



KuKoo Fruit Press

10479 - 10480 - 10481

INSTRUCTION MANUAL

www.monstershop.co.uk



SPECIFICATION

PRODUCT DESCRIPTION

The KuKoo Fruit Press is a traditional, hand operated appliance for those looking to produce homemade fruit juices, ciders and wines.

As a hand powered press it requires no electrical power so it can be used outdoors and easily transported or positioned wherever suits your requirements.

With different sizes available our range of fruit presses can make fresh fruit juice time after time; 6 litres is our smallest fruit press, 12 litres is our medium fruit press and 18 litres is our largest press.

Please read these instructions before operating the fruit press, especially if you are new to pressing.

PRODUCT SPECIFICS

10479

CAPACITY: 6 litres
DIMENSIONS: 28cm (W) - 60cm (H)
WEIGHT: 8 kg

10481

CAPACITY: 12 litres
DIMENSIONS: 38cm (W) - 60cm (H)
WEIGHT: 9 kg

10480

CAPACITY: 18 litres
DIMENSIONS: 38cm (W) - 71cm (H)
WEIGHT: 14 kg

ITEM CONTENTS

3 x Nylon filter bags

SPECIFICATION

PRODUCT FEATURES

- A. Base
- B. Press basket
- C. Wooden blocks
- D. Top pressure block
- E. Ratchet
- F. Spindle
- G. Handle
- H. Circular pressure plate



Monster Group UK Limited's liability will be limited to the commercial value of the product only.

SAFETY ADVICE

SAFE WORKING PRACTICE

Please read through the Safe Working Practice to ensure prevention of injury or damage to the device.

- Do not use this product for anything other than its intended purposes.
- Ensure you have read and fully understood the instruction manual and safety advice before using this product.
- Position the press on a sturdy surface before operating, ensure it can hold the weight of the press and your fruit. The appliance should not slip or tilt over during operation.
- Do not reach into the press with your hand while the driving wheel is turning.
- Do not overfill the basket, this can affect the operation of the press as the pressure plates will not crush the fruit properly.
- Ensure you have enough room to comfortably turn the handle of the press.
- Clean this product after every use to avoid mixing of flavours and increase the longevity of the crusher. Wash with hot water and allow to dry.

NOTE:

Fix the press to the floor to prevent it from sliding or tilting. Before using the press, wash all parts with hot water to avoid dust and dirt. Check the juice prior to drinking to ensure that it comes out clean. Keep the work area clean. If any fruit contents spill on the floor, there may be a risk of slipping!

USER GUIDE

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Line the pressing basket with the straining bag and place the basket onto the base of the press.
2. Fill the press with your fruit ready for pressing and fold the top of the straining bag around the fruit.
3. Make sure the top of the fruit is level and place the circular pressing plate on top of the fruit. Put a bucket or container under the spout on the base of the press to catch the juice.
4. Then place the two wooden blocks on top of the circular pressing plate either side of the spindle. If you are not using the press with a basket full of fruit then you should add more wooden blocks, this will initially increase the height of the press but it will decrease as the fruit and pressure plates are pushed down into the basket.
5. Screw the top pressure plate on to the spindle until it sits on top of the wooden blocks.
6. The ratchet can then be screwed onto the spindle to push onto the top pressure plate. The handle will not be able to screw down past the top of the pressing basket so more wooden blocks may need to be added during pressing. The extra wooden blocks will hold the ratchet above the top of the basket and still allow you to press further down and get the maximum juice out of your fruit.
7. Now attach the handle to the ratchet and begin turning it to press the fruit and produce juice.

Turn the ratchet a little bit at a time; you don't want to press the fruit all the way down straight away. Allow the press to squash the fruit bit by bit until you reach friction and the ratchet can't be turned any further. When you reach friction you can just allow the press time to squash all the fruit and get the maximum amount of juice from your fruit.

8. The remaining fruit pomace that remains in the basket can be used for home brewing, baking or compost.

USER GUIDE

RECOMMENDATIONS

The KuKoo Fruit Press should be used for pressing fruit or fruit pulp to extract the juice for making cider, wine or homemade juice.

Preparing the fruit

Before pressing, some hard fruit may need to be crushed into a pulp in order to extract the maximum amount of juice. This process can differ between hard fruit, soft fruit and berries so be sure to refer to your recipe first.

Fruit will need to be washed, removing any rotten, mouldy or bruised parts. Large pieces of soft fruit will need to be cut or crushed depending on their size, whereas small soft fruit may only need to be halved or even remain whole.

Ideally the fruit should be ripe before pressing it into juice, this will give the nicest flavour and the most amount of juice.

Stones from soft fruits like cherries or peaches should be removed before pressing in order to extract the maximum amount of juice.

Preparing the press

Ensure the surface is sturdy enough to hold the weight of the fruit and the press. Give yourself enough room to turn the handle of the press.

Lining the inside of the press basket with a straining bag will filter any seeds from your juice and stop any fruit escaping from the pressing basket, alternatively you can use cheese cloth or just sieve the juice after pressing.

Use a bucket or container to catch the juice from the spout on the base of the press and have extra to hand in case it fills up.

When your press is filled to its capacity it will produce approximately 25-30% of this capacity in juice. For example a 6 litre press full with fruit will produce 1-2 litres of juice.

TROUBLESHOOTING

RESOLUTION GUIDE

HOW DO YOU PRESS AT LESS THAN FULL CAPACITY?

If you don't have enough fruit to fill the press you can still produce juice. Even with minimal fruit in the pressing basket you will be able to extract the juice. This simply works by using more wooden blocks between the circular pressing plate and the top pressure block.

Then press as you normally would by attaching the ratchet and the handle, if you find more blocks are needed as you press you can remove the ratchet and top pressure plate to add more blocks as you need them. Any clean and solid wooden blocks can be used.

HOW LONG WILL THE JUICE LAST AFTER PRESSING?

The juice will last about 2 - 4 days in the fridge or even longer in the freezer. If you want to use preservatives to stop the juice oxidising and going brown you can add some Campden, which will not affect the flavour.

WHAT FRUITS CAN BE PRESSED IN THE KUKOO FRUIT PRESS?

This fruit press is suited to pressing both hard and soft fruits. Most hard fruits such as apples, pears and pineapples will need to be crushed to a pulp using a fruit crusher. You can pulp softer fruits such as peaches and plums however most soft fruits like grapes and berries, which can easily be squashed may be more suited to just pressing rather than crushing first.

HOW SHOULD THE KUKOO FRUIT PRESS BE CLEANED?

After each use or when changing fruits, the press and straining bag should be cleaned. Use water to wash away any excess fruit and juice then allow to dry naturally. Never use chemical cleaners on the press as this may contaminate your fruit pulp and damage the press.

Online cider and beer making forums are a great place to find tips and recipes for anyone new to home brewing. YouTube also provides helpful visual tutorials for using fruit presses and crushers.

If your problem persists please contact our Customer Support team via the details on the Contact page.

**FOR ALL OTHER ISSUES, PLEASE CONTACT OUR
CUSTOMER SUPPORT TEAM.**

SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le presseur à fruits KuKoo est un appareil manuel traditionnel destiné à tous ceux désirant créer des jus de fruits, cidres et vins faits maison.

Ce presseur est manuel et ne nécessite aucune alimentation électrique. Il peut donc être utilisé à l'extérieur et facilement transporté ou positionné où vous le souhaitez.

Disponible en différentes tailles, notre gamme de presseurs à fruits permet de créer des jus de fruits frais à plusieurs reprises; Le plus petit presseur à fruits possède une capacité de 6 litres, le moyen 12 litres et le plus grand 18 litres.

Veuillez lire ces instructions avant d'utiliser le presseur à fruits, surtout si vous pressez pour la première fois.

DÉTAILS DU PRODUIT

10479

CAPACITÉ: 6 litres
DIMENSIONS: 28cm (L) - 60cm (H)
POIDS: 8 kg

10481

CAPACITÉ: 12 litres
DIMENSIONS: 38cm (L) - 60cm (H)
POIDS: 9 kg

10480

CAPACITÉ: 18 litres
DIMENSIONS: 38cm (L) - 71cm (H)
POIDS: 14 kg

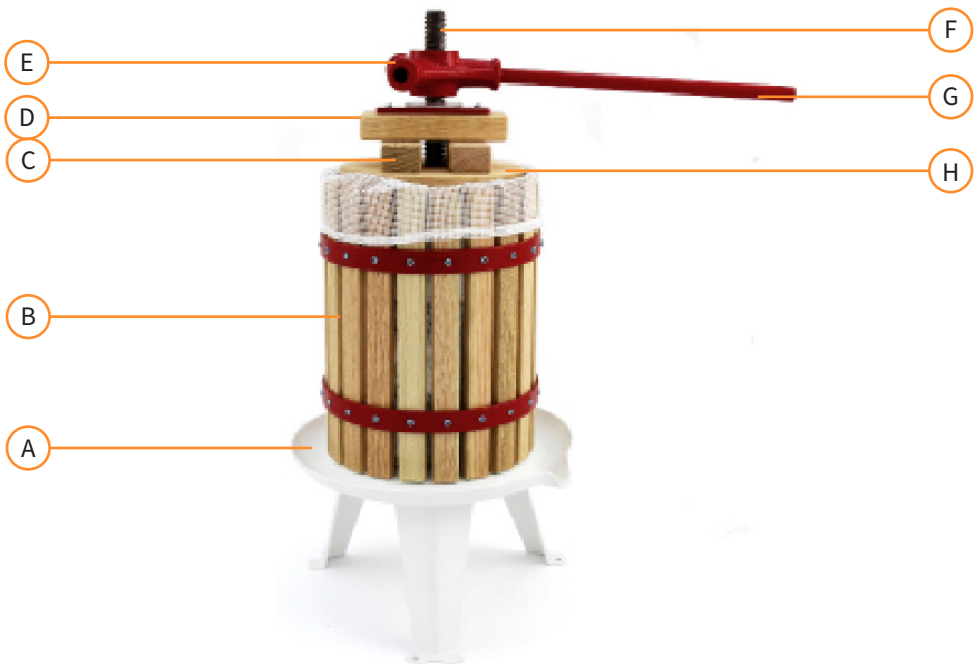
CONTENU

3 x Sacs filtrants en nylon

SPÉCIFICATIONS

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- A. Base
- B. Panier de presse
- C. Blocs en bois
- D. Block de pression supérieur
- E. Manivelle
- F. Broche
- G. Poignée
- H. Plaque de pression circulaire



La responsabilité de Monster Group UK Limited sera limitée à la valeur commerciale du produit.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

PRATIQUE DE TRAVAIL SÉCURITAIRE

Veillez lire les pratiques de travail sécuritaires afin d'éviter toute blessures ou dégâts sur l'appareil.

- N'utilisez pas ce produit à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Assurez-vous d'avoir lu et bien compris le manuel d'instructions et les conseils de sécurité avant d'utiliser ce produit.
- Placez le presseur sur une surface solide avant de l'utiliser, assurez-vous qu'il puisse supporter le poids du presseur et de vos fruits. L'appareil ne doit pas glisser ni basculer pendant son fonctionnement
- Ne placez pas votre main dans la presse pendant que la roue motrice tourne.
- Ne remplissez pas trop le panier, ceci peut affecter le fonctionnement du presseur car les plaques de pression n'écraseront pas correctement les fruits.
- Assurez-vous d'avoir suffisamment d'espace pour tourner confortablement la poignée de la presse.
- Nettoyez ce produit après chaque utilisation pour éviter de mélanger les saveurs et pour augmenter la longévité du broyeur. Lavez à l'eau chaude et laissez sécher.

NOTE:

Installez la presse au sol pour éviter qu'elle ne glisse ou ne s'incline. Avant d'utiliser la presse, lavez toutes les pièces à l'eau chaude pour retirer toute poussière ou saleté. Vérifiez l'aspect du jus avant de le boire afin et assurez vous qu'il ressorte sans résidus. Gardez la zone de travail propre. Si des morceaux de fruits venaient à tomber au sol, faites attention car ceci pourrait rendre le sol glissant et créer des risques de chute !

MODE D'EMPLOI

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

1. Tapissez le panier de pressage avec le sac filtrant et placez le panier sur la base du presseur.
2. Remplissez le presseur avec vos fruits et pliez le haut du sac de filtrage autour des fruits.
3. Assurez-vous que la surface au-dessus des fruits est à niveau égal et placez la plaque de pressage circulaire au-dessus des fruits. Placez un seau ou un récipient sous le bec verseur situé sur la base du presseur pour récupérer le jus.
4. Placez ensuite les deux blocs de bois au-dessus de la plaque de pression circulaire de chaque côté de la broche. Si vous n'utilisez pas la presse avec un panier rempli de fruits, vous devez ajouter plus de blocs de bois, et ceci augmentera initialement la hauteur de la presse, mais diminuera à mesure que les fruits et les plaques de pression seront poussés dans le panier.
5. Vissez la plaque de pression supérieure sur la manivelle jusqu'à ce qu'elle repose sur les blocs de bois.
6. La manivelle peut ensuite être vissée sur la broche pour pousser sur la plaque de pression supérieure. La poignée ne pourra pas se visser au-delà du haut du panier de pressage, des blocs de bois devront être ajoutés pendant le pressage. Les blocs de bois supplémentaires maintiendront la manivelle au-dessus du haut du panier et vous permettront toujours d'appuyer davantage et d'obtenir le maximum de jus de vos fruits.
7. Attachez maintenant la poignée à la manivelle et commencez à la tourner pour presser les fruits et produire du jus.

Tournez la manivelle petit à petit; ne pressez pas tous les fruits tout de suite. Laissez le presseur écraser les fruits petit à petit jusqu'à ce que vous atteigniez une friction et que la manivelle ne puisse plus être tournée. En procédant de cette manière, vous laissez simplement le temps au presseur d'écraser tous les fruits et d'obtenir le maximum de jus de vos fruits.

8. Le marc de fruit restant dans le panier peut être utilisé pour le brassage à domicile, la cuisson au four ou le compost.

MODE D'EMPLOI

CONSEILS D'UTILISATION

Le presseur à fruits KuKoo sert à presser les fruits ou la pulpe de fruits afin d'extraire le jus pour fabriquer du cidre, du vin ou des jus maison.

Préparation des fruits

Avant le pressage, certains fruits durs nécessitent d'être broyés en pulpe afin d'extraire le maximum de jus. Ce processus peut différer entre les fruits durs, les fruits mous et les baies, alors assurez-vous de vous référer d'abord à votre recette.

Les fruits devront être lavés, et toutes les parties pourries, moisies ou abimées devront être retirées. Les gros morceaux de fruits tendres devront être coupés ou écrasés en fonction de leur taille, tandis que les petits fruits tendres peuvent seulement être coupés en deux ou même rester entiers.

Idéalement, les fruits doivent être mûrs avant de les presser pour l'obtention de jus, ceci donnera une meilleure saveur et une plus grande quantité de jus.

Les noyaux de fruits tendres comme les cerises ou les pêches doivent être retirés avant de presser afin d'extraire le maximum de jus.

Préparation du presseur

Assurez-vous que la surface soit suffisamment solide pour supporter le poids des fruits et du presseur. Laissez assez de place pour tourner la poignée du presseur.

Doublez l'intérieur du panier du presseur avec un sac filtrant pour filtrer les graines de votre jus et pour empêcher tout fruit de s'échapper du panier de pressage. Vous pouvez également utiliser une toile à fromage ou simplement tamiser le jus après le pressage.

Utilisez un seau ou un récipient pour récupérer le jus provenant du bec verseur situé sur la base du presseur et ayez un supplément à portée de main au cas où le premier seau serait complètement rempli.

Lorsque votre presseur est complètement rempli, il produira environ 25 à 30% de cette capacité en jus. Par exemple, un presseur de 6 litres rempli de fruits produira 1 à 2 litres de jus.

DÉPANNAGE

GUIDE DE RÉOLUTION

COMMENT PRESSER POUR UNE QUANTITÉ INFÉRIEUR E À LA CAPACITÉ MAXIMUM?

Si vous n'avez pas assez de fruits pour remplir le presseur, vous pouvez toujours produire du jus. Même avec un minimum de fruits dans le panier de pressage, vous pourrez en extraire du jus. Ceci fonctionne simplement en utilisant plus de blocs de bois entre la plaque de pression circulaire et le bloc de pression supérieur.

Ensuite, appuyez comme vous le feriez normalement en attachant la manivelle et la poignée, si vous trouvez que plus de blocs sont nécessaires lorsque vous pressez, vous pouvez retirer la manivelle et la plaque de pression supérieure pour ajouter plus de blocs selon vos besoins. Tous les types de blocs de bois propres et solides peuvent être utilisés.

PENDANT COMBIEN DE TEMPS LE JUS SE CONSERVE-T-IL APRÈS LE PRESSAGE?

Le jus se conserve environ entre 2 à 4 jours au réfrigérateur ou même plus longtemps au congélateur. Si vous souhaitez utiliser des conservateurs pour empêcher le jus de s'oxyder et de brunir, vous pouvez ajouter du Campden, ce qui n'affectera pas la saveur.

QUELS FRUITS PEUVENT ÊTRE PRESSÉS DANS LE PRESSEUR À FRUITS KUKOO?

Ce presseur à fruits convient au pressage des fruits durs et tendres. La plupart des fruits durs tels que les pommes, poires et ananas devront être écrasés en pulpe à l'aide d'un broyeur à fruits. Vous pouvez réduire en pulpe des fruits plus tendres tels que les pêches et les prunes, mais la plupart des fruits tendres comme les raisins et les baies, qui peuvent facilement être écrasés, peuvent être plus adaptés à un simple pressage plutôt que d'être broyés en premier lieu.

COMMENT NETTOYER LE PRESSEUR À FRUITS KUKOO?

Après chaque utilisation ou lors d'ajout de fruits différents, la presse et le sac filtrant doivent être nettoyés. Utilisez de l'eau pour éliminer tout excès de fruits et de jus, puis laissez sécher naturellement. N'utilisez jamais de produits chimiques pour nettoyer le presseur car ceci pourrait contaminer la pulpe de vos fruits et endommager la presse.

Vous trouverez d'excellents conseils et recettes pour les novices en brassage à domicile sur les forums de fabrication de cidre et de bière en ligne. YouTube propose également des tutoriels vidéo utiles sur l'utilisation des presses à fruits et des broyeurs.

Si votre problème persiste, veuillez contacter notre équipe du service client via les coordonnées situées sur la page 'nous contacter'.

**POUR TOUT AUTRE PROBLÈME, VEUILLEZ
CONTACTER NOTRE ÉQUIPE DU SERVICE CLIENT.**



SPEZIFIKATIONEN

PRODUKTBE SCHREIBUNG

Die KuKoo Fruchtpresse ist ein traditionelles, handbetriebenes Gerät für alle, die hausgemachte Fruchtsäfte, Apfelweine und Weine herstellen wollen.

Als handbetriebene Presse benötigt sie keinen Strom, so dass sie im Freien verwendet und leicht transportiert oder dort aufgestellt werden kann, wo es Ihren Anforderungen entspricht.

Mit den verschiedenen Größen unserer Obstpressen können Sie immer wieder frischen Fruchtsaft herstellen; 6 Liter ist unsere kleinste Fruchtpresse, 12 Liter ist unsere mittlere Fruchtpresse und 18 Liter ist unsere größte Presse.

Bitte lesen Sie diese Anleitung, bevor Sie die Fruchtpresse in Betrieb nehmen, besonders wenn Sie mit dem Pressen noch nicht vertraut sind.

PRODUKTSPEZIFIKA

10479

KAPAZITÄT: 6 liter
ABMESSUNGEN: 28cm (B) - 60cm (H)
GEWICHT: 8 kg

10481

KAPAZITÄT: 12 liter
ABMESSUNGEN: 38cm (B) - 60cm (H)
GEWICHT: 9 kg

10480

KAPAZITÄT: 18 liter
ABMESSUNGEN: 38cm (B) - 71cm (H)
GEWICHT: 14 kg

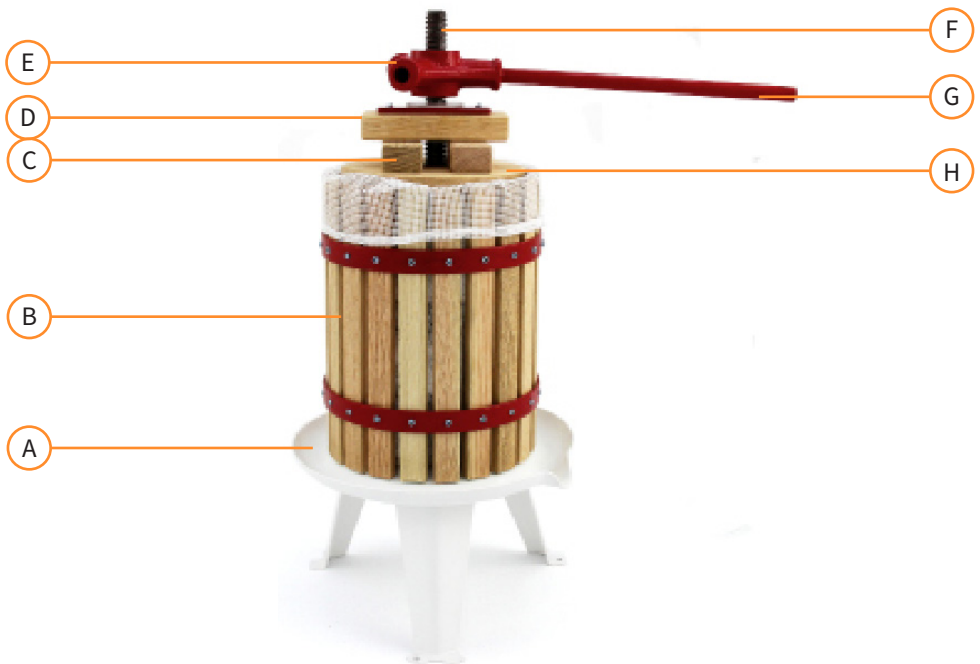
ARTIKELINHALT

3 x Nylon-Filtersäcke

SPEZIFIKATION

PRODUKTMERKMALE

- A. Boden
- B. Presskorb
- C. Holzklötze
- D. Oberer Druckblock
- E. Ratsche
- F. Spindel
- G. Griff
- H. Kreisförmige Druckplatte



Die Haftung von Monster Group UK Limited ist auf den Handelswert des Produkts beschränkt.

SICHERHEITSHINWEIS

SICHERES ARBEITEN

Bitte lesen Sie die Hinweise zum sicheren Arbeiten durch, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden.

- Verwenden Sie dieses Produkt nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Vergewissern Sie sich, dass Sie die Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise gelesen und vollständig verstanden haben, bevor Sie dieses Produkt verwenden.
- Stellen Sie die Presse vor dem Betrieb auf eine stabile Unterlage, die das Gewicht der Presse und Ihrer Früchte tragen kann. Das Gerät darf während des Betriebs nicht verrutschen oder umkippen.
- Greifen Sie nicht mit der Hand in die Presse, während sich das Antriebsrad dreht.
- Füllen Sie den Korb nicht zu voll, da dies die Funktion der Presse beeinträchtigen kann, da die Druckplatten das Obst nicht richtig zerdrücken.
- Stellen Sie sicher, dass Sie genügend Platz haben, um den Griff der Presse bequem zu drehen.
- Reinigen Sie dieses Produkt nach jedem Gebrauch, um eine Vermischung der Aromen zu vermeiden und die Langlebigkeit der Presse zu erhöhen. Waschen Sie es mit heißem Wasser und lassen Sie es trocknen.

HINWEIS:

Befestigen Sie die Presse am Boden, um zu verhindern, dass sie verrutscht oder kippt. Waschen Sie vor der Verwendung der Presse alle Teile mit heißem Wasser, um Staub und Schmutz zu vermeiden. Prüfen Sie den Saft vor dem Trinken, um sicherzustellen, dass er sauber aus der Presse kommt. Halten Sie den Arbeitsbereich sauber. Wenn Fruchtinhalte auf dem Boden verschüttet werden, besteht Rutschgefahr!

BENUTZERLEITFADEN

MONTAGEANLEITUNGEN

1. Legen Sie den Presskorb mit dem Filtersack aus und stellen Sie den Korb auf den Boden der Presse.
2. Füllen Sie die Fruchtpresse mit Ihrem zum Pressen vorbereiteten Obst und falten Sie den oberen Teil des Siebbeckens um das Obst.
3. Vergewissern Sie sich, dass die oberste Schicht des Obstes eben ist, und legen Sie die runde Pressplatte auf das Obst. Stellen Sie einen Eimer oder Behälter unter den Ausguss am Boden der Presse, um den Saft aufzufangen.
4. Legen Sie dann die beiden Holzklötze oben auf die runde Pressplatte auf beiden Seiten der Spindel. Wenn Sie die Presse nicht mit einem Korb voller Früchte verwenden, sollten Sie weitere Holzklötze hinzufügen. Dadurch wird die Höhe der Presse anfangs größer, sie nimmt jedoch ab, wenn die Früchte und die Pressplatten in den Korb gedrückt werden.
5. Schrauben Sie die obere Druckplatte auf die Spindel, bis sie auf den Holzklötzen aufliegt.
6. Die Ratsche kann dann auf die Spindel geschraubt werden, um auf die obere Druckplatte zu drücken.

Der Griff kann nicht über die Oberseite des Presskorbs hinaus nach unten geschraubt werden, daher müssen während des Pressens eventuell weitere Holzklötze hinzugefügt werden. Die zusätzlichen Holzklötze halten die Ratsche über der Oberseite des Presskorbs und ermöglichen es Ihnen trotzdem, weiter nach unten zu pressen und den maximalen Saft aus Ihren Früchten zu holen.

7. Befestigen Sie nun den Griff an der Ratsche und beginnen Sie, ihn zu drehen, um die Früchte zu pressen und Saft zu erzeugen.

Drehen Sie die Ratsche nach und nach; Sie wollen die Früchte ja nicht gleich ganz auspressen. Lassen Sie die Fruchtpresse die Früchte Stück für Stück zerdrücken, bis Sie die Spannung erreichen und die Ratsche nicht mehr weiter gedreht werden kann. Wenn Sie die Spannung erreicht haben, kann die Fruchtpresse die ganze Frucht zerquetschen und die maximale Saftmenge aus der Frucht herausholen.

8. Der verbleibende Fruchttrester, der im Korb verbleibt, kann für das Brauen zu Hause, zum backen oder kompostieren, verwendet werden.

BENUTZERLEITFADEN

EMPFEHLUNGEN

Die KuKoo Fruchtpresse sollte zum Auspressen von Obst oder Fruchtfleisch verwendet werden, um den Saft für die Herstellung von Apfelwein, Wein oder selbstgemachtem Saft zu gewinnen.

Vorbereiten des Obsts

Vor dem Pressen müssen einige harte Früchte zu einem Brei zerkleinert werden, um die maximale Menge an Saft zu extrahieren. Dieser Vorgang kann sich bei Hartobst, Weichobst und Beeren unterscheiden, daher sollten Sie sich vorher über Ihr Rezept informieren.

Das Obst muss gewaschen werden, wobei alle faulen, schimmeligen oder gequetschten Teile entfernt werden müssen. Große Weichobststücke müssen je nach Größe geschnitten oder zerkleinert werden, während kleine Weichobststücke nur halbiert werden müssen oder sogar ganz bleiben.

Idealerweise sollten die Früchte reif sein, bevor sie zu Saft gepresst werden, da dies den besten Geschmack und die größte Menge an Saft ergibt.

Kerne von Beerenobst wie Kirschen oder Pfirsichen sollten vor dem Pressen entfernt werden, um die maximale Menge an Saft zu gewinnen.

Vorbereiten der Fruchtpresse

Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche stabil genug ist, um das Gewicht der Früchte und der Fruchtpresse zu tragen. Sorgen Sie dafür, dass Sie genug Platz haben, um den Griff der Fruchtpresse zu drehen.

Wenn Sie die Innenseite des Presskorbs mit einem Filtersack auslegen, filtern Sie alle Kerne aus dem Saft und verhindern, dass Früchte aus dem Presskorb austreten. Alternativ können Sie auch ein Sehtuch verwenden oder den Saft nach dem Pressen einfach durchsieben.

Verwenden Sie einen Eimer oder Behälter, um den Saft aus der Ausgusstülle am Boden der Fruchtpresse aufzufangen, und halten Sie zusätzliche Behälter bereit, falls er voll wird.

Wenn Ihre Fruchtpresse bis zu ihrer Kapazität gefüllt ist, wird sie etwa 25-30% dieser Kapazität an Saft produzieren. Eine 6-Liter-Presse, die mit Früchten gefüllt ist, wird beispielsweise 1-2 Liter Saft produzieren.

FEHLERBEHEBUNG

LÖSUNGSGUIDE

WIE PRESST MAN BEI WENIGER ALS VOLLER KAPAZITÄT?

Wenn Sie nicht genügend Früchte haben, um die Fruchtpresse zu füllen, können Sie trotzdem Saft produzieren. Auch mit minimalen Früchten im Presskorb können Sie den Saft extrahieren. Das funktioniert einfach, indem Sie zwischen der runden Pressplatte und dem oberen Pressblock weitere Holzklötze einsetzen.

WIE LANGE BLEIBT DER SAFT NACH DEM PRESSEN HALTBAR?

Der Saft ist etwa 2 - 4 Tage im Kühlschrank oder noch länger im Gefrierschrank haltbar. Wenn Sie Konservierungsmittel verwenden möchten, um zu verhindern, dass der Saft oxidiert und braun wird, können Sie etwas Campden hinzufügen, was den Geschmack nicht beeinträchtigt.

WELCHE FRÜCHTE KANN MAN IN DER KUKOO-FRUCHTPRESSE PRESSEN?

Diese Fruchtpresse ist sowohl für das Pressen von Hart- als auch von Weichobst geeignet. Die meisten harten Früchte, wie z.B. Äpfel, Birnen und Ananas, müssen mit einer Obstmühle zu Brei gepresst werden. Weichere Früchte wie Pfirsiche und Pflaumen können Sie zu Brei pressen, aber die meisten weichen Früchte wie Trauben und Beeren, die sich leicht zerdrücken lassen, eignen sich eher zum einfachen Pressen als zum vorherigen Zerkleinern.

WIE SOLLTE DIE KUKOO FRUCHTPRESSE GEREINIGT WERDEN?

Nach jedem Gebrauch oder beim Wechsel der Früchte sollten Fruchtpresse und Siebbeutel gereinigt werden. Verwenden Sie Wasser, um überschüssige Früchte und Saft abzuwaschen und lassen Sie sie dann natürlich trocknen. Verwenden Sie niemals chemische Reinigungsmittel für die Fruchtpresse, da dies Ihr Fruchtfleisch verunreinigen und die Fruchtpresse beschädigen kann.

Online-Foren zur Apfelwein- und Bierherstellung sind für alle, die noch keine Erfahrung mit dem Heimbrauen haben, ein guter Ort, um Tipps und Rezepte zu finden. YouTube bietet auch hilfreiche visuelle Anleitungen für die Verwendung von Fruchtpressen und Zerkleinerern. Wenn Ihr Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte über die Details auf der Kontaktseite an unser Kundendienst-Team.

**FÜR ALLE ANDEREN FRAGEN WENDEN SIE SICH BITTE AN
UNSER KUNDENSERVICE-TEAM.**



ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La Prensa para Frutos KuKoo es un aparato tradicional utilizado a mano para aquellos que buscan producir jugos de frutas, sidras y vinos caseros.

Como prensa manual, no requiere energía eléctrica, por lo que puede usarse al aire libre y transportarse o colocarse fácilmente donde se adapte a sus necesidades.

Con diferentes tamaños disponibles, nuestra gama de prensas para frutas puede hacer jugo de fruta fresca una y otra vez; 6 litros es nuestra prensa para frutas más pequeña, 12 litros es nuestra prensa para frutas mediana y 18 litros es nuestra prensa para frutas más grande.

Lea estas instrucciones antes de operar la prensa para frutas, especialmente si es nuevo en el prensado.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

10479

CAPACIDAD: 6 litros
DIMENSIONES: 28cm (W) - 60cm (H)
PESO: 8 kg

10481

CAPACIDAD: 12 litros
DIMENSIONES: 38cm (W) - 60cm (H)
PESO: 9 kg

10480

CAPACIDAD: 18 litros
DIMENSIONES: 38cm (W) - 71cm (H)
PESO: 14 kg

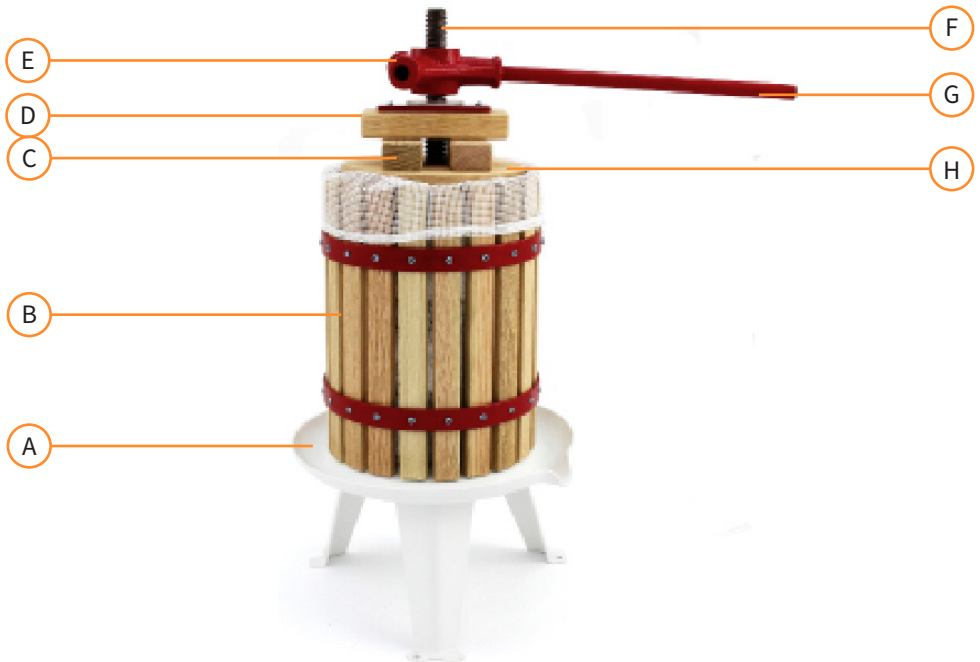
LISTA DE PIEZAS

3 x Bolsas de nylon con filtro

ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- A. Base
- B. Cesta de prensa
- C. Bloques de Madera
- D. Bloques de Presión Superior
- E. Trinquete
- F. Husillo
- G. Mango
- H. Placa de presión circular



La responsabilidad de Monster Group UK Limited estará limitada únicamente al valor comercial del producto.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

PRÁCTICAS DE TRABAJO SEGURAS

Lea detenidamente las Prácticas de Uso Seguro para garantizar la prevención de lesiones o daños al dispositivo.

- No utilice este producto para ningún otro fin que no sea el previsto.
- Asegúrese de haber leído y comprendido completamente el manual de instrucciones y los consejos de seguridad antes de utilizar este producto.
- Coloque la prensa sobre una superficie resistente antes de operar, asegúrese de que pueda soportar el peso de la prensa y su fruta. El aparato no debe resbalar ni inclinarse durante el funcionamiento.
- No introduzca la mano en la prensa mientras gira la rueda motriz.
- No llene demasiado la canasta, esto puede afectar el funcionamiento de la prensa ya que las placas de presión no triturarán la fruta correctamente.
- Asegúrese de tener suficiente espacio para girar cómodamente el mango de la prensa.
- Limpie este producto después de cada uso para evitar la mezcla de sabores y aumentar la longevidad del triturador. Lave con agua caliente y deje secar.

NOTA:

Fije la prensa al suelo para evitar que se deslice o se incline. Antes de utilizar la prensa, lave todas las piezas con agua caliente para evitar el polvo y la suciedad. Revise el jugo antes de beberlo para asegurarse de que salga limpio. ¡Mantenga limpia el área de trabajo. Si el contenido de fruta se derrama en el suelo, existe el riesgo de resbalar!

GUÍA DEL USUARIO

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

1. Forre la canasta de prensado con la bolsa de colar y coloque la canasta en la base de la prensa.
2. Llene la prensa con su fruta lista para presionar y doble la parte superior de la bolsa coladora alrededor de la fruta.
3. Asegúrese de que la parte superior de la fruta esté nivelada y coloque la placa de presión circular encima de la fruta. Coloque un balde o recipiente debajo del pico en la base de la prensa para recoger el jugo.
4. Luego coloque los dos bloques de madera encima de la placa de presión circular a cada lado del husillo. Si no está utilizando la prensa con una canasta llena de fruta, debe agregar más bloques de madera, esto inicialmente aumentará la altura de la prensa pero disminuirá a medida que la fruta y los platos de presión se empujen hacia abajo en la canasta.
5. Atornille la placa de presión superior en el eje hasta que se asiente en la parte superior de los bloques de madera.
6. Luego, el trinquete se puede atornillar en el eje para empujarlo hacia la placa de presión superior. El mango no podrá atornillarse más allá de la parte superior de la canasta de prensado, por lo que es posible que sea necesario agregar más bloques de madera durante el prensado. Los bloques de madera adicionales sostendrán el trinquete sobre la parte superior de la canasta y le permitirán presionar aún más hacia abajo y sacar el máximo jugo de tu fruta.
7. Ahora coloque el mango en el trinquete y comience a girarlo para presionar la fruta y producir jugo.

Gire el trinquete poco a poco; no es recomendable presionar la fruta completamente hacia abajo de inmediato. Deje que la prensa aplaste la fruta poco a poco hasta que alcance la fricción y el trinquete no se pueda girar más. Cuando alcanzas la fricción, puedes permitir el tiempo de prensa para aplastar toda la fruta y obtener la máxima cantidad de jugo de su fruta.

8. La pulpa de fruta restante que queda en la canasta se puede utilizar para la elaboración de cerveza casera, hornear o abono

GUÍA DEL USUARIO

RECOMENDACIONES

La prensa de frutas KuKoo se debe utilizar para prensar frutas o pulpa de frutas para extraer el jugo para hacer sidra, vino o jugo casero.

Preparando la fruta

Antes de presionar, es posible que sea necesario triturar algunas frutas duras para obtener una pulpa para extraer la máxima cantidad de jugo. Este proceso puede diferir entre frutas duras, frutas blandas y bayas, así que asegúrese de consultar su receta primero.

La fruta deberá lavarse, eliminando las partes podridas, mohosas o magulladas. Los trozos grandes de frutos rojos deberán cortarse o triturarse en función de su tamaño, mientras que los frutos rojos pequeños solo deberán cortarse por la mitad o incluso permanecer enteros.

Lo ideal es que la fruta esté madura antes de exprimirla para convertirla en jugo, esto le dará el mejor sabor y la mayor cantidad de jugo.

Las piedras de frutos rojos como cerezas o melocotones deben retirarse antes de presionar para extraer la máxima cantidad de jugo.

Preparando la prensa

Asegúrese de que la superficie sea lo suficientemente resistente para soportar el peso de la fruta y la prensa. Asegúrese de que haya suficiente espacio para girar la manija de la prensa.

Revestir el interior de la canasta de prensado con una bolsa filtrante, filtrará las semillas de su jugo y evitará que la fruta se escape de la canasta de prensado, alternativamente puede usar estopilla o simplemente tamizar el jugo después de presionar.

Use un balde o recipiente para recoger el jugo del pico en la base de la prensa y tenga una mano libre en caso de que se llene.

Cuando la prensa esté llena a su capacidad, producirá aproximadamente un 25-30% de esta capacidad en jugo. Por ejemplo, una prensa de 6 litros llena de fruta producirá 1-2 litros de jugo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

GUÍA DE RESOLUCIÓN

¿CÓMO PRESIONAR A MENOS DE LA CAPACIDAD TOTAL?

Si no tiene suficiente fruta para llenar la prensa, aún puede producir jugo. Incluso con un mínimo de fruta en la cesta de prensado, podrá extraer el jugo. Esto simplemente funciona usando más bloques de madera entre la placa de presión circular y el bloque de presión superior.

Luego presione como lo haría normalmente colocando el trinquete y el mango, si encuentra que se necesitan más bloques a medida que presiona, puede quitar el trinquete y la placa de presión superior para agregar más bloques a medida que los necesite. Se puede utilizar cualquier bloque de madera sólido y limpio.

¿CUÁNTO DURARÁ EL JUGO DESPUÉS DE HABERSE OBTENIDO?

El jugo durará entre 2 y 4 días en el refrigerador e incluso más en el congelador. Si desea utilizar conservantes para evitar que el jugo se oxide y se ponga marrón, puede agregar un poco de Campden, que no afectará el sabor.

¿QUÉ FRUTAS SE PUEDEN PRESIONAR EN LA PRENSA DE FRUTAS?

Esta prensa de frutas es adecuada para prensar frutas tanto duras como blandas. La mayoría de las frutas duras como manzanas, peras y piñas deberán triturarse hasta obtener una pulpa con una trituradora de frutas. Puede prensar frutas más blandas, como melocotones y ciruelas, sin embargo, la mayoría de las frutas blandas como las uvas y las bayas, que se pueden aplastar fácilmente, pueden ser más adecuadas para simplemente presionar en lugar de triturar primero.

¿CÓMO SE DEBE LIMPIAR LA PRENSA DE FRUTAS KUKOO?

Después de cada uso o al cambiar de fruta, se debe limpiar la prensa y la bolsa de colado. Use agua para eliminar el exceso de fruta y jugo y luego deje que se seque de forma natural. Nunca use limpiadores químicos en la prensa ya que esto puede contaminar la pulpa de la fruta y dañar la prensa.

Los foros de elaboración de cerveza y sidra en línea son un excelente lugar para encontrar consejos y recetas para cualquier persona nueva en la elaboración de cerveza y sidra casera. YouTube también proporciona útiles tutoriales visuales para el uso de prensas y trituradoras de frutas. Si su problema persiste, comuníquese con nuestro equipo de atención al cliente a través de los detalles en la página de contacto.

**PARA CUALQUIER OTRO PROBLEMA, POR FAVOR CONTACTE
CON NUESTRO EQUIPO DE ATENCIÓN AL CLIENTE**

SPECIFICHE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La pressa per frutta KuKoo è un apparecchio tradizionale, da azionare a mano, per tutti gli appassionati di produzione naturale di succhi di frutta, sidro e vini fatti in casa.

Trattandosi di una pressa dal funzionamento manuale, non richiede energia elettrica, e può quindi essere facilmente trasportata e utilizzata all'aperto, oppure posizionata dove meglio si adatti alle vostre esigenze.

Con diverse dimensioni disponibili in catalogo, la nostra gamma di presse per frutta può aiutarvi a produrre succhi di frutta freschi ogni volta che ne avrete bisogno. L'apparecchio più piccolo è quello da 6 litri, 12 litri è la misura intermedia, e infine la nostra pressa più grande ha una capienza di 18 litri.

Si prega di leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare la pressa per frutta, in particolare se questa è la vostra prima esperienza di spremitura.

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

10479

CAPIENZA: 6 litri
DIMENSIONI: 28cm (L) - 60cm (A)
PESO: 8 kg

10481

CAPIENZA: 12 litri
DIMENSIONI: 38cm (L) - 60cm (A)
PESO: 9 kg

10480

CAPIENZA: 18 litri
DIMENSIONI: 38cm (L) - 71cm (A)
PESO: 14 kg

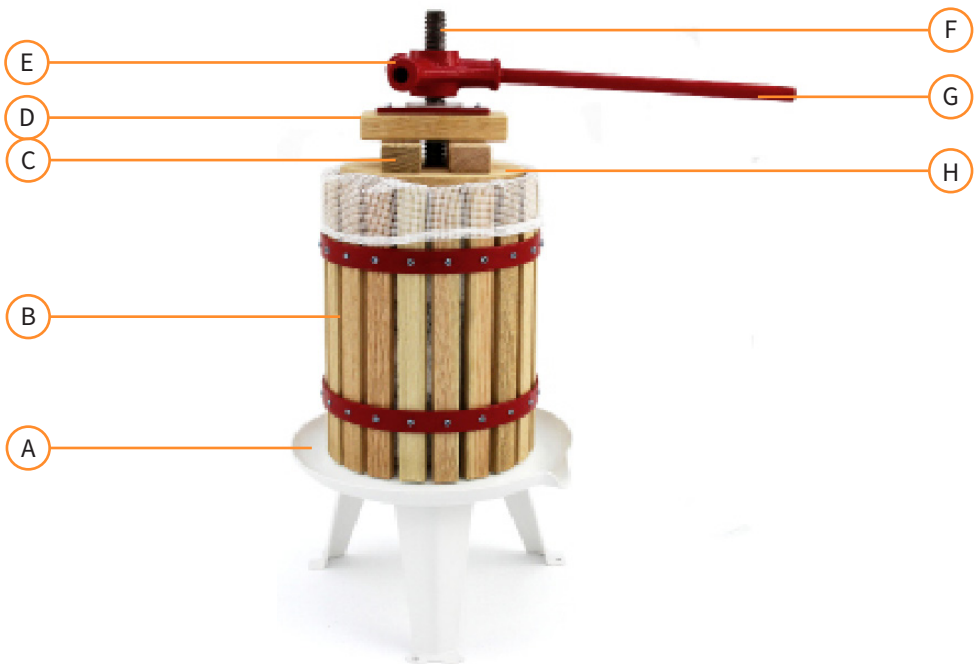
ARTICOLI INCLUSI

3 x Sacchetti da filtraggio in nylon

SPECIFICHE

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- A. Base
- B. Cesta per pressatura
- C. Blocchi in legno
- D. Blocco di pressatura superiore
- E. Cricchetto
- F. Perno
- G. Manico
- H. Piastra di pressatura circolare



La responsabilità di Monster Group UK Limited sarà limitata al solo valore commerciale del prodotto.

CONSIGLI PER LA SICUREZZA

PRATICHE DI LAVORO SICURO

Si prega di leggere le seguenti istruzioni per prevenire infortuni o danni agli oggetti.

- Non utilizzare questo prodotto per scopi diversi da quelli previsti.
- Verificare di aver letto e compreso appieno il manuale di istruzioni e i consigli sulla sicurezza prima di utilizzare il prodotto.
- Posizionare sempre la pressa su una superficie resistente e piatta prima di azionarla; assicurarsi che la base possa sostenere il peso dell'apparecchio e della frutta. La pressa deve essere stabile e quindi non deve scivolare o inclinarsi durante il funzionamento.
- Non mettere mai le mani nella pressa mentre la ruota motrice è in azione.
- Non riempire troppo la cesta: inserire una quantità eccessiva può influire sul mal funzionamento della pressa e la frutta non verrebbe schiacciata correttamente.
- Assicurarsi di disporre sempre di spazio sufficiente per poter girare comodamente il manico della pressa.
- Pulire accuratamente il prodotto dopo ogni utilizzo per evitare di mescolare sapori e assicurare la longevità della pressa. Lavare sempre con acqua calda e lasciar asciugare.

NOTE:

Per evitare che scivoli o si inclini, la pressa deve essere fissata al pavimento. Prima di utilizzarla, lavare tutte le parti con acqua calda per eliminare residui di polvere e sporcizia. Controllare regolarmente il succo prima di berlo per assicurarsi che esca senza impurità. Mantenere pulita l'area di lavoro. Se il contenuto si rovescia sul pavimento, asciugare subito per evitare il rischio di scivolare

GUIDA UTENTE

ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

1. Rivestire la cesta per la pressatura (B) con il sacchetto da filtraggio e posizionarlo sulla base della pressa (A).
2. Riempire la pressa con la frutta pulita e pronta all'uso. Ripiegare la parte superiore del sacchetto da filtraggio attorno alla frutta.
3. Assicurarsi che la parte superiore della frutta sia livellata e posizionarci sopra la piastra di pressatura circolare (H). Utilizzare un secchio o un contenitore per raccogliere il succo che uscirà dal beccuccio alla base della pressa.
4. Inserire i due blocchi di legno (C) sopra la piastra di pressatura circolare su entrambi i lati del perno (F). Se il cesto non è pieno di frutta, allora si dovrebbero aggiungere un maggior numero di blocchi di legno. L'altezza della pressa sarà maggiore, ma diminuirà man mano che la frutta e le piastre di pressatura verranno spinte verso il basso.
5. Avvitare il blocco di pressatura superiore (D) sul perno fino a quando non si trova a contatto con i blocchi di legno.
6. Il cricchetto (E) potrà quindi essere avvitato sul perno per far forza sulla piastra di pressatura superiore. Il manico (G) non sarà in grado di avvitarsi oltre la parte superiore della cesta di pressatura, quindi potrebbe essere necessario aggiungere altri blocchi in legno durante il processo. In questo modo il cricchetto verrà mantenuto sopra la parte superiore della cesta, permettendo di arrivare più in basso e spremere tutto il succo dalla frutta.
7. A questo punto sarà possibile attaccare il manico al cricchetto e iniziare a girarlo per pressare la frutta e produrre il succo. Girare il cricchetto lentamente, un po' alla volta, lasciando agire il peso della pressa, fino a raggiungere il punto di attrito in cui il cricchetto non può essere azionato ulteriormente. Quando si raggiunge questo punto, si può semplicemente fermarsi, in modo di permettere alla pressa di schiacciare tutta la frutta con il proprio peso e ottenere la massima quantità di succo dalla frutta.
8. La polpa di frutta rimasta nel cestello può essere utilizzata in casa per produrre birra, per cucinare o come compost.

GUÍA DEL USUARIO

RACCOMANDAZIONI

La pressa KuKoo è stata pensata per pressare la frutta o la sua polpa, in modo da estrarre il succo e produrre sidro, vino o succo fatto in casa.

Preparare la frutta

Prima della spremitura, alcuni frutti particolarmente duri possono aver bisogno di essere ridotti in poltiglia, in modo da poter estrarre la massima quantità di succo. Ogni frutto possiede caratteristiche particolari, alcuni sono duri, altri morbidi, e ci sono anche le bacche. Assicuratevi sempre di conoscerne le qualità e rispettare le ricette.

La frutta dovrà essere precedentemente lavata, rimuovendo qualsiasi parte marcia, ammuffita o ammaccata. Se morbidi, i pezzi grandi dovranno essere tagliati o schiacciati a in parti più piccole, mentre la frutta piccola potrebbe aver solo bisogno di essere dimezzata o può anche rimanere intera.

Per ottenere un sapore migliore e la maggior quantità di succo, assicurarsi sempre che la frutta sia al giusto punto di maturazione.

I noccioli di frutti come ciliegie e pesche vanno rimossi prima della spremitura se si vuole ottenere la massima produzione di succo.

Preparare la pressa

Assicuratevi sempre di posizionare la pressa su una superficie abbastanza solida da sostenere il peso della frutta e della pressa stessa. Lasciate abbastanza spazio per girare il manico comodamente.

Foderare l'interno della cesta con un sacchetto da filtraggio eliminerà i semi dal succo e impedirà alla frutta di fuoriuscire dal cestello. In alternativa si può utilizzare una rete da formaggio, oppure filtrare il succo dopo la spremitura.

Usare un secchio o un contenitore per raccogliere il succo che fuoriesce dal beccuccio alla base della pressa. Tenerne sempre uno a portata di mano nel caso si riempia.

Quando la pressa viene riempita al massimo della sua capienza, produce circa il 25-30% di succo rispetto alla capacità. Per esempio, una pressa da 6 litri piena di frutta, produrrà 1-2 litri di succo.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

COME PRESSARE A MENO DELLA PIENA CAPACITÀ?

Se non disponete di abbastanza frutta per riempire la pressa, potrete comunque produrre succo. Anche con una bassa quantità presente nella cesta di pressatura sarete in grado di completare il processo. Il modo è semplice: basta aggiungere blocchi in legno tra la piastra di pressatura circolare e il blocco di pressatura superiore.

A questo punto procedete normalmente attaccando il cricchetto alla maniglia, e se mentre la spremitura saranno necessari più blocchi, è possibile rimuovere il cricchetto e il blocco per aggiungerli. Può essere utilizzato qualsiasi blocco di legno che sia pulito e solido.

QUANTO DURERÀ IL SUCCO DOPO LA SPREMITURA?

Il succo potrà essere conservato 2/4 giorni circa in frigorifero, o per più tempo in congelatore. Se volete usare dei conservanti per evitare che il succo si ossidi e diventi marrone, potete aggiungere un po' di Campden: non avrà nessuna influenza sul sapore.

QUALI TIPI DI FRUTTA POSSONO ESSERE USATI NELLA PRESSA KUKOO?

Questa pressa è adatta sia per la frutta dura che per quella morbida. La maggior parte dei frutti duri come le mele, le pere e gli ananas, dovranno essere schiacciati in precedenza fino a ridurli in poltiglia. Potete anche schiacciare frutti più morbidi come pesche e prugne, ma la maggior parte di questi, come uva e bacche, sono facili da spremere. Sono quindi più adatti alla semplice pressatura senza bisogno di essere lavorati in precedenza.

COME MANTENERE PULITA LA PRESSA PER FRUTTA KUKOO?

Dopo ogni uso, o quando si cambia tipo di frutta, la pressa e il sacchetto di filtraggio devono essere puliti. Usare acqua calda per rimuovere la frutta e il succo in eccesso e lasciar poi asciugare naturalmente. Non usare mai detergenti chimici all'interno dello strumento perché potrebbero contaminare la polpa di frutta e danneggiare la pressa.

Il forum online sul sidro e la birra sono un ottimo posto per trovare consigli e ricette per chiunque si stia appassionando alla produzione casalinga. YouTube fornisce anche utili video tutorial per l'utilizzo di presse da frutta.

Per ulteriori dubbi, comunicate con il nostro team di assistenza clienti nei modi indicati nella pagina dei contatti.

PER QUALUNQUE ALTRO PROBLEMA, CONTATTA IL NOSTRO TEAM DI ASSISTENZA CLIENTI.

OMSCHRIJVING

PRODUCT OMSCHRIJVING

De KuKoo Fruitpers is een traditioneel, handbediend apparaat voor diegenen die huisgemaakt vruchtensap, ciders of wijn willen maken.

Met deze hand aangedreven pers heb je geen elektriciteit nodig, dus je kunt hem buiten gebruiken en makkelijk vervoeren en neerzetten waar je ook wilt.

Met verschillende beschikbare formaten kun je met ons assortiment fruitpersen keer op keer vers vruchtensap maken. Onze kleinste fruitpers is 6 liter, Daarna komt de medium fruitpers van 12 liter en onze grootste fruitpers is 18 liter.

Lees voor gebruik van de fruitpers onze instructies door, vooral als u nog weinig ervaring met het persen van fruit heeft.

PRODUCTSPECIFICATIES

10479

CAPACITEIT: 6 liter
AFMETINGEN: 28cm (B) - 60cm (H)
GEWICHT: 8 kg

10481

CAPACITEIT: 12 liter
AFMETINGEN: 38cm (B) - 60cm (H)
GEWICHT: 9 kg

10480

CAPACITEIT: 18 liter
AFMETINGEN: 38cm (B) - 71cm (H)
GEWICHT: 14 kg

ONDERDELENLIJST

3 x Nylon filterzakken

SPECIFICATIE

PRODUCT SPECIFICATIE

- A. Basis
- B. Persmand
- C. Houten blokken
- D. Bovenste drukblok
- E. Zwengel
- F. Spindel
- G. Hendel
- H. Ronde drukplaat



De aansprakelijkheid van Monster Group UK Limited is beperkt tot de commerciële waarde van het product.

VEILIGHEIDSADVIJES

VEILIG GEBRUIK

Lees de Veiligheidsvoorschriften door om verwondingen of schade aan het apparaat te voorkomen.

- Gebruik dit product nooit voor iets anders dan waarvoor het bedoeld is.
- Lees voor gebruik van dit product aandachtig de handleiding en het veiligheidsadvies door.
- Zet voor gebruik de pers neer op een hard oppervlak en zorg ervoor dat het sterk genoeg is om het gewicht van de pers en het fruit te dragen. Het apparaat moet niet kunnen schuiven of omvallen tijdens gebruik.
- Steek uw hand niet in de pers terwijl het wiel draait
- Stop niet te veel fruit in de mand, dit kan invloed hebben op de werking van de pers omdat de drukplaten het fruit niet goed kunnen persen.
- Zorg ervoor dat er genoeg ruimte is om de hendel te kunnen bewegen.
- Maak na ieder gebruik het product schoon om smaakvermenging te voorkomen en om de levensduur van de pers te verlengen.

Let op:

Zet de pers stevig op de grond neer om te voorkomen dat hij kan bewegen of omvallen. Was voor gebruik van de pers alle onderdelen met warm water om stof en viezigheid te voorkomen. Controleer het sap voordat u het drinkt om zeker te zijn dat het schoon is. Houd de werkomgeving schoon. Als er fruit op de grond komt kan er een risico ontstaan om uit te glijden!

HANDLEIDING

MONTAGE-INSTRUCTIES

1. Plaats de perszak tegen de binnenwand van de persmand en zet de mand neer op de basis van de pers.
2. Vul de pers met uw te persen fruit en plooi de perszak over het fruit.
3. Zorg voor een gelijke verdeling van het fruit en en plaats de ronde drukplaat bovenop het fruit. Zet een emmer of container onder de tuit in de basis van de pers om het sap op te vangen.
4. Plaats dan de twee houten blokken bovenop de ronde drukplaat aan beide kanten van de spindel. Als de persmand niet helemaal vol zit met fruit moet je meer houten blokken gebruiken. Dit zal aanvankelijk de pers ophogen, maar hij zal omlaag gaan wanneer het fruit en de drukplaten in de mand geduwd worden.
5. Schroef de drukplaat op de spindel totdat hij vast zit op de bovenkant van de houten blokken.
6. De zwengel kan dan op de bovenkant van de spindel geschroefd worden, zodat hij op de drukplaat kan drukken. De zwengel kan niet tot onder de bovenkant van de persmand geschroefd worden, dus het zou kunnen dat je meer houten blokken nodig hebt tijdens het persen. De extra houten blokken zorgen ervoor dat de zwengel boven de mand uitsteekt waardoor het mogelijk is om verder te persen en het maximale volume sap uit uw fruit te halen!
7. Verbind nu de hendel aan de zwengel en druk erop om het fruit te persen en sap te maken.

Beweeg de hendel iedere keer maar een beetje, je wil het fruit niet gelijk helemaal naar beneden duwen. Laat de pers beetje bij beetje het fruit persen totdat je wrijving begint te voelen en je de hendel niet verder kunt bewegen. Wanneer je wrijving voelt geef je de pers de tijd om al het fruit te persen zodat je het maximale volume sap uit je fruit haalt.

8. De fruitpulp die in de mand achterblijft kan gebruikt worden om mee te brouwen of te bakken, of als compost.

HANDLEIDING

AANBEVELINGEN

De KuKoo Fruitpers is ervoor bedoeld om fruit of fruitpulp te persen om sap te produceren voor het maken van cider, wijn of huisgemaakt vruchtensap.

Het fruit voorbereiden

Om het maximale volume sap te verkrijgen moet hard fruit soms tot pulp verwerkt worden voor het persen. Dit proces kan anders zijn bij hard fruit, zacht fruit en bessen dus zorg ervoor dat u uw recept volgt.

Het fruit moet schoon zijn en rottende, verschimmelde of beschadigde stukken moeten worden verwijderd. Grote stukken zacht fruit moeten, afhankelijk van hun grootte, vermalen of versneden worden. Klein zacht fruit kan heel blijven of moet alleen gehalveerd worden.

Idealiter moet fruit rijp zijn voordat het tot sap geperst wordt, dit zorgt voor de optimale smaak en het maximale volume sap.

Pitten van zachte vruchten zoals kersen of perzikken moeten worden verwijderd voor het persen, zodat je het maximale volume sap verkrijgt.

De pers voorbereiden

Zorg ervoor dat het oppervlak stevig genoeg is om het gewicht van de pers en het fruit te dragen. Geef uzelf genoeg ruimte om de hendel van de pers te bewegen.

Door een perszak aan de binnenkant van de persmand te plaatsen worden zaden uit uw sap gefilterd en wordt voorkomen dat fruit uit de persmand kan ontsnappen. Als alternatief kunt u ook een kaasdoek gebruiken of simpelweg na het persen het sap zeven.

Gebruik een emmer of container om het sap uit de tuit in de basis van de pers op te vangen en houd een extra bij de hand in het geval dat hij vol raakt.

Als de pers volledig gevuld is zal hij ongeveer 25-30% van het gewicht in sap produceren. Bijvoorbeeld, een volledig gevulde 6 liter pers zal ongeveer 1-2 liter sap produceren.

PROBLEEM OPLOSSEN

OPLOSSINGEN

HOE PERS JE MET EEN MINDER DAN VOLLEDIGE CAPACITEIT?

Als je niet genoeg fruit hebt om de pers te vullen kun je nog steeds sap maken. Zelfs met een minimaal volume fruit in de persmand kun je sap produceren. Dit doe je door simpelweg meer houten blokken tussen de ronde persplaat en de het bovenste drukblok te plaatsen.

Pers dan zoals je normaal zou doen door de hendel aan de zwengel te koppelen. In het geval dat meer blokken nodig zijn om te persen kun je de zwengel en de bovenste drukplaat verwijderen en dan meer blokken toevoegen, afhankelijk van hoeveel er nodig zijn. Ieder schoon en stevig houten blok kan worden gebruikt.

HOE LANG IS HET SAP HOUDBAAR NA HET PERSEN?

Het sap is ongeveer 2-4 dagen houdbaar in de koelkast en nog langer in de vriezer. Als je conserveermiddelen wilt gebruiken om te voorkomen dat het sap oxideert of bruin wordt, kun je een beetje Campden toevoegen, wat niks aan de smaak verandert.

WELK FRUIT IS GESCHIKT VOOR DE KUKOO FRUITPERS?

Deze fruitpers is geschikt om zowel hard als zacht fruit mee te persen. De meeste harde vruchten zoals appels, peren en ananassen moeten eerst tot pulp verwerkt worden. Je kunt zachtere vruchten zoals perzikken en pruimen eerst vermalen maar de meeste zachte vruchten zoals druiven en bessen kunnen eenvoudig geperst worden zonder eerst vermalen te worden.

HOE MOET DE KUKOO FRUITPERS SCHOONGEMAAKT WORDEN?

Na ieder gebruik of wanneer u een ander soort fruit gebruikt moeten de pers en de perszak schoongemaakt worden. Spoel met water al het achtergebleven fruit en sap weg en laat het dan opdrogen. Gebruik nooit chemicalische schoonmaakmiddelen want dit kan de fruitpulp aantasten en de pers beschadigen.

Online forums voor cider- en bierbrouwers zijn perfecte plekken om tips en recepten te vinden voor iedereen die thuis wil brouwen. Ook op YouTube zijn veel hulpzame instructievideo's te vinden over het gebruiken van fruitpersen.

Bij meer problemen kunt u contact opnemen met onze Klantenservice met behulp van de gegevens op onze contactpagina.

**NEEM VOOR ALLE ANDERE KWESTIES CONTACT
MET ONZE KLANTENSERVICE OP.**



SPECIFIKATION

PRODUKTBESKRIVNING

KuKoo Fruktpress är en traditionell, handmanövrerad apparat för dig som vill producera hemlagade fruktjuicer, cider och viner.

Som handdriven press kräver den ingen elektricitet så den kan användas utomhus och enkelt transporteras eller placeras där det passar dina behov.

Med olika storlekar tillgängliga kan vårt utbud av fruktpressar göra färsk fruktjuice gång på gång; 6 liter är vår minsta fruktpress, 12 liter är vår medelstora fruktpress och 18 liter är vår största press.

Läs dessa instruktioner innan du använder fruktpressen, särskilt om du är ny på att pressa.

PRODUKTSPECIFIKATIONER

10479

KAPACITET: 6 liter
DIMENSIONER: 28cm (W) - 60cm (H)
VIKT: 8 kg

10481

KAPACITET: 12 liter
DIMENSIONER: 38cm (W) - 60cm (H)
VIKT: 9 kg

10480

KAPACITET: 18 liter
DIMENSIONER: 38cm (W) - 71cm (H)
VIKT: 14 kg

MEDFÖLJANDE DELAR

3 x Nylon filterpåsar

SPECIFIKATION

PRODUKTFUNKTIONER

- A. Bas
- B. Presskorg
- C. Träblock
- D. Övre pressblock
- E. Spärr
- F. Spindel
- G. Handtag
- H. Cirkulär tryckplatta



Monster Group UK Limiteds ansvar begränsas endast till produktens kommersiella värde.

SÄKERHETSÅD

SÅKER ARBETSÅVNING

Lås igenom SÅker Arbetspraxis för att sÅkerstÅlla fÅrebyggande av skador eller skador pÅ enheten.

- AnvÅnd inte denna produkt fÅr nÅgot annat Ån dess avsedda Åndamål.
- Se till att du har lÅst och fÅrstÅtt bruksanvisningen och sÅkerhetsanvisningarna innan du anvÅnder produkten.
- Placera pressen pÅ en robust yta innan du anvÅnder den, se till att den kan hÅlla pressens vikt och din frukt. Apparaten ska inte glida eller luta under drift.
- Stoppa inte in handen i fruktpressen medan hjulet snurrar.
- Fyll inte korgen fÅr mycket, detta kan pÅverka pressens funktion eftersom tryckplattorna inte krossar frukten ordentligt.
- Se till att du har tillrÅckligt med utrymme fÅr att bekvÅmt vrida pÅ handtaget.
- RengÅr produkten efter varje anvÅndning fÅr att undvika blandning av smaker och Åka fruktpressens livslÅngd. TvÅtta med varmt vatten och lÅt torka.

Notera:

FÅst fruktpressen pÅ golvet fÅr att fÅrhindra att den glider eller lutar. Innan du bÅrjar anvÅnder pressen, rengÅr alla delar med varmt vatten fÅr att undvika att damm och smuts hamnar i juicen. Kontrollera saften innan du dricker fÅr att sÅkerstÅlla att den kommer ut utan stÅrre bitar eller smuts. HÅll arbetsomrÅdet rent. Var fÅrsiktiga sÅ att ni inte halkar pÅ golvet om ni rÅkar spilla.

ANVÄNDARGUIDE

MONTERINGS INSTRUKTIONER

1. Fodra presskorgen med filterpåsen och placera korgen på botten av pressen.
2. Fyll pressen med frukt som är redo att pressas och vik toppen av filterpåsen runt frukten.
3. Se till att frukten överst är jämn och placera den cirkulära pressplattan ovanpå frukten. Stoppa en hink eller behållare under pipen på pressens botten för att fånga upp juicen.
4. Placera sedan de två träblocken ovanpå den cirkulära pressplattan på vardera sida av spindeln. Om du inte använder pressen med en korg full av frukt bör du lägga till fler träblock, detta kommer att öka pressens höjd till en början men höjden kommer att minska igen när frukt och tryckplattorna trycks ner i korgen.
5. Skruva fast den övre tryckplattan på spindeln tills den sitter ovanpå träblocken.
6. Spärren kan sedan skruvas fast på spindeln för att trycka på den övre tryckplattan. Handtaget kommer inte att kunna skruvas ner förbi toppen av presskorgen så fler träblock kan behöva läggas till under pressning. De extra träblocken håller spärren ovanför toppen av korgen och låter dig fortfarande trycka längre ner och få ut juice ur din frukt.
7. Fäst handtaget på spärren och börja vrida det för att trycka på frukten och producera juice. Vrid spärren lite i taget: Du vill inte pressa ner frukten hela vägen på en gång. Låt pressen krossa frukten bit för bit tills du känner av friktion och spärren inte går att vrida längre. När du nått punkten där spärren inte längre går att vrida kan du låta pressen vila en stund för att få ut maximal mängd juice.
8. De fruktrester som finns kvar i korgen kan användas till hembrygg, bakning eller kompost.

BRUKSANVISNING

REKOMMENDATIONER

Fruktpressen bör användas till pressning av frukt eller fruktkött för att pressa fram saften till hemmagjord cider, vin eller hemlagad juice.

Förbered frukten

Innan du börjar pressa frukten i maskinen så kan viss hård frukt behövas krossas till en massa för att få ut maximal mängd juice. Denna process kan skilja sig mellan hård frukt, mjuk frukt och bär så se till att noga läsa igenom ditt recept först.

Frukt bör tvättas och ruttna, mögliga eller mörka delar bör tas bort. Stora bitar av mjuk frukt måste skäras eller krossas beroende på deras storlek medan små, mjuka frukter kanske bara behöver halveras och om de är tillräckligt små kan de stoppas i hela.

Vi rekommenderar att ni använder mogen frukt då de ger den finaste smaken och mest mängd juice.

Kärnor från mjuka frukter som körsbär eller persikor måste tas bort innan du börjar pressa för att få ut den maximala mängden juice.

Förbered pressen

Se till att pressen är på stabil yta som kan hålla pressen och fruktens vikt. Ge dig själv tillräckligt med utrymme för att vrida på handtaget på pressen.

Om du fodrar insidan av presskorgen med en påse så filtreras frön bort från din juice och den hjälper till att hålla frukten i pressen. Det går även att använda en ostduk eller sil till att separera juicen efter att den pressats.

Använd en hink eller lämplig behållare för att fånga saften från pipen på pressens bas. Det kan vara en bra idé att ha en extra behållare till hands ifall den första fylls upp snabbt.

När din press är full med frukt kommer den att producera cirka 25-30% av dess kapacitet i juice. Till exempel kommer en 6 liter fruktpress full med frukt att producera 1-2 liter juice.

FELSÖKNING

LÖSNINGSGUIDE

HUR TRYCKER DU PÅ MED MINDRE ÄN FULL KAPACITET?

Om du inte har tillräckligt med frukt för att fylla pressen kan du fortfarande producera juice. Även med minimal frukt i presskorgen kan du få ut saft. Detta är möjligt genom att använda fler träblock mellan den ciruklära pressplattan och det övre tryckblocket.

Tryck sedan som vanligt genom att fästa spärren och handtaget. Om du inser senare att du behövt fler block än du först trott så kan du ta bort spärren och den övre pressplattan och lägga till fler efter behov. Så länge de blocken du har till hands är gjorda av trä och är rena så är de lämpliga att användas.

HUR LÄNGE VARAR SAFTEN EFTER PRESSNING?

Saften går att spara ca 2 - 4 dagar i kylskåpet och ännu längre i frysen. Om du vill använda konserveringsmedel för att förhindra att den oxiderar och blir brun kan du lägga till lite Campden, detta kommer inte att påverka smaken.

VILKA FRUKTER KAN PRESSAS I KUKOO FRUKTPRESS?

Både hårda och mjuka frukter går att använda i fruktpressen. Hårdare frukter som äpplen, päron och ananas måste krossas till en massa med en fruktkross. Du kan även krossa mjukare frukter som persikor och plommon men de flesta mjuka frukter (tex. druvor och bär) är det ofta bättre att pressa utan att krossa dem först.

HUR SKA KUKOO FRUKTPRESS RENGÖRAS?

Efter varje användning eller vid byte av frukt bör press och filter rengöras. Använd vatten för att tvätta bort frukt och juice och låt torka naturligt. Använd aldrig kemiska rengöringsmedel på pressen eftersom detta kan förorena din frukt och skada pressen.

Cider- och öltillverknings-forum på internet har ofta bra information och hjälpsamma tips och recept för både nya och erfarna hembryggare. YouTube är också bra då de ofta har videor som går igenom moment steg för steg. Om ditt problem kvarstår, vänligen kontakta vårt kundsupportteam via informationen på kontaktsidan.

**FÖR ALLA ANDRA FRÅGOR, VÄNLIGEN KONTAKTA VÅRT
KUNDSUPPORTTEAM.**

Monster Group (UK) is one of the UK's fastest growing online retailers. We supply a diverse range of products which offer exceptional value for money. We strive to provide the best possible customer experience with free UK delivery across all our products and a Monster Guarantee for 100% satisfaction.

For information regarding this device or other products from our Monster divisions please contact Sales.

SALES

TEL: 01347 878 888

EMAIL: hello@monstershop.co.uk

For queries about this device, warranty, returns or reporting faults please contact Support.

SUPPORT

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Pour plus d'informations concernant cet appareil ou d'autres produits de nos divisions de Monster veuillez utiliser les détails suivants ci-dessous.

DÉPARTEMENT COMMERCIAL

TEL: 01347 878 888

EMAIL: bonjour@monstershop.eu

Pour les interrogations concernant cet appareil, la garantie, les retours ou les défauts de déclaration veuillez utiliser les détails suivants ci-dessous.

DÉPARTEMENT DE SOUTIEN

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Para información sobre este dispositivo u otros productos de nuestras divisiones de Monster por favor use los siguientes detalles.

DEPARTAMENTO DE VENTAS

TEL: 01347 878 888

EMAIL: hola@monstershop.eu

Para consultas sobre este dispositivo, la garantía, devoluciones o denuncias de fallos por favor use los siguientes detalles.

DEPARTAMENTO DE SOPORTE

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Für Informationen bezüglich dieses Geräts oder anderer Produkte aus unserer Monster-Abteilung, benutzen sie die folgenden unten aufgeführten Angaben.

VERKAUFABTEILUNG

TEL: 01347 878 888

EMAIL: hallo@monstershop.eu

Für Fragen über dieses Gerät, die Garantie, Rückgaben oder bei Störungen, benutzen sie die folgenden unten aufgeführten Angaben.

SUPPORT-ABTEILUNG

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Per informazioni riguardanti questo dispositivo o altri prodotti dalle categorie Monster utilizzare i dettagli sotto riportati.

DIPARTIMENTO VENDITE

TEL: 01347 878 888

EMAIL: ciao@monstershop.eu

Per domande riguardo dispositivo, garanzia, reso o per riferire di guasti, utilizzare i dettagli sotto riportati.

DIPARTIMENTO SUPPORTO

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Monster House, Alan Farnaby Way,
Sheriff Hutton Industrial Estate,
Sheriff Hutton, York, YO60 6PG
www.monstershop.co.uk



 Try **Monster**. Buy **Monster**. Be **Monster**. 