

# cilio



## PROFI-SAFTPRESSE PROFESSIONAL JUICER POSITANO

BEDIENUNGS- UND PFLEGEANLEITUNG  
OPERATING AND CARE INSTRUCTIONS

# cilio

## Bedienungs- und Pflegeanleitung PROFI-SAFTPRESSE POSITANO

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieser hochwertigen Profi-Saftpresse.

### Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie zunächst alle Verpackungsmaterialien und entsorgen diese fachgerecht.
- Schrauben Sie den Handgriff an (Bild 1).
- Reinigen Sie den Trichter, den Pressstempel und den Presskegel mit warmen Wasser und einem milden Spülmittel. **Achtung:** Verwenden Sie keine scharfen Flüssigkeiten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.
- Die Saftpresse wischen Sie nur mit einem weichen Tuch, ggf. leicht angefeuchtet, ab. Anschließend trocknen Sie die Saftpresse sorgfältig ab.
- **Zusammenbau:** Legen Sie den Trichter in die Halterung der Saftpresse. Achten Sie dabei auf die Aussparungen (Bild 2). Zum Fixieren drehen Sie den Trichter etwas nach links oder rechts. Befestigen Sie dann den Presskegel im Trichter. Achten Sie auch hier ebenfalls auf die entsprechenden Aussparungen (Bild 3).
- Für einen sicheren Halt stellen Sie die Saftpresse nur auf glatte Oberflächen ohne Strukturen.



### Gebrauch

Verwenden Sie die Saftpresse nur zum Auspressen von Zitrusfrüchten. Diese ist nicht zum Auspressen von Granatäpfeln geeignet, da es zu Beschädigungen kommen kann.

- Stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß unter die Saftpresse und legen Sie eine halbierte Frucht auf den Presskegel (Bild 4). Drücken Sie den Hebel vorsichtig nach unten (Bild 5). Um den Halt der Saftpresse zu erhöhen, halten Sie die Saftpresse während des Auspressens mit einer Hand fest.

**Achtung!** Es können Saftspritzer beim Auspressen aus dem Presskegel kommen. Schützen Sie sich und Ihre Kleidung.

- Die Frucht wird ausgepresst. Kerne und Fruchtfleisch werden im Presskegel aufgefangen.  
**TIPP:** Sollten die Fruchthälften nicht ganz ausgepresst sein, legen Sie diese etwas schräg auf den Presskegel und wiederholen Sie den Pressvorgang evtl. noch einmal. Dies kann bei der Vielfalt von Größen der Früchte, die im Handel zu kaufen sind schon einmal vorkommen. Bei kleineren Früchten kann die Schale reißen.

### Reinigung und Pflege

- Nehmen Sie erst den Trichter aus der Saftpresse und dann den Presskegel ab. Drehen Sie den Pressstempel im Uhrzeigersinn ab (Bild 6). Reinigen Sie alle Teile mit warmen Wasser und einem milden Spülmittel.

**Achtung:** Verwenden Sie keine scharfen Flüssigkeiten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.

- Die Saftpresse wischen Sie nur mit einem weichen Tuch, ggf. leicht angefeuchtet, ab. Anschließend trocknen Sie die Saftpresse sorgfältig ab.

- **TIPP:** Reinigen Sie die Saftpresse direkt nach dem Gebrauch. Beim späteren Reinigen können der Fruchtsaft und die Fruchtreste bereits angetrocknet sein und die Reinigung wird erschwert.

# cilio

## Operating and care instructions PROFESSIONAL JUICER POSITANO

Congratulations on the purchase of this high quality professional juicer.

### Before the first use

- Remove all packaging materials and dispose of them properly.
- Screw on the handle (picture 1).
- Clean the funnel, pusher and cone with warm water and a mild detergent. **Caution:** Do not use any caustic liquids or abrasive cleaning agents.
- Only wipe the juicer itself with a soft cloth, slightly moistened if needed. Thoroughly dry the juicer off afterwards.
- **Assembly:** Place the funnel into the fitting of the juicer. Pay attention to the gaps (picture 2). To fix it, turn the funnel slightly to the left or right. Fix the cone in the funnel and again pay attention to the gaps (picture 3).
- To ensure a safe stand, place the juicer on smooth surfaces without structures, only.



### Use

The juicer is only intended to press citrus fruits. Do not use it for pressing pomegranates, because it can cause damage.

- Place a large jar under the juicer and put one-half of a fruit on the cone (picture 4). Carefully push the handle down (picture 5). To ensure a secure stand of the juicer, hold on to it with one hand while squeezing with the other.

**Caution!** There might be juice splatters coming from the pusher, protect yourself and your clothing.

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

### Cleaning and care

- Take the funnel out of the juicer than take of the cone. Unscrew the pusher by turning it clockwise (picture 6). Clean all parts with warm water and a mild detergent.  
**Caution:** Do not use any caustic liquids or abrasive cleaning agents.
- Only wipe the juicer itself with a soft cloth, slightly moistened if needed. Thoroughly dry the juicer off afterwards.
- **TIP:** Clean the juicer right after usage. Fruit juice and pulp may be dried when cleaning later, which makes the cleaning more difficult. Afterwards dry off everything.

# cilio

## Mode d'emploi et d'entretien PRESSE-AGRUMES PROFESSIONNEL POSITANO

Merci d'avoir choisi ce presse-agrumes professionnel de haute qualité.

### Avant la première utilisation

· Enlevez toutes les parties de l'emballage et mettez-les au rebut de manière appropriée.

· Fixez la poignée (photo 1).

· Nettoyez l'entonnoir, le piston et le cône de pressage avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. **Attention** : Pour le nettoyage, n'utilisez pas des objets abrasifs, du benzène, des solvants, des brosses à récurer ou des nettoyeurs abrasifs.

· Essuyez le presse-agrumes avec un chiffon humide, ensuite séchez-le soigneusement.

· **Montage** : Posez l'entonnoir dans la fixation du presse-agrumes. Veuillez faire attention aux encoches (photo 2). Pour fixer, tourner l'entonnoir vers la gauche ou vers la droite. Fixez le cône de pressage à l'entonnoir. Veuillez faire attention ici aussi aux encoches correspondantes (photo 3).

· Mettre le presse-agrumes sur une surface plane et lisse sans structure pour une pose stable.



### Utilisation

Utilisez le presse-agrumes seulement pour presser agrumes. Il n'est pas approprié pour presser grenades, parce qu'il peut causer des dommages.

· Mettre un récipient assez grand sous le presse-agrumes et poser la moitié d'un fruit sur le cône de pressage (photo 4). Appuyer la poignée doucement vers le bas (photo 5). Pour accroître la tenue du presse-agrumes, maintenez le presse-agrumes d'une main pendant le pressage.

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

· Le fruit est pressé, les grains et la pulpe sont retenus dans le cône de pressage.

**CONSEIL** : Si les moitiés de fruits n'étaient pas entièrement pressées, posez-les légèrement de travers sur le cône et recommencez l'opération. Cela peut être le cas étant donné le choix de fruits disponibles dans le commerce. Avec les petits fruits, la peau peut se déchirer.

### Nettoyage et entretien

· Retirer tout d'abord l'entonnoir du presse-agrumes et ensuite le cône. Dévissez le piston en le tournant dans le sens horaire (photo 6). Nettoyer toutes les pièces avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

**Attention** : Pour le nettoyage, n'utilisez pas des objets abrasifs, du benzène, des solvants, des brosses à récurer ou des nettoyeurs abrasifs.

· Essuyez le presse-agrumes avec un chiffon humide, ensuite séchez-le soigneusement.

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

# cilio

## Istruzioni d'uso e cura SPREMIAGRUMI PROFESSIONALE POSITANO

Grazie per aver acquistato questo spremiagrumi professionale.

### Prima del primo uso

- Rimuovere tutti i materiali d'imbustaggio e smaltirli correttamente.
- Fissare il manico (immagine 1).
- Pulire l'imbuto, il stampo a pressione e lo cono a pressione con acqua calda e detersivo.  
**Attenzione:** Durante le operazioni di pulizia, si raccomanda di non utilizzare liquidi o detersivi abrasivi.
- Pulire lo spremiagrumi esclusivamente con un panno asciutto o leggermente inumidito. Quindi, asciugarlo con cura.
- **Montaggio:** Mettere l'imbuto nel supporto dello spremiagrumi, facendo attenzione di inserirlo nei corrispondenti alloggi ricavati (immagine 2). Per fissare l'imbuto girarlo un po' a destra o sinistra. Poi fissare in seguito lo cono a pressione nell'imbuto, facendo attenzione di inserirla anche nei corrispondenti alloggi ricavati (immagine 3).
- Disporre lo spremiagrumi sempre solo su una superficie piana e solida, per mantenere la stabilità.



### Uso

Usare lo spremiagrumi solo per spremere agrumi. Non usarlo per spremere melagrana, perché può causare danni.

- Disporre un contenitore sufficientemente grande sotto lo spremiagrumi e posizionare un frutto diviso in due sul cono a pressione (immagine 4). Spingere delicatamente la leva verso il basso (immagine 5). Si consiglia di tenere fermo lo spremiagrumi durante l'abbassamento della leva, per mantenere la stabilità.

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

- La frutta va pressata. Semi e polpa vengono raccolti nel cono a pressione.

**CONSIGLIO:** Se la metà del frutto non è stata completamente spremuta, riposizionarla in modo inclinato sul cono e ripetere la spremitura. Questo può accadere con la varietà di frutti di dimensioni disponibili in commercio. La pelle può lacerarsi con piccoli frutti.

### Pulizia e cura

- Estrarre prima l'imbuto dello spremiagrumi e togliere successivamente il cono a pressione. Svitare lo stampo a pressione per girando in senso orario (immagine 6). Pulire l'imbuto e il cono con acqua calda e detersivo.  
**Attenzione:** Durante le operazioni di pulizia, si raccomanda di non utilizzare liquidi o detersivi abrasivi.
- Pulire lo spremiagrumi esclusivamente con un panno asciutto o leggermente inumidito. Quindi, asciugarlo con cura.
- **CONSIGLIO:** Pulire lo spremiagrumi immediatamente dopo l'utilizzo. Succo e polpa essiccati rendono una pulizia accurata più difficile.

# cilio

## Instrucciones de uso y cuidado EXPRIMIDOR PROFESIONAL POSITANO

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

### Antes del primer uso

- Retire primero todo el material de embalaje y elimínelo adecuadamente.
- Atornille el mango (figura 1).
- Limpie el embudo, el embolo de prensado y el cono de presión con agua caliente y un detergente suave. ¡Atención! Para la limpieza, no utilice líquidos o detergentes abrasivos.
- Limpie el exprimidor solo con un paño suave, ligeramente humedecido si es necesario. Después, séque el exprimidor cuidadosamente.
- **Ensamblaje:** Inserte el embudo en el soporte del exprimidor. Al hacerlo, preste atención a las entalladuras (figura 2). Para fijarlo, gire el embudo ligeramente hacia la izquierda o la derecha. Después fije el cono de presión en el embudo. Observe también aquí las entalladuras correspondientes (figura 3).
- Para una sujeción segura coloque el exprimidor solamente sobre una superficie lisa y sin estructuras.



### Uso

Usar el exprimidor solamente por exprimir cítricos. No utilizar para granadas, porque puede causar daño.

- Coloque un recipiente lo suficientemente grande por debajo del exprimidor y ponga una fruta partida por la mitad sobre el cono de presión (figura 4). Presione la palanca con cuidado hacia abajo (figura 5). Para aumentar la sujeción del exprimidor, sujételo fijamente con una mano durante el prensado.

¡Attention! Pueden salir salpicaduras de zumo del cono de presión durante el prensado. Protéjase a sí mismo y a su ropa.

- La fruta se prensa y las pepitas y la pulpa se recogen en el cono de presión.

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

### Limpieza y cuidado

- Para la limpieza extraiga primero el embudo del exprimidor y, después, retire el cono de presión. Desenrosque el embolo de prensado por girar en sentido horario (figura 6). Limpie todas las piezas con agua caliente y un detergente suave

¡Atención! Para la limpieza, no utilice líquidos o detergentes abrasivos.

- Limpie el exprimidor solo con un paño suave, ligeramente humedecido si es necesario. Después, séque el exprimidor cuidadosamente.

- **CONSEJO:** Limpie el exprimidor directamente tras su uso. Durante una limpieza posterior, el zumo y los restos de fruta pueden estar ya secos y dificultar la limpieza.

# cilio

## Aanwijzingen voor gebruik en onderhoud PROFESSIONELE FRUITPERS POSITANO

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van deze hoogwaardige professionele fruitpers.

### Vóór de eerste gebruik

- Verwijder allereerst alle verpakkingsmaterialen en zorg ervoor dat deze vakkundig als afval verwijderd worden.
- Schroef de handgreep vast (foto 1).
- Reinig de trechter, de persstempel en de perskegel met warm water en een mild afwasmiddel. **Let op:** Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.
- Veeg de fruitpers met een zachte doek, licht vochtig gemaakt indien nodig. Droog de fruitpers dan grondig af.
- **Montage:** Leg de trechter in de houder van de fruitpers. Let daarbij op de uitsparingen (foto 2). Om de trechter te fixeren, draait u deze iets naar links of rechts. Bevestig vervolgens de perskegel in de trechter. Let ook hier op de uitsparingen (foto 3).
- Zet de fruitpers alleen op gladde oppervlakken zonder structuren, zodat deze stevig staat.



### Gebruik

Gebruik de fruitpers alleen voor het persen van citrusvruchten. Dit is niet geschikt voor persen van granaatappels, omdat het schade kan veroorzaken.

- Zet een voldoende groot glas onder de fruitpers en leg een gehalveerde vrucht op de perskegel (foto 4). Duw de hendel voorzichtig omlaag (foto 5). Om de stabiliteit van de fruitpers te vergroten, houdt u de fruitpers tijdens het persen met een hand vast.

**Let op!** Bij het persen kunnen er sapspatten uit de perskegel komen. Bescherm dus uzelf en uw kleding.

- De vrucht wordt uitgeperst, pitten en vruchtvlees worden in de perskegel opgevangen.

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

### Reiniging en onderhoud

- Voor de reiniging neemt u eerst de trechter uit de fruitpers en vervolgens verwijdert u de perskegel. Schroef de persstempel los door het draaien met de klok (foto 6). Reinig alle onderdelen met warm water en een mild afwasmiddel.

**Let op:** Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.

- Veeg de fruitpers met een zachte doek, licht vochtig gemaakt indien nodig. Droog de fruitpers dan grondig af.
- **TIP:** Reinig de fruitpers direct na gebruik. Bij een latere reiniging kunnen het vruchtensap en de vruchtenresten al zijn opgedroogd en wordt het reinigen daardoor bemoeilijkt.

# cilio