

cilio



Profi-Granatapfelpresse »Livorno«

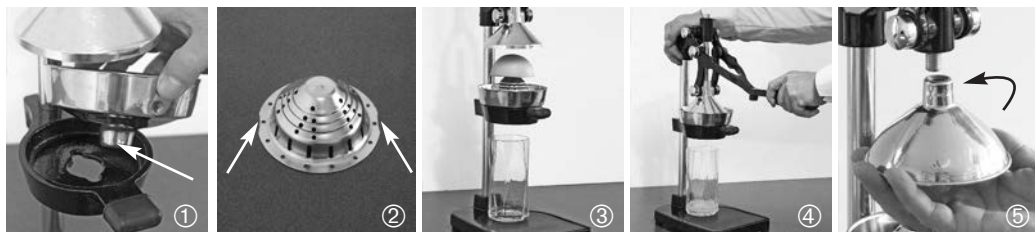
Bedienungs- und Pflegeanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieser hochwertigen Granatapfelpresse.

Vor dem ersten Gebrauch:

- Entfernen Sie zunächst alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie den Trichter, den Presstempel und den Presskegel mit warmen Wasser und einem milden Spülmittel.
- Die Granatapfelpresse wischen Sie bitte nur mit einem angefeuchteten Tuch ab.
- Anschließend alles gut abtrocknen.
- Für einen sicheren Halt stellen Sie die Granatapfelpresse auf glatte Oberflächen ohne Strukturen.

Zusammenbau:



Legen Sie den Trichter in die Halterung der Granatapfelpresse. Achten Sie dabei auf die Aussparungen (Bild 1). Zum Fixieren drehen Sie den Trichter etwas nach links oder rechts. Sie den Presskegel im Trichter. Achten Sie auch hier ebenfalls auf die entsprechenden Aussparungen (Bild 2).

Gebrauch:

Stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß unter die Granatapfelpresse und legen Sie eine halbierte Frucht auf den Presskegel (Bild 3). Drücken Sie den Hebel vorsichtig nach unten. Um den Halt der Granatapfelpresse zu erhöhen, halten Sie die Granatapfelpresse während des Auspressens mit einer Hand fest (Bild 4).

Vorsicht: Es können Saftspritzer beim auspressen aus dem Presskegel kommen. Bitte schützen Sie sich und Ihre Kleidung. Die Frucht wird ausgepresst. Kerne und Fruchtfleisch werden im Presskegel aufgefangen. Sollten die Fruchthälften nicht ganz ausgepresst sein, legen Sie diese etwas schräg auf den Presskegel und wiederholen Sie den Pressvorgang evtl. noch einmal. Dies kann bei der Vielfalt von Größen der Früchte, die Im Handel zu kaufen sind schon einmal vorkommen. Bei kleineren Früchten kann die Schale reißen.

Reinigung:

Zur Reinigung nehmen Sie erst den Trichter aus der Granatapfelpresse heraus und nehmen dann den Presskegel ab. Drehen Sie den Pressstempel von der Führungsstange ab (Bild 5).

Bei starken Verschmutzungen können Sie die Gummionterlage vom Standfuß abziehen. Reinigen Sie alle Teile mit warmen Wasser und einem milden Spülmittel.

Tip: Reinigen Sie die Granatapfelpresse direkt nach dem Gebrauch. Beim späteren Reinigen können der Fruchtsaft und die Fruchtreste bereits angetrocknet sein und die Reinigung wird erschwert. Anschließend alles gut abtrocknen.

Pflege:

Sollte einmal die Führungsstange, die den Pressstempel führt nicht mehr gleichmäßig durch die Öffnung des Granatapfelpressenkopfes laufen, nutzen Sie bitte einen Tropfen Salatöl, um sie wieder gängig zu machen (Bild 6).



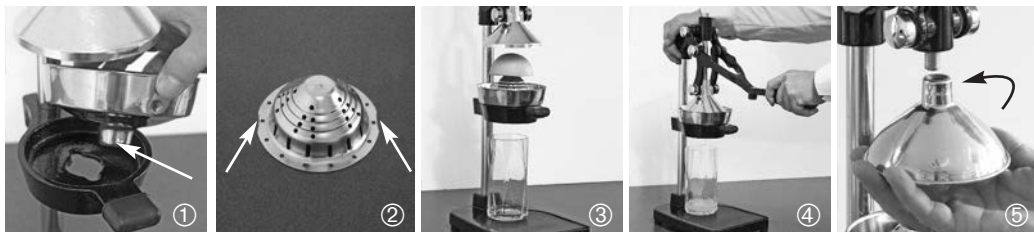
cilio

Congratulations on the purchase of this high class pomegranate-juicer.

Before the first use:

- First remove all packaging material.
- Clean the funnel, pusher and cone with warm water and a mild detergent.
- Please only wipe the pomegranate-juicer itself with a damp cloth.
- Dry off all parts.
- To ensure a safe stand, place the pomegranate-juicer on smooth surfaces without structures, only.

Assembly:



Place the funnel into the fitting of the pomegranate-juicer. Pay attention to the according gaps (picture 1). To fix it, turn the funnel slightly to the left or right. Fix the cone in the funnel and again pay attention to the gaps (picture 2).

Use:

Place a large jar under the pomegranate-juicer and put one half of a fruit on the cone (picture 3). Carefully push the handle down. To ensure a secure stand of the pomegranate-juicer, hold on to it with one hand while squeezing with the other (picture 4).

Caution: There might be juice splatters coming from the pusher. Please protect yourself and your clothing.

The fruit is now being squeezed. Pits and pulp will be caught in the cone. If the fruit should not be squeezed completely, place it on the cone diagonally and repeat the procedure. This may happen because of the different sizes of fruits. With smaller fruits the peel might rip.

Cleaning:

First take the funnel and the cone out of the juicer to clean it. Unscrew the pusher from the guide bar (picture 5). Pull off the rubber base from the foot in case of heavy stains. Clean all parts with warm water and a mild detergent.

Tip: Clean the pomegranate-juicer right after usage. Fruit juice and pulp may be dried when cleaning later, which makes the cleaning more difficult. Afterwards dry off everything.

Care:

If the guide bar should not go through the hole on the top part of the pomegranate-juicer smoothly, please use one drop of salad oil to make it smooth again (picture 6).



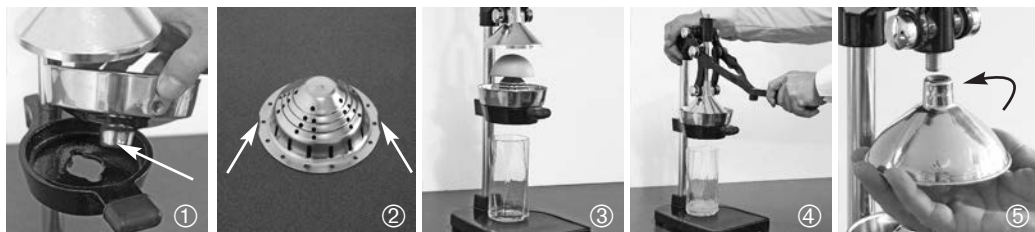
cilio

Merci d'avoir acheter ce presse-grenades de haute qualité.

Avant le premier emploi :

- Retirer tous les matériaux d'emballage.
- Nettoyer l'entonnoir, la presse et le cône de pressage avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.
- Passer seulement un tissu humide sur le presse-grenades.
- Puis bien sécher le tout.
- Mettre le presse-grenades sur une surface plane et lisse sans structure pour une pose stable.

Montage :



Poser l'entonnoir dans la fixation du presse-grenades. Veuillez faire attention aux encoches (photo 1). Pour fixer, tourner la passoire vers la gauche ou vers la droite. Fixer le cône de pressage à l'entonnoir. Veuillez faire attention ici aussi aux encoches correspondantes (photo 2).

Mise en service :

Mettre un récipient assez grand sous le presse-grenades et poser la moitié d'un fruit sur le cône de pressage (photo 3). Appuyer doucement vers le bas. Pour accroître la tenue du presse-grenades, maintenez le presse-grenades d'une main pendant le pressage (photo 4).

Attention : Il peut y avoir des éclaboussures de jus provenant du cône lors du pressage. Protégez-vous et vos vêtements.

Le fruit est pressé, les grains et la pulpe sont retenus dans le cône de pressage. Si les moitiés de fruits n'étaient pas entièrement pressées, posez-les légèrement de travers sur le cône et recommencez l'opération. Cela peut être le cas étant donné le choix de fruits disponibles dans le commerce. Avec les petits fruits, la peau peut se déchirer.

Nettoyage :

Retirer tout d'abord l'entonnoir du presse-grenades et ensuite le cône. Enlever le piston de la barre de guidage (photo 5).

En cas de salissures fortes la couche de gomme peut être enlevée du pied. Nettoyer toutes les pièces avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

Conseil : Nettoyer le presse-grenades aussitôt après l'utilisation. Si vous attendez, la pulpe et le jus sont déjà séchés et le nettoyage est plus difficile. Puis bien essuyer.

Entretien :

Si la tige de guidage (qui guide la presse) devait ne plus glisser régulièrement à travers l'ouverture de la tête du presse-grenades, utiliser une goutte d'huile alimentaire pour la faire fonctionner à nouveau (photo 6).



Grazie per aver acquistato questo spremimelagrano.

Prima del primo uso:

- Togliere tutto l'imballo.
- Pulire l'imbuto e la pigna (cono spremitore) e l'imbuto per pressare con acqua calda e detersivo.
- Pulire lo spremimelagrano solo con un panno umido.
- In seguito asciugare tutte le parti bene.
- Disporre lo spremimelagrano sempre su una superficie piana e solida, per mantenere la stabilità.

Montaggio:



Mettere l'imbuto nel supporto dello spremiagrumi. Facendo attenzione di inserirlo nei corrispondenti alloggi ricavati (immagine 1). Per fissare l'imbuto girarlo un po' a destra o sinistra. Fissare in seguito la pigna nell'imbuto, facendo attenzione di inserirla anche nei corrispondenti alloggi ricavati (immagine 2).

Messa in servizio:

Disporre un contenitore raccogli succo, abbastanza grande, al di sotto dello spremimelagrano. Tagliare a metà il frutto che desideri spremere. Posizionare la metà del frutto sul cono spremitore/pigna in acciaio inox (immagine 3). Successivamente abbassare con cautela la leva con l'elemento a forma di imbuto. Si consiglia di tenere fermo lo spremimelagrano durante l'abbassamento della leva, per mantenere la stabilità (immagine 4).

Attenzione: Alla fuoriuscita di spruzzi durante l'utilizzo, si consiglia di proteggere i vestiti.

La frutta va pressata. Semi e polpa vengono raccolti nel cono spremitore/pigna. Se la metà del frutto non è stata completamente spremuta, riposizionarla in modo inclinato sul cono e ripetere la spremitura.

Pulizia:

Estrarre prima l'imbuto dello spremimelagrano e togliere successivamente il cono/la pigna. Girare il stampo a forma imbuto dall'asta di guida (immagine 5). Pulire l'imbuto e il cono con acqua calda e detersivo. Pulire l'imbuto e il cono con acqua calda e detersivo.

Consiglio: Pulire lo spremimelagrano immediatamente dopo l'utilizzo. Succo e polpa essiccati rendono una pulizia accurata più difficile.

Manutenzione:

Se l'asta di guida stride nella guida sulla parte alta dello spremimelagrano, ungerla con una goccia d'olio commestibile (immagine 6).



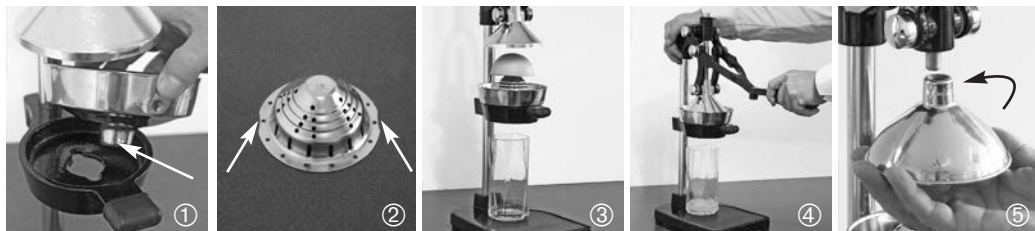
cilio

Enhorabuena por la compra de este exprimidor de granada de alta calidad.

Antes de la primera puesta en marcha:

- Retire primero todo el material de embalaje.
- Limpie el embudo, el émbolo y el cono de presión con agua caliente y un detergente suave.
- Limpie el exprimidor de granada solo con un paño humedecido.
- A continuación, seque todo bien.
- Para una sujeción segura coloque el exprimidor de granada sobre una superficie lisa y sin estructuras.

Ensamblaje:



Inserte el embudo en el soporte del exprimidor de granada. Al hacerlo, preste atención a las entalladuras (figura 1). Para fijarlo, gire el embudo ligeramente hacia la izquierda o la derecha. Fije el cono de presión en el embudo. Observe también aquí las entalladuras correspondientes (figura 2).

Puesta en marcha:

Coloque un recipiente lo suficientemente grande por debajo del exprimidor de granada y ponga una fruta partida por la mitad sobre el cono de presión (figura 3). Presione la palanca con cuidado hacia abajo. Para aumentar la sujeción del exprimidor de granada, sujételo fijamente con una mano durante el prensado (figura 4).

Cuidado: Pueden salir salpicaduras de zumo del cono de presión durante el prensado. Protéjase a sí mismo y a su ropa.

La fruta se prensa y las pepitas y la pulpa se recogen en el cono de presión. Si las mitades de la fruta no están completamente prensadas, colóquelas algo inclinadas sobre el cono de presión y, dado el caso, repita el proceso de prensado de nuevo. Esto puede suceder con la variedad de tamaños de las frutas que se pueden adquirir en los comercios. Con frutas más pequeñas se puede romper la piel de las mismas.

Limpieza:

Para la limpieza extraiga primero el embudo del exprimidor de granada y, después, retire el cono de presión. Desenrosque el émbolo de prensado de la barra de guía (figura 5).

Si hay mucha suciedad, puede retirar la base de goma del pie de apoyo. Limpie todas las piezas con agua caliente y un detergente suave.

Consejo: Limpie el exprimidor de granada directamente tras su uso. Durante una limpieza posterior, el zumo y los restos de fruta pueden estar ya secos y dificultar la limpieza. A continuación, seque todo bien.

Cuidados:

Si la barra de guía que guía el pistón de prensado dejara de pasar uniformemente a través del orificio de la boca de prensado de zumo, utilice una gota de aceite de ensaladas para que la barra marche de nuevo suavemente (figura 6).



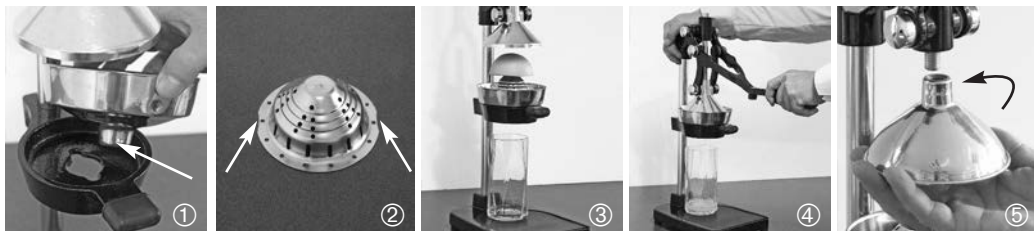
cilio

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van deze hoogwaardige granaatappelpers.

Vóór de eerste ingebruikname:

- Verwijder allereerst alle verpakkingsmaterialen.
- Reinig de trechter, de persstempel en de perskegel met warm water en een mild afwasmiddel.
- Veeg de granaatappelpers alleen af met een licht vochtige doek.
- Droog vervolgens alles goed af.
- Zet de granaatappelpers op gladde oppervlakken zonder structuren, zodat deze stevig staat.

Montage:



Leg de trechter in de houder van de granaatappelpers. Let daarbij op de uitsparingen (afbeelding 1). Om de trechter te fixeren, draait u deze iets naar links of rechts. Bevestig de perskegel in de trechter. Let ook hier op de uitsparingen (afbeelding 2).

Ingebruikname:

Zet een voldoende groot glas onder de fruitpers en leg een gehalveerde vrucht op de perskegel (afbeelding 3). Duw de hendel voorzichtig omlaag. Om de stabiliteit van de granaatappelpers te vergroten, houdt u de fruitpers tijdens het persen met een hand vast (afbeelding 4).

Voorzichtig: Bij het persen kunnen er sapspatten uit de perskegel komen. Bescherm dus uzelf en uw kleding.

De vrucht wordt uitgeperst, pitten en vruchtvlees worden in de perskegel opgevangen. Mochten de vruchthelften niet helemaal zijn uitgeperst, leg deze dan een beetje schuin op de perskegel en herhaal het persproces indien nodig nog een keer. Dit kan bij het grote aantal verschillende maten van de vruchten, die in de handel verkrijgbaar zijn, wel eens gebeuren. Bij kleinere vruchten kan de schil scheuren.

Reiniging:

Voor de reiniging neemt u eerst de trechter uit de granaatappelpers en vervolgens verwijdt u de perskegel. Draai de persstempel van de geleidestang af (afbeelding 5). Bij sterke vervuiling kunt u de rubberen onderzetter van de standvoet aftrekken.

Tip: Reinig de granaatappelpers direct na gebruik. Bij een latere reiniging kunnen het vruchtensap en de vruchtenresten al zijn opgedroogd en wordt het reinigen daardoor bemoeilijkt. Droog vervolgens alles goed af.

Onderhoud:

Mocht de geleidestang, die de persstempel geleidt, eens niet meer gelijkmatig door de opening van de kop van de granaatappelpers gaan, gebruik dan een druppeltje slaolie om deze weer gangbaar te maken (afbeelding 6).



cilio

cilio tisch-accessoires GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen · Germany
www.cilio.de