

- SK** Lis na hrozno a ovocie
- CZ** Lis na hrozny a ovoce
- HU** Szőlő- és gyümölcsprés
- HR** Preša za grožde i voće
- RO** Presă pentru struguri și fructe
- EN** Grape and fruit press
- DE** Presse für trauben und obst
- SI** Tisk za grozdje in sadje



**Preklad originálneho návodu na použitie**  
**Překlad originálním návodu k použití**  
**Az eredeti használati útmutató fordítása**  
**Prijevod originalnog korisničkog priručnika**  
**Traducerea manualului de utilizare original**  
**Instruction manual**  
**Übersetzung der Original-Gebrauchsanweisung**  
**Prevod originalnega uporabniškega priročnika**

**POUŽITIE**

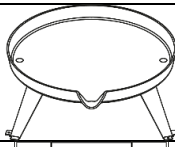

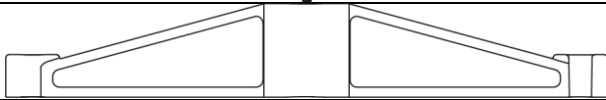

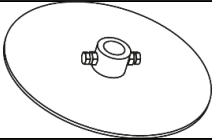
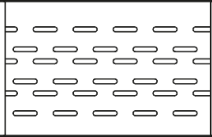

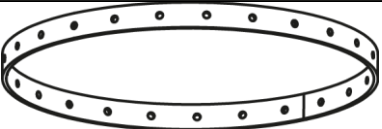


- Lis je určený na vytlačanie šťavy z rozdrveného ovocia, najmä: jabĺk, hrušiek, bobuľového ovocia (ríbezle, egreše, černice, maliny) a hrozna.

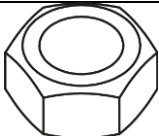

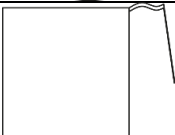
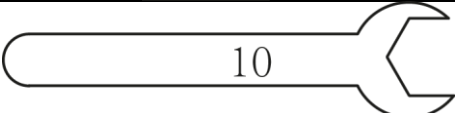
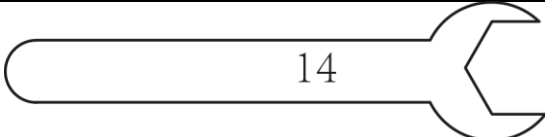
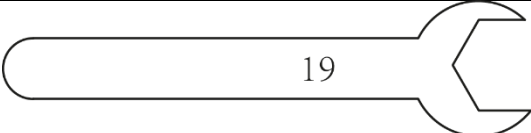
- Lis nie je vhodný na: lisovanie celého ovocia, lisovanie tvrdých plodov bez predchádzajúceho drvenia (mrkva, cukrová repa), lisovanie semien, orechov, olejov, priemyselné alebo nepretržité používanie a mletie ovocia.

**TECHNICKÉ PARAMETRE**

MODEL	234400	234401	234407
MATERIÁL LISOVACIEHO KOŠA	Bukové drevo		
OBJEM	9 l	14 l	18 l
PRIEMER VRETENA	24 mm		
ROZMERY	LIS	40,5 x 42,3 x 50,6 cm	40,5 x 42,3 x 56,6 cm
	LISOVACÍ KÔŠ	Ø 25,5 x 17 cm	Ø 25,5 x 26 cm
VÁHA (NETTO)	12,8 kg	13,5 kg	15,7 kg

**ČASTI VÝROBKU**

DIEL	OBRÁZOK	POČET KS
S1		1
S2		1
S3		1
S4		2
S5		1
S6*		1
W1**		25
S7**		2
S8**		50
S9		4

S10		2
S11		1
F1		1
S12		1
S13		1
S14		2

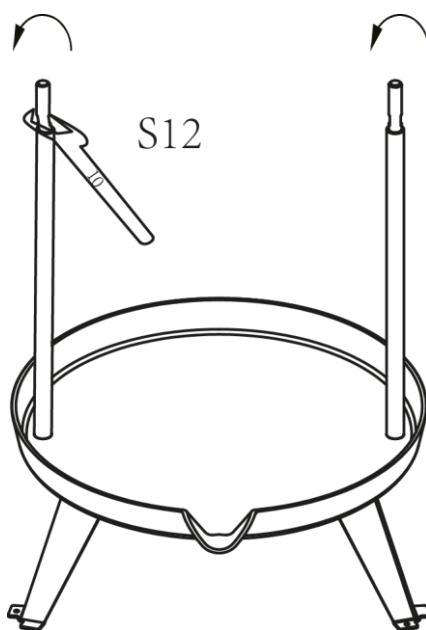
\* iba pre modely 234400 a 234401; \*\* iba pre model 234407

### BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

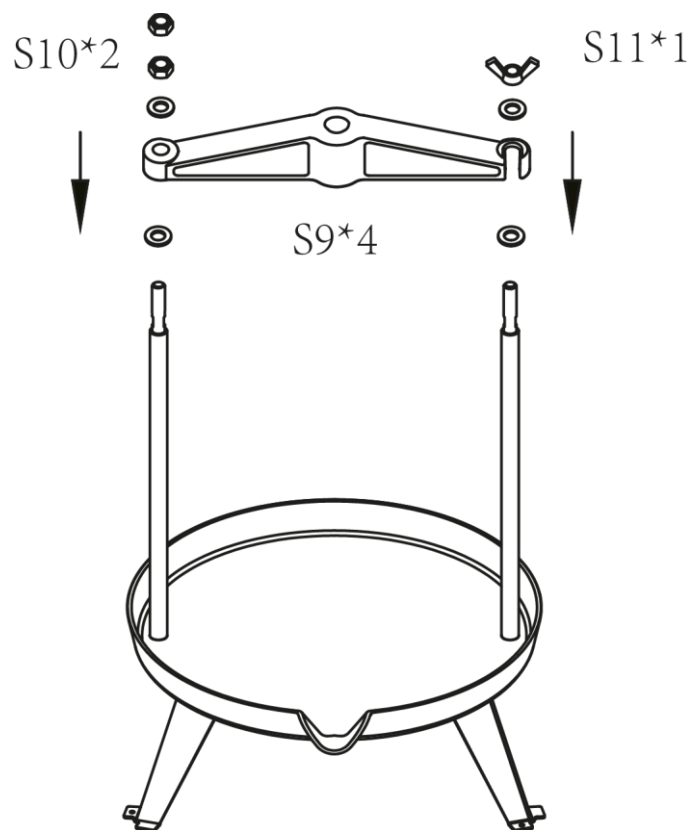
- Počas lisovania nesiahajte rukou do priestoru lisu.
- V žiadnom prípade nepredlžujte rukoväť.
- **DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:** Lis upevnite pevne k podlahe a zabezpečte ho proti sklúznutiu a nakláňaniu.
- Udržujte pracovný priestor v čistote. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo pošmyknutia!

### MONTÁŽ A POUŽITIE

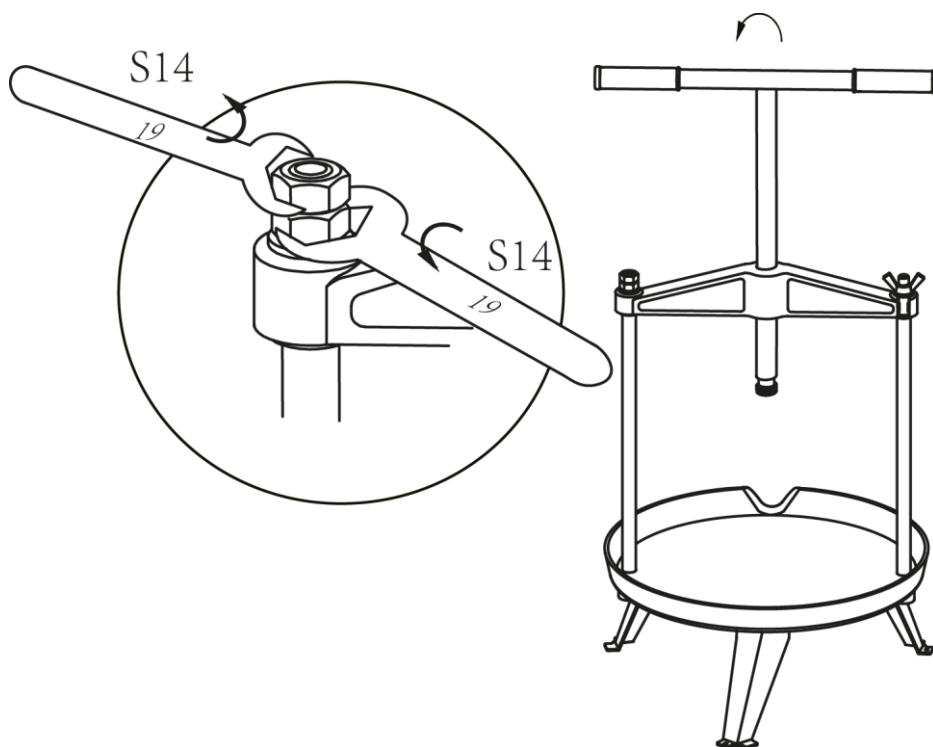
#### KROK 1



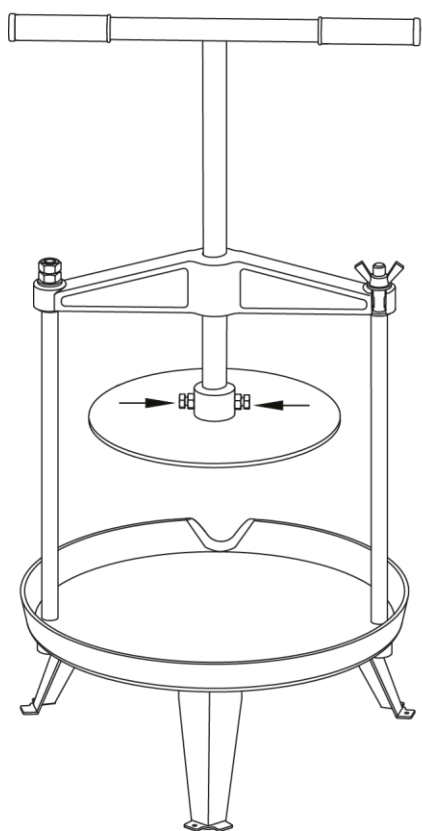
**KROK 2**



**KROK 3**

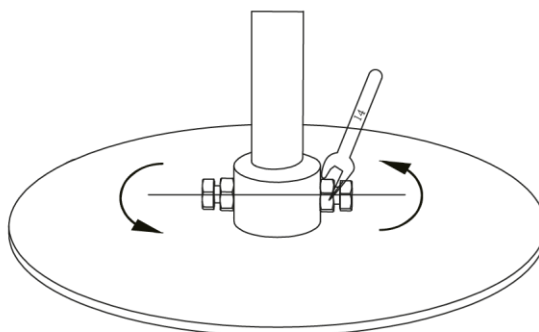


**KROK 4**

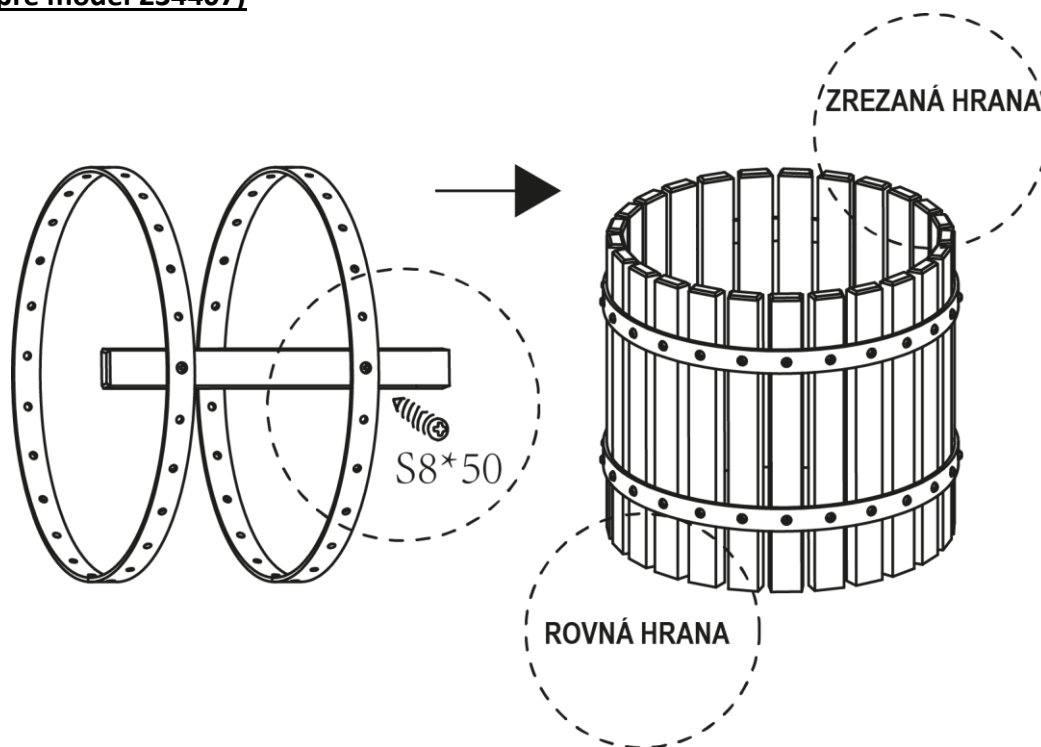


**UPOZORNENIE**

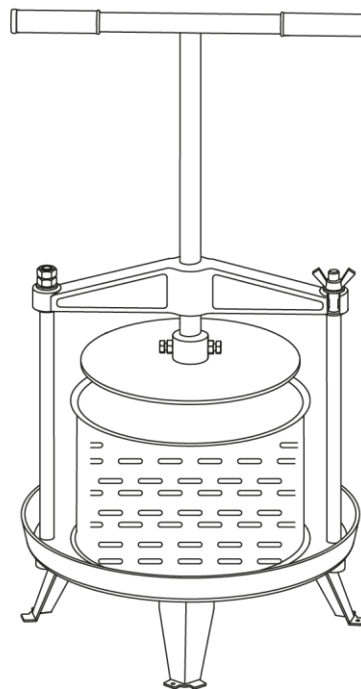
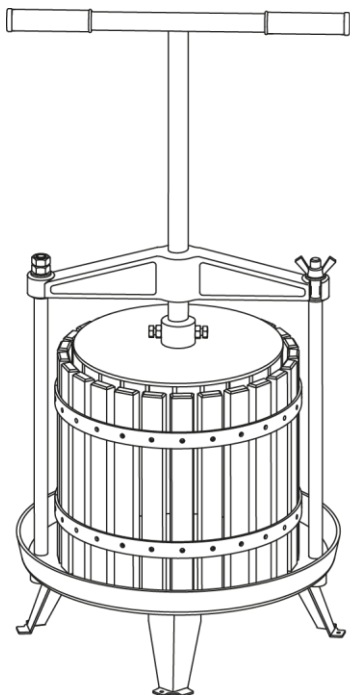
Skrutky umiestnené na vonkajšom obvode lisovacej dosky nedoťahujte napevno. Musia zostať mierne povolené, aby sa lisovacia doska mohla voľne otáčať.



**KROK 5 (iba pre model 234407)**



**KROK 6**



**PRÍPRAVA OVOCIA PRED LISOVANIM:**

- Správna príprava ovocia je kľúčovým krokom pri získavaní kvalitnej ovocnej šťavy. Dobre pripravená ovocná drvina sa lisuje ľahko a s vysokou výťažnosťou. Naopak, nedostatočná príprava môže výrazne sťažiť lisovanie a znížiť kvalitu aj množstvo získanej šťavy.

**1. Triedenie a čistenie ovocia**

- Pred začatím spracovania je potrebné ovocie dôkladne umyť a odstrániť všetky poškodené či nahnité kusy. Zanedbanie tohto kroku môže viesť k znehodnoteniu šťavy alebo k neskorším chorobám pri výrobe vína.

**2. Rozdrvenie ovocia**

- Ovocie vložte do väčšej nádoby (napr. kvasná nádoba, vedro alebo misa) a rozdrvte na hrubú ovocnú drvinu.

<b>Mäkké ovocie</b> (napr. jahody, maliny, ríbezle, černice, egreše, višne, slivky)	<b>Kôstkové ovocie</b> (napr. višne, čerešne, slivky, marhule)	<b>Tvrde ovocie</b> (napr. jablká, hrušky)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pri drvení ovocia len rozmliaždite, aby sa uvoľnila šťava.</li> <li>- Dbajte na to, aby ste ho nerozdrvili na kašu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pred drvením <b>odstráňte kôstky</b>.</li> <li>- Kôstky sa pri fermentácii rozkladajú a môžu uvoľňovať nežiaduci kyanovodík.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pokrájajte na menšie kúsky, aby sa dali ľahko drviť.</li> <li>- Po rozdrvení zalejte 2–4 litrami prevarenej vody (cca 80 °C).</li> <li>- Cieľom je zmäkčiť tkanivo a deaktivovať enzýmy, ktoré by mohli negatívne ovplyvniť kvalitu šťavy.</li> <li>- Zaznačte si presné množstvo použitej vody.</li> <li>- Nádobu prikryte a nechajte obsah vychladnúť.</li> </ul>

**3. Macerácia ovocia**

<b>Mäkké ovocie</b> (napr. jahody, maliny, ríbezle, černice, egreše, višne, slivky)	<b>Tvrde ovocie</b> (napr. jablká, hrušky)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nechajte 24 hodín odpočívať v chladnom mieste, pod prikrývkou.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macerujte až po zaliatí</li> </ul>

Tento proces sa nazýva *macerácia* – tkanivo sa uvoľňuje a prirodzene sa vyplavuje šťava.

horúcou vodou a vychladnutí drviny.

#### 4. Zlepšenie výťažnosti pomocou pektolytických enzýmov

- Proces uvoľňovania šťavy je možné výrazne zrýchliť a zefektívniť pridaním prírodného enzymatického prípravku – **pektoenzýmu**.
  - Pri **mäkkom ovocí** pridajte enzým hneď po rozdrvení.
  - Pri **tvrdých druhoch** pridajte enzým až po úplnom vychladnutí drviny.
- Pektoenzým obsahuje pektinázy, ktoré rozkladajú pektíny v ovocí. Výsledkom je:
  - rýchlejšie a intenzívnejšie uvoľňovanie šťavy,
  - zníženie viskozity drviny,
  - jednoduchšie presakovanie a efektívnejšie lisovanie.
- Drvinu po pridaní enzýmu premiešajte a nechajte pôsobiť 4–9 hodín pod prikrývkou.
- Po uplynutí uvedenej doby je ovocná drvina pripravená na lisovanie pomocou rámového lisu.

#### LISOVANIE:

- Do lisovacieho koša vložte textilné lisovacie vrečko. Prečnievajúce okraje nechajte visieť cez vrch koša.
- Do lisovacieho koša vkladajte ovocnú drvinu postupne v menších dávkach.
- Každú vrstvu drviny **rukou jemne pritlačte**, aby sa rovnomerne usadila.
- Lisovací Kôš naplňte približne **2–3 cm pod horný okraj**, aby mala lisovacia doska dostatok priestoru.
- Uchopte T-rukoväť a **pomaly otáčajte v smere hodinových ručičiek**.
- Lisovaciú dosku znižujte postupne – príliš rýchle stláčanie môže spôsobiť:
  - vytláčanie drviny cez okraje,
  - nerovnomerné lisovanie,
  - preťaženie konštrukcie.
- Keď sa z ovocia začne uvoľňovať šťava, nechajte lis pracovať **pomalým a rovnomerným tempom**.
- Ak odpor pri otáčaní výrazne stúpa:
  - prestaňte na chvíľu lisovať,
  - nechajte šťavu odtiecť,
  - následne pokračujte.
- Ak lisujete väčšie množstvo alebo tvrdšie odrody ovocia:
  - po poklese tlaku môžete lisovaciú dosku opäť o kúsok znížiť,
  - prípadne jemne povoliť rameno a pridať ďalšiu vrstvu drviny,
  - nikdy nepoužívajte páky, predlžovacie tyče ani iné posilňovače momentu.
- **UPOZORNENIE: Lisovacie vreteno nepretáčajte silou – hrozí poškodenie lisu.**
- Lisovanie ukončíte, keď:
  - už nevyteká žiadna ďalšia šťava,
  - odpor vretena je vysoký a stabilný.

#### ÚDRŽBA A SKLADOVANIE

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

**LIS NA HROZNY A OVOCE**
**POUŽITÍ**

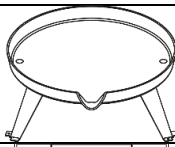

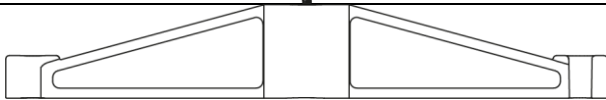

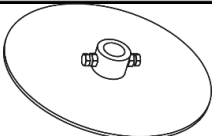
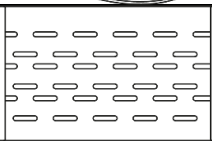

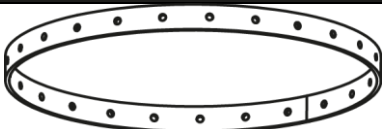

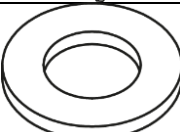
- Lis je určen k vytlačování šťávy z rozdrčeného ovoce, zejména: jablek, hrušek, bobulového ovoce (rybíz, angrešt, ostružiny, maliny) a hroznů.

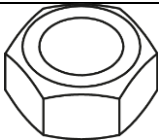
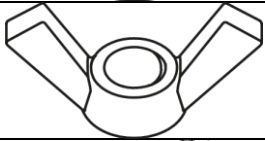
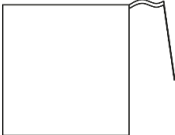
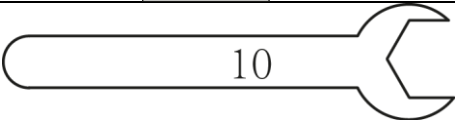
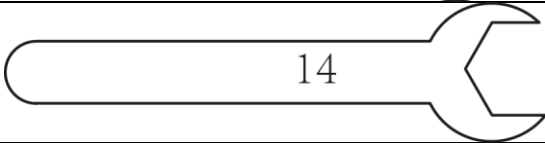
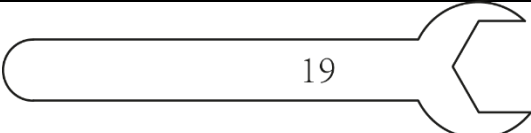
- Lis není vhodný pro: lisování celého ovoce, lisování tvrdých plodů bez předchozího drcení (mrkev, cukrová řepa), lisování semen, ořechů, olejů, průmyslové nebo nepřetržité používání a mletí ovoce.

**TECHNICKÉ PARAMETRY**

MODEL	234400	234401	234407
MATERIÁL LISOVACÍHO KOŠE	Bukové dřevo		
OBJEM	9 l	14 l	18 l
PRŮMĚR VRETENA	24 mm		
ROZMĚRY	LIS	40,5 x 42,3 x 50,6 cm	40,5 x 42,3 x 56,6 cm
	LISOVACÍ KOŠ	Ø 25,5 x 17 cm	Ø 25,5 x 26 cm
VÁHA (NETTO)	12,8 kg	13,5 kg	15,7 kg

**ČÁSTI VÝROBKU**

DÍL	OBRÁZEK	POČET KS
S1		1
S2		1
S3		1
S4		2
S5		1
S6*		1
W1**		25
S7**		2
S8**		50
S9		4

S10		2
S11		1
F1		1
S12		1
S13		1
S14		2

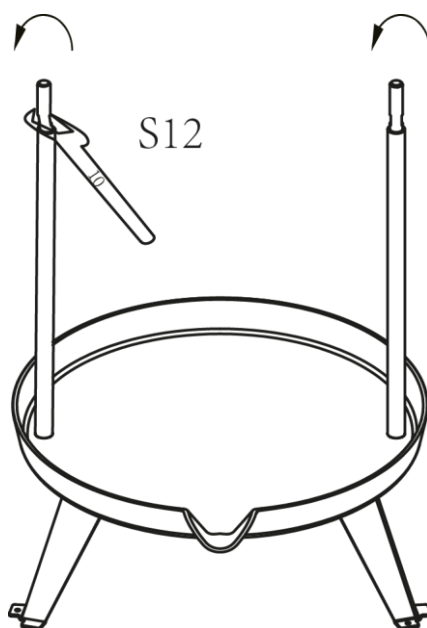
\* pouze pro modely 234400 a 234401; \*\* pouze pro model 234407

### BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

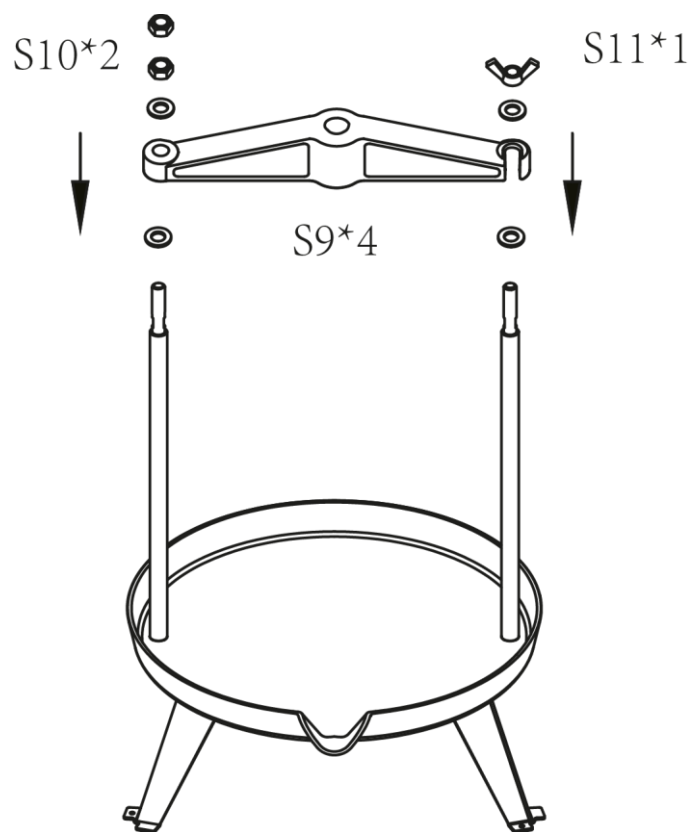
- Během lisování nesahejte rukou do prostoru lisu.
- V žádném případě neprodlužujte rukojeť.
- **DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Lis upevněte pevně k podlaze a zajistěte jej proti sklouznutí a naklánění.
- Udržujte pracovní prostor v čistotě. V opačném případě hrozí nebezpečí uklouznutí!

### MONTÁŽ A POUŽITÍ

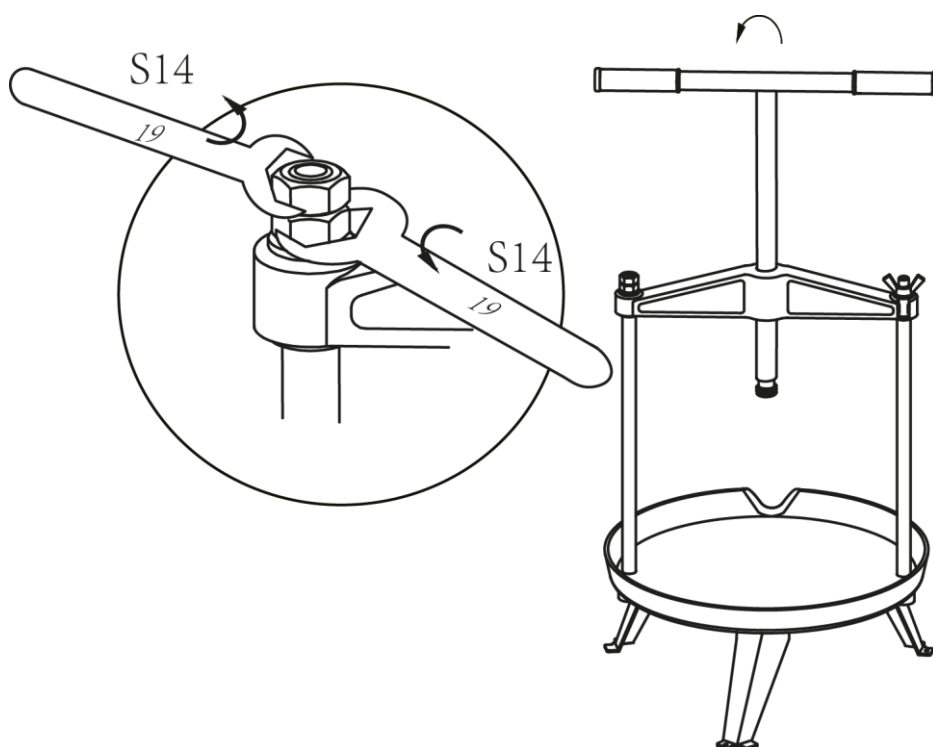
#### KROK 1



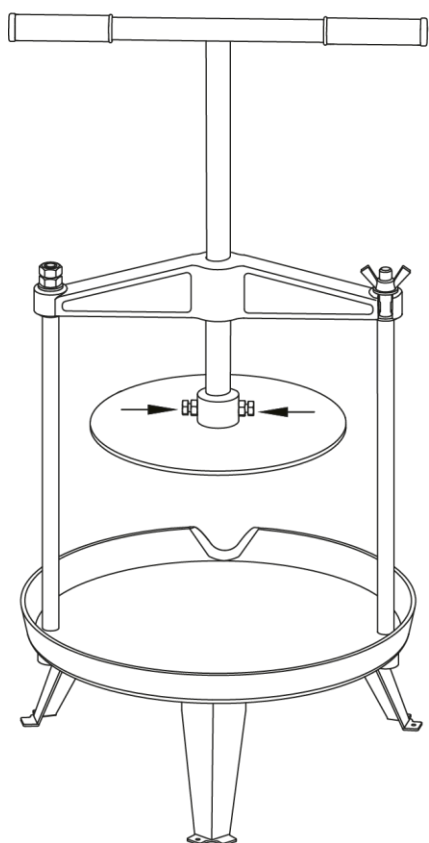
**KROK 2**



**KROK 3**

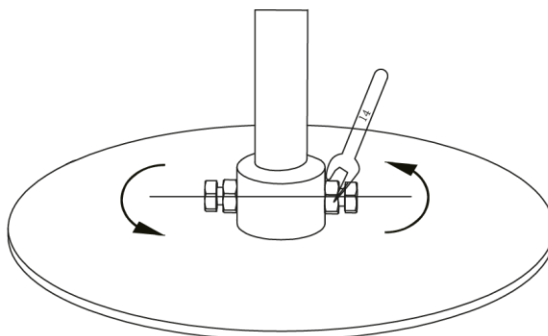


**KROK 4**

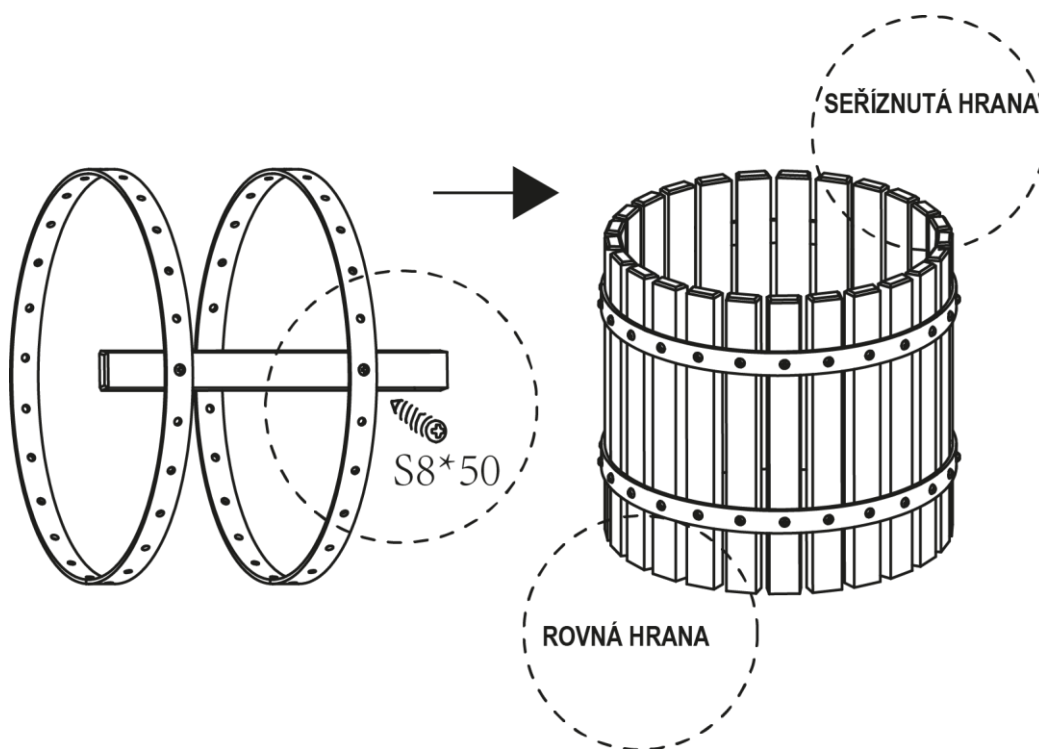


## UPOZORNĚNÍ

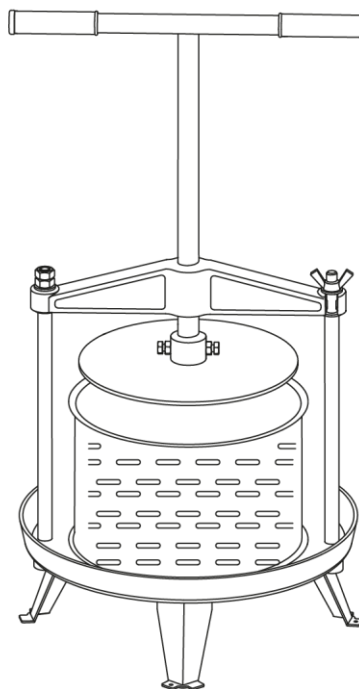
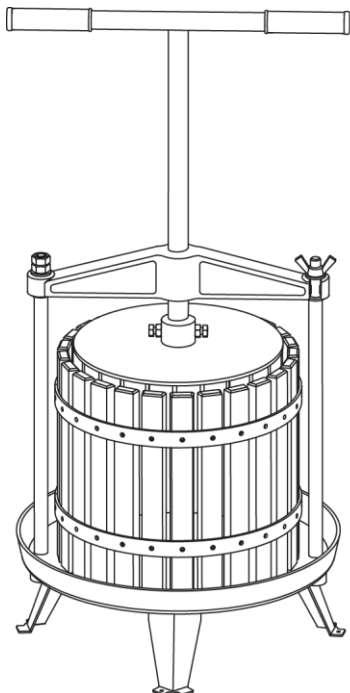
Šrouby umístěné na vnějším obvodu lisovací desky nedotahujte napevno. Musí zůst mírně povoleno, aby se lisovací deska mohla volně otáčet.



**KROK 5 (pouze pro model 234407)**



**KROK 6**



**PŘÍPRAVA OVOCE PŘED LISOVÁNÍM:**

- Správná příprava ovoce je klíčovým krokem při získávání kvalitní ovocné šťávy. Dobře připravená ovocná drť se lisuje lehce a s vysokou výtěžností. Naopak nedostatečná příprava může výrazně ztížit lisování a snížit kvalitu i množství získané šťávy.

**1. Třídění a čištění ovoce**

- Před zahájením zpracování je třeba ovoce důkladně omýt a odstranit všechny poškozené či nahnilé kusy. Zanedbání tohoto kroku může vést ke znehodnocení šťávy nebo k pozdějším chorobám při výrobě vína.

**2. Rozdrcení ovoce**

- Ovoce vložte do větší nádoby (např. kvasná nádoba, kbelík nebo mísa) a rozdrťte na hrubou ovocnou drť.

<p><b>Měkké ovoce</b> (např. jahody, maliny, rybíz, ostružiny, angrešt, višně, švestky)</p>	<p><b>Peckové ovoce</b> (např. višně, třešně, švestky, meruňky)</p>	<p><b>Tvrdé ovoce</b> (např. jablka, hrušky)</p>
<p>- Při drcení ovoce jen rozmažte, aby se uvolnila šťáva. - Dbejte na to, abyste ho nerozdrtili na kaši.</p>	<p>- Před drcením <b>odstraňte pečky</b>. - Pecky se při fermentaci rozkládají a mohou uvolňovat nežádoucí kyanovodík.</p>	<p>- Pokrájejte na menší kousky, aby se daly snadno drtit. - Po rozdrcení zalijte 2–4 litry převařené vody (cca 80 °C). - Cílem je změkčit tkáň a deaktivovat enzymy, které by mohly negativně ovlivnit kvalitu šťávy. - Zaznačte si přesné množství použité vody. - Nádobu přikryjte a nechte obsah vychladnout.</p>

**3. Macerace ovoce**

<p><b>Měkké ovoce</b> (např. jahody, maliny, rybíz, ostružiny, angrešt, višně, švestky)</p>	<p><b>Tvrdé ovoce</b> (např. jablka, hrušky)</p>
<p>- Nechte 24 hodin odpočívat v chladném místě, pod přikrývkou. Tento</p>	<p>- Macerujte až po zalití horkou</p>

proces se nazývá <i>macerace</i> – tkáň se uvolňuje a přirozeně se vyplavuje šťáva.	vodou a vychladnutí drtě.
---	---------------------------

#### 4. Zlepšení výtěžnosti pomocí pektolytických enzymů

- Proces uvolňování šťávy lze výrazně zrychlit a zefektivnit přidáním přírodního enzymatického přípravku – **pektoenzymu**.

- Při **měkkém ovoci** přidejte enzym hned po rozdrcení.
  - U **tvrdých druhů** přidejte enzym až po úplném vychladnutí drtě.
- Pektoenzym obsahuje pektinázy, které rozkládají pektiny v ovoci. Výsledkem je:
- rychlejší a intenzivnější uvolňování šťávy,
  - snížení viskozity drtě,
  - jednodušší prosakování a efektivnější lisování.
- Drť po přidání enzymu promíchejte a nechte působit 4–9 hodin pod příkrývkou.
- Po uplynutí uvedené doby je ovocná drť připravena k lisování pomocí rámového lisu.

#### **LISOVÁNÍ:**

- Do lisovacího koše vložte textilní lisovací sáček. Přecházející okraje nechte viset přes vršek koše.
- Do lisovacího koše vkládejte ovocnou drť postupně v menších dávkách.
- Každou vrstvu drtě **rukou jemně přitlačte**, aby se rovnoměrně usadila.
- Lisovací koš naplňte přibližně **2–3 cm pod horní okraj**, aby měla lisovací deska dostatek prostoru.
- Uchopte T-rukojeť a **pomalou otáčejte ve směru hodinových ručiček**.
- Lisovací desku snižujte postupně – příliš rychlé mačkání může způsobit:
  - vytlačování drtě přes okraje,
  - nerovnoměrné lisování,
  - přetížení konstrukce.
- Když se z ovoce začne uvolňovat šťáva, nechte lis pracovat **pomalým a rovnoměrným tempem**.
- Pokud odpor při otáčení výrazně stoupne:
  - přestaňte na chvíli lisovat,
  - nechte šťávu odtéct,
  - následně pokračujte.
- Pokud lisujete větší množství nebo tvrdší odrůdy ovoce:
  - po poklesu tlaku můžete lisovací desku opět o kousek snížit,
  - případně jemně povolit rameno a přidat další vrstvu drtě,
  - nikdy nepoužívejte páky, prodlužovací tyče ani jiné posilovače momentu.
- **UPOZORNĚNÍ: Lisovací vřeteno nepřetáčejte silou – hrozí poškození lisu.**
- Lisování ukončete, když:
  - již nevytéká žádná další šťáva,
  - odpor vřetene je vysoký a stabilní.

#### **ÚDRŽBA A SKLADOVÁNÍ**

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

**SZŐLŐ- ÉS GYÜMÖLCSPRÉS****HASZNÁLAT**

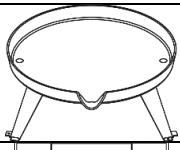


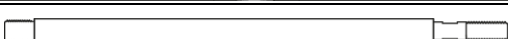
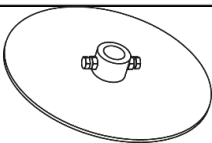
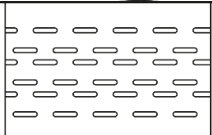

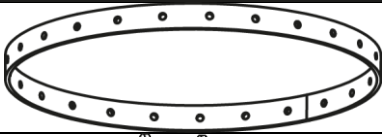

- A prés zúzott gyümölcsökből, különösen: almából, körtéből, bogyós gyümölcsökből (ribizli, egres, szeder, málna) és szőlőből készült lé préselésére szolgál.

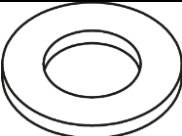
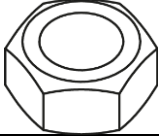


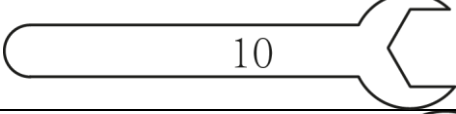
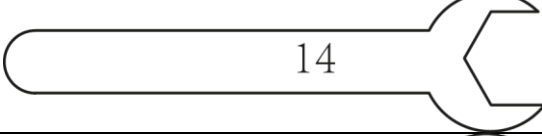

- A prés nem alkalmas: egész gyümölcsök préselésére, kemény gyümölcsök előzetes zúzás nélküli préselésére (sárgarépa, cukorrépa), magvak, diófélék, olajok préselésére, ipari vagy folyamatos használatra, valamint gyümölcsök darálására..

**TECHNIKAI PARAMÉTEREK**

MODEL	234400	234401	234407
MATERIÁL LISOVACIEHO KOŠA	Bukové drevo		
OBJEM	9 l	14 l	18 l
PRIEMER VRETENA	24 mm		
ROZMERY	LIS	40,5 x 42,3 x 50,6 cm	40,5 x 42,3 x 56,6 cm
	LISOVACÍ KŮŠ	Ø 25,5 x 17 cm	Ø 25,5 x 26 cm
VÁHA (NETTO)	12,8 kg	13,5 kg	15,7 kg

**KÉSZÜLÉK RÉSZEI**

DARAB	ÁBRA	DARAB SZÁM
S1		1
S2		1
S3		1
S4		2
S5		1
S6*		1
W1**		25
S7**		2
S8**		50

S9		4
S10		2
S11		1
F1		1
S12		1
S13		1
S14		2

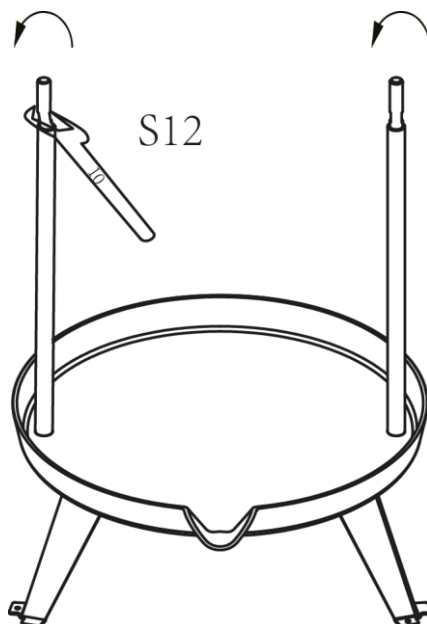
\* csak a 234400 és 234401 modellekhez; \*\* csak a 234407 modellhez

### BISZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

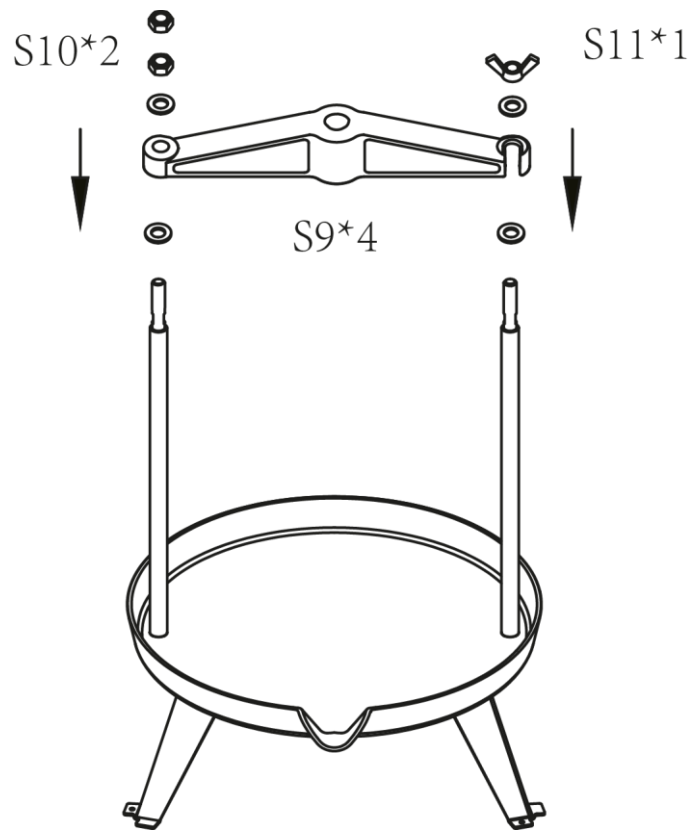
- Préselés közben ne nyúljon a kezével a préselési területre.
- Semmilyen körülmények között ne nyújtsa ki a kart.
- **FONTOS MEGJEGYZÉS:** Rögzítse a présgépet szilárdan a padlóhoz, és biztosítsa elcsúszás és felborulás ellen.
- Tartsa tisztán a munkaterületet. Ellenkező esetben fennáll a csúszásveszély!

### ÖSZESZERELÉS ÉS HASZNÁLAT

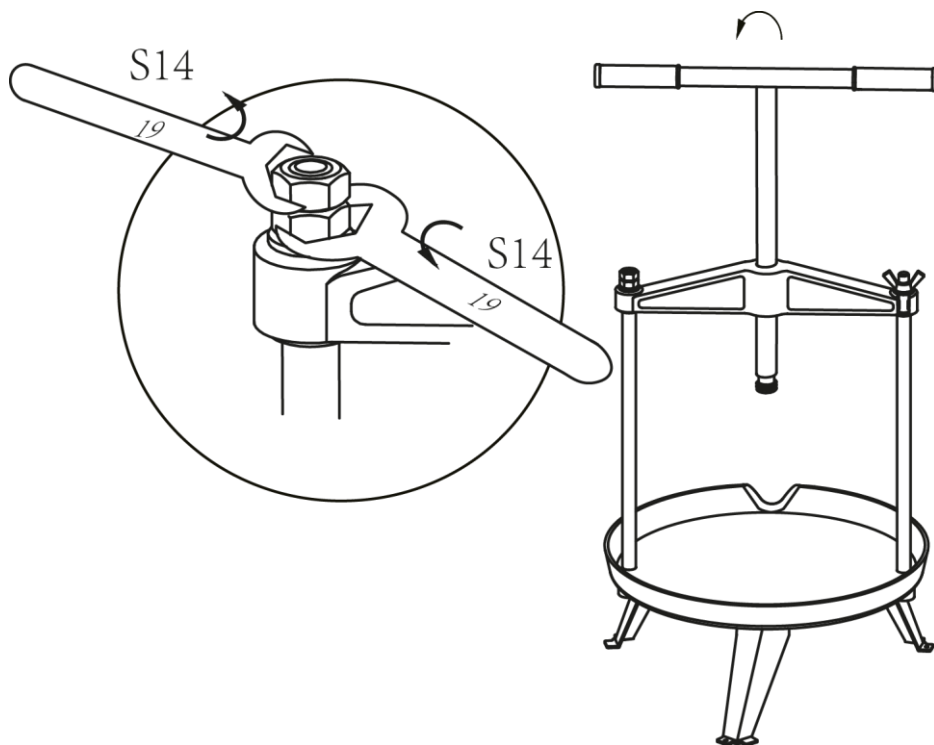
#### 1. LÉPÉS



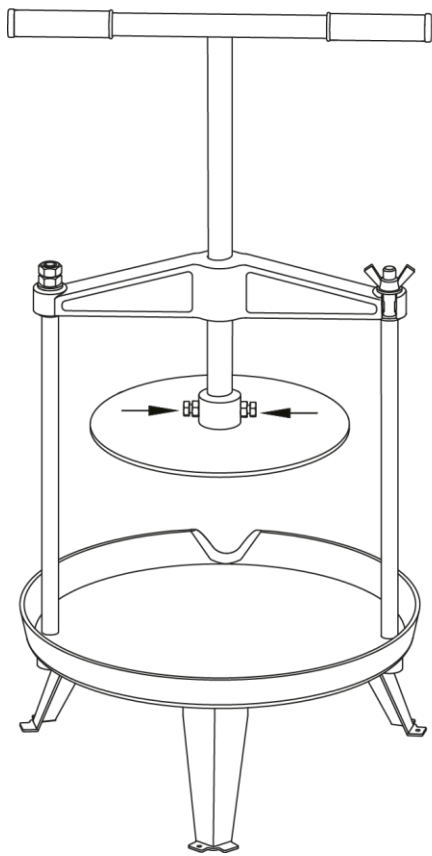
**2. LÉPÉS**



**3. LÉPÉS**

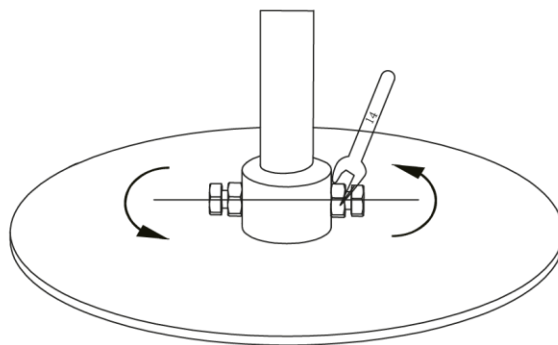


**4. LÉPÉS**

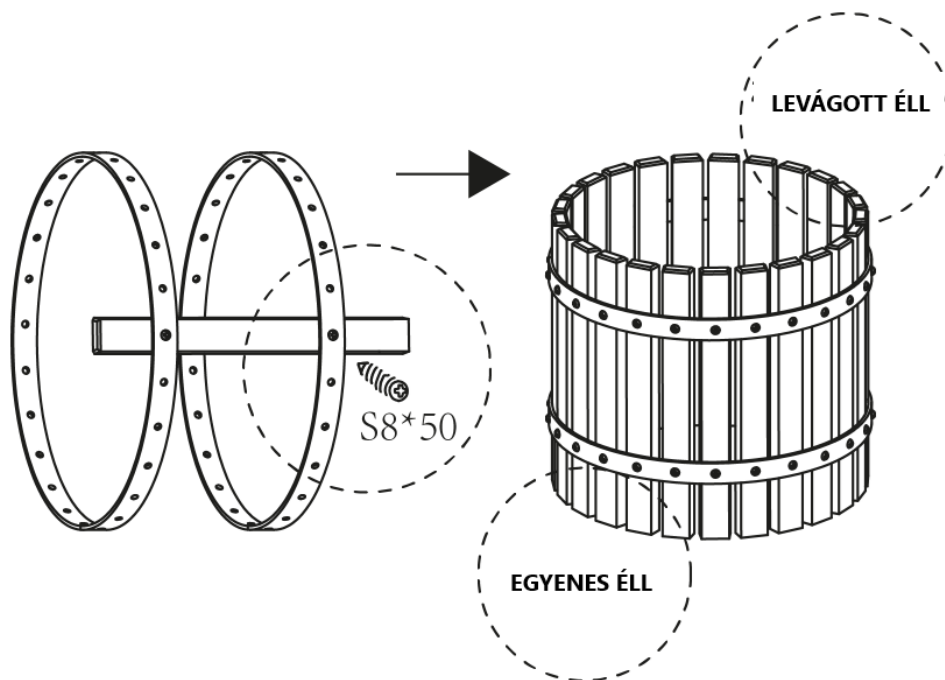


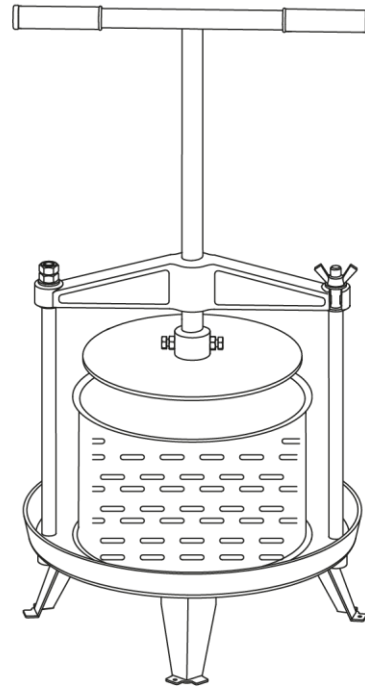
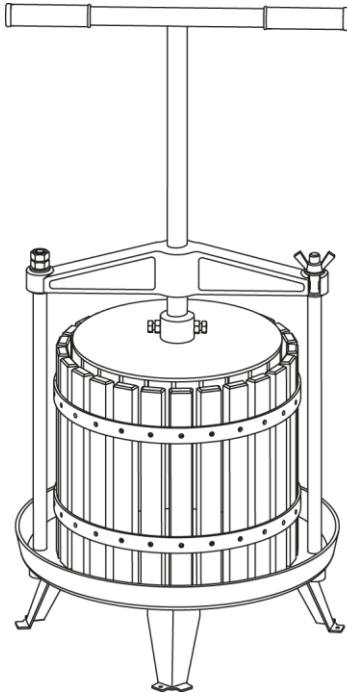
**FIGYELMEZTETÉS**

Ne húzza meg a nyomólap külső kerületén található csavarokat. Kissé lazán kell maradniuk, hogy a nyomólap szabadon forgatható legyen.



**5. LÉPÉS (csak a 234407 modelre)**



**6. LÉPÉS****A GYÜMÖLCS ELŐKÉSZÍTÉSE PRÉSELÉS ELŐTT:**

- A gyümölcs megfelelő előkészítése kulcsfontosságú lépés a kiváló minőségű gyümölcslé előállításához. A jól elkészített gyümölcspép könnyen és nagy hozammal préselhető. Ezzel szemben a nem megfelelő előkészítés jelentősen megnehezítheti a préselést, és csökkentheti a kinyert lé minőségét és mennyiségét.

**1. Gyümölcsök válogatása és tisztítása**

- A feldolgozás megkezdése előtt alaposan meg kell mosni a gyümölcsöt, és el kell távolítani az összes sérült vagy rothadt darabot. Ennek a lépésnek az elhanyagolása a lé romlásához vagy a borkészítés során később előforduló betegségekhez vezethet.

**2. Gyümölcsök zúzása**

- Helyezze a gyümölcsöt egy nagyobb edénybe (pl. erjesztőedénybe, vödörbe vagy tálba), és zúzza durva gyümölcspéppé.

<b>Puha gyümölcsök</b> (pl. eper, málna, ribizli, szeder, egres, meggy, szilva)	<b>Csonthéjas gyümölcsök</b> (pl. meggy, szilva, sárgabarack)	<b>Kemény gyümölcsök</b> (pl. alma, körte)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Töréskor csak a gyümölcsöt törd össze, hogy a leve kiengedje.</li> <li>- Vigyázz, nehogy összetörd.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aprítás előtt <b>távolítsa el a magokat.</b></li> <li>- A magok az erjedés során lebomlanak, és nem kívánt hidrogén-cianidot szabadíthatnak fel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vágja kisebb darabokra, hogy könnyen összetörhetőek legyenek.</li> <li>- Összetörés után öntsön rá 2-4 liter forrásban lévő vizet (kb. 80 °C).</li> <li>- A cél a szövetek megpuhítása és az enzimek deaktiválása, amelyek negatívan befolyásolhatják a lé minőségét.</li> <li>- Jegyezze fel a felhasznált víz pontos mennyiségét.</li> <li>- Fedje le az edényt, és hagyja kihűlni a tartalmát.</li> </ul>

**3. Gyümölcsmaceráció**

<b>Puha gyümölcsök</b> (pl. eper, málna, ribizli, szeder, egres, meggy, szilva)	<b>Kemény gyümölcsök</b> (pl. alma, körte)
- Hagyjuk 24 órán át pihenni hűvös helyen, letakarva. Ezt a folyamatot macerációnak nevezik – a szövet fellazul, és a lé természetes módon kifolyik.	- Csak forró víz leöntése és a morzsa kihülése után pépesítse.

**4. A hozam növelése pektolitikus enzimek segítségével**

- A lékibocsátás folyamata jelentősen felgyorsítható és hatékonyabbá tehető egy természetes enzimkészítmény – a **pektoenzim** – hozzáadásával.

- **Puha gyümölcsök** esetén az enzimet közvetlenül a zúzás után adjuk hozzá.
- **Kemény gyümölcsök** esetén az enzimet csak a pép teljes lehülése után adjuk hozzá.

- A pektoenzim pektinázokat tartalmaz, amelyek lebontják a gyümölcsökben található pektineket. Az eredmény:

- gyorsabb és intenzívebb lékibocsátás,
- csökkentett pépviszkózitás,
- könnyebb átszűrés és hatékonyabb préselés.

- Az enzim hozzáadása után keverje össze a pépet, és hagyja 4-9 órán át takaró alatt állni.

- A megadott idő elteltével a gyümölcspép készen áll a keretes prés segítségével történő préselésre.

**PRÉSELÉS:**

- Helyezzen egy szövetből készült prészsákot a préskosárba. Hagyja, hogy a kiálló szélék a kosár teteje fölé lógjanak.

- Fokozatosan, kisebb adagokban adja hozzá a gyümölcspépet a préskosárba.

A pép minden rétegét **finoman nyomja meg kézzel**, hogy egyenletesen leülepedjen.

- Töltse fel a préskosarat **körülbelül 2–3 cm-rel a felső széle alatt**, hogy a préslapnak elegendő helye legyen.

- Fogja meg a T-fogantyút, **és lassan forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba**.

- Fokozatosan engedje le a préslapot – a túl gyors nyomás a következőket okozhatja:

- morzsa kinyomódása a széleken,
- egyenetlen préselés,
- a szerkezet túlterhelése.

- Amikor a gyümölcs levet kezd engedni, hagyja a prést lassan és egyenletesen működni.

- Ha a forgási ellenállás jelentősen megnő:

- egy pillanatra hagyj abba a préselést,
- hagyj lecsepegni a levet,
- majd folytasd.

- Ha nagyobb mennyiségű vagy keményebb gyümölcsfajtákat facsar:

- miután a nyomás csökken, ismét kissé lejjebb engedheti a nyomólapot,
- szükség esetén kissé lazítsa meg a kart, és adjon hozzá még egy réteg morzsát,
- soha ne használjon emelőket, hosszabbító rudakat vagy más nyomatéknövelőket.

- **FIGYELMEZTETÉS: Ne forgassa erővel a préstengelyt - fennáll a prés károsodásának veszélye.**

- Hagyja abba a nyomást, ha:

- nem folyik ki több lé,
- az orsó ellenállása magas és stabil.

**KARBANTARTÁS ÉS TÁROLÁS**

- A munka befejezése után öblítse le a prést forró vízzel.

- Ne hagyja a prést hosszú ideig vízben (maximum 30 percig).

- A prést száraz és jól szellőző helyen tárolja, hogy jól kiszáradjon.

## **HU** Magyar

- Ha a prést hosszabb ideig nem használta, kenje meg a csapógyakat és a fém alkatrészeket élelmiszeripari minőségű olajjal.

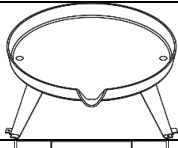


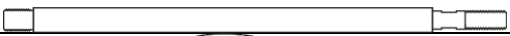
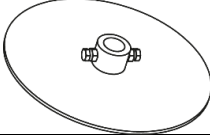
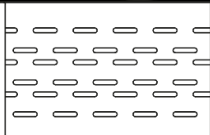

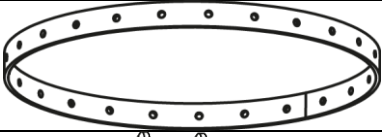

**PREŠA ZA GROŽĐE I VOĆE****UPOTREBA**

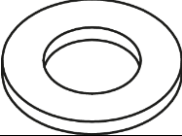
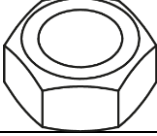

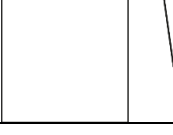
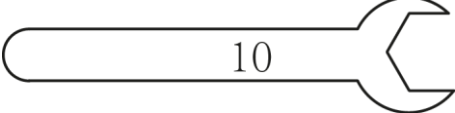
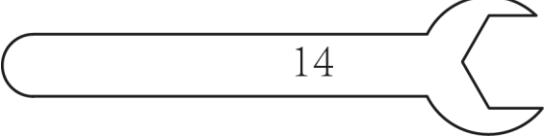
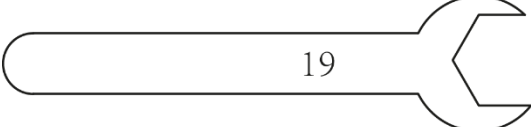
- Preša je namijenjena za cijedenje soka iz usitnjenog voća, osobito: jabuka, krušaka, bobičastog voća (ribiz, ogrozd, kupine, maline) i grožđa.
- Preša nije prikladna za: prešanje cijelog voća, prešanje tvrdih plodova bez prethodnog usitnjavanja (mrkva, šećerna repa), prešanje sjemenki, orašastih plodova, ulja, industrijsku ili neprekidnu uporabu te za mljevenje voća.

**TEHNIČKI PODACI**

MODEL	234400	234401	234407	
MATERIJAL KOŠA ZA PREŠANJE	Bukovo drvo			
ZAPREMINA	9 l	14 l	18 l	
PROMJER VRETENA	24 mm			
DIMENZIJE	PREŠA	40,5 x 42,3 x 50,6 cm	40,5 x 42,3 x 56,6 cm	40,5 x 42,3 x 67,6 cm
	KOŠ ZA PREŠANJE	Ø 25,5 x 17 cm	Ø 25,5 x 26 cm	Ø 26,2 x 37 cm
TEŽINA (NETO)	12,8 kg	13,5 kg	15,7 kg	

**DIJELOVI PROIZVODA**

DIO	SLIKA	BROJ KOMADA
S1		1
S2		1
S3		1
S4		2
S5		1
S6*		1
W1**		25
S7**		2
S8**		50

S9		4
S10		2
S11		1
F1		1
S12		1
S13		1
S14		2

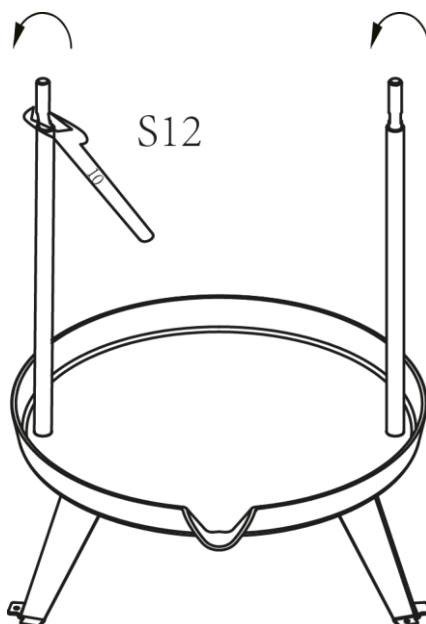
\* samo za modele 234400 a 234401; \*\* samo za model 234407

### SIGURNOSNE UPUTE

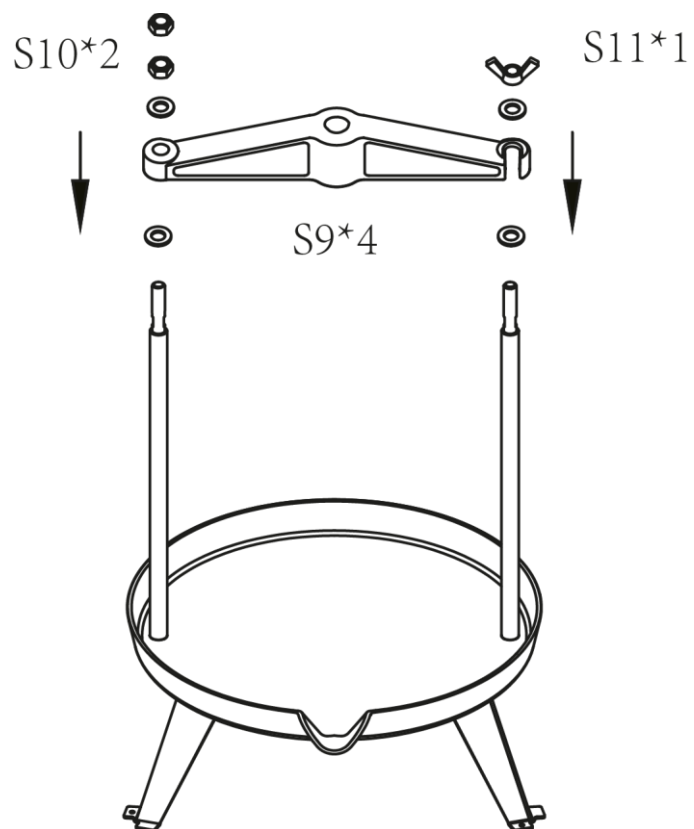
- Tijekom prešanja ne posežite rukom u prostor preše.
- Ni u kojem slučaju ne produžujte ručku.
- **VAŽNO UPOZORENJE:** Prešu čvrsto pričvrstite za pod i osigurajte je protiv klizanja i prevrtanja.
- Održavajte radni prostor čistim. U suprotnom postoji opasnost od klizanja!

### MONTAŽA I UPOTREBA

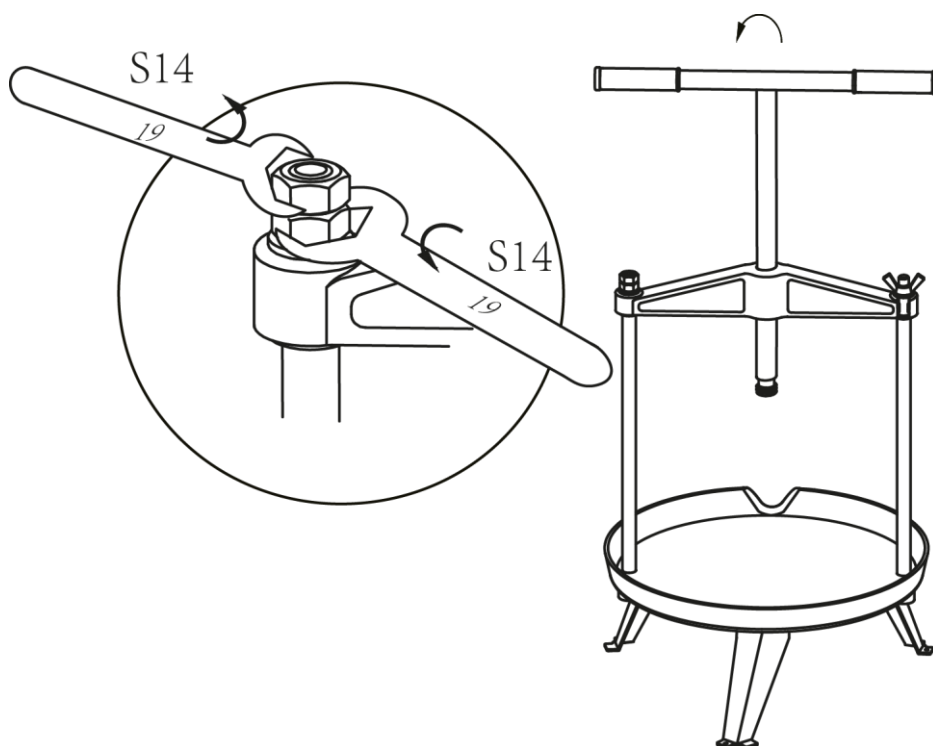
#### KORAK 1



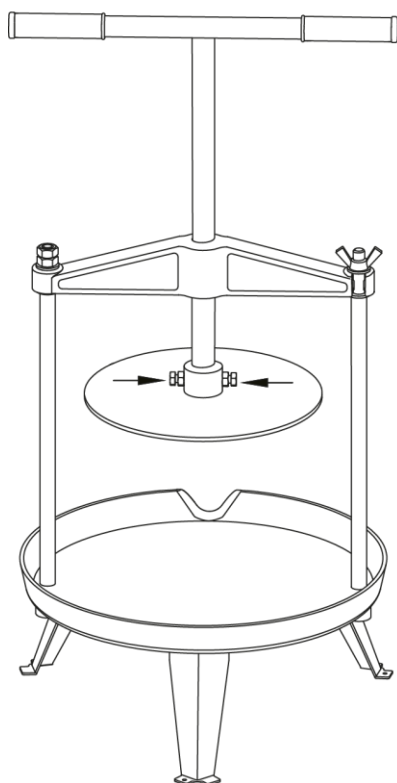
**KORAK 2**



**KORAK 3**

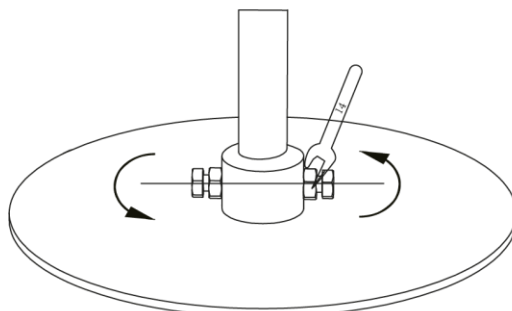


**KORAK 4**

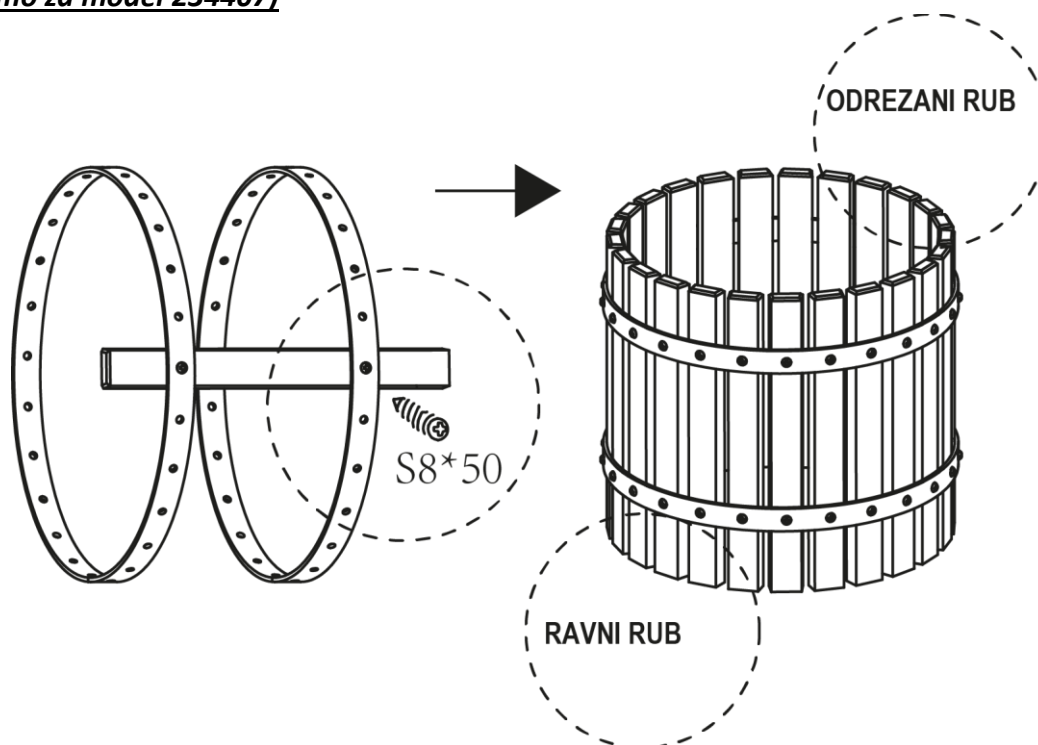


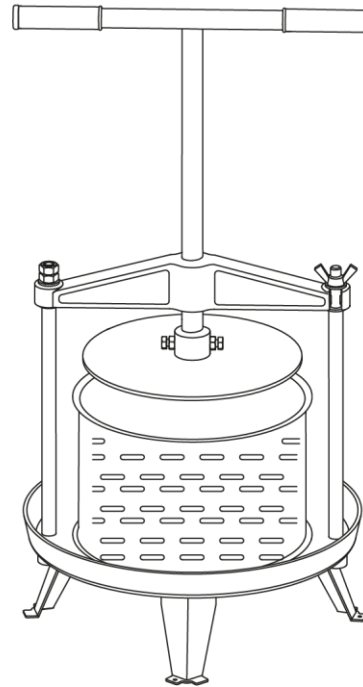
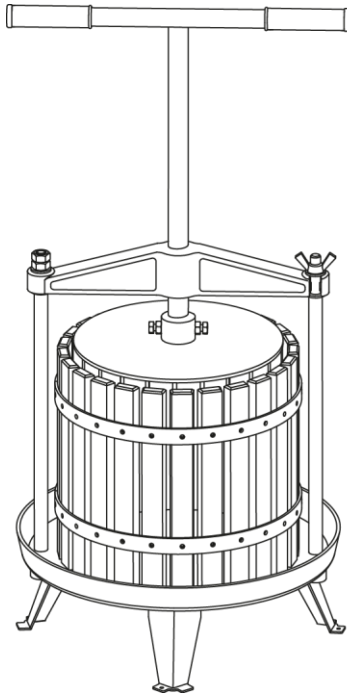
**UPOZORENJE**

Vijke smještene na vanjskom rubu prešeće ploče nemojte potpuno zategnuti. Moraju ostati lagano olabavljeni kako bi se prešeća ploča mogla slobodno okretati.



**KORAK 5 (samo za model 234407)**



**KORAK 6****PRIPREMA VOĆA PRIJE PREŠANJA:**

- Pravilna priprema voća ključan je korak za dobivanje kvalitetnog voćnog soka. Dobro pripremljena voćna kaša lako se preša i daje visok prinos. S druge strane, nedovoljna priprema može znatno otežati prešanje te smanjiti kvalitetu i količinu dobivenog soka.

**1. Sortiranje i čišćenje voća**

- Prije početka obrade voće je potrebno temeljito oprati i ukloniti sve oštećene ili trule plodove. Zanemarivanje ovog koraka može dovesti do kvarenja soka ili kasnijih problema, primjerice pri proizvodnji vina.

**2. Usitnjavanje voća**

- Stavite voće u veću posudu (npr. posudu za fermentaciju, kantu ili zdjelu) i usitnite ga u grubu voćnu kašu.

<b>Meko voće</b> (npr. jagode, maline, ribiz, kupine, ogrozd, višnje, šljive)	<b>Koštichavo voće</b> (npr. višnje, trešnje, šljive, marelice)	<b>Tvrdo voće</b> (npr. jabuke, kruške)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prilikom usitnjavanja voće samo lagano zgnječite kako bi se oslobodio sok.</li> <li>- Pazite da ga ne pretvorite u kašu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prije usitnjavanja <b>uklonite koštice.</b></li> <li>- Koštice se tijekom fermentacije razgrađuju i mogu oslobađati neželjeni cijanovodik.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Narežite voće na manje komade kako bi se lakše usitnilo.</li> <li>- Nakon usitnjavanja prelijte s 2–4 litre prokuhane vode (cca 80 °C).</li> <li>- Cilj je omekšati tkivo i deaktivirati enzime koji bi mogli negativno utjecati na kvalitetu soka.</li> <li>- Zabilježite točnu količinu upotrijebljene vode.</li> <li>- Posudu pokrijte i ostavite sadržaj da se ohladi.</li> </ul>

**3. Maceracija voća**

<b>Meko voće</b> (npr. jagode, maline, ribiz, kupine, ogrozd, višnje,	<b>Tvrdo voće</b> (npr. jabuke, kruške)
---	---

šljive)	
- Ostavite da odstoji 24 sata na hladnom mjestu, pokriveno. Ovaj proces naziva se maceracija – tkivo se opušta i sok se prirodno oslobađa.	- Macerirajte tek nakon prelijevanja vrućom vodom i nakon što se kaša ohladi.

**4. Poboljšanje iskorištenja pomoću pektolitičkih enzima**

- Proces oslobađanja soka može se znatno ubrzati i poboljšati dodavanjem prirodnog enzimskog pripravka – **pektolitičkog enzima**.

- Kod **mekog voća** dodajte enzim odmah nakon usitnjavanja.
  - Kod **tvrdih vrsta** dodajte enzim tek nakon što se kaša potpuno ohladi.
- Pektolitički enzim sadrži pektinaze koje razgrađuju pektine u voću. Rezultat je:
- brže i intenzivnije oslobađanje soka,
  - smanjenje viskoznosti kaše,
  - lakše procjeđivanje i učinkovitije prešanje.

- Nakon dodavanja enzima kašu dobro promiješajte i ostavite da djeluje **4–9 sati**, pokriveno.

- Nakon isteka navedenog vremena voćna kaša spremna je za prešanje pomoću okvirne preše.

**PREŠANJE:**

- U koš za prešanje umetnite tekstilnu prešnu vrećicu. Rubove koji strše ostavite da vise preko gornjeg ruba koša.

- U koš za prešanje stavljajte voćnu kašu postupno, u manjim količinama.

- Svaki sloj kaše lagano **rukom pritisnite** kako bi se ravnomjerno rasporedio.

- Koš za prešanje napunite približno **2–3 cm ispod gornjeg ruba**, kako bi prešna ploča imala dovoljno prostora.

- Uхватite T-ručku i polako okrećite u **smjeru kazaljke na satu**.

- Prešnu ploču spuštajte postupno – prebrzo prešanje može uzrokovati:

- istiskivanje kaše preko rubova,
- neravnomjerno prešanje,
- preopterećenje konstrukcije.

Kada sok počne izlaziti iz voća, pustite da preša radi **sporim i ujednačenim tempom**.

- Ako se otpor pri okretanju znatno poveća:

- nakratko prekinite prešanje,
- pustite da sok iscuri,
- zatim nastavite.

- Ako prešate veće količine ili tvrđe sorte voća:

- nakon smanjenja tlaka možete prešnu ploču ponovno malo spustiti,
- ili lagano otpustiti ručku i dodati još jedan sloj kaše,
- nikada ne koristite poluge, produžne cijevi niti druga sredstva za povećanje momenta.

**UPOZORENJE: Ne okrećite prešno vreteno na silu – postoji opasnost od oštećenja preše.**

- Prešanje završite kada:

- više ne istječe sok,
- otpor vretena postane visok i stabilan.

**ODRŽAVANJE I SKLADIŠTENJE**

- Nakon završetka rada isperite prešu vrućom vodom.

- Ne ostavljajte prešu dugo uronjenu u vodi (maks. 30 minuta).

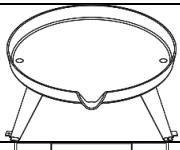


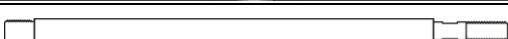
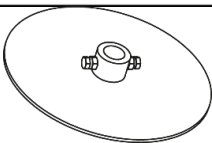
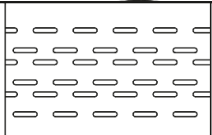

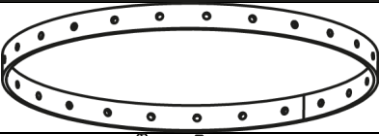

- Prešu pohranite na suho i dobro prozračeno mjesto kako bi se potpuno osušila.

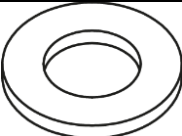
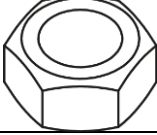
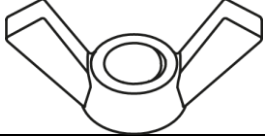
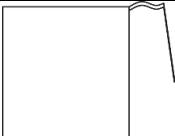
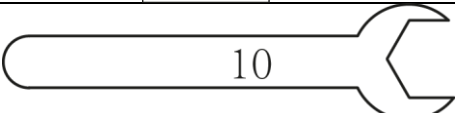
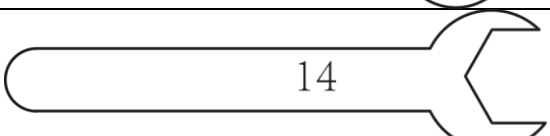
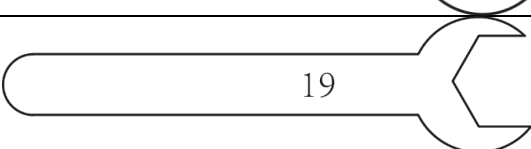
- Ako preša dulje vrijeme nije bila korištena, podmažite ležajeve i metalne dijelove prehrambenim uljem.

**PRESĂ PENTRU STRUGURI ȘI FRUCTE****UTILIZARE**

- Presa este destinată extragerii sucului din fructe zdrobite, în special mere, pere, fructe de pădure (coacăze, agrișe, mure, zmeură) și struguri.
- Presa nu este potrivită pentru: presarea fructelor întregi, presarea fructelor tari fără zdrobire prealabilă (morcovi, sfeclă de zahăr), presarea semințelor, nucilor sau a uleiurilor, utilizarea industrială sau continuă, sau pentru măcinarea fructelor.

<b>PARAMETRI TEHNICI</b>				
<b>MODEL</b>		<b>234400</b>	<b>234401</b>	<b>234407</b>
<b>MATERIAL COȘ PRESARE</b>		Lemn de fag		
<b>VOLUM</b>		9 l	14 l	18 l
<b>DIAMETRU AX</b>		24 mm		
<b>DIMENSIUNI</b>	<b>PRESĂ</b>	40,5 x 42,3 x 50,6 cm	40,5 x 42,3 x 56,6 cm	40,5 x 42,3 x 67,6 cm
	<b>COȘ PRESARE</b>	Ø 25,5 x 17 cm	Ø 25,5 x 26 cm	Ø 26,2 x 37 cm
<b>GREUTATE (NETĂ)</b>		12,8 kg	13,5 kg	15,7 kg

<b>PIESELE PRODUSULUI</b>		
<b>PIESĂ</b>	<b>IMAGINE</b>	<b>CANTITATE</b>
S1		1
S2		1
S3		1
S4		2
S5		1
S6*		1
W1**		25
S7**		2
S8**		50

S9		4
S10		2
S11		1
F1		1
S12		1
S13		1
S14		2

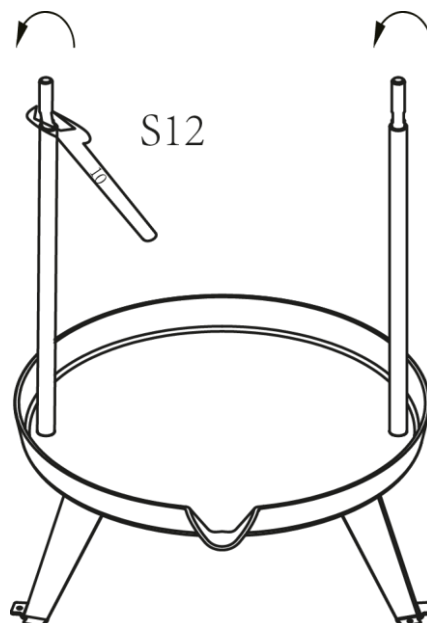
\* Doar pentru modelele 234400 și 234401; \*\* Doar pentru modelul 234407

### INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

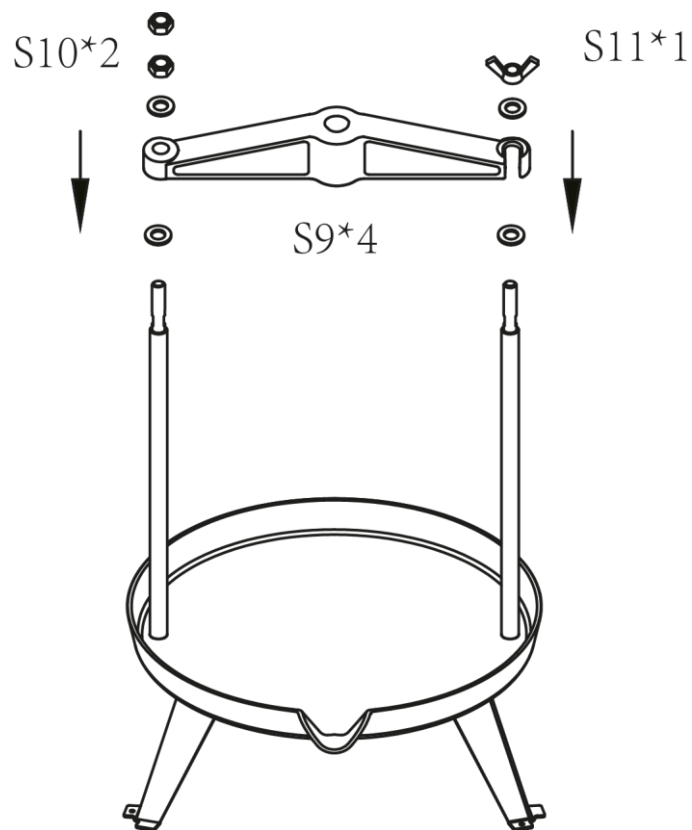
- Nu introduceți mâna în zona prese în timpul presării.
- Nu prelungiți manivela sub nicio formă.
- **AVERTIZARE:** Fixați presa ferm pe podea și asigurați-vă că nu alunecă sau se răstoarnă.
- Mențineți zona de lucru curată. În caz contrar există riscul de alunecare!

### MONTARE ȘI UTILIZARE

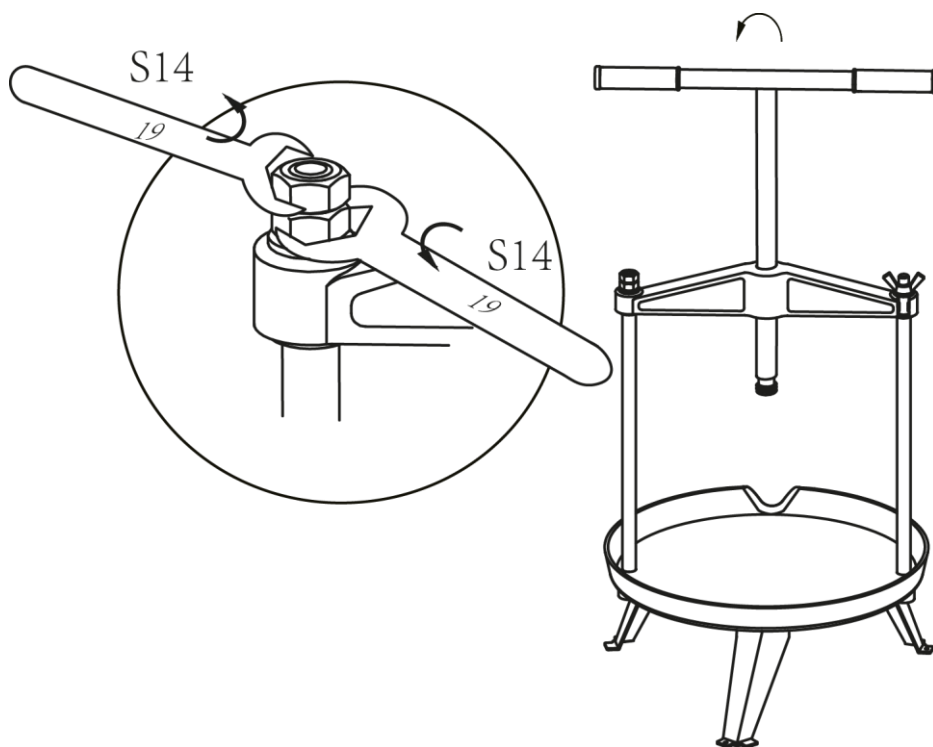
#### PASUL 1



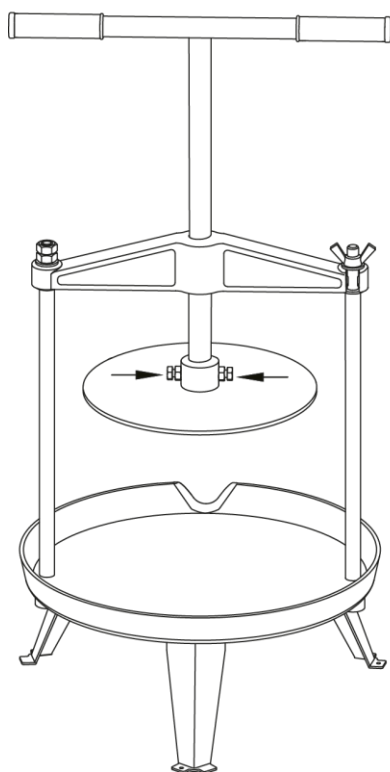
**PASUL 2**



**PASUL 3**

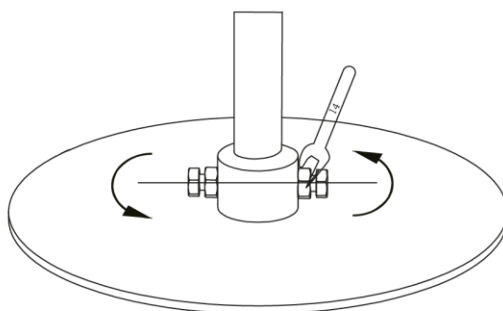


**PASUL 4**

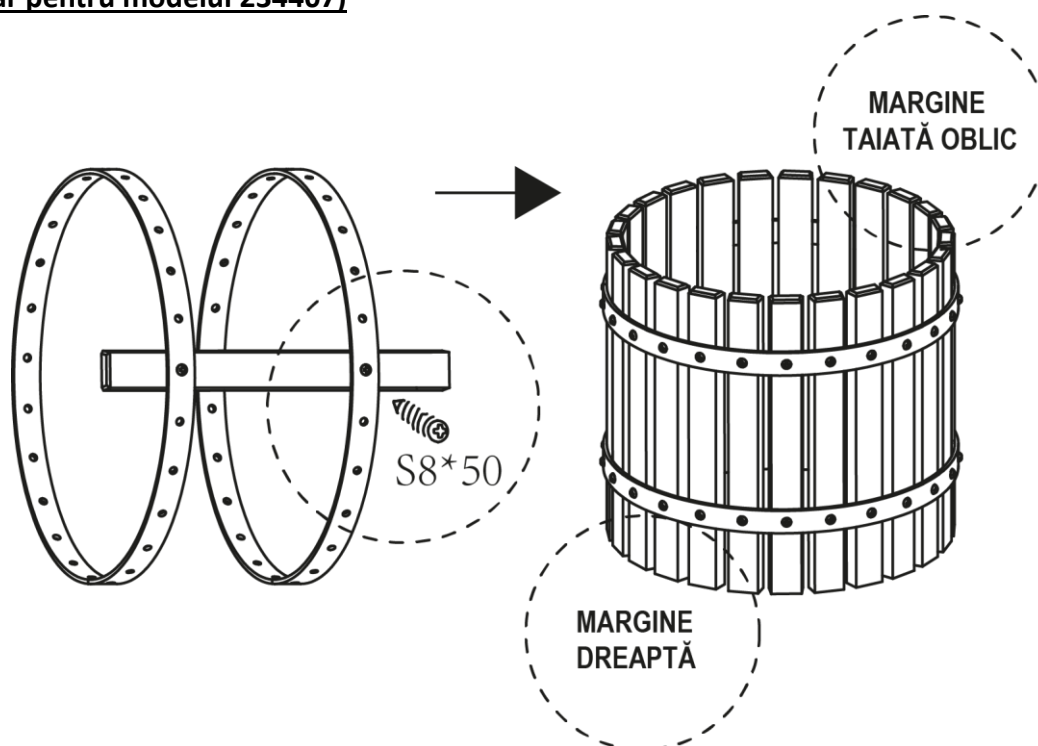


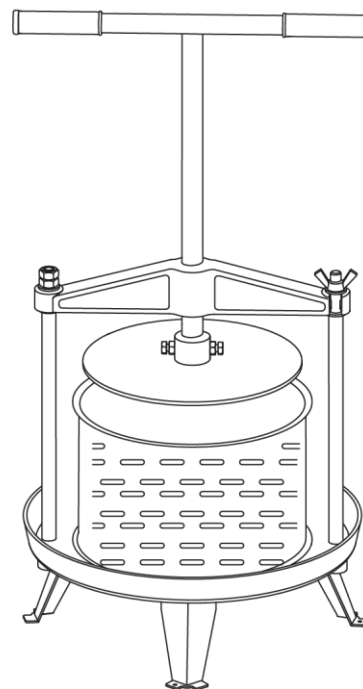
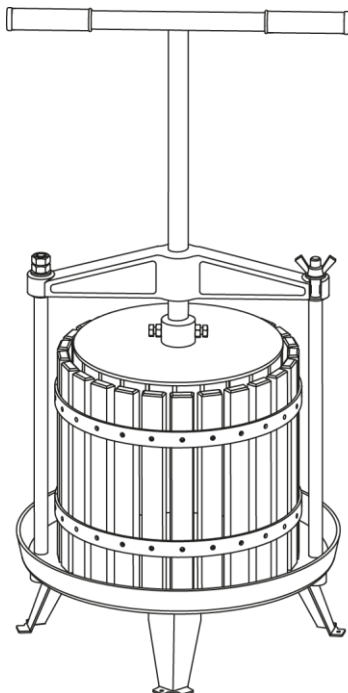
**AVERTISMENT**

Nu strângeți complet șuruburile situate pe marginea exterioară a plăcii de presare. Acestea trebuie să rămână ușor slăbite pentru ca placa de presare să se poată roti liber.



**PASUL 5 (doar pentru modelul 234407)**



**PASUL 6****PREGĂTIREA FRUCTELOR ÎNAINTE DE PRESARE:**

- Pregătirea corectă a fructelor este esențială pentru obținerea unui suc de calitate. Pulpa bine pregătită se presează ușor și asigură un randament ridicat. În schimb, pregătirea insuficientă poate face presarea dificilă și reduce calitatea și cantitatea sucului.

**1. Sortarea și curățarea fructelor**

- Înainte de prelucrare, fructele trebuie spălate bine și trebuie îndepărtate toate bucățile deteriorate sau putrezite. Nerespectarea acestui pas poate afecta calitatea sucului și poate favoriza apariția bolilor în timpul vinificației.

**2. Zdrobirea fructelor**

- Puneți fructele într-un recipient mare (de ex. butoi de fermentare, găleată sau bol) și zdrobește-le în pulpă grosieră.

<b>Fructe moi</b> (de ex. căpșuni, zmeură, coacăze, mure, agrișe, cireșe acrișoare, prune)	<b>Fructe cu sâmburi</b> (de ex. cireșe, vișine, prune, caise)	<b>Fructe tari</b> (de ex. mere, pere)
- Zdrobiți doar pentru a elibera sucul. - Aveți grijă să nu transformați pulpa în pastă.	- <b>Îndepărtați sâmburii</b> înainte de zdrobire. - Sâmburii se pot descompune în timpul fermentației și elibera cianură.	- Tăiați în bucăți mai mici, astfel încât să poată fi zdrobite ușor. - După zdrobire, turnați 2-4 litri de apă fiartă (aproximativ 80 °C). - Scopul este de a înmuia țesutul și de a dezactiva enzimele care ar putea afecta negativ calitatea sucului. - Notați cantitatea exactă de apă utilizată. - Acoperiți recipientul și lăsați conținutul să se răcească.

**3. Macerarea fructelor**

<b>Fructe moi</b> (de ex. căpșuni, zmeură, coacăze, mure, agrișe,	<b>Fructe tari</b> (de ex. mere, pere)
---	--

vișine, prune)	
- Lăsați pulpa să se odihnească într-un loc răcoros, acoperit, timp de 24 de ore. Acest proces se numește macerare – țesutul se așază, iar sucul curge în mod natural.	- Macerați numai după ce ați turnat apă fierbinte peste boabele zdrobite și le-ați lăsat să se răcească.

**4. Creșterea randamentului cu enzime pectolitice**

- Procesul de extragere a sucului poate fi accelerat prin adăugarea unui preparat enzimatic natural – **pectoenzimă**.
  - Pentru **fructele moi**, adăugați enzima imediat după zdrobire.
  - Pentru **fructe tari**, adăugați enzima după ce pulpa s-a răcit complet.
- Pectoenzima conține pectinaze care descompun pectinele din fructe, rezultând:
  - eliberare mai rapidă și mai eficientă a sucului,
  - scăderea vâscozității pulpei,
  - drenaj mai ușor și presare mai eficientă.
- Amestecă pulpa după adăugarea enzimei și las-o să acționeze 4–9 h, acoperită.
- După această perioadă, pulpa este gata pentru presare folosind presa cu cadru.

**PRESAREA:**

- Puneți un sac textil de presare în coș și lasă marginile să atârne peste coș.
- Adăugați pulpa treptat, în porții mai mici.
- **Presăți fiecare strat de pulpă ușor** cu mâna pentru a se așeza uniform.
- Umpleți coșul la **2–3 cm sub marginea superioară** pentru a lăsa spațiu plăcii de presare.
- Apucați maneta în T și **roțiți încet în sensul acelor de ceasornic**.
- Coborâți placa de presare treptat – presarea prea rapidă poate provoca:
  - revărsarea pulpei peste margini,
  - presare neuniformă,
  - suprasolicitarea structurii.
- Odată ce fructul începe să elibereze suc, lăsați presa să funcționeze **într-un ritm lent și constant**.
- Dacă rezistența la rotație crește semnificativ:
  - opriți temporar presarea,
  - lăsați sucul să se scurgă,
  - după aceasta, continuați presarea.
- Dacă presați cantități mai mari sau soiuri mai tari de fructe:
  - după ce presiunea scade, coborâți placa ușor din nou,
  - dacă este necesar, slăbiți ușor brațul și adaugă un strat suplimentar de pulpă,
  - nu folosi niciodată levier, extensii sau alte pârghii.
- **AVERTISMENT: Nu roti axul cu forță – există risc de deteriorare a presei.**
- Opriți presarea atunci când:
  - nu mai curge suc,
  - rezistența axului este mare și stabilă.

**ÎNTREȚINERE ȘI DEPOZITARE**

- După terminarea lucrului, clățiți presa cu apă fierbinte.
- Nu lăsați presa scufundată în apă mai mult de 30 minute.
- Depozitați presa într-un loc uscat și bine ventilat.
- Ungeți rulmenții și piesele metalice cu ulei alimentar după perioade lungi de neutilizare.

**GRAPE AND FRUIT PRESS**

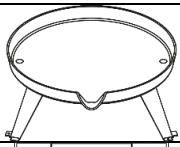

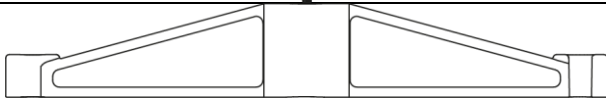

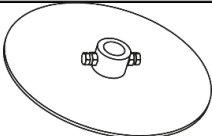
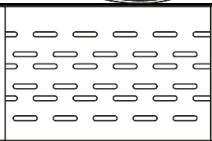

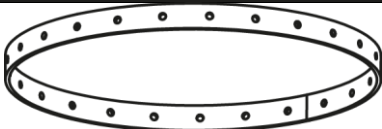

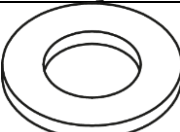
**INTENDED USE**

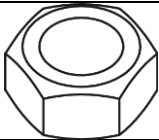
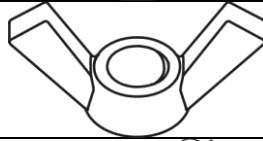
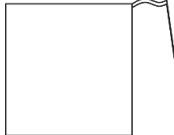
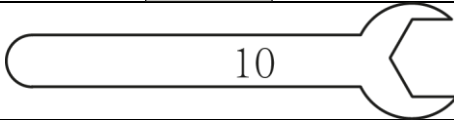
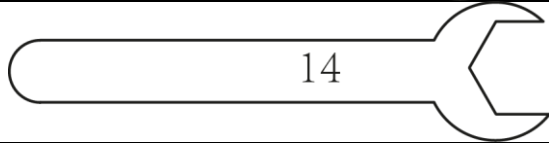

- The press is intended for extracting juice from crushed fruit, especially apples, pears, berries (currants, gooseberries, blackberries, raspberries), and grapes.
- The press is not suitable for: pressing whole fruit, pressing hard fruits without prior crushing (carrots, sugar beets), pressing seeds, nuts, oils, industrial or continuous use, or for grinding fruit.

**TECHNICAL PARAMETERS**

MODEL		234400	234401	234407
PRESS BASKET MATERIAL		Beech wood		
VOLUME		9 l	14 l	18 l
SPINDLE DIAMETER		24 mm		
DIMENSIONS	PRESS	40.5 x 42.3 x 50.6 cm	40.5 x 42.3 x 56.6 cm	40.5 x 42.3 x 67.6 cm
	PRESS BASKET	Ø 25.5 x 17 cm	Ø 25.5 x 26 cm	Ø 26.2 x 37 cm
WEIGHT (NET)		12.8 kg	13.5 kg	15.7 kg

**PRODUCT PARTS**

PART	IMAGE	QUANTITY
S1		1
S2		1
S3		1
S4		2
S5		1
S6*		1
W1**		25
S7**		2
S8**		50
S9		4

S10		2
S11		1
F1		1
S12		1
S13		1
S14		2

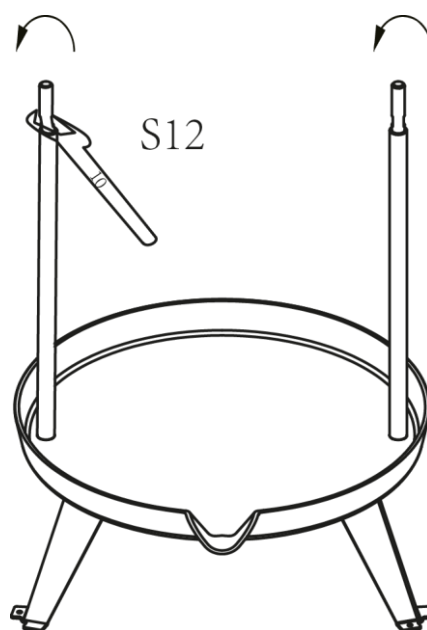
\* only for 234400 and 234401 models; \*\* only for the 234407 model

**SAFETY INSTRUCTIONS**

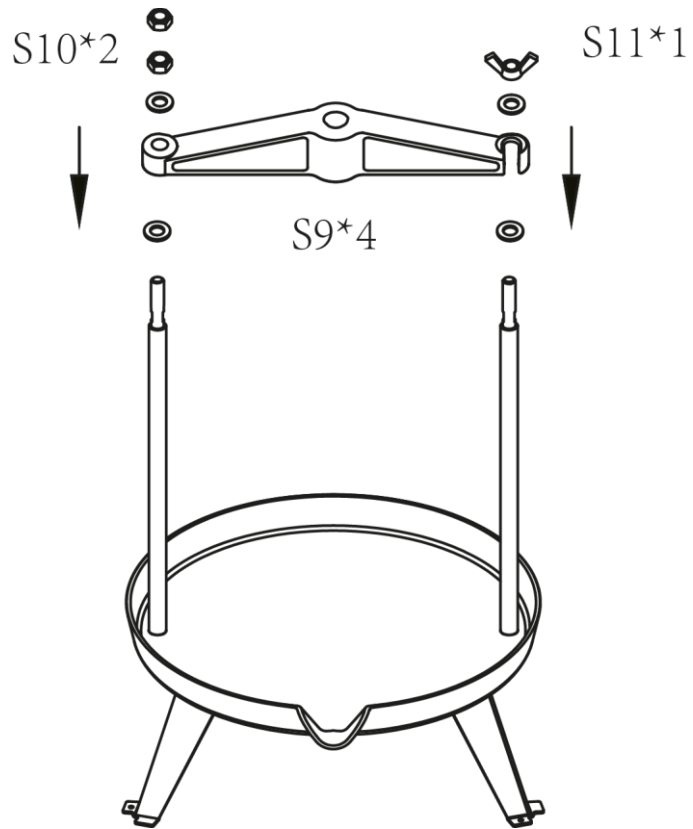
- Do not place your hands in the press area during operation.
- Do not extend the handle under any circumstances.
- **IMPORTANT NOTICE:** Secure the press firmly to the floor and prevent it from slipping or tipping over.
- Keep the work area clean to prevent slipping.

**ASSEMBLY AND USE**

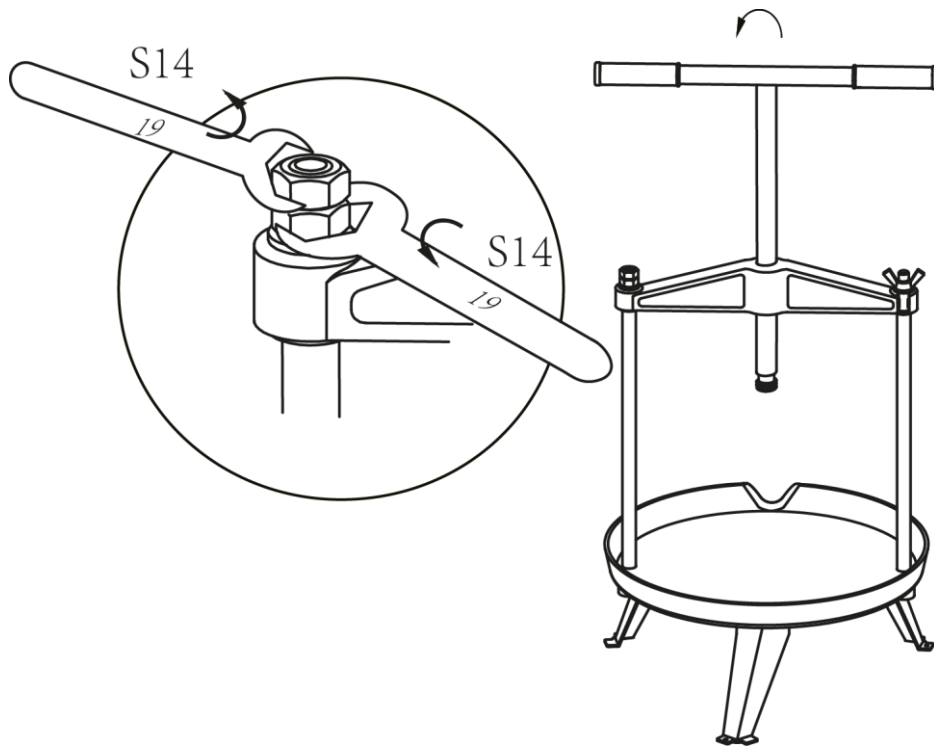
**STEP 1**



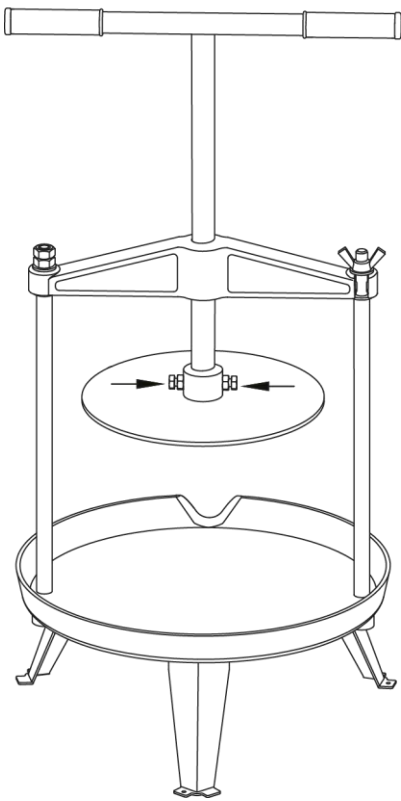
**STEP 2**



**STEP 3**

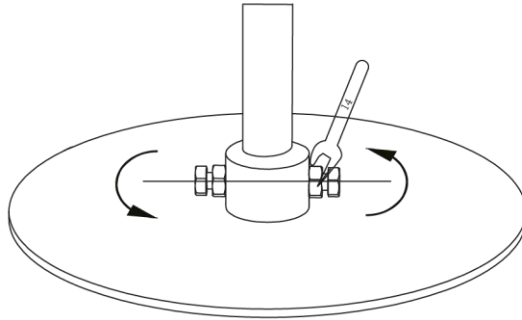


**STEP 4**

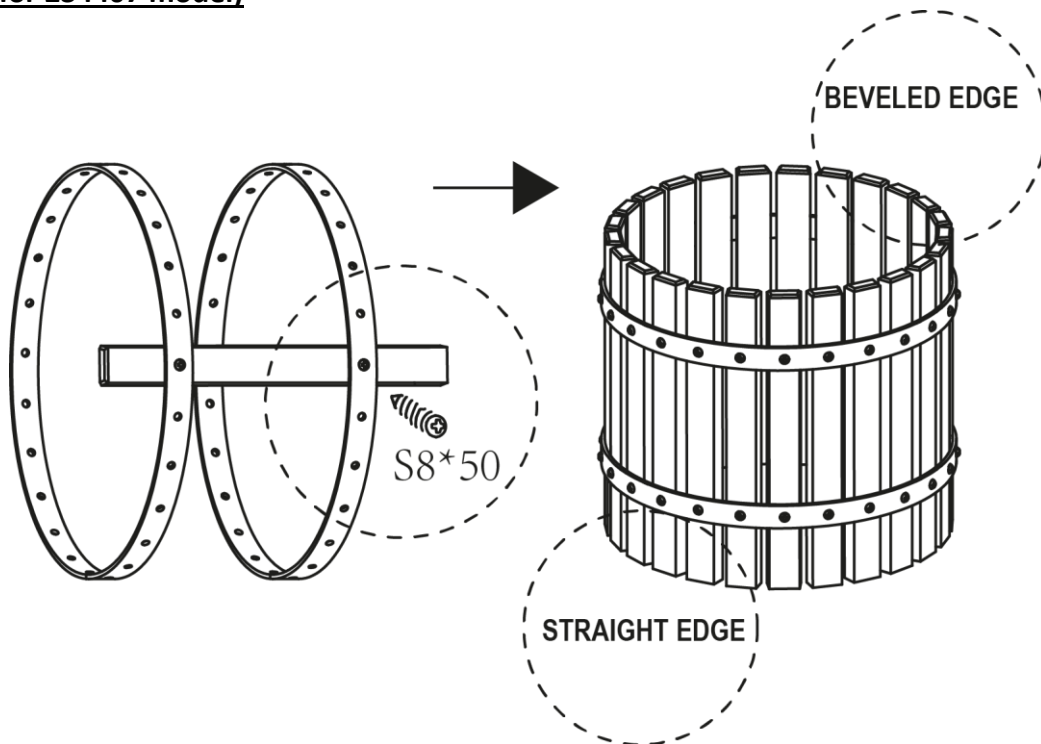


**WARNING**

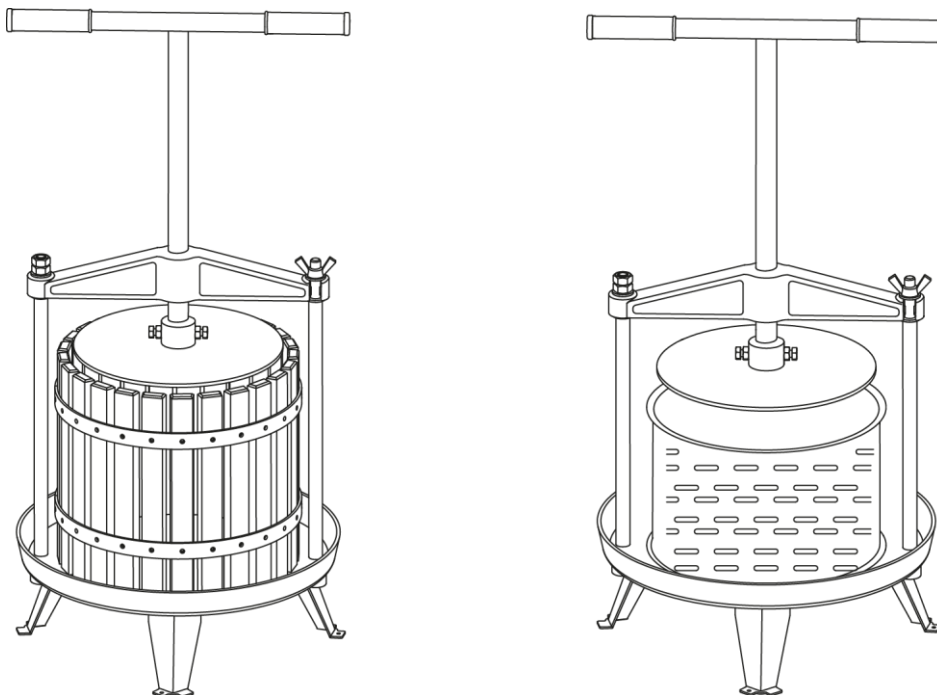
Do not tighten the screws located on the outer edge of the press plate completely. They must remain slightly loose so that the press plate can rotate freely



**STEP 5 (only for 234407 model)**



**STEP 6**



**FRUIT PREPARATION BEFORE PRESSING:**

- Properly preparing the fruit is essential for producing high-quality juice. Fruit pulp that is well-prepared presses easily and delivers a high yield. In contrast, insufficient preparation can make pressing more difficult and reduce both the quality and quantity of the juice obtained.

**1. Sorting and cleaning the fruit**

- Before starting the processing, the fruit must be thoroughly washed and any damaged or rotten pieces removed. Neglecting this step can lead to deterioration of the juice or to diseases later in the winemaking process.

**2. Crushing Fruit**

- Place the fruit in a larger container (e.g. a fermenting jar, bucket or bowl) and crush into a coarse fruit pulp.

<p><b>Soft fruits</b> (e.g. strawberries, raspberries, currants, blackberries, gooseberries, sour cherries, plums)</p>	<p><b>Stone fruit</b> (e.g. sour cherries, plums, apricots)</p>	<p><b>Hard fruits</b> (e.g. apples, pears)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- When crushing, just crush the fruit to release the juice.</li> <li>- Be careful not to mash it.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Remove the pits</b> before crushing.</li> <li>- During fermentation, pits can decompose and release unwanted hydrogen cyanide.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cut into smaller pieces so they are easy to crush.</li> <li>- After crushing, add 2-4 liters of boiled water (approx. 80 °C).</li> <li>- The goal is to soften the tissue and deactivate enzymes that could negatively affect the quality of the juice.</li> <li>- Note the exact amount of water used.</li> <li>- Cover the container and let the contents cool.</li> </ul>

**3. Fruit maceration**

<b>Soft fruits</b> (e.g. strawberries, raspberries, currants, blackberries, gooseberries, sour cherries, plums)	<b>Hard fruits</b> (e.g. apples, pears)
- Let it rest in a cool place, covered, for 24 hours. This process is called maceration – the tissue loosens and the juice naturally flows out.	- Macerate only after pouring hot water over the crushed grains and letting them cool.

**4. Improving yield with pectolytic enzymes**

- The juice extraction process can be significantly accelerated and made more efficient by adding a natural enzymatic preparation – **pectoenzyme**.
  - For **soft fruits**, add the enzyme immediately after crushing.
  - For **hard fruits**, add the enzyme only after the pulp has completely cooled.
- Pectoenzyme contains pectinases, which break down the pectins in the fruit. The results are:
  - faster and more efficient juice release,
  - reduced viscosity of the pulp,
  - Easier drainage and more efficient pressing.
- After adding the enzyme, mix the pulp and let it act for 4–9 hours under a cover.
- After this period, the fruit pulp is ready for pressing using a frame press.

**PRESSING:**

- Place a cloth pressing bag into the press basket. Let the protruding edges hang over the top of the basket.
- Gradually add the fruit pulp to the press basket in smaller portions.
- **Press** each layer of **pulp gently with your hand** to settle it evenly.
- Fill the press basket to about **2–3 cm below the top edge** to allow enough space for the pressing plate.
- Grasp the T-handle and **slowly turn it clockwise**.
- Lower the pressing plate gradually – pressing too quickly can cause:
  - pulp spilling over the edges,
  - uneven pressing,
  - overloading the structure.
- When the juice starts to release from the fruit, let the press **work at a slow and even pace**.
- If the resistance to rotation increases significantly:
  - stop pressing for a while,
  - let the juice drain,
  - then continue.
- If you are pressing larger quantities or harder varieties of fruit:
  - after the pressure has dropped, you can lower the pressing plate a little again,
  - if necessary, slightly loosen the arm and add another layer of pulp,
  - never use levers, extension rods or other torque boosters.
- **WARNING: Do not turn the pressing spindle with force – there is a risk of damaging the press.**
- Stop pressing when:
  - no more juice comes out,
  - the spindle resistance is high and stable.

**MAINTENANCE AND STORAGE**

- After finishing work, rinse the press with hot water.
- Do not leave the press submerged in water for a long time (max. 30 minutes).
- Store the press in a dry and well-ventilated place so that it dries well.
- Lubricate bearings and metal parts with food-grade oil after long periods of inactivity.

**PRESSE FÜR TRAUBEN UND OBST**

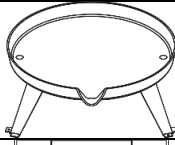



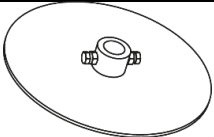
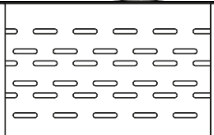

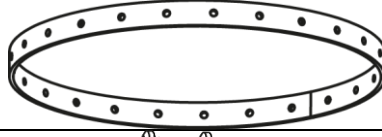

**VERWENDUNG**

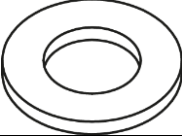
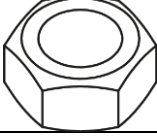

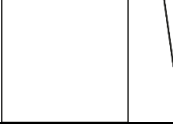
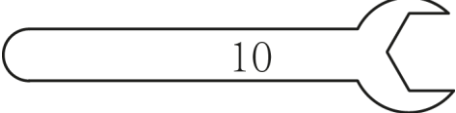
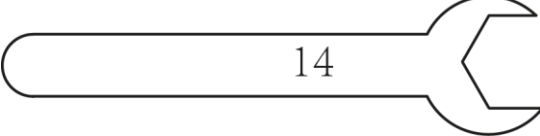
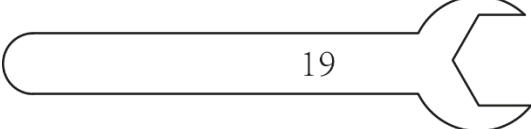
- Die Presse ist zum Auspressen von zerdrücktem Obst bestimmt, insbesondere: Äpfeln, Birnen, Beerenobst (Johannisbeeren, Stachelbeeren, Brombeeren, Himbeeren) und Trauben.
- Die Presse ist nicht geeignet für: das Pressen von ganzem Obst, das Pressen harter Früchte ohne vorheriges Zerkleinern (z. B. Karotten, Zuckerrüben), das Pressen von Samen, Nüssen, Ölen, für industrielle oder kontinuierliche Nutzung sowie zum Mahlen von Obst.

**TECHNISCHE DATEN**

MODELL	234400	234401	234407
MATERIAL DES PRESSKORBES	Buchenholz		
VOLUMEN	9 l	14 l	18 l
SPINDELDURCHMESSER	24 mm		
ABMESSUNGEN	PRESSE	40,5 x 42,3 x 50,6 cm	40,5 x 42,3 x 56,6 cm
	PRESSKORB	Ø 25,5 x 17 cm	Ø 25,5 x 26 cm
GEWICHT (NETTO)	12,8 kg	13,5 kg	15,7 kg

**PRODUKTTEILE**

TEIL	ABBILDUNG	STÜCKZAHL
S1		1
S2		1
S3		1
S4		2
S5		1
S6*		1
W1**		25
S7**		2
S8**		50

S9		4
S10		2
S11		1
F1		1
S12		1
S13		1
S14		2

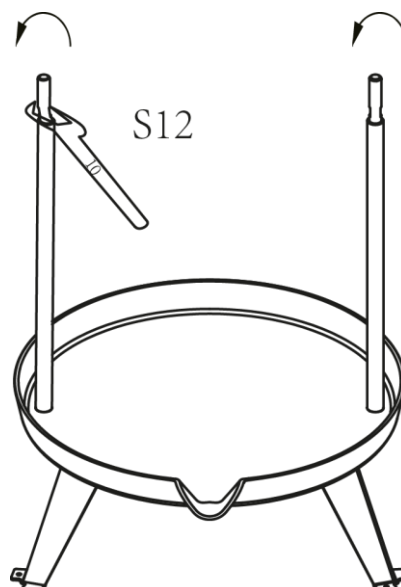
\* nur für Modelle 234400 a 234401; \*\* nur für Modell 234407

### SICHERHEITSHINWEISE

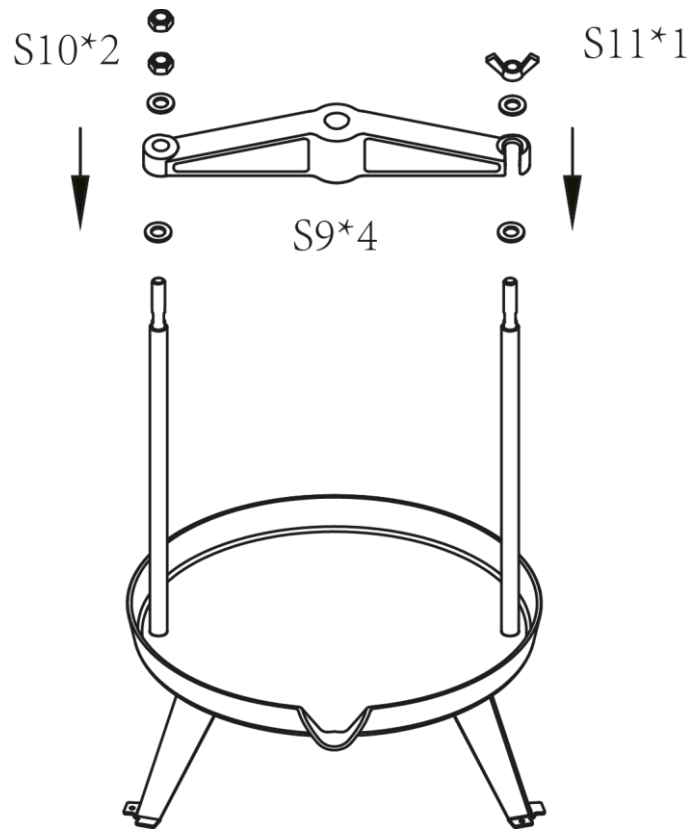
- Fassen Sie während des Pressvorgangs nicht mit der Hand in den Pressraum.
- Verlängern Sie auf keinen Fall den Hebel.
- **WICHTIGER HINWEIS:** Befestigen Sie die Presse fest am Boden und sichern Sie sie gegen Verrutschen und Kippen.
- Halten Sie den Arbeitsbereich sauber. Andernfalls besteht Rutschgefahr!

### MONTAGE UND VERWENDUNG

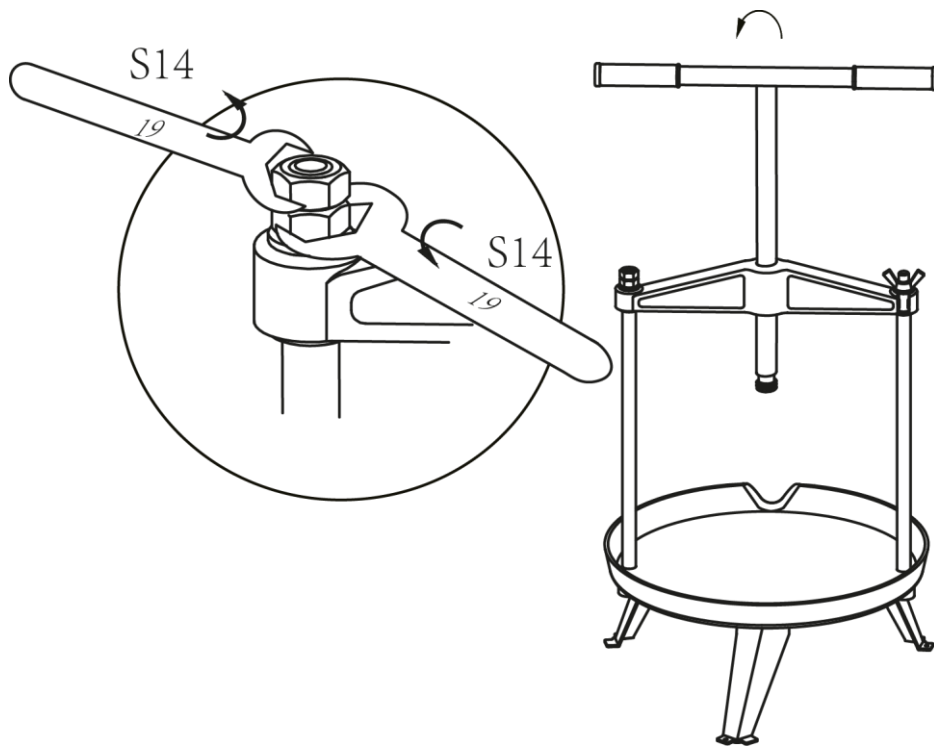
#### SCHRITT 1



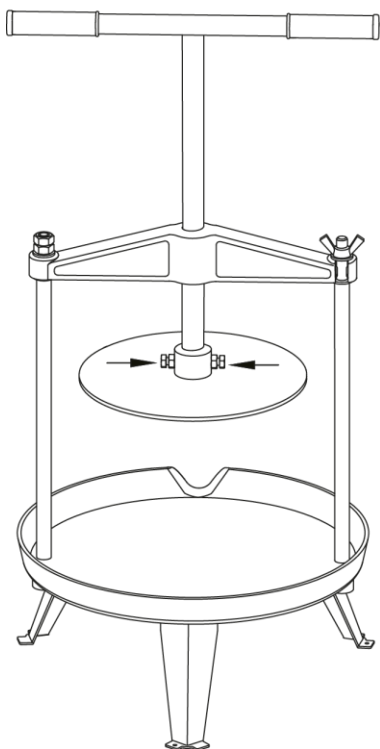
**SCHRITT 2**



**SCHRITT 3**

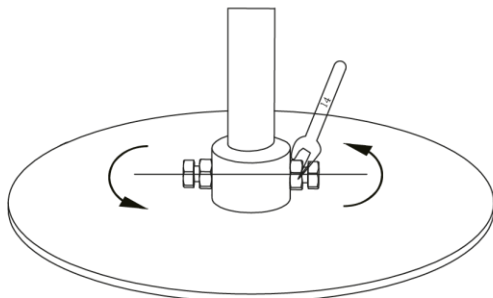


**SCHRITT 4**

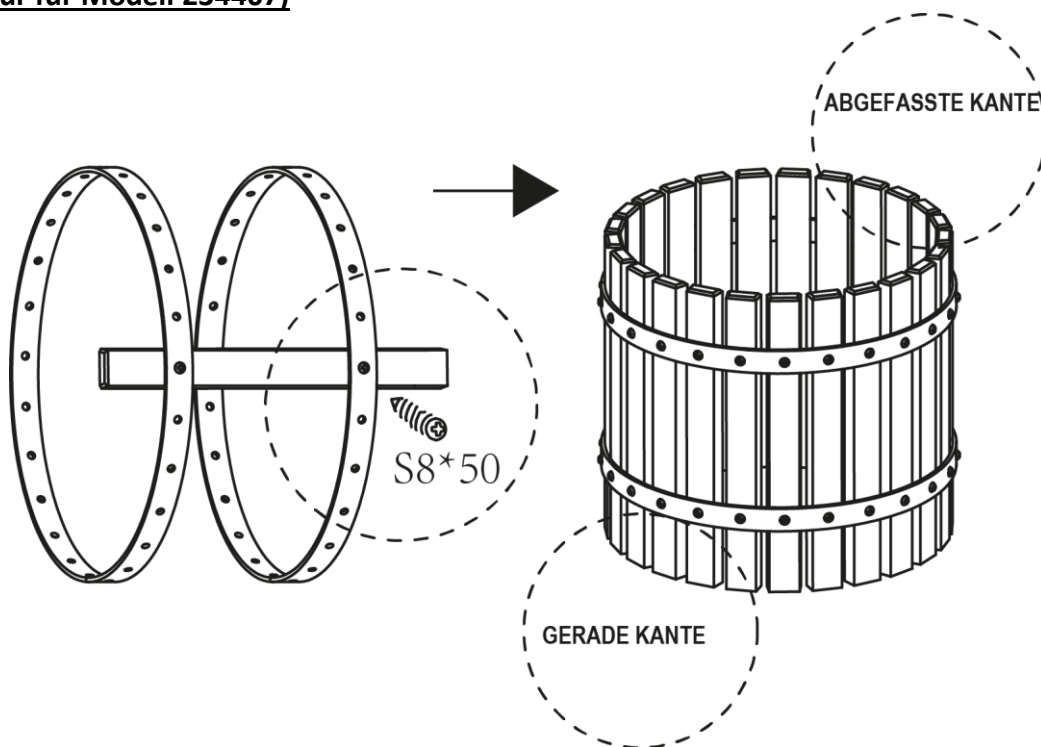


**WARNHINWEIS**

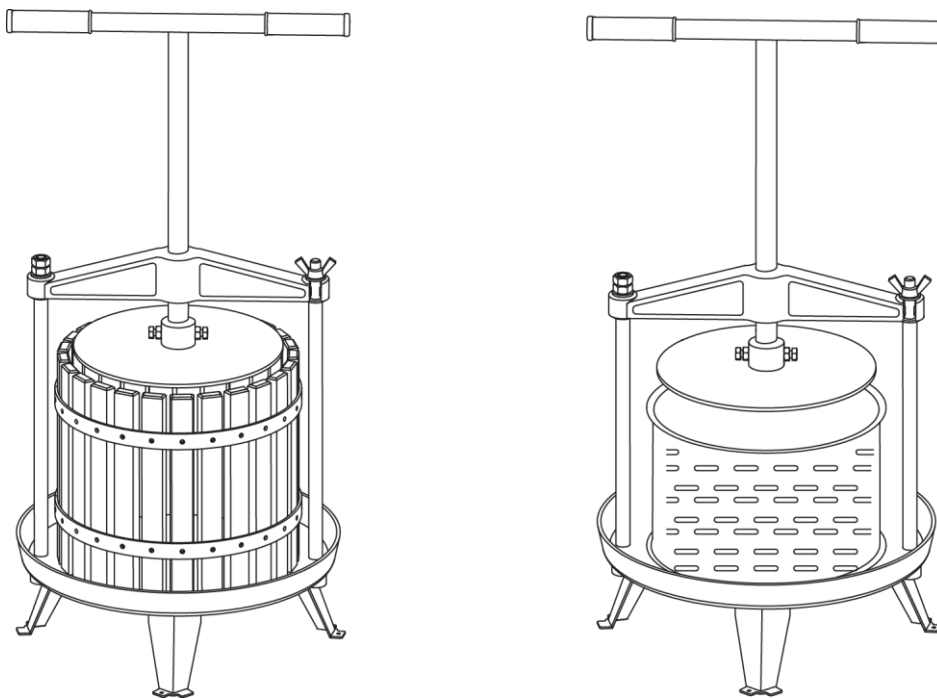
Ziehen Sie die Schrauben am äußeren Rand der Pressplatte nicht vollständig fest. Sie müssen leicht gelockert bleiben, damit sich die Pressplatte frei drehen kann.



**SCHRITT 5 (nur für Modell 234407)**



**SCHRITT 6**



**VORBEREITUNG DES OBSTS VOR DEM PRESSEN:**

- Die richtige Vorbereitung des Obstes ist ein entscheidender Schritt, um einen hochwertigen Fruchtsaft zu erhalten. Gut vorbereitetes Obstmaische lässt sich leicht und mit hoher Ausbeute pressen. Eine unzureichende Vorbereitung kann hingegen das Pressen erheblich erschweren und sowohl die Qualität als auch die Menge des gewonnenen Safts deutlich reduzieren.

**1. Sortieren und Reinigen des Obstes**

- Vor Beginn der Verarbeitung muss das Obst gründlich gewaschen und alle beschädigten oder faulen Stücke entfernt werden. Die Vernachlässigung dieses Schrittes kann zur Qualitätsminderung des Saftes oder zu späteren Problemen bei der Weinherstellung führen.

**2. Zerkleinern des Obstes**

- Geben Sie das Obst in einen größeren Behälter (z. B. Gärbehälter, Eimer oder Schüssel) und zerkleinern Sie es zu einer groben Obstmaische.

<p><b>Weiches Obst</b> (z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren, Sauerkirschen, Pflaumen)</p>	<p><b>Steinobst</b> (z. B. Sauerkirschen, Süßkirschen, Pflaumen, Aprikosen)</p>	<p><b>Hartes Obst</b> (z. B. Äpfel, Birnen)</p>
<p>- Beim Zerkleinern das Obst nur so weit zerdrücken, dass der Saft freigesetzt wird. - Achten Sie darauf, es nicht zu Brei zu zerkleinern.</p>	<p>- <b>Entfernen</b> Sie vor dem Zerkleinern <b>die Steine</b>. - Die Steine zersetzen sich während der Fermentation und können unerwünschte Blausäure freisetzen.</p>	<p>- Schneiden Sie das Obst in kleinere Stücke, damit es sich leicht zerkleinern lässt. - Übergießen Sie die zerkleinerte Maische mit 2–4 Litern abgekochtem Wasser (ca. 80 °C). - Ziel ist es, das Gewebe zu erweichen und Enzyme zu deaktivieren, die die Saftqualität negativ beeinflussen könnten. - Notieren Sie sich die genaue Menge des verwendeten</p>

		Wassers. - Decken Sie den Behälter ab und lassen Sie den Inhalt abkühlen.
--	--	--

**3. Mazeration des Obstes**

<b>Weiches Obst</b> (z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren, Sauerkirschen, Pflaumen)	<b>Hartes Obst</b> (z. B. Äpfel, Birnen)
- Lassen Sie die Maische 24 Stunden an einem kühlen Ort unter einer Abdeckung ruhen. Dieser Prozess wird <i>Mazeration</i> genannt – das Gewebe lockert sich und der Saft tritt auf natürliche Weise aus.	- Mazieren Sie erst nach dem Übergießen mit heißem Wasser und dem Abkühlen der Maische.

**4. Verbesserung der Saftausbeute mit pektolytischen Enzymen**

- Der Prozess der Saftfreisetzung kann durch die Zugabe eines natürlichen Enzympräparats – **Pektinase** deutlich beschleunigt und effizienter gestaltet werden.
  - Bei **weichem Obst** geben Sie das Enzym unmittelbar nach dem Zerkleinern zu.
  - Bei **harten Obstsorten** fügen Sie das Enzym erst nach vollständigem Abkühlen der Maische hinzu.
- Das Pektinenzym enthält Pektinasen, die die Pektine im Obst abbauen. Das Ergebnis ist:
  - eine schnellere und intensivere Saftfreisetzung,
  - eine Verringerung der Viskosität der Maische,
  - ein leichteres Durchsickern und ein effizienteres Pressen.
- Mischen Sie die Maische nach Zugabe des Enzyms gut durch und lassen Sie sie 4–9 Stunden unter einer Abdeckung einwirken.
- Nach Ablauf dieser Zeit ist die Obstmaische bereit zum Pressen mit der Rahmenpresse.

**PRESSEN:**

- Legen Sie einen textilen Pressbeutel in den Presskorb ein. Die überstehenden Ränder sollen über den oberen Rand des Korbes hängen.
  - Geben Sie die Obstmaische nach und nach in kleineren Portionen in den Presskorb.
  - **Drücken Sie** jede Schicht der Maische vorsichtig **mit der Hand an**, damit sie sich gleichmäßig setzt.
  - Füllen Sie den Presskorb bis etwa **2–3 cm unter den oberen Rand**, damit die Pressplatte genügend Raum hat.
  - Greifen Sie den T-Griff und **drehen Sie langsam im Uhrzeigersinn**.
  - Senken Sie die Pressplatte schrittweise ab – zu schnelles Pressen kann folgende Probleme verursachen:
    - Austreten der Maische über die Ränder,
    - ungleichmäßiges Pressen,
    - Überlastung der Konstruktion.
  - Sobald der Saft aus dem Obst zu fließen beginnt, lassen Sie die Presse in **einem langsamen und gleichmäßigen Tempo** arbeiten.
  - Wenn der Widerstand beim Drehen deutlich zunimmt:
    - unterbrechen Sie das Pressen für einen Moment,
    - lassen Sie den Saft ablaufen,
    - fahren Sie anschließend fort.
- Wenn Sie größere Mengen oder härtere Obstsorten pressen:
- können Sie die Pressplatte nach dem Druckabfall erneut ein Stück absenken,
  - gegebenenfalls den Hebel leicht lösen und eine weitere Schicht Maische hinzufügen,
  - verwenden Sie niemals Hebelstangen, Verlängerungsrohre oder andere Kraftverstärker.
- **ACHTUNG: Drehen Sie die Pressspindel nicht mit Gewalt weiter – es besteht die Gefahr einer Beschädigung der Presse.**
  - Beenden Sie das Pressen, wenn:
    - kein weiterer Saft mehr austritt,

- der Widerstand der Spindel hoch und konstant bleibt.

#### **WARTUNG UND LAGERUNG**

- Spülen Sie die Presse nach Beendigung der Arbeit mit heißem Wasser ab.
- Lassen Sie die Presse nicht lange im Wasser stehen (max. 30 Minuten).
- Lagern Sie die Presse an einem trockenen und gut belüfteten Ort, damit sie vollständig trocknen kann.
- Wenn die Presse längere Zeit nicht benutzt wurde, fetten Sie die Lager und Metallteile mit lebensmittelechtem Öl ein.

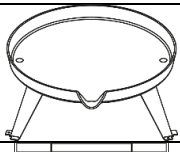

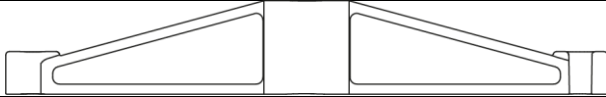

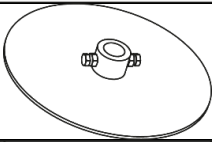
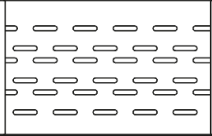

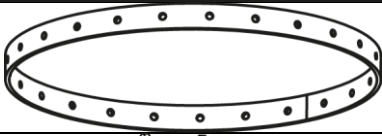

**TISK ZA GROZDJE IN SADJE**
**UPORABA**

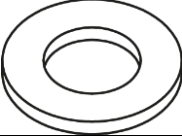
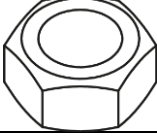

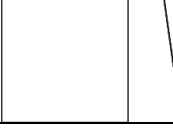
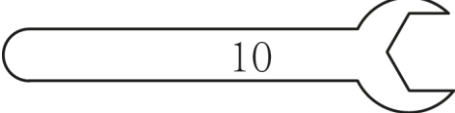
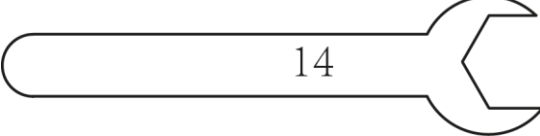
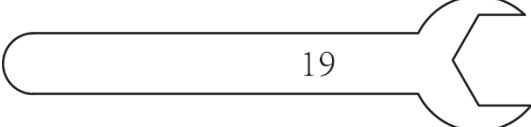
- Tisk je namenjen iztiskanju soka iz zdrobljenega sadja, predvsem: jabolk, hrušk, jagodičja (ribez, kosmulje, robide, maline) in grozdja.
- Stiskalnik ni primeren za: stiskanje celega sadja, stiskanje trdega sadja brez predhodnega drobljenja (korenje, sladkorna pesa), stiskanje semen, oreškov, olj, industrijsko ali neprekinjeno uporabo ter mletje sadja.

**TEHNIČNI PARAMETRI**

MODEL		234400	234401	234407
MATERIAL STISKALNE KOŠARE		Bukov les		
PROSTORNINA		9 l	14 l	18 l
PREMER VRETENA		24 mm		
MERE	STISKALNIK	40,5 x 42,3 x 50,6 cm	40,5 x 42,3 x 56,6 cm	40,5 x 42,3 x 67,6 cm
	STISKALNA KOŠARA	Ø 25,5 x 17 cm	Ø 25,5 x 26 cm	Ø 26,2 x 37 cm
TEŽA (NETO)		12,8 kg	13,5 kg	15,7 kg

**DELI IZDELKA**

DEL	SLIKA	ŠTEVILO KOSOV
S1		1
S2		1
S3		1
S4		2
S5		1
S6*		1
W1**		25
S7**		2
S8**		50

S9		4
S10		2
S11		1
F1		1
S12		1
S13		1
S14		2

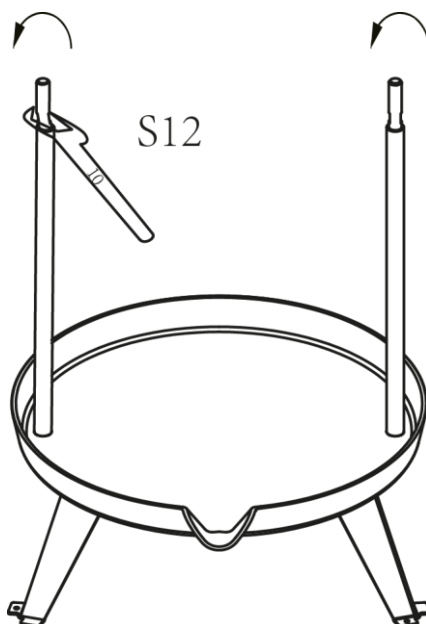
\* samo za modele 234400 in 234401; \*\* samo za model 234407

**VARNOSTNA NAVODILA**

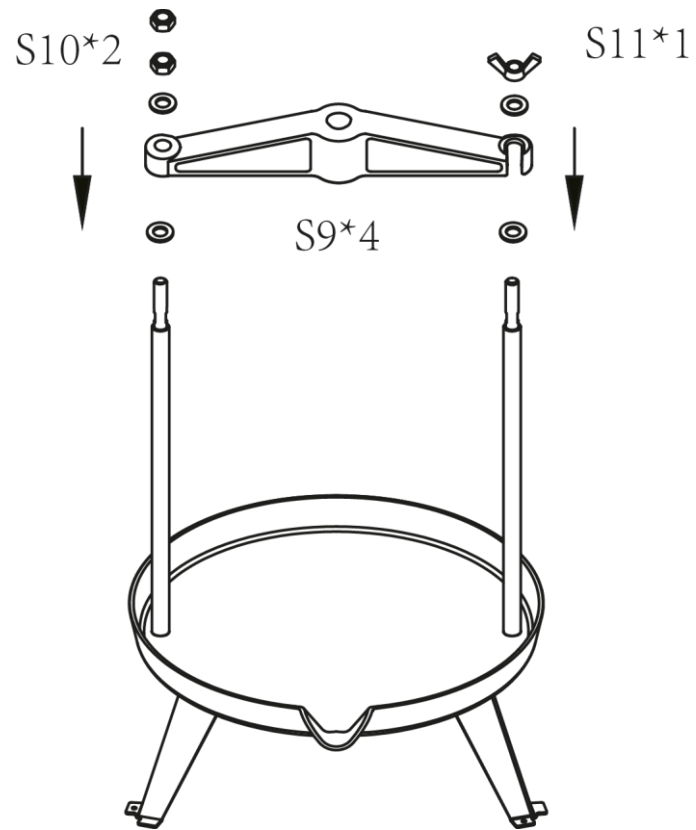
- Med stiskanjem ne segajte z roko v območje stikalnika.
- Ročaja nikakor ne podaljšujte.
- **POMEMBNO OPOZORILO:** Stikalnik trdno pritrdite na tla in ga zavarujte proti drsenju in nagibanju.
- Delovni prostor naj bo čist. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost zdrsa!

**MONTAŽA IN UPORABA**

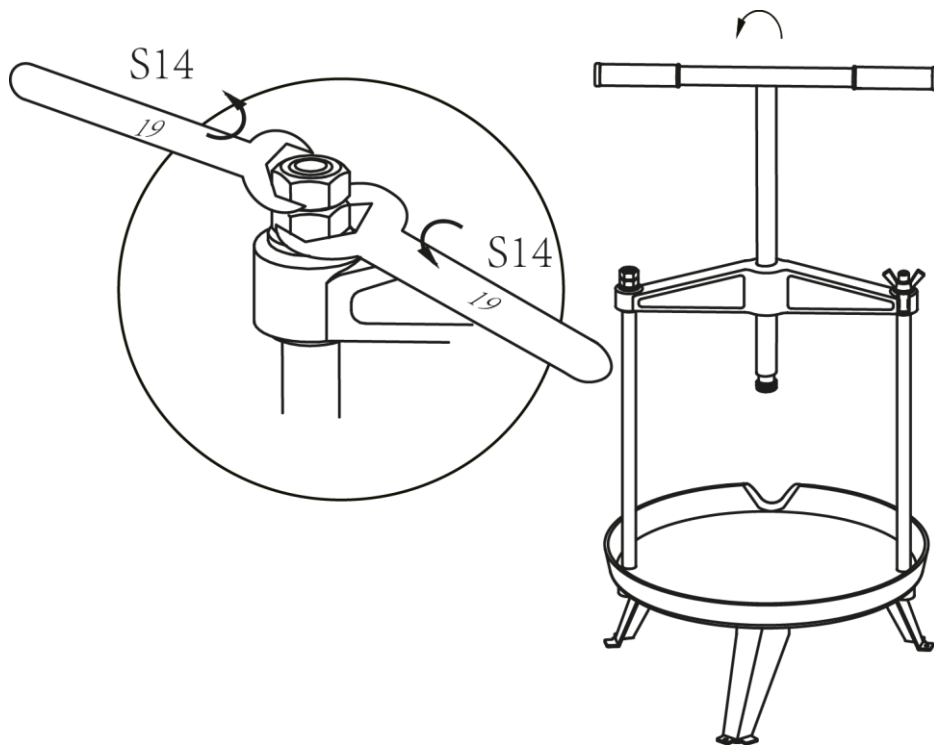
**KORAK 1**



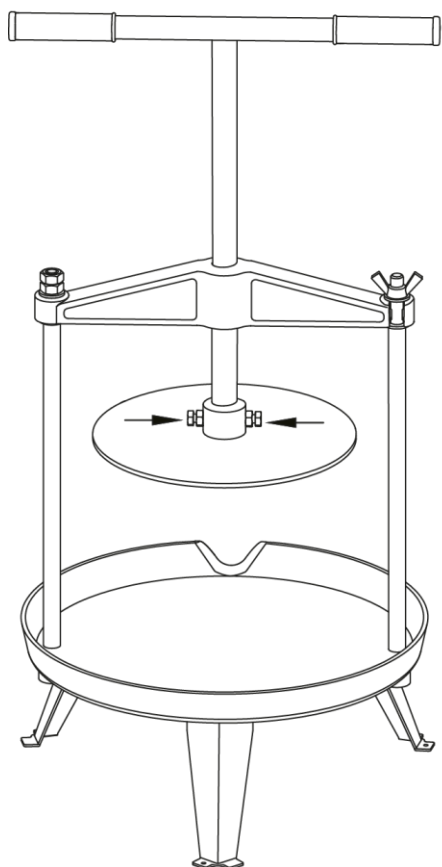
**KORAK 2**



**KORAK 3**

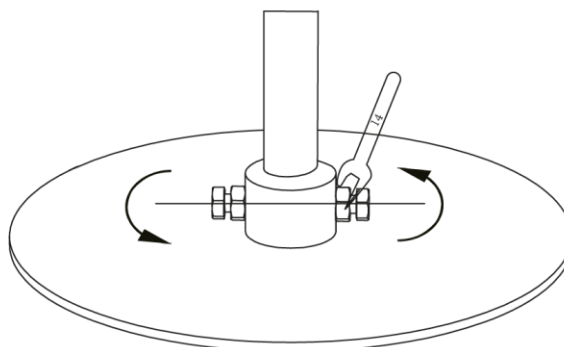


**KORAK 4**

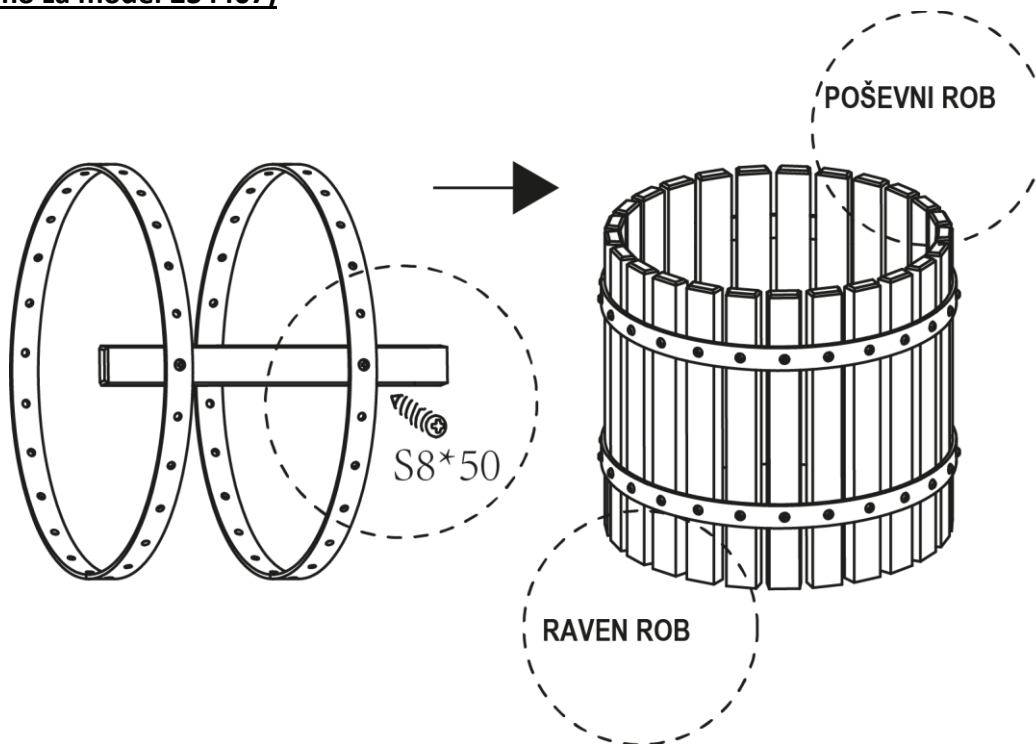


**OPOZORILO**

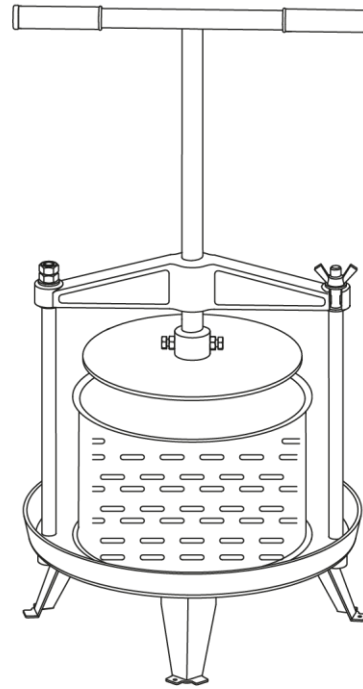
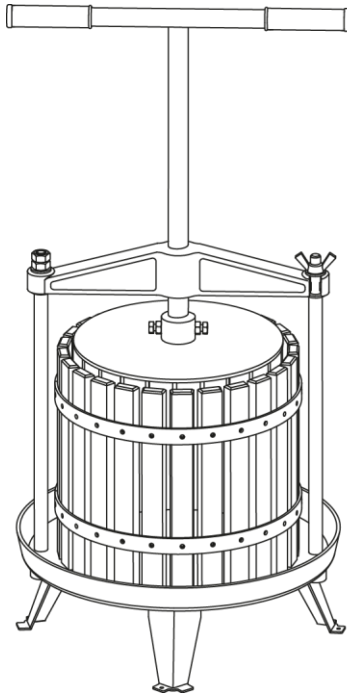
Vijakov, nameščenih na zunanem robu stiskalne plošče, ne privijte do konca. Ostati morajo rahlo zrahljani, da se lahko stiskalna plošča prosto vrtili.



**KORAK 5 (samo za model 234407)**



**KORAK 6**



**PRIPRAVA SADJA PRED STISKANJEM:**

- Pravilna priprava sadja je ključni korak pri pridobivanju kakovostnega sadnega soka. Dobro pripravljena sadna drozga se enostavno stiska in zagotavlja visok izplen. Nasprotno pa lahko neustrezna priprava stiskanje močno oteži ter zmanjša kakovost in količino pridobljenega soka.

**1. Razvrščanje in čiščenje sadja**

- Pred začetkom predelave je treba sadje temeljito oprati in odstraniti vse poškodovane ali nagnite kose. Zanemarjanje tega koraka lahko povzroči kvarjenje soka ali kasnejše bolezni pri proizvodnji vina.

**2. Drobljenje sadja**

- Sadje položite v večjo posodo (npr. fermentacijsko posodo, vedro ali skledo) in ga zdrobite v grobo sadno drozgo.

<p><b>Mehko sadje</b> (npr. jagode, maline, ribez, robide, kosmulje, višnje, slive)</p>	<p><b>Koščičasto sadje</b> (npr. višnje, češnje, slive, marelice)</p>	<p><b>Trdo sadje</b> (npr. jabolka, hruške)</p>
<p>- Pri drobljenju sadja le rahlo zmečkajte, da se sprost sok. - Pazite, da ga ne zdrobite v kašo.</p>	<p>- Pred drobljenjem <b>odstranite koščice</b>. - Koščice se med fermentacijo razgrajujejo in lahko sproščajo nezaželen cianovodik.</p>	<p>- Narežite na manjše koščke, da jih boste lahko enostavno zdrobili. - Po drobljenju prelijte z 2–4 litri prekuhane vode (pribl. 80 °C). - Namen je zmeščati tkivo in deaktivirati encime, ki bi lahko negativno vplivali na kakovost soka. - Zapišite si natančno količino uporabljene vode. - Posodo pokrijte in pustite, da se vsebina ohladi.</p>

**3. Maceracija sadja**

<b>Mehko sadje</b> (npr. jagode, maline, ribez, robide, kosmulje, višnje, slive)	<b>Trdo sadje</b> (npr. jabolka, hruške)
Pustite stati 24 ur na hladnem mestu, pod pokrovom. Ta postopek se imenuje <i>maceracija</i> – tkivo se zrahlja in sok se naravno izloča.	Macerirajte šele po prelitju z vročo vodo in ohladitvi drozge.

**4. Izboljšanje izplena s pomočjo pektolitičnih encimov**

- Postopek sproščanja soka je mogoče bistveno pospešiti in izboljšati z dodajanjem naravnega encimskega pripravka – **pektoencima**.

- Pri **mehkem sadju** dodajte encim takoj po drobljenju.
- Pri **trdih vrstah** dodajte encim šele po popolnem ohladitvi drozge.

- Pektoencim vsebuje pektinaze, ki razgrajujejo pektine v sadju. Rezultat je:

- hitrejše in intenzivnejše sproščanje soka,
- zmanjšanje viskoznosti drozge,
- lažje precejanje in učinkovitejše stiskanje.

- Drozgo po dodajanju encima premešajte in pustite delovati 4–9 ur pod pokrovom.

- Po preteku navedenega časa je sadna drozga pripravljena za stiskanje z okvirnim stiskalnikom.

**STISKANJE:**

- V stiskalno košaro vložite tekstilni stiskalni vreček. Presežene robove pustite viseti čez zgornji rob košare.

- Sadno drozgo v košaro dodajajte postopoma, v manjših količinah.

- Vsako plast drozge **rahlo potlačite z roko**, da se enakomerno usede.

- Stiskalno košaro napolnite približno **2–3 cm pod zgornji rob**, da ima stiskalna plošča dovolj prostora.

- Primite T-ročaj in počasi **vrтите v smeri urnega kazalca**.

- Stiskalno ploščo spuščajte postopoma – prehitro stiskanje lahko povzroči:

- iztiskanje drozge preko robov,
- neenakomerno stiskanje,
- preobremenitev konstrukcije.

- Ko se začne iz sadja sproščati sok, pustite, da stiskalnik deluje počasi in enakomerno.

- Če se upor pri vrtenju močno poveča:

- prenehajte za trenutek s stiskanjem,
- pustite, da sok odteče,
- nato nadaljujte.

- Če stiskate večje količine ali trše sorte sadja:

- po znižanju tlaka lahko stiskalno ploščo ponovno nekoliko spustite,
- ali rahlo sprostite ročico in dodate novo plast drozge,
- nikoli ne uporabljajte vzvodov, podaljševalnih palic ali drugih pripomočkov za povečanje navora.

– **OPOZORILO: Stiskalnega vretena ne obračajte na silo – obstaja nevarnost poškodbe stiskalnika.**

- Stiskanje zaključite, ko:

- iz sadja ne izteka več sok,
- je upor vretena visok in stabilen.

**VZDRŽEVANJE IN SHRANJEVANJE**

- Po končanem delu stiskalnik sperite z vročo vodo.

- Stiskalnika ne puščajte dolgo potopljenega v vodi (največ 30 minut).

- Stiskalnik shranite na suhem in dobro prezračenem mestu, da se dobro posuši.

- Če stiskalnika dlje časa niste uporabljali, namažite ležaje in kovinske dele z jedilnim (živilsko varnim) oljem.



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

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

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

**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 výrobnnej 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

**DE:** Für dieses Produkt gilt eine Garantie von 24 Monaten ab dem Verkaufsdatum oder Auslagerungsdatum. Während der Garantiezeit repariert der Garantieservice kostenlos alle Mängel, die auf einen Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Bei Beantragung einer Garantiereparatur ist eine vollständig und leserlich ausgefüllte Garantiekarte mit dem Gerät einzureichen. Bei Einsendung des Gerätes zur Reparatur gehen die Versandkosten zu Lasten des Kunden. Bewahren Sie die Originalverpackung des Produkts sorgfältig auf.

**Die Garantie erstreckt sich nicht auf:**

- Beschädigungen des Gerätes durch Transport und unsachgemäße Lagerung
- Mängel, die durch falsche Bedienung oder Wartung verursacht wurden
- Mängel, die durch Abnutzung des Produkts und des Materials verursacht wurden
- Mängel, die durch zweckentfremdete Verwendung des Geräts verursacht wurden
- Geräte, die unsachgemäß behandelt oder angepasst wurden
- Unvollständigkeit des Produkts, die bereits zum Zeitpunkt des Verkaufs festgestellt werden konnte

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

Splnomocnený zástupca výrobcu / Zplnomocnený zástupce výrobcu / A gyártó felhatalmazott képviselője /  
Reprezentantul împuternicit al producătorului: / Represented by / Hauptbevollmächtigter des Herstellers:  
Slovakia Trend Export-Import s.r.o., Michalovská 87/1414, 073 01 Sobrance  
Fax: (056) 652-2329 Tel: 0915 392 687 E-mail: [servis@slovakia-trend.sk](mailto:servis@slovakia-trend.sk)