

91.420

Tun nr. 1486449



DK - Brugervejledning
S - Bruksanvisning
N - Bruksanvisning
UK - User manual

Frugtpresser 12L
Frukt pressar 12L
Frukt presser 12L
Fruit Press 12L

Green>it®

DK - Brugervejledning

Sikkerhedsanvisninger

Vi takker for Deres tillid til valget af dette produkt. For at opnå et tilfredsstillende resultat, bør denne vejledning nøje gennemlæses førend frugtpresseren tages i brug.

Opbevar altid vejledningen sammen med presseren.

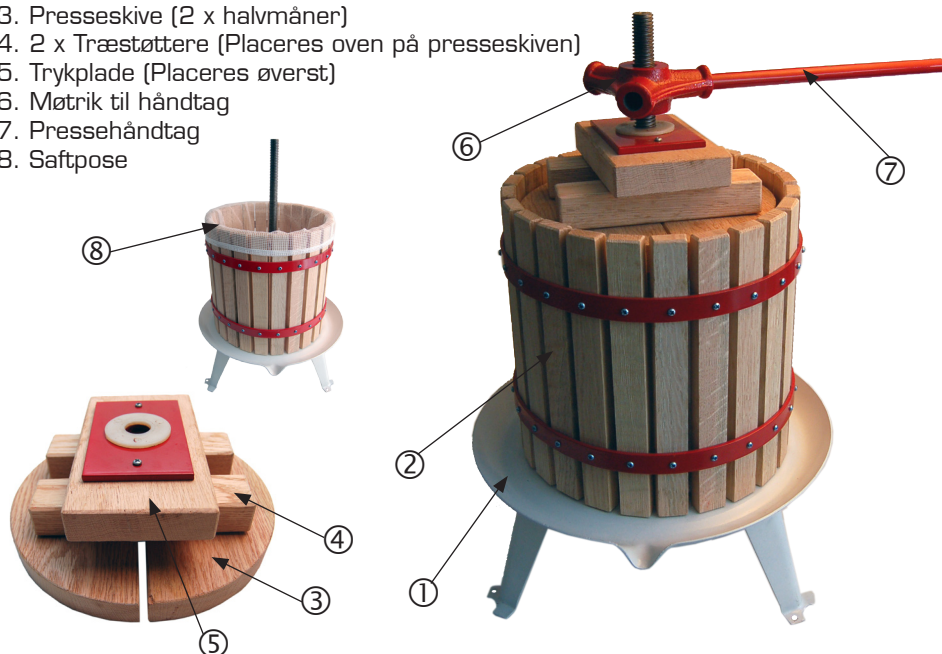
- Før man begynde at presse, skal støtteben stå stabilt på gulvet/bordet.
- Vigtigt: Frugtpressen skal stilles stabilt, for at den ikke kan glide eller vælte.
- Hold arbejdspladsen ren
- Ved defekt presser, opsøg da altid forhandler eller autoriseret serviceværksted. Her kan henvises til Millarco's serviceafd. på tlf. nr. 87434233 eller pr. mail: service@millarco.dk

Udpakning af frugtpresseren

Pak frugtpresseren forsigtigt ud og kontroller at alle dele er kommet ud af emballagen.

Beskrivelse af frugtpresseren

1. Stativ med samleskål til saft
2. Tønde
3. Presseskive (2 x halvmåner)
4. 2 x Træstøttere (Placeres oven på presseskiven)
5. Trykplade (Placeres øverst)
6. Møtrik til håndtag
7. Pressehåndtag
8. Saftpose



Anvendelse

Til fremstilling af cider og frugtsaft fra bær og frugt. Frugten snittes før denne hældes i frugtpresseren. Brug, saftposen (8), så det pressede frugt ikke presse ud i tønden.

Presning

1. Kurven skal fores med saftposen (8), som medfølger.
2. Fyld kurven med knust frugt.
3. Læg presseskiverne (3) på den fyldte kurv.
4. Sæt træstøtterne (4) på ovenpå presseskiverne og derefter trykpladen (5)
5. Skru møtrikken til håndtaget (6) på gevindet.
6. Sæt pressehåndtaget (7) i møtrikkens (6) hul.
7. Skru møtrikken i således det er muligt at presse.
8. Når spindelen når tønden og De ønsker at øge trykket, skal møtrikken løsnes igen og det pressede frugt skal efterfyldes.

Vedligeholdelse

Efter presning skal de enkelte dele vaskes med varmt vand. Frugtpresseren skal opbevares et tørt sted, for at tødens træ kan tørre. Ved et langvarigt stop skal lejer og metaloverflader smøres med spiseolie.

Service & reparation

Vi yder garanti på vores produkter i henhold til de lovbestemmelser, som gælder i det enkelte land. (Købebevis skal fremlægges/medsendes)

Service og reparation uden beregning ydes indenfor garantiperioden iflg. dansk købelov under følgende forudsætninger:

1. Fejlen er en konstruktions- eller materialefejl (normal slitage og misbrug er undtaget)
2. Reparation har ikke være forsøgt, af andre end Millarco's godkendte serviceværksteder
3. Der har ikke været anvendt uoriginale dele til maskinen

Serviceydelser uden beregning omfatter udskiftning af defekte samt arbejds løn.

Produktet indleveres hvor De har købt det og forretningen sørger for videre forsendelse. Vi modtager ikke reparationer eller garantiforpligtelser direkte fra kunden.

Såfremt der skulle opstå tekniske spørgsmål, er De naturligvis velkommen til at kontakte vore serviceværksted:

Millarco International A/S, Rokhøj 26, DK - 8520 Lystrup
Service telefon: +45 8743 4233
E-mail: service@millarco.dk

Tekniske data

Frugtpresser	Model 91.420 - BP12
Kurvens materiale:	Bøgetræ
Kurvens volumen (liter):	12
Dimensioner:	Ø 360 x 600mm.
Vægt ca.:	12

CE - Overensstemmelseserklæring

Manual version 1/April 2012

EU-Importør Millarco International A/S

Erklærer herved at Materiel:

Frugtpresser - model 91.420 - BP12

Er fremstillet i overensstemmelse med følgende direktiver:

Applicable EC Directives:

- direktiv EU 93/68/EWG
ændret af direktiv EU 91/368/EWG
- direktiv EU 93/44/EWG
- direktiv EU 93/68/EWG

DK-8520 Lystrup

millarco

www.millarco.dk

Sted og Dato:
Lystrup, den 20. april 2012

Signeret: Lars Bærentsen



Green>it®

SE – Bruksanvisning

Säkerhetsanvisningar

Vi tackar för ditt förtroende och för att du har valt detta produkt. För att få ett tillfredsställande resultat bör du läsa igenom denna bruksanvisning noga. Förvara alltid bruksanvisningen tillsammans med detta produkt

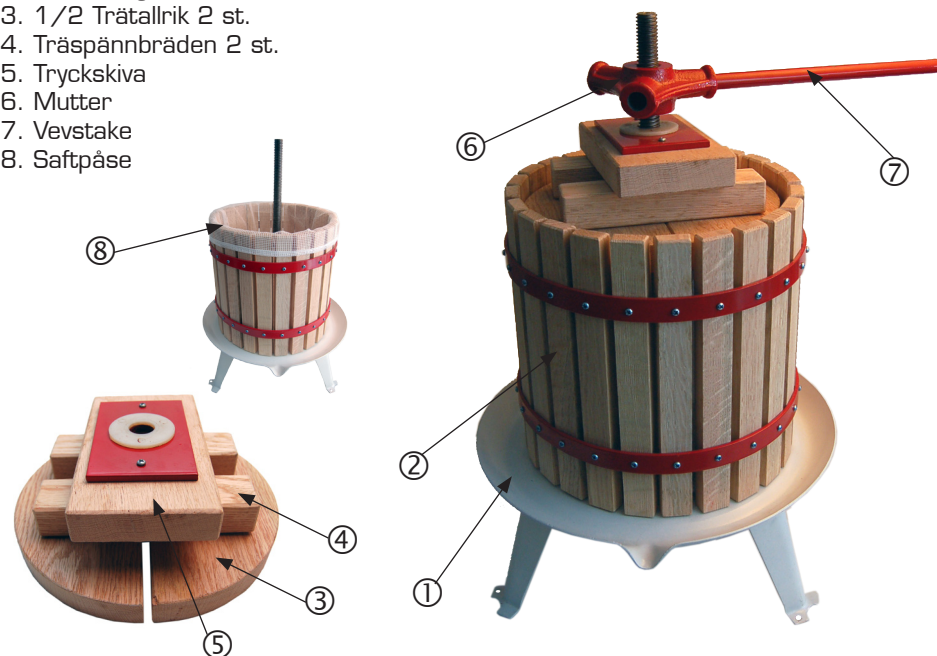
- Innan du börjar pressa fäst fötterna till golvet först.
- Viktigt: Sätt fast frugtpressen stabilt för att den inte ska glida ner och inte välta heller.
- Håll arbetsplatsen ren.
- Om pressar är defekt ska du alltid vända dig till din återförsäljare eller Millarcos serviceavdelning på tel: +45 87434233 eller via e-post: service@millarco.dk

Packa upp

Packa försiktigt upp produktet och kontrollera att inga delar ligger kvar i kartongen:

Beskrivning

1. Ställ med samlingsskål för saft
2. Presskorg
3. 1/2 Trätallrik 2 st.
4. Träspännbräden 2 st.
5. Trycksiva
6. Mutter
7. Vevstake
8. Såftpåse



Användning

För tillverkning av must och fruktsaft från bär och frukter.
Du kan pressa frukt endast efter ha krossat den. Använd saftpåsen (8), för att pressade frukter ska inte tryckas bort från presskorgen.

Pressning

1. Bred ut tillämpligt saftpåsen (8) i korgen, som medföljer.
2. Fyll pressen med krossade frukter.
3. Lägg trycksiva (3) på fylld korg.
4. Lägg träspännbräden (4) på trycksivan.
5. Skruva muttern på skruven för hand (6).
6. Sätt drivstången i trefaldigt mutterhål (6 + 7).
7. Skruva muttern så att du skall kunna börja pressa.
8. Om du kommer med spindeln ända till presskorgen och vill höja trycket vidare, lossa skruven och fyll på pressfrukter.

Underhåll

Diska pressdelar med varmt vatten efter pressning. Förvara pressen i ett torrt rum för att presskorgträet kan förtorkas ordentligt.
Efter längre lagringstid smörj lager och metallytor med matolja.

Service och reparation

Vi lämnar garanti på våra produkter i enlighet med de lagar som gäller i det land där produkten används. (Inköpsbevis ska visas upp/bifogas.)

Kostnadsfri service och reparation erbjuds under garantiperioden enligt svensk konsumentlag under följande förutsättningar:

1. Felet är ett konstruktions- eller materialfel (normalt slitage och missbruk undantas).
2. Reparationer har endast utförts av Millarcos godkända serviceverkstäder.
3. Inga reservdelar som inte är original har använts till maskinen.

Kostnadsfri garantiservice omfattar utbyte av defekta delar samt arbetskostnad.

Produkten ska lämnas in där den köptes och affären ansvarar för vidare transport. Vi tar inte emot reparationer eller garantiärenden direkt från kunden.

Vid tekniska frågor är du naturligtvis välkommen att kontakta vår serviceverkstad:

Millarco International A/S, Rokhøj 26, DK - 8520 Lystrup
Servicetelefon: +45 8743 4233
E-post: service@millarco.dk

Tekniske data

Frukt pressar	Modell 91.420 - BP12
Korgmaterial:	bokträ
Korgvolym i liter:	12
Storlek:	Ø 360 x 600mm.
Vikt ca.:	12

CE – Överensstämmelseforklaring

Manual version 1/April 2012

EU-importör Millarco International A/S

Deklarerar härmed att produkt:

Modell 91.420 - BP12

är tillverkad i överensstämmelse med följande direktiv:

Applicable EC Directives: - EU-bestämmelse 93/68/EWG
ändrat med EU-bestämmelse 91/368/EWG
- EU-bestämmelse 93/44/EWG
- EU-bestämmelse 93/68/EWG

DK-8520 Lystrup


www.millarco.dk

Sted og Dato:
Lystrup, den 20. april 2012

Signeret: Lars Bærentsen



N - Bruksanvisning

Sikkerhetsanvisninger

Takk for at du valgte dette produkt. For å oppnå et tilfredsstillende resultat bør du lese denne bruksanvisningen nøye.

Oppbevar alltid bruksanvisningen sammen med produktet.

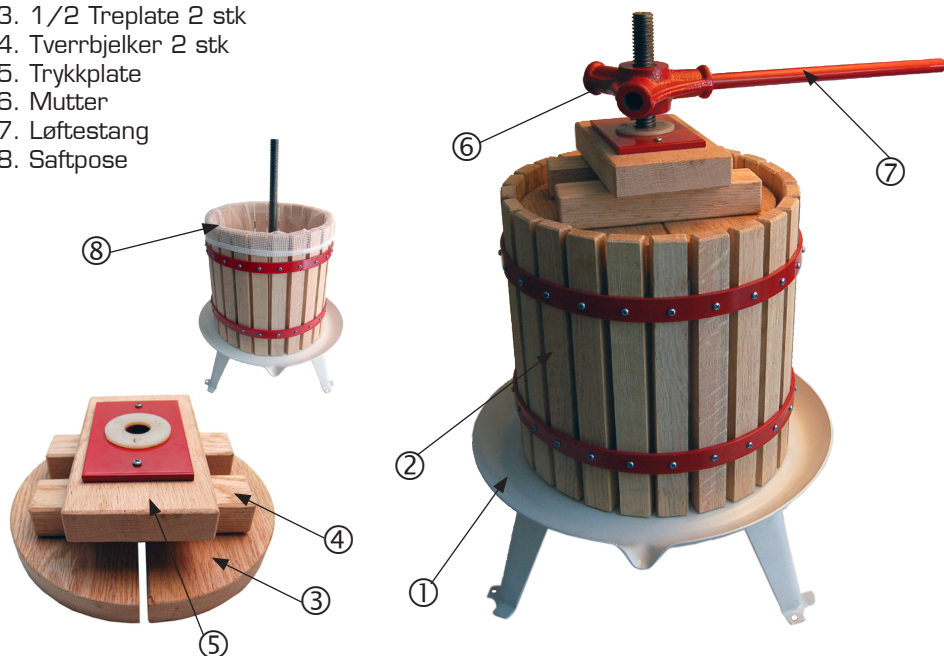
- Fest først føttene på gulvet før du setter i gang med fruktpressen.
- Viktig: Fest fruktpressen stabilt. Fruktpressen skal ikke gli eller velte.
- Hold arbeidsplassen ren.
- Har produktet feil eller mangler, må du kontakte forhandleren eller Millarcos serviceavdeling på tlf.nr. +45 87 43 42 33 eller e-postadresse: service@millarco.dk.

Pakke ut

Pakk produktet forsiktig ut og kontroller at alle deler er ute av emballasjen:

Beskrivelse

1. Understell med saftoppsamlerbeholder
2. Presskurv
3. 1/2 Treplate 2 stk
4. Tverrbjelker 2 stk
5. Trykkplate
6. Mutter
7. Løftestang
8. Saftpose



Anvendelse

For fremstilling av most og fruktsaft fra bær og frukt. det skal først presses etter at frukten er delt opp. Bruk saftpåsen (8) slik at det pressede materialet ikke trykkes ut av presskurven.

Å presse saft

1. Legg en saftpose (8) som er tilgjengelig ned i kurven.
2. Fyll opp kurven med oppdelte fruktfragmenter
3. Plasser trykkplaten (3) på den oppfylte kurven.
4. Plasser tverrbjelkene (4) på trykkplaten.
5. Skru inn mutterne forhånd på spindelen (6).
6. Stikk betjeningsspaken inn i mutterens trefoldede borehull (6 + 7).
7. Drei spindelen for å presse.
8. Hvis du har kommet ned til presskurven med spindelen og ønsker å øke trykket, må du løsne spindelen igjen og fylle etter med materialet som skal presses.

Vedlikehold

Etter endt pressing vaskes delene med varmt vann. Oppbevar pressen i et tørt rom slik at presskurvens tre kan tørke godt. Etter lengre stillstand smøres lageret og metalloverflaten inn med matolje.

Service og reparasjon

Vi gir garanti på våre produkter i henhold til de lovbestemmelser som gjelder i hvert enkelt land. (Kjøpsbevis må legges fram/sendes med.)

Service og reparasjon uten kostnader gis innenfor garantiperioden iht. dansk kjøpslov under følgende forutsetninger:

1. Feilen er en konstruksjons- eller materialfeil (normal slitasje og misbruk er unntatt).
2. Produktet er ikke forsøkt reparert av andre enn Millarcos godkjente serviceverksteder
3. Det er ikke brukt uoriginale deler til maskinen

Kostnadsfri garantiservice omfatter utskifting av defekte deler og arbeidspenger.

Produktet leveres inn der det er kjøpt, og forretningen sørger for videre forsendelse. Vi tar ikke imot reparasjoner eller garantisaker direkte fra kunden.

Har du tekniske spørsmål, må du naturligvis gjerne kontakte vårt serviceverksted:

Millarco International A/S, Rokhøj 26, DK-8520 Lystrup
Servicetelefon: +45 8743 4233
E-post: service@millarco.dk

Tekniske data

Frukt presser	Modell 91.420 - BP12
Kurv materiale:	Bøketre
Kurv volum i liter:	12
Mål:	Ø 360 x 600mm.
Ca. Vekt:	12

EU-samsvarserklæring

Manual version 1/April 2012

EU-importør Millarco International A/S

erklærer med dette at utstyret

Modell 91.420 - BP12

er framstilt i samsvar med følgende direktiver:

Applicable EC Directives: endret gjennom

- EU-retningslinje 93/68/EWG
- EU-retningslinje 91/368/EWG
- EU-retningslinje 93/44/EWG
- EU-retningslinje 93/68/EWG

DK-8520 Lystrup

millarco
www.millarco.dk

Sted og Dato:
Lystrup, den 20. april 2012

Signeret: Lars Bærentsen



Green>it®

EN - User Manual

Safety instruction

Thank you for choosing a Millarco product! We consider it your vote of confidence. For best results, please read the following instructions carefully. Always keep these instructions with the fruit press.

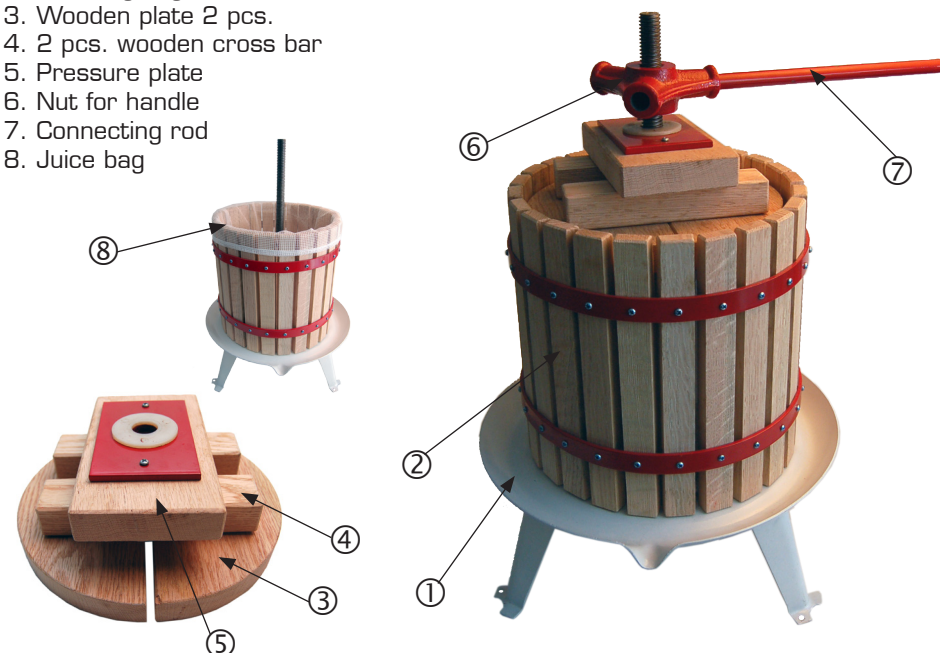
- Fix the legs to the floor before you start pressing.
- Important notice: Fix the pressure to the floor to prevent it from sliding or tilting over.
- Keep the working area clean.
- If the product is defective, contact your local dealer or the Millarco Service department, tel.: +45 87434233 or E-mail: service@millarco.dk

Unpacking

Unpack the Fruit Press carefully and check that all parts have come out of packaging.

Description

1. Stand and juice collecting bowl
2. Pressing cage
3. Wooden plate 2 pcs.
4. 2 pcs. wooden cross bar
5. Pressure plate
6. Nut for handle
7. Connecting rod
8. Juice bag



Use

To produce juices and cider of berries and fruits.
Do not press before you crush the fruits. Use pressing cloth (8), for the pressed fruits not to be pushed out of the pressing cage.

Pressing

1. Line the cage with suitable pressing cloth (8) (enclosed).
2. Fill the press with crushed fruits.
3. Put the pressure plate (3) on the filled cage.
4. Put the crossbars (4) on the pressure plate (5)
5. Screw the nut on by hand. (6).
6. Push the driving rod in the nut treble opening (6+7).
7. Screw the nut so that pressing may be started.
8. If the spindle gets as far as to the pressing cage and the pressure is to be increased, release the screw again and re-fill the fruits

Maintenance

Having completing the job, wash the parts with hot water. Store the press in a dry room for the pressing cage wood to dry well. After a longer period of standstill, grease the bearings and metal surfaces with edible oil.

Service and repairs

We provide a guarantee on all of our products in accordance with the legal requirements applicable in the individual country. (When making an enquiry, evidence of purchase should be provided)

Service and repairs will be made free of charge within the guarantee period in accordance with the Danish Sale of Goods Act under the following conditions.

1. If the defect is due to a fault in the design/construction or material (normal wear and tear excepted)
2. If no attempt has been made to repair the product other than by an approved Millarco service technician.
3. If no unoriginal parts have been used in the tool

Services free of charge include replacement of defective parts and wages.

The product must be returned to the point of sale or store, which will then return the product to Millarco. We cannot accept orders for repairs or replacement under the guarantee directly from the customer.

If you have a technical question, you are welcome to contact our Technical Service Department:

Millarco International A/S, Rokhøj 26, DK-8520 Lystrup
Technical Service Department Tel.: +45 8743 4233
E-mail: service@millarco.dk

Specifikationer

Fruit Press:	Model 91.420 - BP12
Cage material:	Beechwood
Cage volume in litres:	12
Size:	Ø 360 x 600mm.
Approximate weight:	12

EC Declaration of Conformity

Manual version 1/April 2012

We, EU Importer Millarco International A/S

hereby declare that the equipment:

Fruit Press - model 91.420 - BP12

The product has been manufactured in accordance with the following directive:

Applicable EC Directives:

- directiv EU 93/68/EWG
changed by directiv EU 91/368/EWG
- directiv EU 93/44/EWG
- directiv EU 93/68/EWG

DK-8520 Lystrup



www.millarco.dk

Place and date:
Lystrup, 20th of april 2012

Signed by: Lars Bærentsen

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Lars Bærentsen".

The logo for Green>it, featuring the word "Green" in white and ">it" in green, with a registered trademark symbol (®) to the right.