

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate www.vevor.com/support

Fruit Vine Press

MODEL:LD-BP1402/LD-BP0902

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

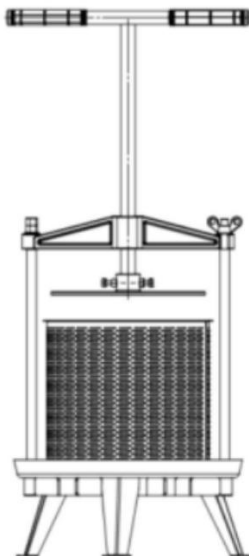
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually Saving Half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Fruit Vine Press

MODEL:LD-BP1402/LD-BP0902



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.



Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.

As shown in the figure, slightly different according to the model. The operation manual and safety instructions must be read and followed before use.

Technical change statement: Due to continuous product development, schematic diagrams, functional steps, and technical parameters may have slight changes.

Documentation update.

If you have any comments on the improvement of the product, or notice any defects, please contact us.

The content of this document may be changed at any time, the company does not need to notify in advance, and does not assume any responsibility for any errors in the user manual.

The company does its best to ensure that the contents of this manual are up to date, but errors may still be unavoidable. If you find any errors, please contact us.

INTRODUCTION

Thank you for choosing our high-quality products. In order to minimize the risk of injury, we recommend that you take the necessary safety protection when using the product. Please read the following instructions carefully and understand.

Therefore, the operation and maintenance personnel must be familiar with the operation process and understand the possible safety hazards.

Children are not allowed to use it. Please refer to the General Injury Prevention Code and Occupational Health and Safety Code.

This equipment does not need to be maintained by the user. Any maintenance, adjustment and repair require professional operations. If there is an unauthorized third-party operation, the one-year warranty will be automatically cancelled. Please keep this operation manual.

This type of juice press cannot compress the whole fruit. The fruit must be crushed before pressing, otherwise the juice cannot be successfully pressed. This type of product is different from an ordinary juicer, and the two types of products work completely differently. Take grapes as an example: ordinary juicers can't handle them, because ordinary juicers crush grape seeds and make the taste bitter. Only with a juice press, the grape seeds will remain complete during the pressing process, and the juice can finally be made into red wine. Apples, pears, and other similar fruits must be crushed before they can be juiced. Whole, halved or diced fruits cannot be pressed.

The crushed pulp is a necessary condition for the preparation of juices and condiments. A suitable fruit crusher can be used to crush berries, grapes, apples, pears and potatoes, and similar soft fruits/vegetables. Harder fruits, such as sweet berries, carrots, or underripe harder pears are not suitable for fruit crusher.

Apples, pears, quinces and similar fruits are very suitable for further processing. Their relatively firm pulp can be crushed by a fruit crusher, which in turn increases the juice yield for further processing. Similar fruits such as grapes, raspberries, and gooseberries are not suitable for crushing. Because their pulp is very soft and covered with peels, at the same time, the seeds in the pulp release bitter substances during crushing, which in turn dyes the juice color to dark brown.

High-quality juice must be pressed with healthy and ripe fruits. Immature, well-ripe, rotten, damaged and moldy fruits must be discarded and cannot be used for juice extraction. Freshly ripened fruits must show no signs of decay before they can be used for suppression. Before pressing, please wash the fruit carefully with drinking water to prevent dust from entering the pulp.

This juice press is not suitable for industrial production.

1. Installation preparations for the juice press

- Use the included tools to install 3 legs of press stand to the top of the table.

- Optional and take out the pressure plate counterclockwise.
- Loosen the wing nut at one end of the spindle, and swing the T spindle and the triangle nut to one side.
- The cylindrical basket can then be lifted from the collecting tray with leg.
- Clean the press with warm soapy water and rinse with clean water. Make sure that the spindle and the pressure plate is dry.
- We recommend connecting the press to the table. (Not including installation materials).
- Fill the press with the fruit to be squeezed. Please use only crushed and seedless/penetrated fruits.
- Place a suitable container under the outlet of the collecting tray with leg.
- Use the handle to press the fruit and slowly rotate the spindle. It is best to have a second person holding the press.
- If you want to increase the pressure, loosen the screws and add more fruit to the press. The pressure plate should be pressed as low as possible.

2.Fruit preparation

- It is very important to prepare the fruit before pressing.
- Apples must be crushed, not pureed. The blender is not suitable for handling apples.
- Grapes and similar soft fruits must be crushed carefully to break down the peel.

3.Press.

- Do not let children use this press.
- Please use this press on a stable ground/desktop.
- Lubricate the spindle with edible oil or a small amount of petroleum jelly.
- Drop some vegetable oil into the joint between the bottom of the threaded spindle and the axle sleeve on the pressure plate.
- Put a suitable clean container under the nozzle to collect the juice.
(Please note that one pressing process can produce 6 liters or more of juice).
- Move the press piston and pressure plate away from the press.

- If you are using a pressure bag, fold the upper corner of the pressure bag onto the cylindrical basket.
- Press down the crushed fruit forcefully by hand.
- Fill the cylindrical basket to 25 mm below the edge.
- If you are using a squeeze bag, fold the corners of the bag over the fruit, just like a small package.
- Put the T-shaped handle and spindle on top of the cylindrical basket, insert the end of spindle into the triangle nut and tighten it.
- Tighten the wing nut to fix the pressure plate.
- Turn the handle to push the wooden or steel pressure plate into the cylindrical basket.
- If the juice can no longer be fried, please loosen the pressure on the pressure plate.
- To empty the press, lift the pressure plate, swing it from the path of the cylindrical or wooden gasket, and then lift the container from the collecting tray with let, and then you can take out the juiced fruit.
- If there are few fruits, you can store the squeezed fruit and mix it with the next squeezed fruit during the second squeezing process.

Please attention :

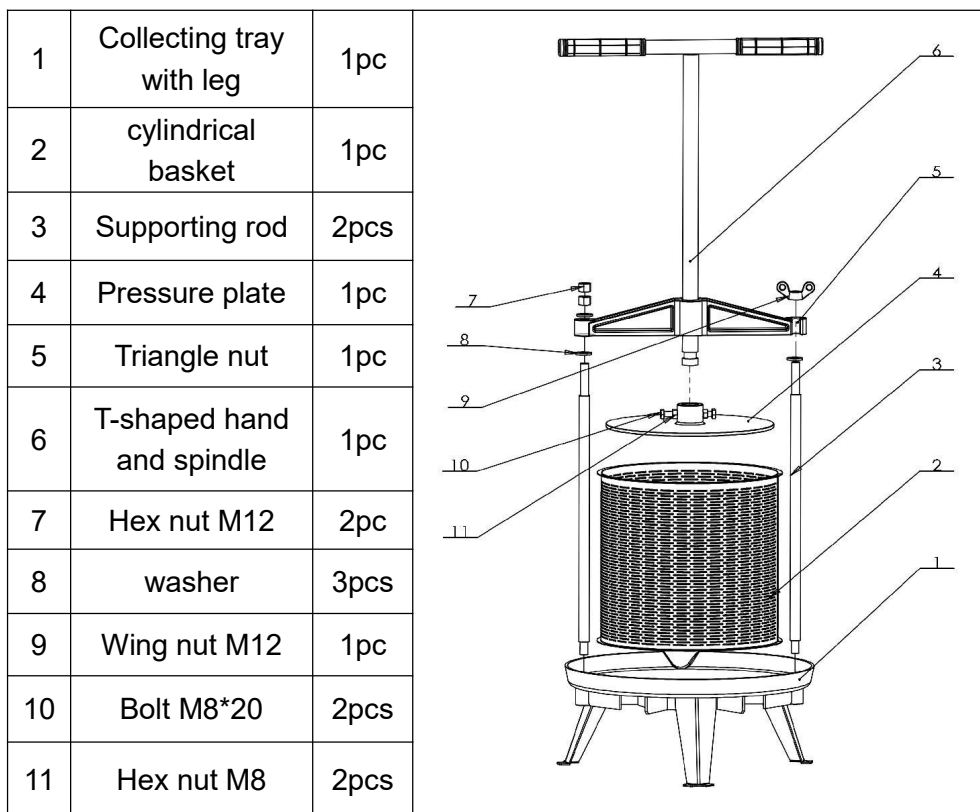
If you use our fruit crusher to grind fruit, you can use it with a juice press, as shown in the picture:



Please do not tighten the pressure plate too tightly, and do not over-adjust the handle to increase the pressure, as this may damage the press. Please do not put the pressure plate on the crushed fruit, as this will damage the wood.

4.Cleaning after pressing

- Please use water to clean the press, and use a brush to remove fruit residues between the slats and the pressing plate. Dry with a towel.
- Lubricate the spindle with a small amount of edible oil or petroleum jelly.
- Never screw the pressure plate into the bottom of the pressure vessel.
- Store the press in a dry place, and turn the bottom plate of the press above the height of the press container.



VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support



Assistance technique et certificat de garantie électronique www.vevor.com/support

Pressoir à vignes fruitières

MODÈLE : LD-BP1402/LD-BP0902

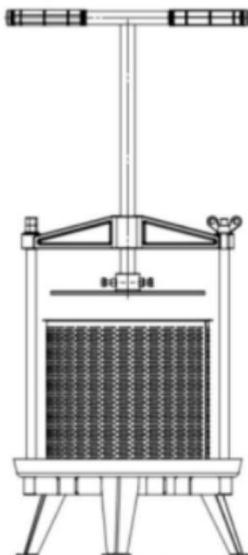
Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons. Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Pressoir à vignes fruitières

MODÈLE : LD-BP1402/LD-BP0902



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ?
N'hésitez pas

à nous contacter : Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informons plus si des mises à jour technologiques ou logicielles sont disponibles sur notre produit.



Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire
Lisez attentivement le manuel d'instructions.

Comme le montre la figure, légèrement différent selon le modèle.

Le manuel d'utilisation et les consignes de sécurité doivent être lus et
à suivre avant utilisation.

Déclaration de modification technique : En raison du développement continu des produits, des
schémas, des étapes fonctionnelles et des paramètres techniques peuvent avoir
de légères modifications.

Mise à jour de la documentation.

Si vous avez des commentaires sur l'amélioration du produit ou des remarques
En cas de défaut, veuillez nous contacter.

Le contenu de ce document peut être modifié à tout moment, la société
n'a pas besoin de prévenir à l'avance et n'assume aucune responsabilité
pour d'éventuelles erreurs dans le manuel d'utilisation.

La société fait de son mieux pour garantir que le contenu de ce manuel est
à jour, mais des erreurs peuvent néanmoins subsister. Si vous trouvez des erreurs, veuillez
nous contacter.

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir choisi nos produits de haute qualité. Afin de minimiser les
risque de blessure, nous vous recommandons de prendre les mesures de sécurité nécessaires
lors de l'utilisation du produit. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes
et comprendre.

Par conséquent, le personnel d'exploitation et de maintenance doit être familiarisé avec
le processus d'exploitation et comprendre les risques possibles en matière de sécurité.

Les enfants ne sont pas autorisés à l'utiliser. Veuillez vous référer aux consignes générales sur les blessures.

Code de prévention et Code de la santé et de la sécurité du travail.

Cet équipement ne nécessite pas d'entretien par l'utilisateur.

l'entretien, le réglage et la réparation nécessitent des opérations professionnelles. Si

il y a une opération non autorisée par un tiers, la garantie d'un an sera
être annulé automatiquement. Veuillez conserver ce manuel d'utilisation.

Ce type de presse à jus ne peut pas comprimer le fruit entier. Le fruit doit être écrasé avant le pressage, sinon le jus ne peut pas être extrait avec succès pressé. Ce type de produit est différent d'un presse-agrumes ordinaire, et les deux types de produits fonctionnent de manière complètement différente. Prenez le raisin comme exemple : les centrifugeuses ordinaires ne peuvent pas les gérer, car les centrifugeuses ordinaires écrasent les pépins de raisin et rendent le goût amer. Seulement avec un presse-jus, les pépins de raisin resteront entiers pendant le processus de pressage et le jus peut enfin être transformé en vin rouge. Pommes, poires et autres fruits similaires. Les fruits doivent être écrasés avant d'être pressés. Entiers, coupés en deux ou en dés les fruits ne peuvent pas être pressés.

La pulpe broyée est une condition nécessaire à la préparation des jus et condiments. Un broyeur à fruits adapté peut être utilisé pour écraser des baies, des raisins, des pommes, des poires et des pommes de terre, ainsi que des fruits/légumes mous similaires. Les fruits plus durs, tels que les baies sucrées, les carottes ou les poires plus dures pas assez mûres ne conviennent pas pour broyeur de fruits.

Les pommes, les poires, les coings et les fruits similaires sont très adaptés à une utilisation ultérieure. Leur pulpe relativement ferme peut être broyée par un broyeur à fruits, ce qui augmente à son tour le rendement en jus pour une transformation ultérieure. Fruits similaires comme les raisins, les framboises et les groseilles à maquereau ne conviennent pas au broyage. Parce que leur pulpe est très molle et recouverte d'écorces, en même temps, les graines dans la pulpe libèrent des substances amères lors du broyage, ce qui en transforme les colorants en jus brun foncé.

Le jus de haute qualité doit être pressé avec des fruits sains et mûrs. Les fruits immatures, bien mûrs, pourris, abîmés et moisies doivent être jetés et ne peuvent pas être utilisés pour l'extraction du jus. Les fruits fraîchement mûrs ne doivent présenter aucun signe pourriture avant de pouvoir être utilisés pour la suppression. Avant d'appuyer, veuillez laver soigneusement les fruits avec de l'eau potable pour éviter que la poussière ne pénètre dans la pulpe.

Ce presse-jus n'est pas adapté à la production industrielle.

1. Préparations d'installation pour la presse à jus

- Utilisez les outils fournis pour installer 3 pieds du support de presse sur le dessus du tableau.

- En option, retirez la plaque de pression dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Desserrez l'écrou à oreilles à une extrémité de la broche et faites pivoter la broche en T et l'écrou triangulaire d'un côté.
- Le panier cylindrique peut alors être soulevé du bac de récupération avec la jambe.
- Nettoyez la presse avec de l'eau chaude savonneuse et rincez à l'eau claire.
- assurez-vous que la broche et la plaque de pression sont sèches.
- Nous recommandons de connecter la presse à la table. (Non inclus)
- Remplissez la presse avec les fruits à presser. Veuillez utiliser uniquement des fruits écrasés et fruits sans pépins/pénétrés.
- Placer un récipient approprié sous la sortie du bac de récupération avec pied.
- Utiliser la poignée pour presser les fruits et faire tourner lentement la broche. Il est préférable demandez à une deuxième personne de tenir la presse.
- Si vous souhaitez augmenter la pression, desserrez les vis et ajoutez-en plus fruits à la presse. La plaque de pression doit être pressée aussi bas que possible.

2. Préparation des fruits

- Il est très important de préparer les fruits avant de les presser.
- Les pommes doivent être écrasées et non réduites en purée. Le mixeur n'est pas adapté manipulation des pommes.
- Les raisins et autres fruits mous similaires doivent être écrasés avec précaution pour briser les peler.

3. Appuyez.

- Ne laissez pas les enfants utiliser cette presse.
- Veuillez utiliser cette presse sur un sol/bureau stable.
- Lubrifiez la broche avec de l'huile alimentaire ou une petite quantité de vaseline.
- Versez un peu d'huile végétale dans le joint entre le bas du filetage
- Placez un récipient propre et adapté sous la buse pour recueillir le jus.
- (Veuillez noter qu'un processus de pressage peut produire 6 litres ou plus de jus).
- Éloignez le piston de presse et la plaque de pression de la presse.

- Si vous utilisez un sac à pression, pliez le coin supérieur du sac à pression sur le panier cylindrique. •

Presser les fruits écrasés avec force à la main. • Remplir le panier cylindrique jusqu'à 25 mm sous le bord. • Si vous utilisez un sac compressible, replier les coins du sac sur les fruits, comme un petit paquet. •

Placez la poignée en T et la broche sur le dessus du panier cylindrique, insérez l'extrémité de la broche dans l'écrou triangulaire et serrez-le. •

Serrez l'écrou à oreilles pour fixer la plaque de pression.

- Tournez la poignée pour pousser la plaque de pression en bois ou en acier dans le panier cylindrique. •

Si le jus ne peut plus être frit, veuillez relâcher la pression sur le plaque de pression.

- Pour vider la presse, soulevez la plaque de pression, faites-la pivoter hors du chemin de la joint cylindrique ou en bois, puis soulevez le récipient du collecteur plateau avec let, et ensuite vous pouvez sortir le jus des fruits. •

S'il y a peu de fruits, vous pouvez conserver les fruits pressés et les mélanger avec le fruit pressé ensuite lors du deuxième processus de pressage.

Attention :

Si vous utilisez notre broyeur de fruits pour broyer des fruits, vous pouvez l'utiliser avec un presse-agrumes, comme indiqué sur l'image :



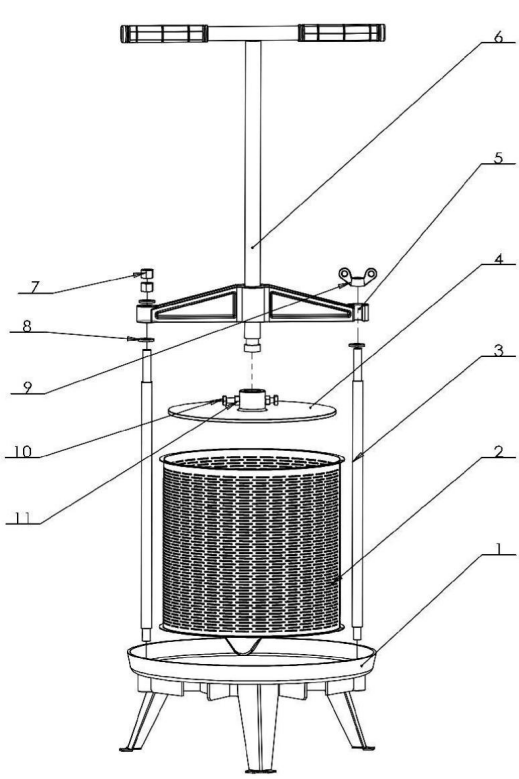
Veuillez ne pas trop serrer la plaque de pression et ne pas trop la régler.

la poignée pour augmenter la pression, car cela pourrait endommager la presse.

Veuillez ne pas placer la plaque de pression sur les fruits écrasés, car cela endommager le bois.

4.Nettoyage après pressage

- Veuillez utiliser de l'eau pour nettoyer la presse et utiliser une brosse pour retirer les fruits résidus entre les lattes et la plaque de pressage. Sécher avec une serviette.
- Lubrifier la broche avec une petite quantité d'huile alimentaire ou de vaseline.
- Ne jamais visser la plaque de pression dans le fond du récipient sous pression.
- Stocker la presse dans un endroit sec et tourner la plaque inférieure de la presse au-dessus de la hauteur du récipient de presse.

1	Bac de récupération avec jambe	1 pièce	
2	cylindrique panier	1 pièce	
3	Tige de support	2 pièces	
4	Plaque de pression 1pc		
5	Écrou triangulaire	1 pièce	
6	Main en forme de T et la broche	1 pièce	
7	Écrou hexagonal M12	2 pièces	
8	rondelle	3 pièces	
9	Écrou à oreilles M12	1 pièce	
10	Boulon M8*20	2 pièces	
11	Écrou hexagonal M8	2 pièces	

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support



Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

Obstrebenpresse

MODELL:LD-BP1402/LD-BP0902

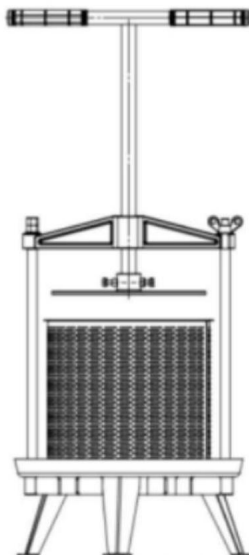
Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und decken nicht unbedingt alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien ab. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei der Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Obstrebenpresse

MODELL:LD-BP1402/LD-BP0902



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Haben Sie Fragen zum Produkt? Benötigen Sie technischen Support? Bitte kontaktieren Sie uns:

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.



Warnung-Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer

Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

Wie in der Abbildung gezeigt, je nach Modell leicht unterschiedlich.

Die Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise müssen gelesen und vor Gebrauch befolgt werden.

Technische Änderungserklärung: Aufgrund der kontinuierlichen Produktentwicklung können sich schematische Darstellungen, Funktionsschritte und technische Parameter leichte Änderungen.

Aktualisierung der Dokumentation.

Wenn Sie Kommentare zur Verbesserung des Produkts haben oder Anmerkungen

Sollten Mängel auftreten, nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.

Der Inhalt dieses Dokuments kann jederzeit geändert werden, das Unternehmen muss nicht im Voraus benachrichtigt werden und übernimmt keine Verantwortung für eventuelle Fehler in der Bedienungsanleitung.

Das Unternehmen tut sein Bestes, um sicherzustellen, dass der Inhalt dieses Handbuchs aktuell, dennoch können Fehler nicht vermieden werden. Sollten Sie Fehler finden, nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.

EINFÜHRUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere hochwertigen Produkte entschieden haben. Um die Verletzungsgefahr, empfehlen wir Ihnen, die notwendigen Sicherheitsschutz bei der Verwendung des Produkts. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch und verstehen.

Daher muss das Betriebs- und Wartungspersonal vertraut sein mit den Betriebsablauf und verstehen die möglichen Sicherheitsrisiken. Kinder dürfen es nicht benutzen. Bitte beachten Sie die Allgemeinen Präventionscode und Arbeitssicherheitscode.

Dieses Gerät muss nicht vom Benutzer gewartet werden.

Wartung, Einstellung und Reparatur erfordern professionelles Arbeiten. Wenn

Bei unbefugter Nutzung durch Dritte erlischt die einjährige Garantie automatisch gelöscht. Bewahren Sie diese Betriebsanleitung bitte auf.

Mit dieser Saftpresse können nicht ganze Früchte gepresst werden. Die Früchte müssen vor dem Pressen zerkleinert werden, sonst kann der Saft nicht erfolgreich gepresst. Diese Art von Produkt unterscheidet sich von einem gewöhnlichen Entsafter, und die zwei Arten von Produkten wirken völlig unterschiedlich. Nehmen Sie Trauben als Beispiel: Gewöhnliche Entsafter können sie nicht verarbeiten, weil gewöhnliche Entsafter zerquetschen die Traubenkerne und machen den Geschmack bitter. Nur mit einer Saftpresse können die Traubenkerne bleiben während des Pressvorgangs vollständig erhalten und die Saft kann schließlich zu Rotwein verarbeitet werden. Äpfel, Birnen und andere ähnliche Früchte müssen zerkleinert werden, bevor sie entsaftet werden können. Ganz, halbiert oder gewürfelt Früchte können nicht gepresst werden.

Das zerkleinerte Fruchtfleisch ist eine notwendige Voraussetzung für die Zubereitung von Säften und Gewürze. Mit einem geeigneten Obstzerkleinerer können Beeren, Trauben, Äpfel, Birnen und Kartoffeln sowie ähnliche weiche Früchte/Gemüse zerkleinert werden. Härtere Früchte wie süße Beeren, Karotten oder unreife, härtere Birnen sind nicht geeignet. für Obstzerkleinerer.

Äpfel, Birnen, Quitten und ähnliche Früchte eignen sich sehr gut zur weiteren Verarbeitung. Ihr relativ festes Fruchtfleisch kann durch eine Fruchtpresse zerkleinert werden, was wiederum die Saftausbeute für die Weiterverarbeitung erhöht. Ähnliche Früchte wie Weintrauben, Himbeeren und Stachelbeeren sind zum Zerkleinern nicht geeignet. Da ihr Fruchtfleisch sehr weich und mit Schalen bedeckt ist, Die Samen im Fruchtfleisch geben beim Zerkleinern Bitterstoffe ab, die in Der Saft wird dunkelbraun gefärbt.

Hochwertiger Saft muss aus gesunden und reifen Früchten gepresst werden. Unreife, gut reife, faule, beschädigte und schimmelige Früchte müssen entsorgt werden und können nicht zur Saftgewinnung verwendet werden. Frisch gereifte Früchte dürfen keine Anzeichen von zerfallen, bevor sie zur Unterdrückung verwendet werden können. Bitte vor dem Pressen Waschen Sie die Früchte gründlich mit Trinkwasser, um zu verhindern, dass Staub in die

Fruchtfleisch.

Diese Saftpresse ist nicht für die industrielle Produktion geeignet.

1.Installationsvorbereitungen für die Saftpresse

- Verwenden Sie die mitgelieferten Werkzeuge, um die 3 Beine des Pressenständers an der Oberseite des Tisch.

- Optional können Sie die Druckplatte gegen den Uhrzeigersinn herausnehmen.
- Lösen Sie die Flügelmutter an einem Ende der Spindel und schwenken Sie die T-Spindel und die Dreikantmutter zur Seite.
- Der zylindrische Korb kann dann mit dem Bein aus der Auffangschale gehoben werden.
- Reinigen Sie die Presse mit warmem Seifenwasser und spülen Sie sie mit klarem Wasser ab. Stellen Sie sicher, dass Stellen Sie sicher, dass die Spindel und die Druckplatte trocken sind.
- Wir empfehlen, die Presse mit dem Tisch zu verbinden. (Nicht inklusive Montagematerial).
- Füllen Sie die Presse mit den zu pressenden Früchten. Verwenden Sie bitte nur zerkleinerte und kernlose/durchdrungene Früchte.
- Stellen Sie einen geeigneten Behälter unter den Auslauf der Auffangschale mit Standfuß.
- Drücken Sie mit dem Griff auf die Frucht und drehen Sie die Spindel langsam. Am besten Lassen Sie eine zweite Person die Presse halten.
- Wenn Sie den Druck erhöhen möchten, lösen Sie die Schrauben und fügen Sie mehr Früchte zur Presse. Die Druckplatte sollte möglichst tief gedrückt werden.

2.Fruchtzubereitung

- Es ist sehr wichtig, die Früchte vor dem Pressen vorzubereiten.
- Äpfel müssen zerkleinert, nicht püriert werden. Der Mixer ist nicht geeignet für Umgang mit Äpfeln.
- Trauben und ähnliche weiche Früchte müssen sorgfältig zerkleinert werden, um die schälen.

3. Drücken.

- Lassen Sie Kinder diese Presse nicht benutzen.
- Verwenden Sie diese Presse bitte auf einem stabilen Untergrund/Schreibtisch.
- Schmieren Sie die Spindel mit Speiseöl oder einer kleinen Menge Vaseline.
- Träufeln Sie etwas Pflanzenöl in die Verbindung zwischen der Unterseite des Gewindes Spindel und Achshülse auf der Druckplatte.
- Einen geeigneten sauberen Behälter unter die Düse stellen um den Saft aufzufangen. (Bitte beachten Sie, dass bei einem Pressvorgang 6 Liter oder mehr entstehen können. Saft).
- Presskolben und Druckplatte von der Presse weg bewegen.

- Wenn Sie einen Druckbeutel verwenden, falten Sie die obere Ecke des Druckbeutels auf den zylindrischen Korb. • Drücken

- Sie die zerkleinerten Früchte mit der Hand kräftig nach unten. •

- Füllen Sie den zylindrischen Korb bis 25 mm unter den Rand. • Wenn Sie einen Quetschbeutel verwenden, falten Sie die Ecken des Beutels über die Früchte, wie ein kleines Paket. • Setzen Sie

- den T-förmigen Griff und die Spindel auf den zylindrischen Korb,

- Stecken Sie das Ende der Spindel in die Dreiecksmutter und ziehen Sie sie fest. •

- Ziehen Sie die Flügelmutter fest, um die Druckplatte zu fixieren.

- Drehen Sie den Griff, um die Holz- oder Stahldruckplatte in die zylindrischen Korb. •

- Wenn der Saft nicht mehr frittiert werden kann, lösen Sie bitte den Druck auf den Druckplatte. • Zum

- Entleeren der Presse die Druckplatte anheben, aus dem Weg der

- Zylinder- oder Holzdichtung und heben Sie den Behälter dann aus dem Auffangbehälter

- Tablett mit let, und dann können Sie die entsafteten Früchte herausnehmen.

- Wenn es wenig Früchte gibt, können Sie die gepressten Früchte aufbewahren und mit dem mischen beim zweiten Pressvorgang die nächste gepresste Frucht.

Bitte beachten Sie:

Wenn Sie unseren Obstzerkleinerer zum Zerkleinern von Obst verwenden, können Sie ihn mit einer Saftpresse verwenden, wie in der Abbildung gezeigt:



Bitte ziehen Sie die Druckplatte nicht zu fest an und überjustieren Sie sie nicht den Griff, um den Druck zu erhöhen, da dies die Presse beschädigen kann.
Bitte legen Sie die Druckplatte nicht auf die zerkleinerten Früchte, da dies das Holz beschädigen.

4. Reinigung nach dem Pressen

- Reinigen Sie die Presse bitte mit Wasser und entfernen Sie Fruchtreste mit einer Bürste. Rückstände zwischen den Lamellen und der Pressplatte. Mit einem Handtuch trocknen.
- Die Spindel mit etwas Speiseöl oder Vaseline schmieren.
- Die Druckplatte niemals in den Boden des Druckbehälters schrauben.
- Die Presse an einem trockenen Ort lagern und die Bodenplatte der Presse drehen über der Höhe des Presscontainers.

1	Auffangschale mit Bein	1 Stück	
2	zylindrisch Korb	1 Stück	
3	Stützstange 2St		
4	Druckplatte 1St		
5	Dreikantmutter	1 Stück	
6	T-förmiger Zeiger und Spindel	1 Stück	
7	Sechskantmutter M12 2St		
8	Waschmaschine	3 Stück	
9	Flügelmutter M12 1St		
10	Bolzen M8*20	2 Stück	
11	Sechskantmutter M8 2St		

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support



Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

Pressa per frutta e vite

MODELLO:LD-BP1402/LD-BP0902

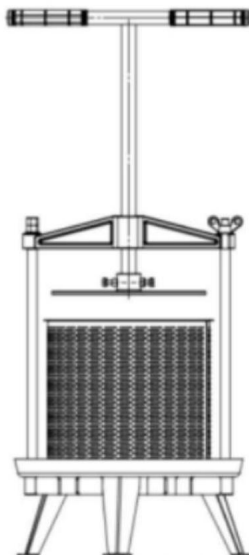
Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo gentilmente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Pressa per frutta e vite

MODELLO:LD-BP1402/LD-BP0902



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sul prodotto? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:

Supporto

**tecnico e certificato di garanzia elettronica [www.vevor.com/](http://www.vevor.com/support)
support**

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.



Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.

Come mostrato nella figura, leggermente diverso a seconda del modello.

Il manuale operativo e le istruzioni di sicurezza devono essere letti e seguire prima dell'uso.

Dichiarazione di modifica tecnica: a causa del continuo sviluppo del prodotto, gli schemi elettrici, i passaggi funzionali e i parametri tecnici potrebbero essere lievi modifiche.

Aggiornamento della documentazione.

Se hai commenti sul miglioramento del prodotto o avvisi

Per qualsiasi difetto, vi preghiamo di contattarci.

Il contenuto del presente documento può essere modificato in qualsiasi momento, la società non ha bisogno di preavviso e non si assume alcuna responsabilità per eventuali errori nel manuale utente.

L'azienda fa del suo meglio per garantire che il contenuto di questo manuale sia aggiornati, ma gli errori potrebbero essere ancora inevitabili. Se trovate errori, vi preghiamo di contattarci.

INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto i nostri prodotti di alta qualità. Per ridurre al minimo il rischio di lesioni, si consiglia di adottare le necessarie misure di sicurezza quando si utilizza il prodotto. Si prega di leggere attentamente le seguenti istruzioni e capire.

Pertanto, il personale addetto all'esercizio e alla manutenzione deve avere familiarità con il processo operativo e comprendere i possibili rischi per la sicurezza.

Non è consentito ai bambini di utilizzarlo. Si prega di fare riferimento alla sezione Infortuni Generali Codice di prevenzione e Codice di salute e sicurezza sul lavoro.

Questa apparecchiatura non necessita di manutenzione da parte dell'utente. Qualsiasi manutenzione, regolazione e riparazione richiedono operazioni professionali. Se in caso di operazione non autorizzata da parte di terzi, la garanzia di un anno sarà essere annullato automaticamente. Si prega di conservare questo manuale operativo.

Questo tipo di spremiagrumi non può comprimere l'intero frutto. Il frutto deve essere schiacciato prima di essere pressato, altrimenti il succo non può essere estratto con successo pressato. Questo tipo di prodotto è diverso da uno spremiagrumi ordinario, e il due tipi di prodotti funzionano in modo completamente diverso. Prendi l'uva come esempio: gli spremiagrumi normali non possono gestirli, perché gli spremiagrumi normali schiacciare i semi d'uva e rendere il sapore amaro. Solo con una pressa per succhi, il i semi d'uva rimarranno integri durante il processo di pressatura e il succo può finalmente essere trasformato in vino rosso. Mele, pere e altri simili i frutti devono essere schiacciati prima di poter essere spremuti. Interi, dimezzati o tagliati a cubetti i frutti non possono essere spremuti.

La polpa schiacciata è una condizione necessaria per la preparazione di succhi e condimenti. Un frantoio per frutta adatto può essere utilizzato per schiacciare bacche, uva, mele, pere e patate, e simili frutti/verdure morbidi. I frutti più duri, come bacche dolci, carote o pere dure acerbe non sono adatti per spremifrutta.

Mele, pere, mele cotogne e frutti simili sono molto adatti per ulteriori lavorazione. La loro polpa relativamente soda può essere schiacciata da uno spremifrutta, che a sua volta aumenta la resa del succo per un'ulteriore lavorazione. Frutti simili come uva, lamponi e uva spina non sono adatti alla spremitura.

Poiché la loro polpa è molto morbida e ricoperta di bucce, allo stesso tempo, i semi contenuti nella polpa rilasciano sostanze amare durante la spremitura, che a trasforma il succo in un colore marrone scuro.

Il succo di alta qualità deve essere spremuto con frutti sani e maturi. I frutti immaturi, ben maturi, marci, danneggiati e ammuffiti devono essere scartati e non possono essere utilizzato per l'estrazione del succo. I frutti appena maturi non devono mostrare segni di decadono prima che possano essere utilizzati per la soppressione. Prima di premere, si prega di lavare accuratamente la frutta con acqua potabile per evitare che la polvere entri all'interno polpa.

Questa spremitura non è adatta alla produzione industriale.

1.Preparativi per l'installazione della pressa per succhi

- Utilizzare gli strumenti inclusi per installare le 3 gambe del supporto della pressa sulla parte superiore del tavolo.

- Facoltativo, estrarre la piastra di pressione in senso antiorario. •

Allentare il dado ad alette a un'estremità del mandrino e ruotare il mandrino a T e il dado triangolare da un lato. • Il

cestello cilindrico può quindi essere sollevato dal vassoio di raccolta con la gamba. •

Pulire la pressa con acqua calda e sapone e risciacquare con acqua pulita. Effettuare assicurarsi che il mandrino e la piastra di pressione siano asciutti. • Si consiglia di collegare la pressa al tavolo. (Non incluso materiali di installazione).

- Riempire la pressa con la frutta da spremere. Utilizzare solo frutta schiacciata e frutti senza semi/penetrati. •

Posizionare un contenitore adatto sotto l'uscita del vassoio di raccolta con gamba. •

Utilizzare la maniglia per premere il frutto e ruotare lentamente il mandrino. È meglio avere una seconda persona che tenga la pressa.

- Se si desidera aumentare la pressione, allentare le viti e aggiungere di più frutta alla pressa. La piastra di pressione deve essere premuta il più in basso possibile.

2.Preparazione della frutta

- È molto importante preparare la frutta prima di spremerla. • Le mele devono essere schiacciate, non frullate. Il frullatore non è adatto per maneggiare le mele. • L'uva e frutti morbidi simili devono essere schiacciati con cura per rompere il buccia.

3. Premere.

- Non lasciare che i bambini utilizzino questa pressa. • Utilizzare questa pressa su una superficie stabile/tavolo. • Lubrificare il mandrino con olio commestibile o una piccola quantità di vaselina. • Versare un po' di olio vegetale nel giunto tra la parte inferiore del filetto mandrino e il manicotto dell'asse sulla piastra di pressione.

- Mettere un contenitore pulito adatto sotto l'ugello per raccogliere il succo. (Si prega di notare che un processo di pressatura può produrre 6 litri o più di

•

Allontanare il pistone della pressa e la piastra di pressione dalla pressa.

- Se si utilizza un sacco a pressione, piegare l'angolo superiore del sacco a pressione sul cestello cilindrico.
- Premere con forza la frutta schiacciata con le mani.
- Riempire il cestello cilindrico fino a 25 mm sotto il bordo.
- Se si utilizza un sacchetto a pressione, piegare gli angoli del sacchetto sulla frutta, proprio come un piccolo pacchetto.
- Posizionare la maniglia a forma di T e il perno sulla parte superiore del cestello cilindrico, inserire l'estremità del mandrino nel dado triangolare e serrarlo.
- Serrare il dado ad alette per fissare la piastra di pressione.
- Girare la maniglia per spingere la piastra di pressione in legno o acciaio nella cestello cilindrico.
- Se il succo non può più essere fritto, allentare la pressione sul piastra di pressione.
- Per svuotare la pressa, sollevare la piastra di pressione, ruotarla dal percorso della guarnizione cilindrica o di legno, quindi sollevare il contenitore dal collettore vassoio con le foglie, e poi puoi estrarre la frutta spremuta.
- Se ci sono pochi frutti, puoi conservare la frutta spremuta e mescolarla con la frutto spremuto successivamente durante il secondo processo di spremitura.

Per favore attenzione:

Se utilizzi il nostro spremiagrumi per macinare la frutta, puoi utilizzarlo con uno spremiagrumi, come mostrato nell'immagine:



Si prega di non stringere troppo la piastra di pressione e di non regolarla eccessivamente.

la maniglia per aumentare la pressione, poiché ciò potrebbe danneggiare la pressa.

Si prega di non mettere la piastra di pressione sulla frutta schiacciata, poiché ciò danneggerebbe il legno.

4. Pulizia dopo la pressatura

- Si prega di utilizzare acqua per pulire la pressa e utilizzare una spazzola per rimuovere la frutta residui tra le stecche e la piastra di pressatura. Asciugare con un panno.
- Lubrificare il mandrino con una piccola quantità di olio commestibile o vaselina.
- Non avvitare mai la piastra di pressione sul fondo del recipiente a pressione.
- Conservare la pressa in un luogo asciutto e girare la piastra inferiore della pressa sopra l'altezza del contenitore della pressa.

1	Vassoio di raccolta con gamba	1 pz.	
2	cilindrico cestino	1 pz.	
3	Asta di supporto 2 pezzi		
4	Piastra di pressione 1 pz.		
5	Dado triangolare	1 pz.	
6	Mano a forma di T e fuso	1 pz.	
7	Dado esagonale M12 2pz		
8	rondella	3 pezzi	
9	Dado ad alette M12 1 pz.		
10	Bullone M8*20	2 pezzi	
11	Dado esagonale M8 2pz		

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support



Soporte técnico y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

Prensa de frutas para vid

MODELO:LD-BP1402/LD-BP0902

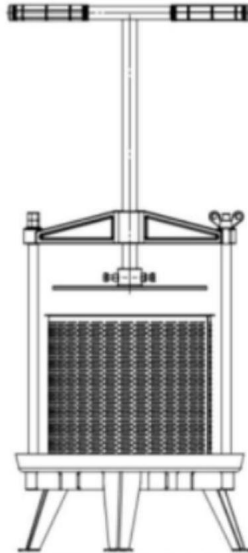
Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que, al realizar un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Prensa de frutas para vid

MODELO:LD-BP1402/LD-BP0902



¿NECESITAS AYUDA? ¡CONTÁCTANOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con

nosotros: Asistencia técnica y certificado de garantía electrónica

www.vevor.com/support

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió.

Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.



Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer
Lea atentamente el manual de instrucciones.

Como se muestra en la figura, ligeramente diferente según el modelo.

Se debe leer y utilizar el manual de instrucciones y las instrucciones de seguridad.
seguir antes de usar.

Declaración de cambio técnico: Debido al desarrollo continuo del producto, los diagramas
esquemáticos, los pasos funcionales y los parámetros técnicos pueden tener
ligeros cambios.

Actualización de la documentación.

Si tiene algún comentario sobre la mejora del producto o nota

Cualquier defecto, por favor póngase en contacto con nosotros.

El contenido de este documento podrá ser modificado en cualquier momento, la empresa
no necesita avisar con antelación y no asume ninguna responsabilidad
para cualquier error en el manual del usuario.

La empresa hace todo lo posible para garantizar que el contenido de este manual sea
actualizado, pero puede que no se puedan evitar los errores. Si encuentra algún error, póngase
en contacto con nosotros.

INTRODUCCIÓN

Gracias por elegir nuestros productos de alta calidad. Para minimizar el riesgo

Riesgo de lesiones, le recomendamos que tome las medidas de seguridad necesarias.

Al utilizar el producto, lea atentamente las siguientes instrucciones.
y entender.

Por lo tanto, el personal de operación y mantenimiento debe estar familiarizado con
el proceso de operación y comprender los posibles riesgos de seguridad.

No está permitido su uso por parte de niños. Consultar la sección de lesiones generales.

Código de Prevención y Código de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Este equipo no necesita mantenimiento por parte del usuario.

El mantenimiento, ajuste y reparación requieren operaciones profesionales. Si

Si se produce una operación no autorizada por un tercero, la garantía de un año perderá su validez.

Se cancelará automáticamente. Conserve este manual de instrucciones.

Este tipo de exprimidor no puede comprimir toda la fruta. La fruta debe estar aplastado antes de prensar, de lo contrario el jugo no puede ser exprimido exitosamente prensado. Este tipo de producto es diferente de un exprimidor común y corriente, y el Los dos tipos de productos funcionan de forma completamente diferente. Tomemos como ejemplo las uvas. Ejemplo: los exprimidores comunes no pueden manejarlos, porque los exprimidores comunes Aplastar las semillas de uva y hacer que el sabor sea amargo. Solo con un exprimidor se puede obtener el jugo. Las semillas de uva permanecerán completas durante el proceso de prensado y la El jugo finalmente se puede convertir en vino tinto. Manzanas, peras y otras frutas similares. Las frutas deben triturarse antes de poder exprimirlas. Enteras, cortadas por la mitad o en cubitos. Las frutas no se pueden prensar. La pulpa triturada es una condición necesaria para la preparación de jugos y Condimentos. Se puede utilizar un triturador de frutas adecuado para triturar bayas, uvas, manzanas, peras y patatas, así como frutas y verduras blandas similares. Las frutas más duras, como las bayas dulces, las zanahorias o las peras más duras que aún no están maduras, no son adecuadas. Para triturador de frutas. Las manzanas, peras, membrillos y frutas similares son muy adecuadas para su posterior conservación. Su pulpa relativamente firme se puede triturar con un triturador de frutas, lo que a su vez aumenta el rendimiento del jugo para su posterior procesamiento. Frutas similares Por ejemplo, las uvas, las frambuesas y las grosellas no son adecuadas para triturar. Por ser su pulpa muy suave y estar cubierta de cáscaras, al mismo tiempo, Las semillas de la pulpa liberan sustancias amargas durante el triturado, que en convierte el color del jugo en marrón oscuro. El jugo de alta calidad debe exprimirse con frutas sanas y maduras. Las frutas inmaduras, bien maduras, podridas, dañadas y mohosas deben desecharse y no pueden Se utilizará para la extracción de jugo. Las frutas recién maduras no deben mostrar signos de decaer antes de que puedan utilizarse para la supresión. Antes de presionar, por favor Lave la fruta cuidadosamente con agua potable para evitar que entre polvo. pulpa. Este exprimidor no es adecuado para la producción industrial.

1. Preparaciones para la instalación del exprimidor

- Utilice las herramientas incluidas para instalar 3 patas del soporte de prensa en la parte superior mesa.

- Opcionalmente, saque la placa de presión en sentido antihorario. • Afloje la tuerca de mariposa en un extremo del husillo y gire el husillo en T. y la tuerca triangular a un lado. • Luego, la canasta cilíndrica se puede levantar de la bandeja recolectora con la pata. • Limpie la prensa con agua tibia y jabón y enjuáguela con agua limpia. Asegúrese de que el husillo y la placa de presión estén secos. • Recomendamos conectar la prensa a la mesa. (No incluye
- Llene la prensa con la fruta que desea exprimir. Utilice únicamente fruta triturada y frutos sin semillas/penetrados. • Coloque un recipiente adecuado debajo de la salida de la bandeja recolectora con pata. • Use el mango para presionar la fruta y gire lentamente el husillo. Es mejor Haga que una segunda persona sostenga la prensa.
- Si desea aumentar la presión, afloje los tornillos y agregue más Fruta a la prensa. La placa de presión debe presionarse lo más abajo posible.

2.Preparación de la fruta

- Es muy importante preparar la fruta antes de exprimirla. • Las manzanas deben triturarse, no hacerse puré. La licuadora no es adecuada para manipulación de manzanas. • Las uvas y frutas blandas similares deben triturarse con cuidado para descomponer las cáscara.

3. Presione.

- No permita que los niños utilicen esta prensa. • Utilice esta prensa sobre una superficie estable o sobre un escritorio. • Lubrique el eje con aceite comestible o una pequeña cantidad de vaselina. • Coloque un poco de aceite vegetal en la unión entre la parte inferior de la rosca husillo y el manguito del eje en la placa de presión. • Coloque un recipiente limpio adecuado debajo de la boquilla para recoger el jugo. (Tenga en cuenta que un proceso de prensado puede producir 6 litros o más de jugo). • Mueva el pistón de prensa y la placa de presión lejos de la prensa.

- Si está utilizando una bolsa de presión, doble la esquina superior de la bolsa de presión. sobre la cesta cilíndrica.
- Presione con fuerza la fruta triturada con la mano.
- Llene la cesta cilíndrica hasta 25 mm por debajo del borde.
- Si utiliza una bolsa exprimible, doble las esquinas de la bolsa sobre la fruta, como un paquete pequeño.

Coloque el mango en forma de T y el eje en la parte superior de la cesta cilíndrica, Inserte el extremo del eje en la tuerca triangular y apriételo.

- Apriete la tuerca de mariposa para fijar la placa de presión.
- Gire la manija para empujar la placa de presión de madera o acero hacia adentro.

Cesta cilíndrica.

- Si ya no se puede freír el jugo, afloje la presión en la placa de presión.

Para vaciar la prensa, levante la placa de presión, gírela hacia afuera de la trayectoria de la Junta cilíndrica o de madera y luego levante el recipiente del recipiente colector.

Bandeja con hojas y luego puedes sacar la fruta exprimida.

- Si hay pocas frutas, puedes guardar la fruta exprimida y mezclarla con el jugo.

siguiente fruta exprimida durante el segundo proceso de exprimido.

Por favor atención:

Si utiliza nuestro triturador de frutas para moler frutas, puede usarlo con un exprimidor de jugo, como se muestra en la imagen:



No apriete demasiado la placa de presión ni la ajuste demasiado.
el mango para aumentar la presión, ya que esto podría dañar la prensa.
Por favor, no coloque la placa de presión sobre la fruta triturada, ya que esto
dañar la madera.

4.Limpieza después del prensado

- Utilice agua para limpiar la prensa y utilice un cepillo para retirar la fruta.
- residuos entre las láminas y la placa de presión. Seque con una toalla.
- Lubrique el husillo con una pequeña cantidad de aceite comestible o vaselina.
- Nunca atornille la placa de presión en el fondo del recipiente de presión.
- Guarde la prensa en un lugar seco y gire la placa inferior de la prensa por encima de la altura del contenedor de prensa.

1	Bandeja recolectora con pierna	1 pieza
2	cilíndrico cesta	1 pieza
3	varillas de soporte 2 piezas	
4	Placa de presión 1 pieza	
5	Tuerca triangular	1 pieza
6	Mano en forma de T y husillo	1 pieza
7	Tuerca hexagonal M12	2 piezas
8	arandela	3 piezas
9	Tuerca de mariposa M12	1 pieza
10	Perno M8*20	2 piezas
11	Tuerca hexagonal M8	2 piezas

The diagram illustrates a manual press assembly. It features a central vertical shaft (6) with a T-shaped handle (6) at the top. A pressure plate (4) is mounted on the shaft, secured by a triangular nut (5) and a hexagonal nut (7). A cylindrical basket (2) is positioned below the pressure plate, supported by two vertical rods (3). The basket is held in place by a butterfly nut (9) and a washer (8). The entire assembly is mounted on a base (1) with four legs. The base is secured with a pin (10) and a hexagonal nut (11).

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support



Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej www.vevor.com/support

Prasa do owoców

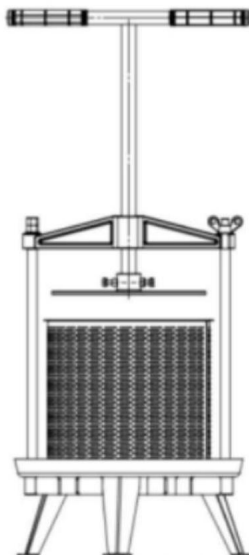
MODEL:LD-BP1402/LD-BP0902

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach. „Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać, kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają one objęcie wszystkich kategorii narzędzi oferowanych przez nas. Uprzejmie przypominamy, aby dokładnie sprawdzić, czy składając u nas zamówienie faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Prasa do owoców

MODEL:LD-BP1402/LD-BP0902



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami:
Wsparcie

techniczne i certyfikat E-Gwarancji www.vevor.com/support

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.



Ostrzeżenie – aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik musi przeczytać uważnie przeczytaj instrukcję obsługi.

Jak pokazano na rysunku, nieznacznie różnią się w zależności od modelu.

Należy zapoznać się z instrukcją obsługi i wskazówkami bezpieczeństwa.

Przed użyciem należy postępować zgodnie z instrukcją.

Oświadczenie o zmianie technicznej: Ze względu na ciągły rozwój produktu schematy, kroki funkcjonalne i parametry techniczne mogą ulec zmianie.

niewielkie zmiany.

Aktualizacja dokumentacji.

Jeśli masz jakieś uwagi dotyczące ulepszenia produktu lub uwagi,

Jeśli zauważysz jakiegokolwiek wady, skontaktuj się z nami.

Treść niniejszego dokumentu może być w każdej chwili zmieniona przez firmę nie musi powiadamiać z wyprzedzeniem i nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wszelkie błędy w instrukcji obsługi.

Firma dokłada wszelkich starań, aby zapewnić, że treść niniejszej instrukcji jest aktualne, ale błędy mogą być nieuniknione. Jeśli znajdziesz jakieś błędy, skontaktuj się z nami.

WSTĘP

Dziękujemy za wybranie naszych wysokiej jakości produktów. Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, zalecamy podjęcie niezbędnych środków bezpieczeństwa podczas korzystania z produktu. Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i zrozumieć.

Dlatego personel zajmujący się obsługą i konserwacją musi być zaznajomiony z proces operacyjny i zrozumieć możliwe zagrożenia bezpieczeństwa.

Dzieciom nie wolno go używać. Zapoznaj się z Ogólnymi zasadami dotyczącymi obrażeń Kodeks prewencyjny i Kodeks bezpieczeństwa i higieny pracy.

Ten sprzęt nie wymaga konserwacji przez użytkownika.

konserwacja, regulacja i naprawa wymagają profesjonalnych operacji. Jeśli

w przypadku nieautoryzowanej operacji ze strony osób trzecich, roczna gwarancja będzie obowiązywać być automatycznie anulowane. Proszę zachować tę instrukcję obsługi.

Ten typ prasy do soków nie może ścisnąć całego owocu. Owoce muszą być zmiażdżone przed wyciskaniem, w przeciwnym razie sok nie będzie mógł zostać skutecznie wyciśnięty prasowane. Ten rodzaj produktu różni się od zwykłej sokowirówki, a dwa rodzaje produktów działają zupełnie inaczej. Weźmy winogrona jako przykład: zwykłe sokowirówki sobie z nimi nie poradzą, ponieważ zwykłe sokowirówki zmiażdżą pestki winogron i zrobią z nich gorzki smak. Tylko za pomocą prasy do soków, pestki winogron pozostaną całe w procesie tłoczenia, a sok może być w końcu przetworzony na czerwone wino. Jabłka, gruszki i inne podobne owoce muszą być zgniecione przed wyciśnięciem soku. Całe, przekrojone na pół lub pokrojone w kostkę owoców nie można tłoczyć.

Zmiażdżony miąższ jest niezbędnym warunkiem przygotowania soków i przyprawy. Odpowiednia kruszarka do owoców może być używana do miażdżenia jagód, winogron, jabłek, gruszek i ziemniaków oraz podobnych miękkich owoców/warzyw. Twardsze owoce, takie jak słodkie jagody, marchewki lub niedojrzałe twardsze gruszki nie nadają się do kruszarki do owoców.

Jabłka, gruszki, pigwy i podobne owoce doskonale nadają się do dalszego przetwarzania. Ich stosunkowo twardy miąższ można rozgnieść za pomocą kruszarki do owoców, co z kolei zwiększa wydajność soku do dalszego przetwarzania. Podobne owoce takie jak winogrona, maliny i agrest nie nadają się do rozdrabniania.

Ponieważ ich miąższ jest bardzo miękki i jednocześnie pokryty skórą, nasiona w miąższu podczas miażdżenia uwalniają gorzkie substancje, które w zafarbuje sok na ciemnobrązowy.

Wysokiej jakości sok musi być wyciskany ze zdrowych i dojrzałych owoców. Niedojrzałe, dobrze dojrzałe, zgniłe, uszkodzone i spleśniałe owoce muszą zostać wyrzucone i nie mogą być używane do wyciskania soku. Świeżo dojrzałe owoce nie mogą wykazywać oznak rozkładu zanim będą mogły być użyte do tłumienia. Przed naciśnięciem, proszę dokładnie umyć owoce wodą pitną, aby zapobiec przedostawaniu się kurzu miąższu.

Ta prasa do soków nie nadaje się do produkcji przemysłowej.

1. Przygotowania do montażu prasy do soków

- Za pomocą dołączonych narzędzi zamontuj 3 nogi stojaka do prasy na górze tabela.

- Opcjonalnie wyjmij płytkę dociskową w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Odkręć nakrętkę skrzydełkową na jednym końcu wrzeciona i obróć wrzeciono T i nakrętkę trójkątną na bok.
- Następnie można podnieść cylindryczny kosz z tacy zbiorczej za pomocą nogi.
- Wyczyść prasę ciepłą wodą z mydłem i opłucz czystą wodą.
- Upewnij się, że wrzeciono i płyta dociskowa są suche.
- Zalecamy podłączenie prasy do stołu. (Nie wliczając materiałów instalacyjnych).
- Napełnij prasę owocami, które chcesz wycisnąć. Proszę używać wyłącznie rozgniecionych i owoce bez pestek/przebite.
- Podłóż odpowiedni pojemnik pod wylot tacki zbierającej z nóżką.
- Za pomocą uchwytu nacisnąć owoc i powoli obracać wrzecionem. Najlepiej jest poprosić drugą osobę o trzymanie prasy.
- Jeśli chcesz zwiększyć ciśnienie, poluzuj śruby i dodaj więcej owoce do prasy. Płytkę dociskową należy docisnąć tak nisko, jak to możliwe.

2. Przygotowanie owoców

- Bardzo ważne jest przygotowanie owoców przed wyciskaniem.
- Jabłka muszą być rozgniecione, nie zmiksowane. Blender nie nadaje się do obchodzenia się z jabłkami.
- Winogrona i podobne miękkie owoce należy ostrożnie rozgnieść, aby rozbić obierać.

3. Prasa.

- Nie pozwalaj dzieciom używać tej prasy.
- Używaj tej prasy na stabilnym podłożu/biurku.
- Nasmaruj wrzeciono olejem jadalnym lub niewielką ilością wazeliny.
- Wlej trochę oleju roślinnego do połączenia między dnem gwintu wrzeciono i tuleję osi na płycie dociskowej.
- Pod dyszę podłóż odpowiednie, czyste naczynie, aby zebrać sok.
- (Należy pamiętać, że w jednym procesie prasowania można wyprodukować 6 litrów lub więcej sok).
- Odsunąć tłok prasy i płytkę dociskową od prasy.

- Jeśli używasz worka ciśnieniowego, złoż górny róg worka ciśnieniowego na cylindryczny koszyk.
- Mocno docisnij rozgniecione owoce ręką.
- Napełnij cylindryczny koszyk do 25 mm poniżej krawędzi.
- Jeśli używasz worka do wyciskania, złoż rogi worka na owoce, tak jak mały pakiet.
- Umieść uchwyt w kształcie litery T i wrzeczono na górze cylindrycznego koszyka, włóż koniec wrzeczono do nakrętki trójkątnej i dokręć ją.
- Dokręć nakrętkę skrzydełkową, aby zamocować płytkę dociskową.
- Obróć uchwyt, aby wcisnąć drewnianą lub stalową płytkę dociskową do cylindrycznego koszyka.
- Jeżeli soku nie da się już smażyć, należy poluzować nacisk na płytę dociskową.
- Aby opróżnić prasę, podnieś płytę dociskową, odchyl ją od toru uszczelkę cylindryczną lub drewnianą, a następnie podnieś pojemnik z pojemnika zbiorczego tackę z otworami, a następnie można wyjąć wyciśnięte owoce.
- Jeśli owoców jest mało, można przechować wyciśnięte owoce i wymieszać je z Następne wyciśnięte owoce są wyciskane podczas drugiego procesu wyciskania.

Proszę zwrócić uwagę:

Jeśli do mielenia owoców używasz naszej kruszarki do owoców, możesz jej używać z wyciskarką do soków, jak pokazano na zdjęciu:

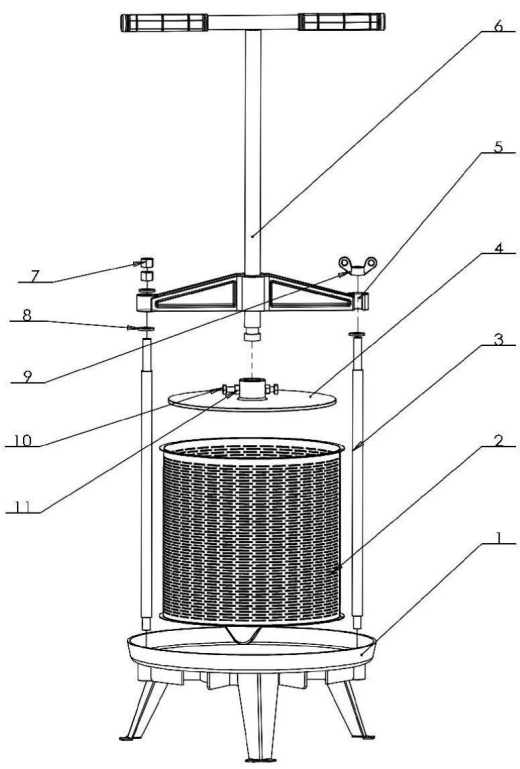


Proszę nie dokręcać płytki dociskowej zbyt mocno i nie regulować jej nadmiernie uchwyt, aby zwiększyć nacisk, gdyż może to uszkodzić prasę.

Proszę nie kłaść płyty dociskowej na rozgniecionych owocach, ponieważ może to spowodować uszkodzić drewno.

4.Czyszczenie po prasowaniu

- Do czyszczenia prasy należy używać wody, a do usuwania owoców należy używać szczoteczki.
- pozostałości pomiędzy listwami a płytą prasującą. Osuszyć ręcznikiem.
- Nasmarować wrzeciono niewielką ilością oleju jadalnego lub wazeliny.
- Nigdy nie przykręcać płyty dociskowej do dna naczynia ciśnieniowego.
- Przechowywać prasę w suchym miejscu i obracać dolną płytę prasy powyżej wysokości kontenera prasy.

1	Tacka zbiorcza z nogą	1 szt.	
2	cylindryczny koszyk	1 szt.	
3	Pręt podporowy 2 szt.		
4	Płytki dociskowa 1 szt.		
5	Orzech trójkątny	1 szt.	
6	Dłoń w kształcie litery T i wrzeciono	1 szt.	
7	Nakrętka sześciokątna M12 2 szt.		
8	pralka	3 szt.	
9	Nakrętka skrzydełkowa M12 1 szt.		
10	Śruba M8*20	2 szt.	
11	Nakrętka sześciokątna M8 2szt		

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej www.vevor.com/support



Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

Fruitwijnstokpers

MODEL:LD-BP1402/LD-BP0902

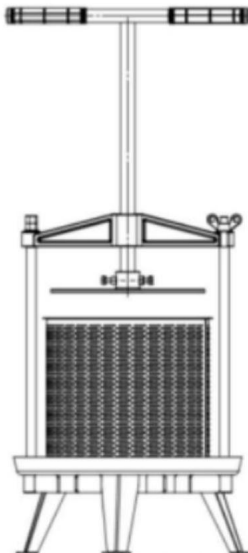
Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren.

"Save Half", "Half Price" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en betekent niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën gereedschappen die wij aanbieden, worden gedekt. Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Fruitwijnstokpers

MODEL:LD-BP1402/LD-BP0902



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met

ons op: **Technische ondersteuning en E-garantiecertificaat**
www.vevor.com/support

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.



Waarschuwing - Om het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker de volgende informatie lezen:

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.

Zoals te zien in de afbeelding, kan het per model enigszins verschillen.

De gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies moeten worden gelezen en gevolgd voor gebruik.

Technische wijzigingsverklaring: Vanwege de voortdurende productontwikkeling kunnen schematische diagrammen, functionele stappen en technische parameters gewijzigd zijn. kleine veranderingen.

Documentatie-update.

Als u opmerkingen heeft over de verbetering van het product of een opmerking wilt plaatsen,

Indien er gebreken zijn, neem dan contact met ons op.

De inhoud van dit document kan op elk moment worden gewijzigd, het bedrijf hoeft niet vooraf te melden en aanvaardt geen enkele verantwoordelijkheid voor eventuele fouten in de gebruikershandleiding.

Het bedrijf doet zijn best om ervoor te zorgen dat de inhoud van deze handleiding correct is. up-to-date, maar fouten kunnen nog steeds onvermijdelijk zijn. Als u fouten vindt, neem dan contact met ons op.

INVOERING

Bedankt dat u voor onze hoogwaardige producten hebt gekozen. Om de

Om het risico op letsel te voorkomen, raden wij u aan de nodige veiligheidsmaatregelen te nemen bij het gebruik van het product. Lees de volgende instructies zorgvuldig door en begrijpen.

Daarom moet het bedienings- en onderhoudspersoneel bekend zijn met het operationele proces en de mogelijke veiligheidsrisico's begrijpen.

Kinderen mogen het niet gebruiken. Zie de Algemene Letsel

Preventiecode en Code voor gezondheid en veiligheid op het werk.

Deze apparatuur hoeft niet door de gebruiker te worden onderhouden.

onderhoud, afstelling en reparatie vereisen professionele handelingen. Als

indien er sprake is van een ongeoorloofde bediening door derden, vervalt de garantie van één jaar automatisch worden geceld. Bewaar deze gebruiksaanwijzing.

Dit type sappers kan niet het hele fruit persen. Het fruit moet geplet worden voor het persen, anders kan het sap niet succesvol worden geperst. Dit type product verschilt van een gewone sapcentrifuge en de twee soorten producten werken totaal anders. Neem druiven als een voorbeeld: gewone sapcentrifuges kunnen ze niet aan, omdat gewone sapcentrifuges druivenpitten verpulveren en de smaak bitter maken. Alleen met een sapcentrifuge, de druivenpitten blijven intact tijdens het persproces, en de sap kan eindelijk worden omgezet in rode wijn. Appels, peren en andere soortgelijke fruit moet geplet worden voordat het geperst kan worden. Geheel, gehalveerd of in blokjes gesneden vruchten kunnen niet geperst worden.

Het vermalen vruchtvlees is een noodzakelijke voorwaarde voor de bereiding van sappen en specerijen. Een geschikte fruitcrusher kan worden gebruikt om bessen, druiven, appels, peren en aardappelen en soortgelijke zachte vruchten/groenten te crushen. Hardere vruchten, zoals zoete bessen, wortels of onrijpe hardere peren zijn niet geschikt voor fruitpers.

Appels, peren, kweeperen en soortgelijke vruchten zijn zeer geschikt voor verdere verwerking. Hun relatief stevige vruchtvlees kan worden vermalen door een fruitcrusher, wat op zijn beurt de sapopbrengst voor verdere verwerking verhoogt. Vergelijkbare vruchten Vruchten zoals druiven, frambozen en kruisbessen zijn niet geschikt om te pletten.

Omdat hun vruchtvlees erg zacht is en tegelijkertijd bedekt met schillen, de zaden in het vruchtvlees geven bij het vermalen bittere stoffen af, die in verandert de kleur van het sap in donkerbruin.

Hoogwaardig sap moet worden geperst met gezonde en rijpe vruchten. Onrijpe, goed rijpe, rotte, beschadigde en beschimmelde vruchten moeten worden weggegooid en kunnen niet worden gebruikt voor het extraheren van sap. Vers gerijpte vruchten mogen geen tekenen van vergaan voordat ze gebruikt kunnen worden voor onderdrukking. Voordat u op drukt, alstublieft Was het fruit zorgvuldig met drinkwater om te voorkomen dat er stof in komt. pulp.

Deze sappers is niet geschikt voor industriële productie.

1.Installatievoorbereidingen voor de sappers

- Gebruik het meegeleverde gereedschap om de 3 poten van de persstandaard aan de bovenkant van de pers te monteren. tafel.

- Optioneel en verwijder de drukplaat tegen de klok in. • Draai de vleugelmoer aan één uiteinde van de spindel los en draai de T-spindel en de driehoekige moer opzij. • De cilindrische mand kan vervolgens met de poot uit de opvangbak worden getild. • Reinig de pers met warm sop en spoel af met schoon water. Maak Zorg ervoor dat de spindel en de drukplaat droog zijn. • Wij raden aan de pers aan te sluiten op de tafel. (Niet inbegrepen installatiematerialen). • Vul de pers met het te persen fruit. Gebruik alleen gemalen en pitloze/doorgedrongen vruchten. • Plaats een geschikte bak onder de uitlaat van de opvangbak met poot. • Gebruik de handgreep om het fruit te drukken en draai de spindel langzaam rond. Het is het beste om laat een tweede persoon de pers vasthouden. • Als u de druk wilt verhogen, draait u de schroeven los en voegt u meer druk toe. fruit naar de pers. De drukplaat moet zo laag mogelijk worden gedrukt.

2. Fruitbereiding

- Het is erg belangrijk om het fruit voor te bereiden voordat u het perst. • Appels moeten geplet worden, niet gepureerd. De blender is niet geschikt voor het verwerken van appels. • Druiven en soortgelijke zachte vruchten moeten voorzichtig worden geplet om de schil.

3. Pers. •

- Laat kinderen deze pers niet gebruiken. • Gebruik deze pers op een stabiele ondergrond/bureau. • Smeer de spindel in met eetbare olie of een kleine hoeveelheid vaseline. • Druppel wat plantaardige olie in de verbinding tussen de onderkant van de schroefdraad. spindel en de asbus op de drukgroep. • Plaats een geschikte schone bak onder het mondstuk om het sap op te vangen. (Houd er rekening mee dat één persingsproces 6 liter of meer kan opleveren sap). • Beweeg de perszuiger en de drukgroep weg van de pers.

- Als u een drukzak gebruikt, vouwt u de bovenste hoek van de drukzak om op de cilindrische mand.
- Druk

- het geplette fruit krachtig met de hand naar beneden.
- Vul de cilindrische mand tot 25 mm onder de rand.
- Als u een knijpsak gebruikt, vouw dan de hoeken van de zak over het fruit, net als een klein pakketje.
-

Plaats de T-vormige handgreep en spindel bovenop de cilindrische mand, steek het uiteinde van de spindel in de driehoekmoer en draai deze vast.

- Draai de vleugelmoer vast om de drukplaat vast te zetten.
- Draai de hendel om de houten of stalen drukplaat in de driehoekmoer te duwen. cilindervormige mand.

- Als het sap niet meer gefrituurd kan worden, laat dan de druk op de drukplaat.
- Om

de pers leeg te maken, tilt u de drukplaat op en zwenkt u deze uit de baan van de pers. cilindrische of houten pakking, en til vervolgens de container uit de opvangbak dienblad met laat, en dan kun je het uitgeperste fruit eruit halen.

-

Als er weinig fruit is, kun je het uitgeperste fruit bewaren en mengen met de het volgende geperste fruit tijdens het tweede persingsproces.

Let op:

Als u onze fruitcrusher gebruikt om fruit te malen, kunt u deze gebruiken met een sapcentrifuge, zoals op de afbeelding te zien is:



Draai de drukgroep niet te strak aan en stel deze niet te ver af.

de hendel om de druk te verhogen, omdat dit de pers kan beschadigen.

Plaats de drukplaat niet op het geplette fruit, omdat dit het hout beschadigen.

4. Reinigen na het persen

- Gebruik water om de pers schoon te maken en gebruik een borstel om fruitresten te verwijderen. resten tussen de lamellen en de persplaat. Droog af met een handdoek.
- Smeer de spindel in met een kleine hoeveelheid eetbare olie of vaseline.
- Schroef de drukplaat nooit in de bodem van het drukvat.
- Bewaar de pers op een droge plaats en draai de bodemplaat van de pers boven de hoogte van de perscontainer.

1	Verzamelbak met been	1 stuk	
2	cilindrisch mand	1 stuk	
3	Steunstang 2st		
4	Drukplaat 1st		
5	Driehoekmoer	1 stuk	
6	T-vormige hand en spindel	1 stuk	
7	Zeskantmoer M12 2st		
8	wasmachine	3 stuks	
9	Vleugelmoer M12 1st		
10	Bout M8*20	2 stuks	
11	Zeskantmoer M8 2st		

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat www.vevor.com/support



Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

Fruktvinpress

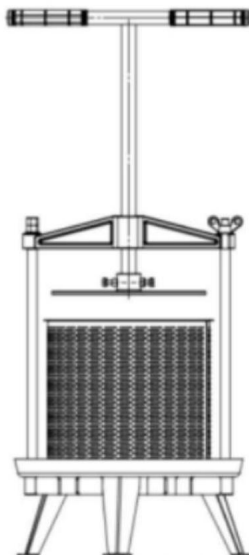
MODELL: LD-BP1402/LD-BP0902

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser. "Spara hälften", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du verkligen sparar hälften i jämförelse med de främsta varumärkena.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Fruktvinpress

MODELL: LD-BP1402/LD-BP0902



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna: **Teknisk support och e-**

garanticertifikat www.vevor.com/support

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.



Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa bruksanvisningen noggrant.

Som visas i figuren, något annorlunda beroende på modell.

Bruksanvisningen och säkerhetsinstruktionerna måste läsas och följs före användning.

Teknisk ändringsförklaring: På grund av kontinuerlig produktutveckling kan schematiska diagram, funktionssteg och tekniska parametrar ha små förändringar.

Uppdatering av dokumentation.

Om du har några kommentarer om förbättringen av produkten, eller meddelande eventuella defekter, vänligen kontakta oss.

Innehållet i detta dokument kan ändras när som helst, företaget behöver inte meddela i förväg och tar inget ansvar för eventuella fel i bruksanvisningen.

Företaget gör sitt bästa för att säkerställa att innehållet i denna handbok är det uppdaterad, men fel kan fortfarande vara oundvikliga. Om du hittar några fel, vänligen kontakta oss.

INTRODUKTION

Tack för att du valt våra högkvalitativa produkter. För att minimera risk för skada rekommenderar vi att du tar det nödvändiga säkerhetsskyddet när du använder produkten. Läs följande instruktioner noggrant och förstå.

Därför måste drift- och underhållspersonalen vara bekant med driftprocessen och förstå de möjliga säkerhetsriskerna.

Barn får inte använda den. Se Allmän skada

Förebyggande kod och arbetsmiljökod.

Denna utrustning behöver inte underhållas av användaren. Några underhåll, justering och reparation kräver professionell verksamhet. Om det finns en obehörig tredjepartsoperation, kommer den ettåriga garantin kan automatiskt avaktiveras. Behåll denna bruksanvisning.

Denna typ av juicepress kan inte komprimera hela frukten. Frukten måste vara krossas innan pressning, annars kan saften inte lyckas nedtryckt. Denna typ av produkt skiljer sig från en vanlig juicepress, och den två typer av produkter fungerar helt olika. Ta vindruvor som en exempel: vanliga juicepressar klarar inte av dem, eftersom vanliga juicepressar krossa druvkärnor och gör smaken bitter. Endast med en juicepress, den druvkärnor kommer att förbli kompletta under pressningsprocessen, och saft kan äntligen göras till rött vin. Äpplen, päron och andra liknande frukter måste krossas innan de kan juices. Hel, halverad eller tärnad frukter kan inte pressas.

Den krossade massan är ett nödvändigt villkor för beredning av juicer och smaktillsatser. En lämplig fruktkross kan användas för att krossa bär, vindruvor, äpplen, päron och potatis och liknande mjuka frukter/grönsaker. Hårdare frukter, som söta bär, morötter eller undermogna hårdare päron är inte lämpliga för fruktkross.

Äpplen, päron, kvitten och liknande frukter är mycket lämpliga för vidare bearbetning. Deras relativt fasta fruktkött kan krossas med en fruktkross, vilket i sin tur ökar juiceutbytet för vidare bearbetning. Liknande frukter som vindruvor, hallon och krusbär är inte lämpliga att krossa. Eftersom deras fruktkött är väldigt mjukt och täckt med skal, samtidigt, fröna i fruktköttet frigör bittra ämnen vid krossning, som i vänd färgämnen saftfärgen till mörkbrun.

Juice av hög kvalitet måste pressas med friska och mogna frukter. Omogna, välmogna, ruttna, skadade och mögliga frukter måste kasseras och kan inte användas för juiceextraktion. Nymogna frukter får inte visa några tecken på förfalla innan de kan användas för undertryckande. Innan du trycker, tack tvätta frukten noggrant med dricksvatten för att förhindra att damm kommer in i den massa.

Denna juicepress är inte lämplig för industriell produktion.

1.Installationsförberedelser för juicepressen

- Använd de medföljande verktygen för att installera 3 ben på pressstället på toppen av tabell.

- Tillval och ta ut tryckplattan moturs. • Lossa vingmuttern i ena änden av spindeln och sväng T-spindeln och triangelmuttern åt sidan. • Den cylindriska korgen kan sedan lyftas från uppsamlingsbrickan med ben. • Rengör pressen med varmt tvålsvatten och skölj med rent vatten. Gör se till att spindeln och tryckplattan är torra. • Vi rekommenderar att pressen kopplas till bordet. (Inkluderar inte installationsmaterial). • Fyll pressen med frukten som ska pressas. Använd endast krossade och fröfria/penetrerade frukter. • Placera en lämplig behållare under utloppet på uppsamlingsbrickan med ben. • Använd handtaget för att pressa frukten och rotera långsamt spindeln. Det är bäst att ha en andra person som håller pressen. • Om du vill öka trycket, lossa skruvarna och lägg till fler frukt till pressen. Tryckplattan ska pressas så lågt som möjligt.

2. Fruktberedning

- Det är mycket viktigt att förbereda frukten innan pressning. • Äpplen ska krossas, inte mosas. Mixern är inte lämplig för hantera äpplen. • Vindruvor och liknande mjuka frukter måste krossas försiktigt för att bryta ner skal.

3. Tryck. •

- Låt inte barn använda denna press. • Använd denna press på en stabil mark/skrivbord. • Smörj spindeln med matolja eller en liten mängd vaselin. • Släpp lite vegetabilisk olja i skarven mellan botten av den gängade spindeln och axelhylsan på tryckplattan. • Ställ en lämplig behållare under munstycket för att samla upp saften. (Observera att en pressningsprocess kan producera 6 liter eller mer av juice). • Flytta bort presskolven och tryckplattan från pressen.

• Om du använder en tryckpåse, vik tryckpåsens övre hörn på den cylindriska korgen. • Tryck ner den krossade frukten kraftfullt för hand. • Fyll den cylindriska korgen till 25 mm under kanten. • Om du använder en presspåse, vik påsens hörn över frukten, precis som ett litet paket. • Sätt det T-formade handtaget och spindeln ovanpå den cylindriska korgen, Sätt in spindelns ände i triangelmuttern och dra åt den. • Dra åt vingmuttern för att fixera tryckplattan. • Vrid på handtaget för att trycka in tryckplattan av trä eller stål cylindrisk korg. • Om saften inte längre kan stekas, vänligen lossa trycket på tryckplatta. • För att tömma pressen, lyft upp tryckplattan, sväng den från banan cylindrisk eller trä packning, och lyft sedan behållaren från uppsamlingen bricka med låt, och sedan kan du ta ut den saftade frukten. • Om det är få frukter kan du förvara den pressade frukten och blanda den med nästa pressade frukt under den andra pressningsprocessen.

Vänligen observera:

Om du använder vår fruktkross för att mala frukt kan du använda den med en juicepress, som visas på bilden:



Dra inte åt tryckplattan för hårt och överjustera inte

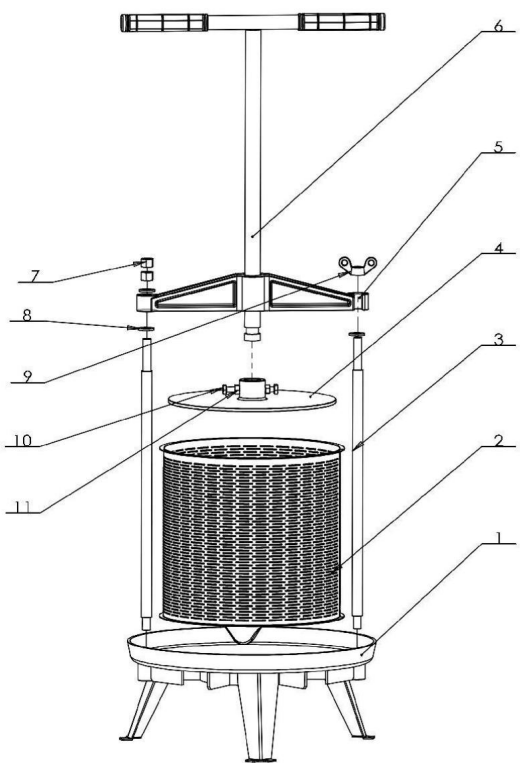
handtaget för att öka trycket, eftersom detta kan skada pressen.

Sätt inte tryckplattan på den krossade frukten, eftersom det kommer att göra det skada träet.

4. Rengöring efter pressning

- Använd vatten för att rengöra pressen och använd en borste för att ta bort frukt rester mellan lamellerna och pressplattan. Torka med en handduk.
- Smörj spindeln med en liten mängd matolja eller vaselin.
- Skruva aldrig in tryckplattan i botten av tryckkärlet.
- Förvara pressen på ett torrt ställe och vrid pressens bottenplatta över pressbehållarens höjd.

1	Uppsamlingsbricka med ben	1 st
2	cylindrisk korg	1 st
3	Stödstång 2st	
4	Tryckplatta 1st	
5	Triangelmutter	1 st
6	T-formad hand och spindel	1 st
7	Sexkantsmutter M12 2st	
8	tvättmaskin	3 st
9	Vingmutter M12 1st	
10	Bult M8*20	2 st
11	Sexkantsmutter M8 2st	



VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support