

CS Lis na ovoce ruční
SK Lis na ovocie ručný
EN Hand fruit press
HU Kézi gyümölcsprés
DE Handfruchtpresse
PL Ręczna prasa do owoców



475077 - 6l

475079 - 12l

475081 - 18l

475082 - 30l

M.A.T. Group, s.r.o.,
Na Roudné 1551/176a
301 00 Plzeň
Česká republika

www.matgroup.cz
mat@matgroup.cz

CS - Návod k použití

Přehled dílů:



A (Stojan a miska)



B (Matice se závitem na rukojeť)



C (Ojnice)



D (Stlačovací deska)



E (Obruč)



F (Část lisovací klece)



Gx2 (Dřevěná půlkruhová deska)



H (Dřevěná deska)



Ix2 (Dřevěný bar)



J (Plastový kroužek)



K (Filtrační rouška)



L (Nerezový šroubek)



M (Středová tyč)



N (Středová tyč)

Model	Díl E	Díl F	Díl I	Díl L
FP6	2ks	20ks	2ks	43ks
FP12	2ks	25ks	2ks	53ks
FP18	2ks	25ks	2ks	53ks
FP30	3ks	25ks	4ks	78ks

Montáž:

1. Montáž dílu E (Obruče) a F (lisovací klece), před sestavením by měly být všechny části lisovací klece se zkosenými okraji nastaveny v jednom směru, zatímco hladká hrana by měla být v opačném směru.

Po dokončení montáže se ujistěte, že veškeré části lisovací klece jsou ve stejné výšce, aby klec na lis byl kruhového tvaru.



2. Montáž dílu D (Stlačovací desky) a H (Dřevěné desky).



3. Díl M (Středová tyč) a N (Středová tyč) je potřeba nejdříve smontovat dohromady a poté přišroubovat k dílu A (Stojan a miska).



4. Při lisování ovoce, položte sestavenou lisovací klec se zkosenou hranou směrem nahoru a zakryjte jej s dílem K (Filtrační rouška).

5. Vložte nakrájené ovoce do lisu a nahoru umístěte díl G (Dřevěné půlkruhové desky) a díl I (Dřevěný bar) ve správném pořadí, následně umístěte sestavený díl D (Stlačovací desky) s dílem H (Dřevěné desky).



6. Díl J (Plastový kroužek) je třeba nejprve umístit na stačovací desku, poté našroubovat díl B (Matice se závitem na rukojeť). Následně můžeme vložit C (Středovou tyč) do otvoru dílu B (Matice se závitem na rukojeť). Ovoce bude stlačováno, pokud středovou tyčí začneme otáčet ve směru hodinových ručiček.



POUŽITÍ A POPIS

Ruční lis slouží k lisování šťávy z rozdrčených jablek, hroznů a jiného ovoce při výrobě moštu a vína.

Sběrná, plastová mísa s otvorem (v ní se shromažďuje lisovaná šťáva), je připevněna na základě ocelových profilů. Plast má atest pro styk s potravinami.

Koš je vyroben z bukového dřeva. Pro připevnění lisu k podlaze, stolu slouží otvory v opěrných nohách. Základnou a mísou je zapuštěný vodící šroub s lisovací hlavou, přičemž koš lisu je třeba vycentrovat pomocí půlkruhových přitlačných desek k vodícímu šroubu. Postupným otáčením šroubu vytváříme potřebnou lisovací sílu, která je přenášena přes dřevěné hranoly a tlačnou deskou na lisované ovoce. Pro lisování ovoce, kromě vinných hroznů se doporučuje vložit do vnitřního prostoru koše, před naplněním ovocnou drtí, řídkou tkaninu, která zamezí vytlačování lisované drti spárami mezi lačkami koše.

Výška základny od podlahy umožní zasunout pod lis nádobu pro vylisovanou šťávu.

UPOZORNĚNÍ: Lisované ovoce nepřítlačujte rukou, možnost poranění.
Zákaz obsluhy dětmi!

ÚDRŽBA:

Před použitím lisu namažte šroub několika kapkami rostlinného oleje kápnutím mezi šroub a matici. Po skončení práce je třeba všechny části, které přišly do styku s ovocem, důkladně omýt vodou, také vyčistit spáry mezi lačkami koše a závity vodícího šroubu a lisovací hlavy. Kluzné plochy šroubu je třeba natřít rostlinným olejem. Dodržováním pokynů výrobce Vám bude výrobek sloužit k plné spokojenosti.

ZÁRUKA:

Záruka je 24 měsíců od data nákupu a nevztahuje se na mechanické poškození ani poškození způsobené nesprávným používáním.

SK – Návod na použitie

Prehľad dielov:



A (Stojan a miska)



B (Matica so závitom na rukoväť)



C (Ojnica)



D (Stlačovacia doska)



E (Obruč)



F (Časť lisovacej klece)



Gx2 (Drevená polkruhová doska)



H (Drevená doska)



Ix2 (Drevený bar)



J (Plastový krúžok)



K (Filtročná rúška)



L (Nerezová skrutka)



M (Stredová tyč)



N (Stredová tyč)

Model	Diel E	Diel F	Diel I	Diel L
FP6	2ks	20ks	2ks	43ks
FP12	2ks	25ks	2ks	53ks
FP18	2ks	25ks	2ks	53ks
FP30	3ks	25ks	4ks	78ks

Montáž:

1. Montáž dielu E (Obruč) a F (lisovacia klec), pred zostavením by mali byť všetky časti lisovacej klece so skosenými okrajmi nastavené v jednom smere, zatiaľ čo hladká hrana by mala byť v opačnom smere.

Po dokončení montáže sa uistite, že všetky časti lisovacej klece sú v rovnakej výške, aby klec na lis bola kruhového tvaru.



2. Montáž dielu D (Stlačovacia doska) a H (Drevená doska).



3. Diel M (Stredová tyč) a N (Stredová tyč) je potrebné najskôr zmontovať dohromady a potom priskrutkovať k dielu A (Stojan a miska).

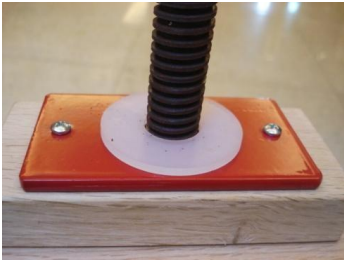


4. Pre lisovanie ovocia, položte zostavenú lisovaciu klec so zkosenu hranou smerom nahor a zakryte dielom K (Filtračná rúška).

5. Vložte nakrájané ovocie do lisu a nahor umiestnite diel G (Drevené polkruhové dosky) a diel I (Drevený bar) v správnom poradí, následne umiestnite zostavený diel D (Stlačovacia doska) s dielom H (Drevená doska).



6. Diel J (Plastový krúžok) je potrebné najskôr umiesniť na stačovaciu dosku, potom naskrutkovať diel B (Maticaso závitom na rukoväť). Následne môžeme vložiť C (Stredovú tyč) do otvoru dielu B (Matica so závitom na rukoväť). Ovocie bude stláčané, pokiaľ stredovou tyčou začneme otáčať v smere hodinových ručičiek.



POUŽITIE A POPIS

Ručný lis slúži k lisovaniu šťavy z rozdrvených jablák, hrozna a iného ovocia pri výrobe muštu a vína.

Zberná, plastová misa s otvorom (v nej sa zhromažďuje lisovaná šťava), je pripevnená na základe oceľových profilov. Plast má atest pre styk s potravinami.

Kôš je vyrobený z bukoveho dreva. Pre pripevnenie lisu k podlahe, stolu a pod. slúžia otvory v oporných nohách. Základňou a misou je zapustená vodiaca skrutka s lisovacou hlavou, pričom kôš lisu je treba vycentrovať pomocou polkruhových prítlačných dosiek k vodiacej skrutke. Postupným otáčaním skrutky vytvárame potrebnú lisovaciu silu, ktorá je prenášaná cez drevené hranoly a tlačnou doskou na lisované ovocie. Pre lisovanie ovocia, okrem vinných hroziem sa odporúča vložiť do vnútorného priestoru koša, pred naplnením ovocnou drťou, riedku tkaninu, ktorá zamedzí vytlačovaniu lisovanej drti škárami medzi latkami koša.

Výška základne od podlahy umožní zasunúť pod lis nádobu pre vylisovanú šťavu

UPOZORNENIE: Lisované ovocie neprítlačajte rukou, možnosť poranenia.
Zákaz obsluhy deťmi!

ÚDRŽBA:

Pred použitím lisu namažte skrutku niekoľkými kvapkami rastlinného oleja kvapnutím medzi skrutku a maticu. Po skončení práce je treba všetky časti, ktoré prišli do styku s ovocím, dôkladne umyť vodou, taktiež vyčistiť špáry medzi latkami koša a závitov vodiacej skrutky a lisovacej hlavy. Klzné plochy skrutky je treba natrieť rastlinným olejom. Dodržovaním pokynov výrobcu Vám bude výrobok slúžiť k plnej spokojnosti.

ZÁRUKA:

Záruka je 24 mesiacov od dátumu nákupu a nevzťahuje sa mechanické poškodenie ani poškodenie spôsobené nesprávnym používaním.

EN - Instructions for use

Parts overview:



A (Stand and bowl)



B (Handle threaded nut)



C (Connecting rod)



D (Compression plate)



E (Hoop)



F (Press cage part)



Gx2 (Wooden semicircular plate)



H (Wooden board)



Ix2 (Wooden bar)



J (Plastic ring)



K (Filter mask)



L (Stainless steel screw)



M (Center rod)



N (Center rod)

Model	Part E	Part F	Part I	Part L
FP6	2pcs	20pcs	2pcs	43pcs
FP12	2pcs	25pcs	2pcs	53pcs
FP18	2pcs	25pcs	2pcs	53pcs
FP30	3pcs	25pcs	4pcs	78pcs

Construction:

1. Assembly of part E (Hoops) and F (press cage), all parts of the press cage should be with the beveled edges set in one direction, while the smooth edge should be in the opposite direction

After assembly is complete, make sure that all parts of the press cage are at the same height so that the press cage is level. circular shape



2. Assembly of parts D (Compression plates) and H (Wooden plates).

3. Part M (Center Rod) and N (Center Rod) need to be assembled together first and then screwed to part A (Stand and bowl).

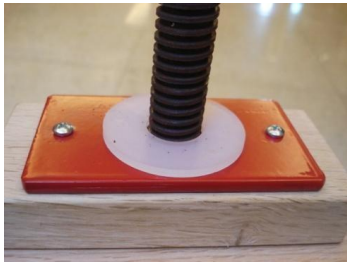


4. When pressing fruit, place the assembled pressing cage with the beveled edge facing up and cover it with part K (Filter mask).

5. Place the sliced fruit into the press and place part G (Wooden semicircular plates) and part I (Wooden bar) on top in the correct order, then place the assembled part D (Pressing plates) with part H (Wooden plates).



6. Part J (Plastic ring) must first be placed on the adjusting plate, then part B (Threaded nut on the handle) must be screwed on. Then we can insert C (Center Rod) into the hole of part B (Handle Threaded Nut). The fruit will be squeezed if the center rod we start rotating clockwise.



USE AND DESCRIPTION

A hand press is used to press juice from crushed apples, grapes and other fruits in the production of cider and wine.

The collection, plastic bowl with a hole (the pressed juice is collected in it) is attached to the base of steel profiles.

The plastic is approved for contact with food.

The basket is made of beech wood. The holes in the support legs are used to attach the press to the floor or table. The base and bowl are a recessed guide screw with a pressing head, and the press basket must be centered using semicircular pressure plates to the guide screw. By gradually turning the screw, we create the necessary pressing force, which is transmitted through the wooden prisms and the pressure plate to the pressed fruit. For pressing fruit, except grapes, it is recommended to insert a thin cloth into the interior of the basket before filling it with fruit pulp, which will prevent the pressed pulp from being squeezed out through the gaps between the slats of the basket.

The height of the base from the floor allows you to insert a container for the pressed juice under the press.

WARNING: Do not press the pressed fruit with your hand, as this may cause injury.
Operation prohibited for children!

MAINTENANCE:

Before using the press, lubricate the screw with a few drops of vegetable oil by dripping between the screw and the nut. After finishing work, all parts that have come into contact with the fruit should be thoroughly washed with water, as well as the gaps between the basket bars and the threads of the guide screw and the press head. The sliding surfaces of the screw should be coated with vegetable oil.

By following the manufacturer's instructions, the product will serve you to your full satisfaction.

WARRANTY:

The warranty is 24 months from the date of purchase and does not cover mechanical damage or damage caused by improper use.

HU - Használati uzasítás

Alkatrészek áttekintése:



A (Állvány és tál)



B (Fogantyú menetes anyja)



C (Hajtórúd)



D (nyomólemez)



E (karika)



F (Sajtókosár alkatrész)



Gx2 (Fából készült félkör alakú tányér)



H (Fa tábla)



Ix2 (Fa rúd)



J (műanyag gyűrű)



K (Szűrőmaszk)



L (Rozsdamentes acél csavar)



M (Középső rúd)



N (Középső rúd)

FIGYELEM:

Modell	E. rész	F. rész	I. rész	L. rész
FP12	2 db	20 db	2 db	43 db
FP18	2 db	25 db	2 db	53 db
FP30	3 db	25 db	4 db	78 db

Építés:

1. Az E (karika) és az F (préskosár) rész összeszerelésekor a préskosár minden részét a ferde élék az egyik irányba, míg a sima élék az ellenkező irányba kell lennie.



Az összeszerelés befejezése után győződjön meg arról, hogy a préstartó minden alkatrésze azonos magasságban van, hogy a préstartó vízszintes legyen. kör alakú.

2. A D (nyomólemezek) és a H (falemezek) alkatrészek összeszerelése.



3. Az M (középső rúd) és az N (középső rúd) alkatrészeket először össze kell szerelni, majd az A alkatrészhöz kell csavarozni. (Állvány és tál).



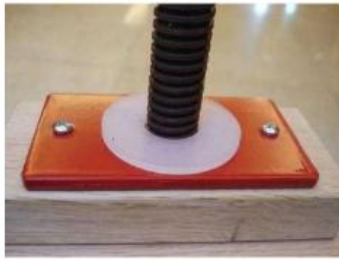
4. Gyümölcs préselésekor helyezze az összeszerelt préskosarat a ferde szélével felfelé, és fedje be a K résszel. (Szűrőmaszk).



5. Helyezze a szeletelt gyümölcsöt a présbe, és helyezze rá a G részt (félkör alakú fa lapok) és az I részt (fa rúd) a megfelelő sorrendben, majd helyezze az összeszerelt D részt (préslapok) a H résszel (fa lapok).



6. A J részt (műanyag gyűrű) először az állítólapra kell helyezni, majd a B részt (menetes anya a fogantyún) kell felcsavarozni. Ezután A C-t (középső rúd) behelyezhetjük a B rész (menetes anya fogantyú) furatába. A gyümölcs összenyomódik, ha a középső rúd az óramutató járásával megegyező irányba kezdünk forgatni.



HASZNÁLAT ÉS LEÍRÁS

A kézi prés a zúzott alma, szőlő és más gyümölcsök levének préselésére szolgál az almabor és a bor előállításánál. A gyűjtőedény, egy lyukas műanyag tál (ebben gyűlik össze a préselt leve) acélprofilok aljához van rögzítve.

A műanyag élelmiszerrel való érintkezésre engedélyezett.

A kosár bükkfából készült. A tartólabák furatai a prés padlóhoz vagy asztalhoz rögzítésére szolgálnak. Az alap és a tál egy súllyesztett vezetősavar nyomófejjel, a préskosarat pedig félkör alakú nyomólapok segítségével kell a vezetősavarrhoz középre igazítani. A csavar fokozatos forgatásával hozzuk létre a szükséges nyomóerőt, amely a fa prizmákon és a nyomólapon keresztül jut el a préselt gyümölcshöz. Gyümölcsök préseléséhez - a szőlő kivételével - ajánlott egy vékony rongyot helyezni a kosár belsejébe, mielőtt megtöltjük gyümölcspeppel, ami megakadályozza, hogy a préselt pép kinyomódjon a kosár lécei közötti réseken keresztül.

Az alap magassága a padlótól lehetővé teszi, hogy a prés alá egy tartályt helyezzünk a préslé számára.

FIGYELMEZTETÉS: Ne nyomkodja meg kézzel a préselt gyümölcsöt, mert ez sérülést okozhat.

Gyermekek számára tilos a működtetés!

KARBANTARTÁS:

A prés használata előtt a csigát néhány csepp növényi olajjal kell bekenni úgy, hogy az olajat a csiga és az anya közé cseppentjük. A munka befejezése után a gyümölcscsel érintkezésbe került összes alkatrészt alaposan le kell mosni vízzel, valamint a kosárrudak és a vezetősavar, valamint a présfej menetei közötti réseket is. A csiga csúszófelületeit növényi olajjal kell bekenni.

A gyártó utasításainak betartásával a termék teljes megelégedésére szolgál majd.

GARANCIA: A

garancia a vásárlás dátumától számított 24 hónap, és nem terjed ki a mechanikai sérülésekre vagy a nem rendeltetésszerű használatból eredő károokra.

DE – Gebrauchsanweisung

Teileübersicht:



A (Ständer und Schüssel)



B (Griffgewindemutter)



C (Pleuelstange)



D (Druckplatte)



E (Reifen)



F (Presskäfigteil)



Gx2 (Halbkreisförmige Holzplatte)



H (Holzbrett)



Ix2 (Holzstange)



J (Kunststoffring)



K (Filtermaske)



L (Edelstahlschraube)



M (Mittelstange)



N (Mittelstange)

AUFMERKSAMKEIT:

Modell	Teil E	Teil F	Teil I	Teil L
FP6	2 Stück	20 Stück	2 Stück	43 Stück
FP12	2 Stück	25 Stück	2 Stück	53 Stück
FP18	2 Stück	25 Stück	2 Stück	53 Stück
FP30	3 Stück	25 Stück	4 Stück	78 Stück

Konstruktion:

1. Montage der Teile E (Bügel) und F (Presskorb); alle Teile des Presskorbs sollten nach Abschluss der Montage ist darauf zu achten, dass alle Teile des Pressenkäfigs die gleiche Höhe haben, damit der Pressenkäfig waagrecht steht. kreisförmige Form.



2. Montage der Teile D (Druckplatten) und H (Holzplatten). Die abgeschrägten Kanten zeigen in eine Richtung, die glatte Kante in die entgegengesetzte.



3. Teil M (Mittelstange) und Teil N (Mittelstange) müssen zuerst zusammengebaut und dann an Teil A angeschraubt werden.

(Ständer und Schüssel).



4. Beim Pressen der Früchte den zusammengebauten Presskorb mit der abgeschrägten Kante nach oben aufsetzen und mit Teil K abdecken. (Filtermaske).

5. Legen Sie die geschnittenen Früchte in die Presse und platzieren Sie Teil G (halbrunde Holzplatten) und Teil I (Holzstange) in der richtigen Reihenfolge darauf. Setzen Sie dann das zusammengebaute Teil D (Pressplatten) auf Teil H (Holzplatten).



6. Teil J (Kunststoffring) muss zuerst auf die Einstellplatte gesetzt werden, dann muss Teil B (Gewindemutter am Griff) aufgeschraubt werden. Dann können wir C (Mittelstange) in die Öffnung von Teil B (Griffmutter) einführen. Die Frucht wird gequetscht, wenn die Mittelstange beginnt mit einer Drehung im Uhrzeigersinn.



VERWENDUNG UND BESCHREIBUNG

Eine Handpresse wird verwendet, um Saft aus zerdrückten Äpfeln, Trauben und anderen Früchten bei der Herstellung von Apfelwein und Wein zu pressen.

Die Auffangschale aus Kunststoff mit einem Loch (in der der gepresste Saft aufgefangen wird) ist an der Basis aus Stahlprofilen befestigt.

Der Kunststoff ist für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen.

Der Korb ist aus Buchenholz gefertigt. Die Löcher in den Stützbeinen dienen zur Befestigung der Presse am Boden oder Tisch. Sockel und Schale bestehen aus einer versenkten Führungsschraube mit Presskopf. Der Presskorb muss mithilfe halbkreisförmiger Druckplatten auf der Führungsschraube zentriert werden. Durch langsames Drehen der Schraube wird die nötige Presskraft erzeugt, die über die Holzprismen und die Druckplatte auf das Fruchtfleisch übertragen wird. Für das Pressen von Früchten außer Weintrauben empfiehlt es sich, vor dem Befüllen mit Fruchtfleisch ein dünnes Tuch in den Korb zu legen. Dies verhindert, dass das Fruchtfleisch durch die Spalten zwischen den Latten herausquillt.

Durch die Höhe des Sockels über dem Boden kann ein Behälter für den gepressten Saft unter die Presse gestellt werden.

WARNUNG: Drücken Sie die gepressten Früchte nicht mit der Hand, da dies zu Verletzungen führen kann.
Bedienung für Kinder verboten!

WARTUNG:

Vor Gebrauch der Presse die Schnecke mit einigen Tropfen Pflanzenöl einfetten, indem man etwas Öl zwischen Schnecke und Mutter träufelt. Nach Gebrauch alle Teile, die mit dem Obst in Berührung gekommen sind, sowie die Spalten zwischen den Korbstangen und dem Gewinde der Führungsschnecke und des Presskopfes gründlich mit Wasser abwaschen. Die Gleitflächen der Schnecke mit Pflanzenöl bestreichen.

Bei Befolgung der Anweisungen des Herstellers wird Ihnen das Produkt zu Ihrer vollen Zufriedenheit dienen.

GARANTIE:

Die Garantie beträgt 24 Monate ab Kaufdatum und deckt keine mechanischen Schäden oder Schäden ab, die durch unsachgemäße Verwendung verursacht wurden.

PL - INSTRUKCJA UŻYCIA

Przegląd części:



A (Stań i rzuć)



B (Nakrętka gwintowana uchwyty)



C (Korbowód)



D (Płytką kompresyjną)



E (obrzęcz)



F (Część klatki prasy)



Gx2 (Drewniany talerz półkolisty)



H (Drewniana deska)



Ix2 (drewniany pręt)



J (Pierścień plastikowy)



K (Maska filtrująca)



L (śruba ze stali nierdzewnej)



M (Pręt środkowy)



N (Pręt środkowy)

UWAGA:

Model	Część E	Część F	Część I	Część L
FP6	2 szt.	20 szt.	2 szt.	43 szt.
FP12	2 szt.	25 szt.	2 szt.	53 szt.
FP18	2 szt.	25 szt.	2 szt.	53 szt.
FP30	3 sztuki	25 szt.	4 sztuki	78 szt.

Budowa:

1. Montaż części E (obręcze) i F (klatka prasy), wszystkie części klatki prasy powinny być ze ściętymi krawędziami ustawionymi w jednym kierunku, a gładką krawędzią w przeciwnym kierunku.

Po zakończeniu montażu należy upewnić się, że wszystkie części klatki prasy znajdują się na tej samej wysokości, aby zapewnić wypoziomowanie klatki prasy. kształt okrągły.



2. Montaż części D (płyty ściskające) i H (płyty drewniane).



3. Najpierw należy zmontować część M (pręt środkowy) i N (pręt środkowy), a następnie przykręcić do części A (Stań i rzuć okiem).



4. Podczas prasowania owoców należy ustawić zmontowaną klatkę prasującą ściętą krawędzią do góry i przykryć ją częścią K (Maska filtra).



5. Umieść pokrojone owoce w prasie i umieść na nich część G (półokrągłe drewniane płytki) oraz część I (drewniany drążek) w odpowiedniej kolejności, następnie umieść zmontowaną część D (płytki dociskowe) z częścią H (drewniane płytki).

6. Najpierw należy umieścić część J (pierścień plastikowy) na płytce regulacyjnej, a następnie nakręcić część B (nakrętkę gwintowaną na uchwycie). Następnie możemy włożyć C (pręt środkowy) w otwór w części B (nakrętka gwintowana uchwytu). Owoc zostanie ściśnięty, jeśli pręt środkowy zaczynamy obracać się zgodnie z ruchem wskazówek zegara.



UŻYCIE I OPIS

Prasa ręczna służy do wyciskania soku z rozgniecionych jabłek, winogron i innych owoców w produkcji cydru i wina.

Do podstawy z profili stalowych przymocowana jest plastikowa miseczka z otworem (w której zbiera się wyciśnięty sok).

Tworzywo sztuczne jest dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Kosz wykonany jest z drewna bukowego. Otwory w nóżkach podporowych służą do przymocowania prasy do podłogi lub stołu. Podstawę i misę stanowi wgłębiona śruba prowadząca z głowicą dociskową, a kosz prasy należy wycentrować za pomocą półkolistych płytek dociskowych do śruby prowadzącej. Stopniowo obracając śrubę, wytwarzamy niezbędną siłę docisku, która jest przenoszona przez drewniane pryzmaty i płytkę dociskową na prasowane owoce. W przypadku wyciskania owoców, z wyjątkiem winogron, zaleca się włożenie cienkiej szmatki do wnętrza kosza przed napełnieniem go miąższem owoców, co zapobiegnie wyciśnięciu miąższu przez szczeliny między listwami kosza.

Wysokość podstawy od podłogi pozwala na umieszczenie pod prasą pojemnika na wyciśnięty sok.

OSTRZEŻENIE: Nie należy naciskać wyciskanego owocu rękoma, gdyż może to spowodować obrażenia. Zakaz używania przez dzieci!

KONSERWACJA:

Przed użyciem prasy należy nasmarować śrubę kilkoma kroplami oleju roślinnego, wkrapając go między śrubę a nakrętkę. Po zakończeniu pracy należy dokładnie umyć wodą wszystkie części mające kontakt z owocami, a także szczeliny między prętami kosza oraz gwinty śruby prowadzącej i głowicy prasy. Powierzchnie ślizgowe śruby należy posmarować olejem roślinnym.

Stosując się do instrukcji producenta, będziesz w pełni usatysfakcjonowany produktem.

GWARANCJA:

Gwarancja wynosi 24 miesiące od daty zakupu i nie obejmuje uszkodzeń mechanicznych oraz uszkodzeń powstałych na skutek niewłaściwego użytkowania.