

STREND PRO[®]

SK

Lis na hrozno a ovocie

CZ

Lis na hrozno a ovoce

HU

Prés szőlőre és gyümölcsre

RO

Teasc - presă pentru struguri și fructe

EN

Grape and fruit press



-
- **Preklad originálneho návodu na použitie**
 - **Překlad originálním návodu k použití**
 - **Az eredeti használati útmutató fordítása**
 - **Traducerea manualului de utilizare original**
 - **Instruction manual**
-

LIS NA HROZNO A OVOCIE

POUŽITIE

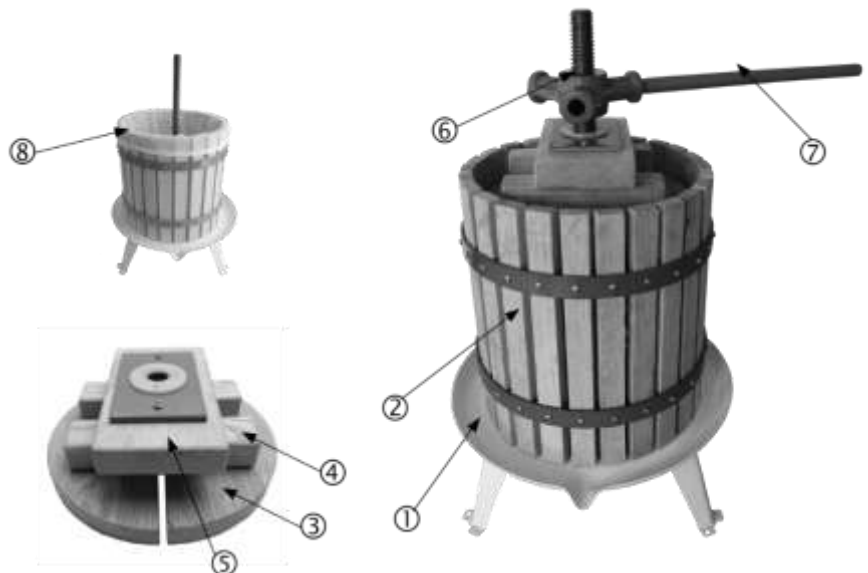
Lis slúži na vylisovanie šťavy z hrozna a ovocia bez kôstok (jablák, hrušiek atď.).

TECHNICKÉ PARAMETRE

MODEL	BP6	BP12	BP18	BP30
MATERIÁL LISOVACIEHO KOŠA	dubové drevo			
OBJEM	6 l	12 l	18 l	30 l
PRIEMER VRETENA	19 mm		26 mm	
ROZMERY	Ø 270 x 560 mm	Ø 370 x 575 mm	Ø 370 x 700 mm	Ø 370 x 1 020 mm
VÁHA (NETTO)	6,1 kg	9,9 kg	13,3 kg	16,5 kg

ČASTI VÝROBKU

1. Stojan a misa na zber šťavy
2. Lisovací kôš
3. Drevená doska (2 ks)
4. Drevená priečka (2 ks)
5. Prítlačná doska
6. Matica
7. Hnacia tyč
8. Filtračné vrečko



BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Počas lisovania nesiahajte rukou do priestoru lisu.
- V žiadnom prípade nepredlžujte hnaciu tyč.
- **DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:** Pevne upevnite lis k podlahe a zabezpečte ho proti skĺznutiu a nakláňaniu.
- Udržujte pracovný priestor v čistote. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo pošmyknutia!

LISOVANIE

1. Lisovací kôš vysteľte filtračným vrečkom.
2. Naplňte lis ovocím, ktoré chcete lisovať.
3. Na naplnení lis priložte prítlačnú dosku.
4. Na prítlačnú dosku umiestnite drevené priečky.
5. Rukou utiahnite maticu.
6. Vložte hnaciu tyč do otvoru matice.
7. Pevne utiahnite maticu, tak aby ste mohli začať s lisovaním.
8. Ak sa dostane lisovacie vreteno až ku lisovaciemu košu a je potrebné zvýšiť tlak, uvoľnite maticu a doplňte do lisu ovocie.

ÚDRŽBA A SKLADOVANIE

- Po skončení práce lis opláchnite horúcou vodou.
- Nenechávajte lis ponorený vo vode (max. 30 minút).
- Lis uskladnite na suché a dobre vetrané miesto aby drevený lisovací kôš dobre vyschol.
- V prípade, že lis bol dlhšiu dobu nepoužívaný namažte ložiská a kovové časti potravinárskym olejom.

CZ

CZECH

LIS NA HROZNO A OVOCE

POUŽITÍ

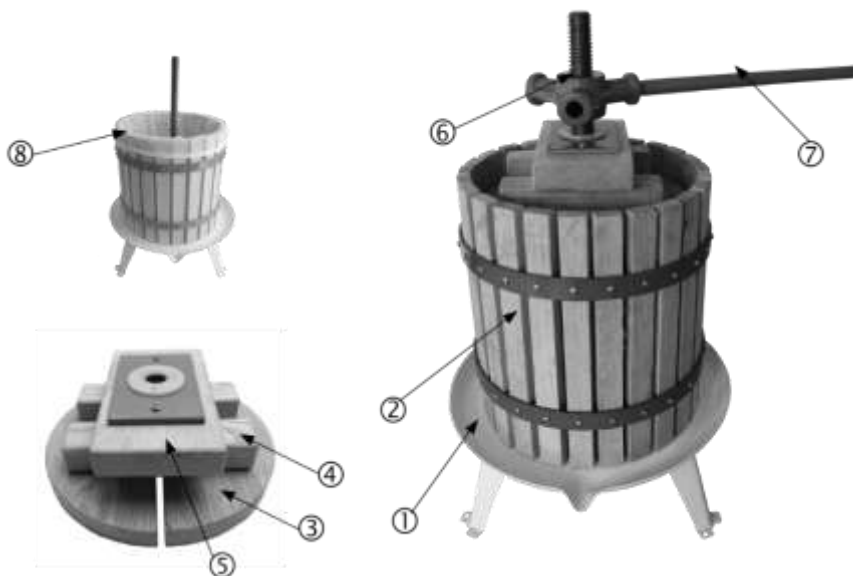
Lis slouží k vylisování šťávy z hroznů a ovoce bez pecek (jablek, hrušek atd.).

TECHNICKÉ PARAMETRY

MODEL	BP6	BP12	BP18	BP30
MATERIÁL LISOVACÍHO KOŠE	dubové dřevo			
OBJEM	6 l	12 l	18 l	30 l
PRŮMĚR VŘETENA	19 mm		26 mm	
ROZMĚRY	Ø 270 x 560 mm	Ø 370 x 575 mm	Ø 370 x 700 mm	Ø 370 x 1 020 mm
VÁHA (NETTO)	6,1 kg	9,9 kg	13,3 kg	16,5 kg

ČÁSTI VÝROBKU

1. Stojan a mísa na sběr šťávy
2. Lisovací koš
3. Dřevěná deska (2 ks)
4. Dřevěná příčka (2 ks)
5. Přítlačná deska
6. Matice
7. Hnací tyč
8. Filtrační sáček



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Během lisování nesahejte rukou do prostoru lisu.
- V žádném případě neprodlužujte hnací tyč.
- **DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Pevně upevněte lis k podlaze a zajistěte ho proti sklouznutí a naklánění.
- Udržujte pracovní prostor v čistotě. V opačném případě hrozí nebezpečí uklouznutí!

LISOVÁNÍ

1. Lisovací koš vystelte filtračním sáčkem.
2. Naplňte lis ovocem, které chcete lisovat.
3. Na naplnění lis přiložte přítlačnou desku.

4. Na přítlačnou desku umístěte dřevěné příčky.
5. Rukou utáhněte matici.
6. Vložte hnací tyč do otvoru matice.
7. Pevně utáhněte matici, tak abyste mohli začít s lisováním.
8. Pokud se dostane lisovací vřeteno až ke lisovacímu koši a je třeba zvýšit tlak, uvolněte matici a doplňte do lisu ovoce.

ÚDRŽBA A SKLADOVÁNÍ

- Po skončení práce lis opláchněte horkou vodou.
- Nenechávejte lis ponořený ve vodě (max. 30 minut).
- Lis uskladněte na suché a dobře větrané místo aby dřevěný lisovací koš dobře vyschl.
- V případě, že lis byl delší dobu nepoužívaný namažte ložiska a kovové části potravinářským olejem.

HU

HUNGARIAN

PRÉS SZŐLŐRE ÉS GYÜMÖLCSRE

HASZNÁLAT

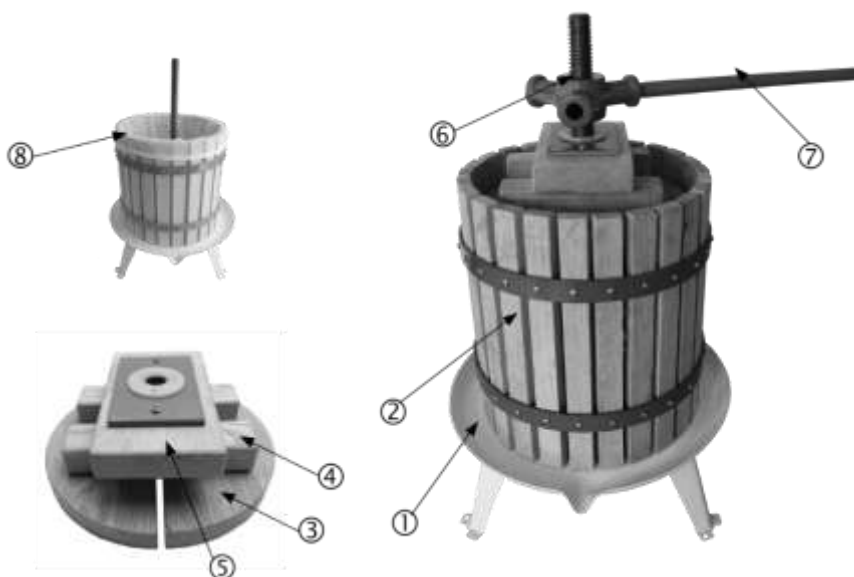
A prést magok nélküli gyümölcspréselésre használható (alma, körte..)

TECHNIKAI PARAMÉTEREK

MODELL	BP6	BP12	BP18	BP30
A PRÉS KOSÁR ANYAGA	tölgyfa			
KÖBGTARTALOM	6 l	12 l	18 l	30 l
AZ ORSÓ ÁTMÉRŐJE	19 mm		26 mm	
MÉRET	Ø 270 x 560 mm	Ø 370 x 575 mm	Ø 370 x 700 mm	Ø 370 x 1 020 mm
SÚLY (NETTO)	6,1 kg	9,9 kg	13,3 kg	16,5 kg

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

1. Állvány és edény a lé szedésére
2. Préselő kosár
3. Fa állvány (2 db)
4. Fa válaszfal (2 db)
5. Nyomáslemez
6. Anya
7. Hajtókar
8. Szűrőzsák



BISZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- Préselés közben ne nyúljon kézzel a sajtó területére.
- Soha ne nyújtsa ki a hajtórudat.
- **FONTOS: Rögzítse a sajtót szilárdan a padlón és csúszás és megdöntés ellen.**
- Tartsa tisztán a munkaterületet. Ellenkező esetben fennáll a csúszás veszélye!

PRÉSELÉS

1. Rázza meg a préskosarat egy szűrőtasakkal.
2. Töltse meg a sajtot a sajtolni kívánt gyümölcsrel.
3. Helyezze a sajtólemezt a sajtóra.
4. Helyezze a fa válaszfalakat a nyomólapra.
5. Húzza meg kézzel az anyát.
6. Helyezze a hajtórudat az anyacsavarba.
7. Húzza meg szorosan az anyát, hogy megkezdje a sajtolást.
8. Ha a sajtolóorsó eléri a sajtkosarat, és a nyomást meg kell növelni, lazítsa meg az anyát és töltse fel a sajtot gyümölcsrel.

KARBANTARTÁS ÉS TÁROLÁS

Használat után öblítse le a készüléket forró vízzel.

- Ne hagyja a sajtot víz alá meríteni (legfeljebb 30 perc).
- A sajtot száraz és jól szellőző helyen tárolja, hogy a fa sajtkosár jól kiszáradjon.
- Ha a sajtológépet hosszú ideig nem használták, kenje meg a csapágyakat és a fém alkatrészeket élelmiszerolajjal.

RO

ROMANIAN

TEASC - PRESĂ PENTRU STRUGURI ȘI FRUCTE

UTILIZARE

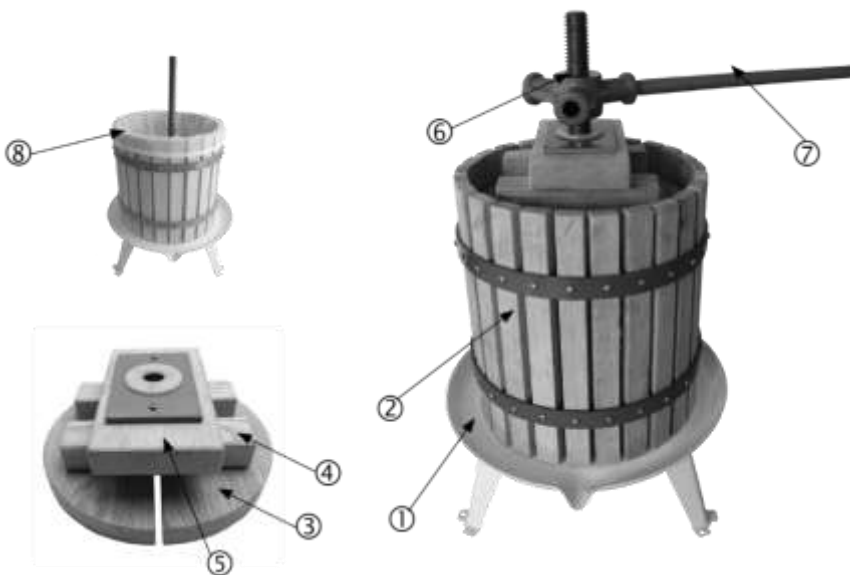
Presă este folosită pentru a stoarce sucul din struguri și din fructe fără sâmburi (mere, pere etc.)

PARAMETRII TEHNICI

MODEL	BP6	BP12	BP18	BP30
MATERIALUL COȘULUI DE PRESARE	lemn de stejar			
VOLUM	6 l	12 l	18 l	30 l
DIAMETRUL AXULUI	19 mm		26 mm	
DIMENSIUNI	Ø 270 x 560 mm	Ø 370 x 575 mm	Ø 370 x 700 mm	Ø 370 x 1 020 mm
GREUTETEA (NETĂ)	6,1 kg	9,9 kg	13,3 kg	16,5 kg

COMPONENTELE PRODUSULUI

1. Suportul și vasul de colectare al lichidului
2. Coșul de presare
3. Scândură din lemn (2 buc.)
4. Scândură din lemn (2 buc.)
5. Scândura de presare
6. Piulița
7. Tijă de antrenare
8. Sac de filtrare



INSTRUCIUNI DE SIGURANȚĂ

- În timpul presării nu introduceți mâna în zona de presare.
- Nu extindeți niciodată tija de antrenare.
- **AVERTISMENT IMPORTANT:** Fixați presa bine pe podea și asigurați-o împotriva alunecării sau înclinării.
- Păstrați zona de lucru curată. În caz contrar, există riscul de alunecare!

PRESAREA

1. Introduceți sacul de filtrare în coș.
2. Umpleți presa cu fructele pe care doriți să le presați.
3. Pe coșul umplut puneți scândura de presare.
4. Pe scândura de presare așezați celelalte scânduri.
5. Strângeți piulița cu mâna.
6. Introduceți tija de antrenare în orificiul piuliței.
7. Strângeți piulița ferm pentru a putea să presați.
8. Dacă axul de presă ajunge la coșul presei și presiunea trebuie crescută, slăbiți piulița și reumpleți presa cu fructe.

ÎNȚREȚINEREA ȘI DEPOZITAREA

- După utilizare spălați presa cu apă caldă.
- Nu lăsați presa scufundată în apă (maxim 30 de minute).
- Depozitați presa într-un loc uscat și bine ventilat pentru a permite coșului din lemn să se usuce bine.
- Dacă presa nu a fost folosită de mult timp, unge rulmenții și piesele metalice cu ulei alimentar.

EN

ENGLISH

GRAPE AND FRUIT PRESS

INTENDED USE

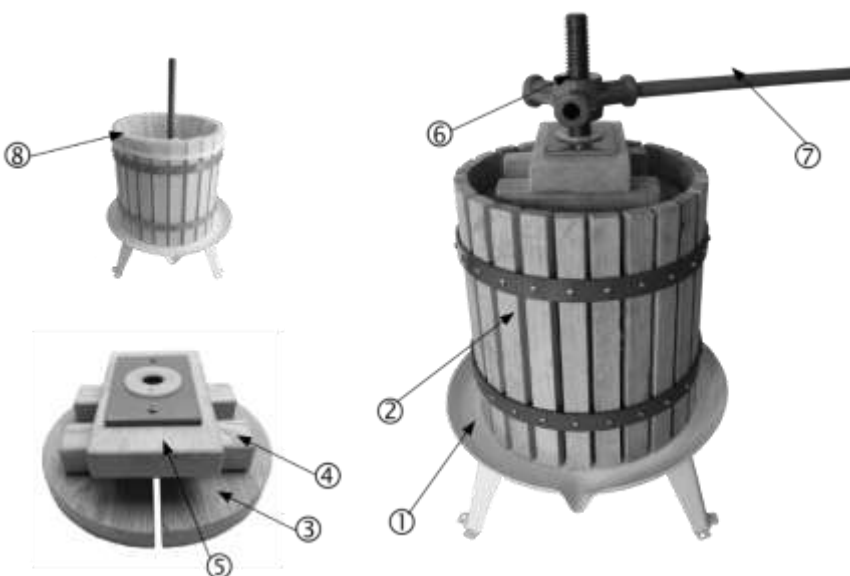
The press is used for pressing juice from grapes and fruit without stones (apples, pears, etc.).

TECHNICAL PARAMETERS

MODEL	BP6	BP12	BP18	BP30
CAGE MATERIAL	Oak tree			
CAPACITY	6 l	12 l	18 l	30 l
SPINDLE DIAMETER	19 mm		26 mm	
DIMENSIONS	Ø 270 x 560 mm	Ø 370 x 575 mm	Ø 370 x 700 mm	Ø 370 x 1 020 mm
WEIGHT (NETTO)	6,1 kg	9,9 kg	13,3 kg	16,5 kg

PARTS OF THE PRODUCT

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



SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not reach into the press area by hand during pressing.
- Never extend the connecting rod.
- **IMPORTANT:** Secure the press firmly to the floor and secure it against slipping and tilting.
- Keep the work area clean. Otherwise there is a risk of slipping!

PRESSING

1. Line the cage with suitable juice bag.
2. Fill the press with crushed fruits.
3. Put the pressure plate on the filled cage.
4. Put the crossbars on the pressure plate.
5. Screw the nut on by hand.
6. Push the driving rod in the nut treble opening.
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 refill the fruits.

MAINTENANCE AND STORAGE

- After use rinse the fruit press with hot water.
- Do not leave the press immersed in water (max. 30 minutes).
- Store the press in a dry and well-ventilated place to allow the pressing cage to dry well.
- If the press has not been used for a long time, lubricate the bearings and metal parts with food oil.

STREND PRO®

ZÁRUČNÝ LIST / ZÁRUČNÍ LIST / JÓTÁLLÁSI JEGY / LISTA DE GARANȚIE / WARRANTY LETTER

Sériové číslo: Sériové číslo: Sorozatszám: Nr. serie: Serial number:	Dátum predaja: Datum prodeje: Eladás dátuma: Data vânzării: Date of sale:	Podpis a pečiatka predajcu: Razitko a podpis prodajce: Az eladó aláírása és bélyegzője: Ștampila vânzătorului: Seller's stamp and signature:

PODMIENKY ZÁRUKY / ZÁRUČNÍ PODMÍNKY / A JÓTÁLLÁS FELTÉTELEI / CONDIȚIILE DE GARANȚIE / WARRANTY TERMS

SK: Na tento výrobok sa poskytuje záruka po dobu 24 mesiacov odo dňa predaja, respektíve odo dňa vyskladnenia. V dobe záruky vám záručný servis vykoná opravy všetkých závad vzniknutých následkom výrobnéj chyby bezplatne. Pri uplatnení požiadavky na záručnú opravu musí byť spolu s prístrojom predložený úplne a čitateľne vyplnený záručný list. Pri odosielaní prístroja do opravy, dopravné náklady hradí zákazník. Originálny obal od výrobku starostlivo uschovajte.

Záruka sa nevzťahuje na

- prístroj poškodený počas dopravy a nesprávneho skladovania
- poruchy spôsobené nesprávnou obsluhou alebo údržbou
- poruchy spôsobené vplyvom opotrebenia výrobku a materiálu
- poruchy spôsobené používaním prístroja na iný účel než na aký je určený
- prístroj, do ktorého bol vykonaný neodborný zásah alebo úprava
- nekompletnosť výrobku, ktorú bolo možné zistiť už pri predaji

CZ: Na tento výrobek se poskytuje záruka po dobu 24 měsíců ode dne prodeje, respektive ode dne vyskladnění. V době záruky vám záruční servis provede opravy všech závad vzniklých následkem výrobní chyby bezplatně. Při uplatnění požadavku na záruční opravu musí být spolu s přístrojem předložen úplně a čitelně vyplněný záruční list. Při odesílání přístroje do opravy, dopravní náklady hradí zákazník. Originální obal od výrobku pečlivě uschovejte.

Záruka se nevztahuje na:

- přístroj poškozen během dopravy a nesprávného skladování
- poruchy způsobené nesprávnou obsluhou nebo údržbou
- poruchy způsobené vlivem opotřebení výrobku a materiálu
- poruchy způsobené používáním přístroje na jiný účel, než na jaký je určen
- přístroj, do kterého byl proveden neodborný zásah nebo úprava
- nekompletnost výrobku, kterou bylo možné zjistit již při prodeji

HU: Erre a termékre az eladás, illetve a kiraktározás dátumától számított 24 hónap jótállás érvényes. A jótállás időtartamán belül a garanciaszerviz Önnek ingyen biztosítja a gyártási hibából származó minden termékhiba javítását. A jótállás érvényesítéséhez a terméken kívül az olvashatóan és teljes körűen kitöltött jótállási jegy leadása is szükséges. A termék küldése esetén a szállítási költségek a vásárlót terhelik. A termék eredeti csomagolását gondosan őrizze meg.

A jótállás nem érvényes:

- ha a készülék a nem megfelelő szállítás vagy tárolás következtében hibásodott
- a helytelen használat vagy karbantartás következtében keletkező hibákra
- a termék vagy az anyag elhasználódása következtében keletkező hibákra
- a készülék nem rendeltetésszerű használata következtében keletkező hibákra
- a készülékre, amelyen nem szakszerű beavatkozást vagy módosítást hajtottak végre
- a termék hiányos voltára, amely az eladás során is már észrevehető volt

RO: Garanția pentru acest produs este 24 luni de la data vânzării, respectiv de la data scoaterii din depozit. În timpul garanției service-ul de garanție va efectua toate reparațiile de defecțiuni apărute ca urmare a greșelilor de producție, în mod gratuit. La revendicarea reparației de garanție solicitate, pe lângă produsul prezentat trebuie depusă și lista de garanție completată corect și citibil. La trimiterea aparatului la reparații, cheltuielile de transport suportă clientul. Păstrați ambalajul original al produsului cu atenție.

Garanția nu se referă la:

- aparatul defectat în timpul transportului și prin depozitare necorespunzătoare
- defecțiunile pricinuite de manipularea sau întreținerea necorespunzătoare
- defecțiunile pricinuite de uzura produsului sau materialului
- defecțiunile pricinuite de folosirea aparatului în alt scop, decât pentru care este destinat
- aparatul în care s-a intervenit sau s-a efectuat reglarea în mod necalificat
- produsul fabricat incomplet, greșeala care putea fi constatată deja la vânzare

EN: This product is guaranteed for 24 months from date of sale or removal from storage. All manufacturing defects found during the warranty period will be repaired at no charge. To submit a request for warranty repairs, fill out the warranty card legibly and completely and attach it to the device. Customers pay the cost of transport when sending a device for repairs. Keep the product's original packaging in a safe place.

The warranty does not cover:

- Damage caused to the device during transit or from improper storage
- Malfunctions caused by incorrect operation or maintenance
- Malfunctions caused by product and material wear
- Malfunctions caused by using the device for purposes other than those intended
- Damage caused by tampering or modifications
- Any incomplete work not discovered on the product when it was sold

SERVISNÉ ZÁZNAMY / SERVISNÍ ZÁZNAMY / JAVÍTÁSI BEJEGYZÉSEK / NOTIFICAREA SERVICE / SERVICE RECORDS