problemen mit der Presse führen und erschwert die Saftgewinnung. Eine zu grobe Vermahlung verhindert ebenfalls eine optimale Saftausbeute.
- Befreien Sie Trauben vor der Saftgewinnung von ihren Stielen und quetschen Sie sie gut.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Bitte reinigen Sie die Presse so schnell wie möglich nach jedem Gebrauch, um zu verhindern, dass die süßen Säfte oder Obstreste in der Presse trocknen.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Presse nur Wasser und eine Bürste/Schwamm oder ein Tuch.
- Verwenden Sie niemals eine Drahtbürste oder andere scheuernde Reinigungsgeräte.
- Das Presstuch sollte ebenfalls gründlich mit Wasser gereinigt werden. Das Tuch kann in der Waschmaschine mit Waschmittel und einer niedrigen Wassertemperatur (max. 30 °C) gewaschen werden.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hersteller:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin,
Deutschland.



**Dieses Produkt entspricht den folgenden
Europäischen Richtlinien:**

2014/68/EU (Druckgeräterichtlinie)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the instruction manual is not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and other information about the product:



CONTENT

Safety Instructions 10
 Product Overview 11
 Assembly and Operation 12
 Cleaning and Care 14

TECHNICAL DATA

Item number	10034278	10034279
Height	820 mm	900 mm
Width	Ø 410	Ø 480
Height of the drain above the floor	300 mm	300 mm
Weight	13 kg	18 kg
Max. Water pressure	3 Bar	3 Bar
Water inlet	Quick release coupling R 3/4"	Quick release coupling R 3/4"
Discharge ball valve	Outside threat R 3/4" with hose fitting	Outside threat R 3/4" with hose fitting

PRODUCER

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended use

The press is designed for pressing (juice extraction) pitted and ground or crushed fruit such as grapes, apples or pears. The press is only suitable for pressing with water pressure, not for pressing with air pressure.

General information

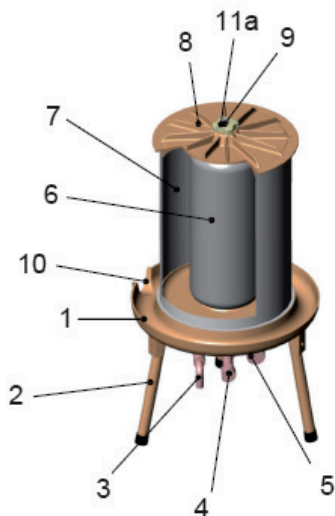


WARNING

Danger of explosion! The press may only be operated with water pressure, never with air pressure. Otherwise, persons may be seriously injured and the unit may be destroyed.

- To avoid an air buffer inside the membrane, push the vent piston downwards until the air has completely escaped and water escapes from the unit.
- The rubber membrane must be protected from sharp objects and sunlight, otherwise it will become brittle.
- Place the unit on a level and stable surface.
- To ensure a long service life of the diaphragm, the press should preferably be stored in a dark room protected from sunlight. Rubber products age faster and become brittle as a result of exposure to sunlight.
- The press may only be used for its intended purpose and in a technically perfect condition. Please check that the device is in perfect condition before each use.
- Children from the age of 8, mentally, sensory and physically handicapped persons may only use the device if they have been thoroughly familiarised with the functions and safety precautions by a supervisor responsible for them and understand the associated risks.
- Children may be injured by the packaging materials! Therefore, dispose of the packaging materials immediately.

PRODUCT OVERVIEW



1	Base frame	7	Press basket
2	Legs	8	Lid
3	Water drain	9	Clamping nut
4	Water inlet	10	Juice channel/juice outlet
5	Pressure gauge	11a	Breather valve
6	Rubber diaphragm		

Not in the picture:

- Filter cloth/press bag (12)
- Splash guard (13)

ASSEMBLY AND OPERATION

Before first use

Before first use, clean all components by rinsing them thoroughly with water. Never use aggressive or abrasive cleaning agents for cleaning. Also clean the press cloth thoroughly with water.

Assembly

Remove all packaging. Attach the legs (2) to the base frame (1) using the screws supplied. Place the press as close as possible to a drain and water connection.

Operation

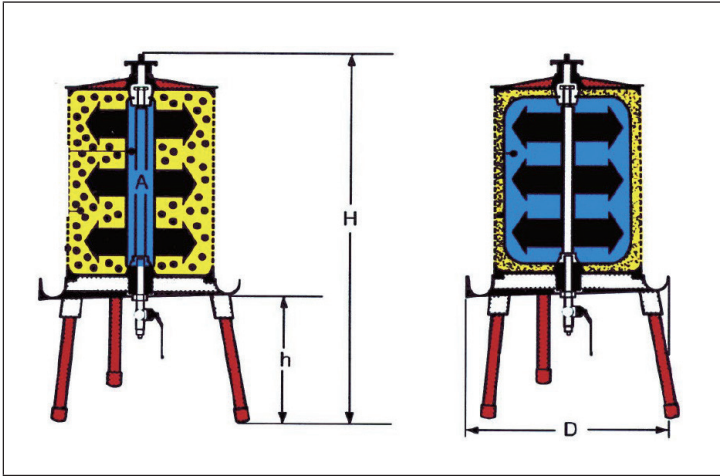
Place the stainless steel press basket (7) on the base frame. Then insert the press bag (12) into the press basket. Fold the press pocket at the bottom of the press basket inwards. Fold the press pocket at the top of the press basket outwards, which makes it easier to fill in the fruit mass.

Place a container under the water drain. The press can now be filled with the fruit flesh. It is not necessary to fill the bag completely.

Fold the press bag over the flesh and place the lid (8) on it. Place the washer on the spindle and fit the clamping nut (9). Then pull the splash guard (13) over the press basket.

Connect the water inlet (4) to a water tap. Then open the water supply line. The incoming water (max. 3 Bar) exerts pressure on the fruit mass.

Press the top of the vent valve (11) until the air is completely removed from the membrane. The juice now flows through the press basket (7) into the juice channel/juice outlet (10).



As soon as the water pressure has reached 3 Bar, the safety valve opens automatically and water emerges from the bottom of the water drain (3). The water pressure can be read from the manometer (5) and regulated via the tap.

Close the tap when the normal pressure is exceeded. When the pressure drops, the tap can easily be opened again. The manometer is an easy way to monitor the operation of the press. A control valve (pressure reducer) can be advantageous here. As a rule, it is already preset to 3 Bar.

Now the tap can be closed again. Please wait until the juice has completely drained off. Open the water drain (3) to empty the rubber membrane (6). Press the vent valve again to fill the membrane with air. The draining water can be collected in a container and later recycled to clean the fruit or irrigate the garden.

As soon as the water no longer drains, the pressure in the press drops and the clamping nut (9) can be loosened. Remove the washer and the cover (8). Remove the splash guard, remove the press pocket and remove the pulp.

Tips

- Even more juice can be gained if the pressure is built up slowly in the starting phase. This leaves the flow path within the fruit pieces open. The pressure can be easily regulated by opening and closing the faucet.
- Pre-grind your fruit with a suitable mill to obtain the perfect flesh (not too fine and not too coarse). Too fine a fruit mass can cause problems with the press and makes it difficult to obtain the juice. A too coarse grinding also prevents an optimal juice yield.
- Before obtaining the juice, remove the stems from the grapes and squeeze them well.

CLEANING AND CARE

- Please clean the press as soon as possible after each use to prevent the sweet juices or fruit residues from drying in the press.
- Use only water and a brush/sponge or cloth to clean the press.
- Never use a wire brush or other abrasive cleaning equipment.
- The press cloth should also be thoroughly cleaned with water. The cloth can be washed in the washing machine with detergent and a low water temperature (max. 30 °C).

DECLARATION OF CONFORMITY

**Producer:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin,
Germany.

This product is conform to the following European Directives:

2014/68/EU (Pressure Equipment)

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Indicaciones de seguridad 16
 Vista general del aparato 17
 Montaje y puesta en funcionamiento 18
 Limpieza y cuidado 20
 Dichiarazione di conformità 20

DATI TECNICI

Número de artículo	10034278	10034279
Altura	820 mm	900 mm
Anchura	Ø 410	Ø 480
Altura del desagüe por encima del suelo	300 mm	300 mm
Peso	13 kg	18 kg
Presión del agua máx.	3 Bar	3 Bar
Entrada del agua	Acoplamiento rápido R 3/4"	Acoplamiento rápido R 3/4"
Válvula de bola de salida	Rosca exterior R 3/4" con conector de manguera	Rosca exterior R 3/4" con conector de manguera

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Uso previsto del aparato

El exprimidor de jugo está diseñado para el prensado (extracción de zumo) de frutas deshuesadas y molidas o machacadas, como uvas, manzanas o peras. El exprimidor sólo es adecuado para exprimir con presión hidráulica, no con presión atmosférica.

Indicaciones generales

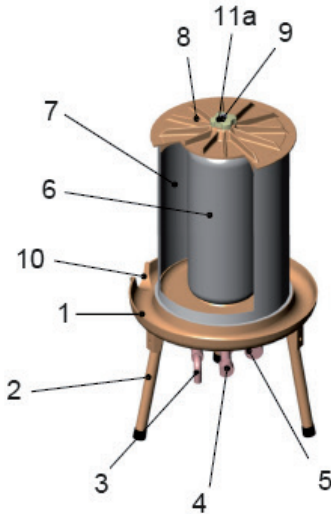


ADVERTENCIA

¡Riesgo de explosión! El exprimidor solo debe utilizarse con presión hidráulica, nunca con presión atmosférica. De lo contrario, las personas podrían lesionarse gravemente y el aparato, averiarse.

- Para evitar la creación de un colchón de aire dentro de la membrana, presione el pistón de descarga hacia abajo hasta que hayan salido por completo el aire y el agua del aparato.
- Proteja la membrana de goma de objetos punzantes y de la luz solar, ya que de lo contrario se volverá quebradiza.
- Coloque el aparato sobre una superficie nivelada y estable.
- Para asegurar una larga vida útil de la membrana, guarde el exprimidor en un lugar oscuro, protegido de la luz del sol. Las piezas de goma se vuelven quebradizas más rápido si están expuestas a la luz del sol.
- Utilice el exprimidor solamente de acuerdo con el uso previsto y en perfectas condiciones técnicas. Compruebe el estado del exprimidor antes de cada uso.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por su tutor o supervisor sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.
- ¡Los niños pueden lesionarse con los materiales de embalaje! Deseche los materiales de embalaje inmediatamente.

VISTA GENERAL DEL APARATO



1	Base	7	Exprimidor
2	Patas	8	Tapa
3	Salida del agua	9	Tuerca de ajuste
4	Entrada del agua	10	Canal de jugo/salida de jugo
5	Manómetro	11a	Válvula de descarga
6	Membrana de goma		

No aparece en la imagen:

- Tela filtrante/Colador (12)
- Protector contra salpicaduras (13)

MONTAJE Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Antes del primer uso

Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie todos los componentes enjuagándolos bien con agua. No limpie el aparato con productos de limpieza agresivos o abrasivos. Limpie la tela filtrante enjuagándola bien con agua.

Montaje

Retire todo el embalaje. Monte las patas (2) a la base (1) con los tornillos suministrados. Coloque el exprimidor lo más cerca posible de un desagüe y de una toma de agua.

Puesta en marcha

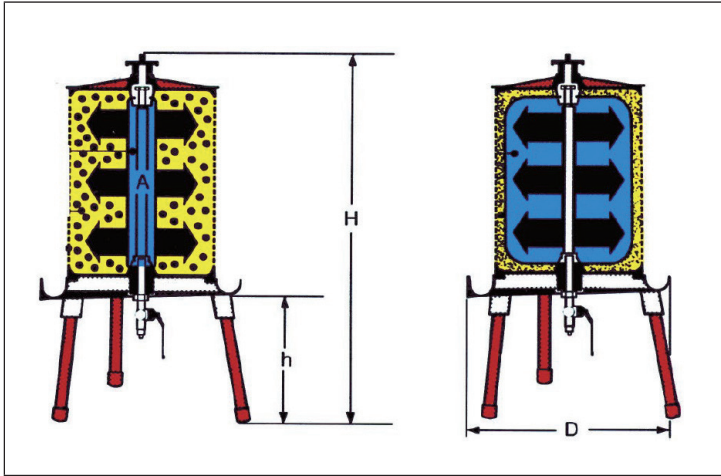
Coloque el exprimidor de acero inoxidable (7) sobre la base. A continuación, instale el colador (12) dentro del exprimidor. Doble el colador hacia dentro en la parte inferior del exprimidor. Doble el colador hacia afuera en la parte superior del exprimidor, para que sea más fácil añadir la masa frutal.

Coloque un recipiente debajo de la salida del agua. Ahora puede llenar el exprimidor de pulpa. No es necesario llenar por completo el recipiente.

Doble el colador sobre la pulpa y coloque encima la tapa (8). Coloque la arandela en el husillo y monte la tuerca de ajuste (9). A continuación, apriete el protector contra salpicaduras (13) encima del exprimidor.

Conecte la entrada del agua (4) a un grifo. Abra el suministro del agua. El agua que entra (máx. 3 bar) ejerce presión sobre la masa frutal.

Presione la parte superior de la válvula de descarga (11), hasta que el aire haya salido por completo de la membrana. El jugo ahora fluye por el exprimidor (7) hasta el canal de jugo/salida de jugo (10).



Cuando la presión del agua alcanza los 3 bar, la válvula de seguridad se abre automáticamente y el agua sale por debajo de la salida del agua (3). Puede leer la presión del agua en el manómetro (5) y regularla a través del grifo.

Cierre el grifo si se excede la presión normal. Puede volver a abrir el grifo cuando se haya restablecido la presión. El manómetro es una forma fácil de controlar el funcionamiento del exprimidor. Una válvula de control (reductor de presión) puede serle de ayuda en este caso. Por regla general, ya está preajustado a 3 bar.

Ahora puede volver a cerrar el grifo. Espere hasta que el jugo se haya drenado completamente. Abra la salida del agua (3) para vaciar la membrana de goma (6). Presione de nuevo la válvula de descarga para llenar la membrana con aire. Puede recoger el agua saliente en un recipiente y luego utilizarla para limpiar la fruta o regar el jardín.

Cuando ya no sale más agua, la presión del exprimidor disminuye, por lo que puede aflojar la tuerca de ajuste (9). Quite la arandela y la tapa (8). Retire la protección contra salpicaduras, el colador y la pulpa.

Recomendaciones

- Noch mehr Saft kann gewonnen werden, wenn der Druck in der Startphase langsam aufgebaut wird. Dadurch bleibt der Fließweg innerhalb der Fruchtstücke offen. Den Druck können Sie durch Öffnen und Schließen des Wasserhahns einfach regulieren.
- Mahlen Sie Ihre Früchte mit einer geeigneten Mühle vor, um das perfekte Fruchtfleisch zu erhalten (nicht zu fein und nicht zu grob). Eine zu feine Fruchtmasse kann zu Problemen mit der Presse führen und erschwert die Saftgewinnung. Eine zu grobe Vermahlung verhindert ebenfalls eine optimale Saftausbeute.
- Befreien Sie Trauben vor der Saftgewinnung von ihren Stielen und quetschen Sie sie gut.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Puede obtener aún más jugo si la presión se acumula lentamente en la fase inicial. De este modo, la presión fluye libremente por los trozos de fruta. Puede regular fácilmente la presión abriendo y cerrando la llave.
- Triture antes la fruta con una trituradora adecuada para obtener una pulpa perfecta (ni demasiado fina ni demasiado gruesa). Una pulpa demasiado fina puede causar problemas con el exprimidor y dificultar la obtención del zumo. Una pulpa demasiado gruesa también impide conseguir un jugo óptimo.
- Antes de obtener el jugo, retire los tallos de las uvas y exprímalas bien.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Fabricante:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin
(Alemania).



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:

2014/68/UE (Directiva sobre equipos a presión)

Cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour accéder à la dernière version du mode d'emploi et à d'autres informations concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	22
Aperçu de l'appareil	23
Assemblage et utilisation	24
Nettoyage et entretien	26
Déclaration de conformité	26

FICHE TECHNIQUE

Número d'article	10034278	10034279
Hauteur	820 mm	900 mm
Largeur	Ø 410	Ø 480
Hauteur de service au-dessus du sol	300 mm	300 mm
Poids	13 kg	18 kg
Pression max de l'eau	3 Bar	3 Bar
Admission d'eau	Raccord rapide R 3/4"	Raccord rapide R 3/4"
Robinet à boisseau sphérique	Filetage extérieur R 3/4" avec raccord de tuyau	Filetage extérieur R 3/4" avec raccord de tuyau

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Utilisation prévue

La presse est conçue pour le pressage (extraction du jus) de fruits dénoyautés et moulus ou broyés tels que le raisin, les pommes ou les poires. La presse ne convient que pour le pressage avec une pression d'eau, pas pour le pressage avec une pression d'air.

Consignes générales

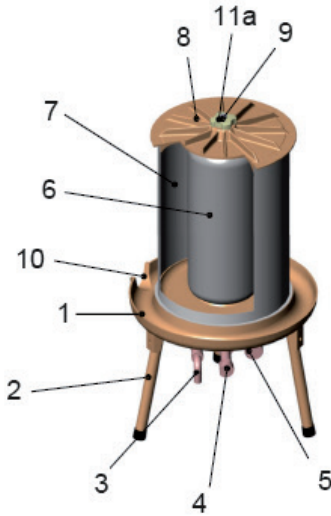


MISE EN GARDE

Risque d'explosion ! La presse ne peut être utilisée qu'avec la pression de l'eau, jamais avec une pression d'air. Sinon, vous risquez de blesser sérieusement des personnes et de détruire l'appareil.

- Pour éviter tout tampon d'air à l'intérieur du diaphragme, appuyez sur le piston de purge jusqu'à ce que l'air s'échappe complètement et que de l'eau sorte de l'appareil.
- La membrane en caoutchouc doit être protégée contre les objets pointus et l'ensoleillement, sinon elle risque de se fragiliser.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Afin de garantir une longue durée de vie de la membrane, la presse doit être stockée dans un endroit sombre, à l'abri de l'ensoleillement, si possible. La lumière du soleil accélère le vieillissement et fragilise les produits en caoutchouc.
- La presse ne peut être utilisée que comme prévu et dans un état techniquement parfait. Veuillez vérifier le parfait état de l'appareil avant chaque utilisation.
- Les enfants âgés de 8 ans ou plus, les personnes ayant une déficience mentale, sensorielle ou physique ne sont autorisés à utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les précautions de sécurité par une personne responsable de leur sécurité et s'ils ont bien compris les risques encourus.
- Les enfants peuvent se blesser avec les matériaux d'emballage ! Supprimez immédiatement les matériaux d'emballage.

APERÇU DE L'APPAREIL



1	Cadre de base	7	Panier de presse
2	Pieds	8	Couvercle
3	Evacuation de l'eau	9	Contre-écrou
4	Admission de l'eau	10	Canal du jus / récupération du jus
5	Manomètre	11a	Soupape de purge de l'air
6	Membrane en caoutchouc		

Non illustré :

- Tissu filtre / poche de pressage (12)
- Pare-éclaboussures (13)

ASSEMBLAGE ET UTILISATION

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez tous les composants en les rinçant soigneusement à l'eau. N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs pour le nettoyage. Nettoyez aussi soigneusement le tissu filtre à l'eau.

Assemblage

Retirez tous les emballages. Fixez les pieds (2) au cadre de base (1) avec les vis fournies. Placez la presse aussi près que possible d'une évacuation et d'une arrivée d'eau.

Utilisation

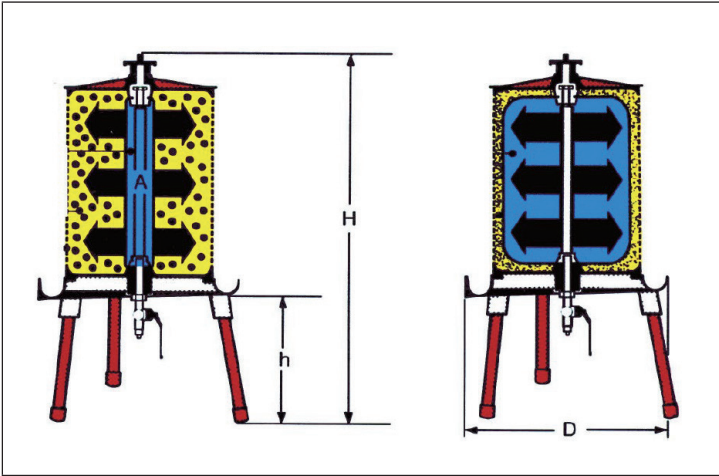
Placez le panier en inox (7) sur le cadre de base. Ensuite, insérez la poche de presse (12) dans le panier de la presse. Pliez la poche de la presse vers l'intérieur au bas du panier. Repliez le sac de presse vers le haut du panier de la presse pour faciliter le remplissage de la pulpe.

Placez un récipient sous l'évacuation d'eau. La presse peut maintenant être remplie avec la pulpe. Il n'est pas nécessaire de remplir complètement le sac. Repliez le sac de presse sur la pulpe et placez le couvercle (8) dessus.

Placez le disque sur la tige et installez l'écrou de serrage (9). Ensuite, vissez le pare-éclaboussures (13) sur le panier de la presse.

Raccordez l'admission d'eau (4) à un robinet. Ouvrez ensuite l'alimentation en eau. L'eau entrante (max 3 bars) exerce une pression sur la masse du fruit.

Appuyez sur le haut de la vanne de purge (11) jusqu'à ce que l'air soit complètement purgé de la membrane. Le jus passe maintenant à travers le panier de presse (7) dans le canal / récupération de jus (10).



Dès que la pression de l'eau atteint 3 bar, la soupape de sécurité s'ouvre automatiquement et l'eau sort par l'évacuation (3). La pression de l'eau peut être lue sur le manomètre (5) et réglée via le robinet.

Fermez le robinet lorsque la pression normale est dépassée. Après avoir abaissé la pression, vous pouvez à nouveau ouvrir le robinet facilement. Le manomètre est un moyen facile de surveiller le fonctionnement de la presse. Une vanne de régulation (réducteur de pression) peut présenter un avantage ici. En règle générale, il est déjà pré-réglé sur 3 bars.

Vous pouvez maintenant refermer le robinet. Veuillez patienter jusqu'à ce que le jus soit complètement sorti. Ouvrez l'évacuation d'eau (3) pour vider la membrane en caoutchouc (6). Appuyez à nouveau sur la soupape d'aération pour remplir la membrane d'air. Vous pouvez collecter l'eau qui s'écoule dans un récipient puis la recycler pour nettoyer les fruits ou arroser le jardin.

Dès que l'eau cesse de couler, la pression dans la presse chute et l'écrou de serrage (9) peut être libéré. Retirez le disque et le couvercle (8). Enlevez le pare-éclaboussures, enlevez la poche de presse et enlevez les restes de pulpe.

Conseils

- Vous pouvez fabriquer encore plus de jus si la pression dans la phase de démarrage augmente lentement. Cela permet de garder l'écoulement ouvert à travers les morceaux de fruits. Vous pouvez facilement régler la pression en ouvrant et en fermant le robinet.
- Broyez vos fruits avec un moulin approprié pour en obtenir une pulpe parfaite (ni trop fine ni trop grossière). Une pulpe de fruit trop fine peut entraîner des problèmes avec la presse et compliquer l'extraction du jus. Un broyage trop grossier empêche également un rendement optimal du jus.
- Retirez les raisins de leurs tiges avant l'extraction de jus et pressez-les bien.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez la presse dès que possible après chaque utilisation pour éviter que les jus de fruits sucrés ou les restes de pulpe ne séchent dans la presse.
- Utilisez uniquement de l'eau et une brosse / éponge ou un chiffon pour nettoyer la presse.
- Ne jamais utiliser une brosse métallique ou tout autre outil de nettoyage abrasif.
- Le tissu de presse doit également être soigneusement nettoyé à l'eau. Le chiffon peut se laver à la machine avec un détergent et une eau à basse température (max 30 °C).

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Fabricant :

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin,
Allemagne.

**Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :**

2014/68/UE (Directive concernant les équipements sous pression)

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza	28
Descrizione del dispositivo	29
Assemblaggio e utilizzo	30
Pulizia e manutenzione	32
Dichiarazione di conformità	32

DATI TECNICI

Numero articolo	10034278	10034279
Altezza	820 mm	900 mm
Larghezza	Ø 410	Ø 480
Altezza dello scarico sopra al fondo	300 mm	300 mm
Peso	13 kg	18 kg
Pressione dell'acqua massima	3 Bar	3 Bar
Punto di ingresso dell'acqua	Attacco rapido R ¾"	Attacco rapido R ¾"
Valvola di scarico a sfera	Filettatura esterna R ¾" con connessione tubo flessibile	Filettatura esterna R ¾" con connessione tubo flessibile

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Utilizzo corretto

Lo spremifrutta è progettato per spremere (estrarre succo) da frutta denocciolata, tritata o sminuzzata come uva, mele o pere. Il dispositivo è adatto solo alla spremitura con pressione dell'acqua e non con pressione dell'aria.

Avvertenze generiche

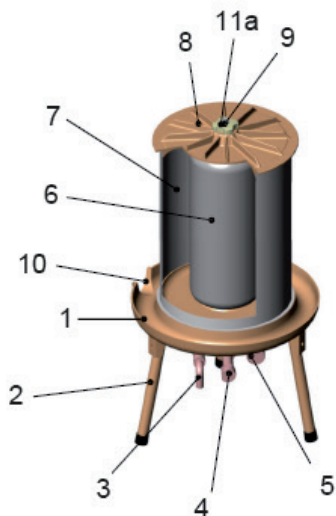


AVVERTIMENTO

Pericolo di esplosione! Lo spremifrutta può essere utilizzato solo con pressione dell'acqua e non con pressione dell'aria, altrimenti possono risultare lesioni a persone o danni irreversibili al dispositivo.

- Per evitare accumuli d'aria all'interno della membrana, premere verso il basso il pistone per lo scarico dell'aria, fino a quando l'aria è uscita completamente ed esce acqua dal dispositivo.
- La membrana in gomma deve essere protetta da oggetti affilati e dai raggi del sole, altrimenti diventa fragile.
- Posizionare il dispositivo su un fondo stabile e in piano.
- Per garantire una lunga vita utile della membrana, l'ideale è conservare il dispositivo in un locale buio e riparato dalla luce del sole. La luce del sole causa il rapido invecchiamento di prodotti in caucciù e li rende fragili.
- Bambini a partire da 8 anni e persone con limitate capacità fisiche e psichiche possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti da una persona responsabile del loro controllo sulle funzioni, sulle procedure di sicurezza e sui rischi connessi.
- I bambini possono ferirsi con i materiali d'imballaggio! Smaltire immediatamente i materiali d'imballaggio.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



1	Telaio	7	Cesto di spremitura
2	Gambe	8	Coperchio
3	Scarico dell'acqua	9	Dado di tensionamento
4	Ingresso dell'acqua	10	Canale del succo/Scarico del succo
5	Manometro	11a	Valvola di scarico dell'aria
6	Membrana in gomma		

Non presenti in immagine:

- Panno del filtro/Sacca di spremitura (12)
- Paraspruzzi (13)

ASSEMBLAGGIO E UTILIZZO

Prima del primo utilizzo

Prima dell'utilizzo, sciacquare a fondo tutti i componenti con acqua. Non utilizzare mai detersivi aggressivi o abrasivi per la pulizia. Pulire a fondo con acqua anche il panno di spremitura.

Assemblaggio

Rimuovere tutto l'imballaggio. Fissare le gambe (2) al telaio (1) con le viti incluse in consegna. Se possibile, posizionare il dispositivo vicino a uno scarico e a un collegamento alla rete idrica.

Utilizzo

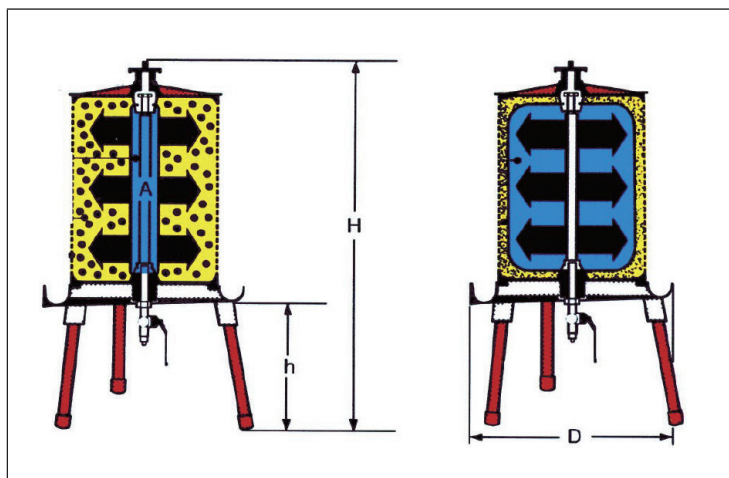
Poggiare il cesto di spremitura in acciaio inox (7) sul telaio. Inserire la sacca di spremitura (12) nel cesto. Piegare verso l'interno la sacca di spremitura sul lato inferiore del cesto. Piegare verso l'esterno la sacca di spremitura sul lato superiore del cesto, in modo da facilitare l'inserimento della frutta.

Mettere un contenitore sotto allo scarico dell'acqua. Lo spremifrutta può essere ora riempito con la polpa di frutta. Non è necessario riempire la sacca completamente.

Piegare la sacca sopra alla polpa e posizionare il coperchio (8). Poggiare la rondella sul perno e montare il dado di tensionamento (9). Tirare dunque il paraspruzzi (13) sopra al cesto di spremitura.

Collegare l'ingresso dell'acqua (4) con un rubinetto dell'acqua. Aprire ora il condotto di afflusso dell'acqua. L'acqua in afflusso (max. 3 Bar) esercita pressione sulla frutta.

Premere il lato superiore della valvola di scarico dell'aria (11), fino a quando l'aria è stata rimossa completamente dalla membrana. Il succo scorre ora attraverso il cesto (7) nel canale del succo/scarico del succo (10).



Quando la pressione dell'acqua ha raggiunto i 3 Bar, la valvola di sicurezza si apre automaticamente e l'acqua esce dall'apposito scarico (3). La pressione dell'acqua può essere letta sul manometro (5) e regolata con il rubinetto dell'acqua.

Se si supera la pressione normale, chiudere il rubinetto. Quando la pressione è scesa, è possibile aprire leggermente il rubinetto. Il manometro facilita il controllo del dispositivo durante l'utilizzo. Una valvola di regolazione (riduttore di pressione) può presentare dei vantaggi in questo caso. Normalmente è già impostata su 3 Bar.

Ora è possibile chiudere nuovamente il rubinetto dell'acqua. Si prega di attendere fino a quando il succo è stato emesso completamente. Aprire lo scarico dell'acqua (3) per svuotare la membrana di gomma (6). Premere di nuovo la valvola di scarico dell'aria, in modo da riempire la membrana d'aria. L'acqua che viene scaricata può essere raccolta in un contenitore e riutilizzata in seguito per lavare la frutta o per innaffiare il giardino.

Quando l'acqua non viene più scaricata, la pressione nel dispositivo diminuisce ed è possibile togliere il dado di tensionamento (9). Togliere la rondella e il coperchio (8). Rimuovere il paraspruzzi, togliere la sacca e la polpa.

Suggerimenti

- Per estrarre ancora più succo, incrementare lentamente la pressione nella fase iniziale. In questo modo, la via di flusso tra i pezzi di frutta rimane aperta. La pressione può essere regolata semplicemente aprendo e chiudendo il rubinetto dell'acqua.
- Tritare la frutta in una macina adeguata, in modo da ottenere una polpa perfetta (non troppo fine e non troppo grossolana). Una polpa troppo fine può causare problemi nello spremifrutta, rendendo più difficile l'estrazione di succo. Lo stesso vale se la polpa è troppo grossolana.
- Prima di spremere l'uva, rimuovere lo stelo e schiacciarli per bene.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire lo spremifrutta il prima possibile dopo ogni utilizzo, in modo da evitare che i succhi dolci o i residui di frutta si seccino all'interno del dispositivo.
- Per pulire lo spremifrutta, utilizzare solo acqua e una spazzola, una spugna o un panno.
- Non utilizzare una spazzola metallica o altri utensili abrasivi.
- Anche il panno di spremitura deve essere pulito a fondo con acqua. Il panno può anche essere lavato in lavatrice con detersivo e una temperatura dell'acqua bassa (max. 30 °C).

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Produttore:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino,
Germania.



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2014/68/UR (Normativa dispositivi a pressione)

