

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technical Support and E-Warranty Certificate [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **Fruit Crusher**

**MODEL:LD-0M7**

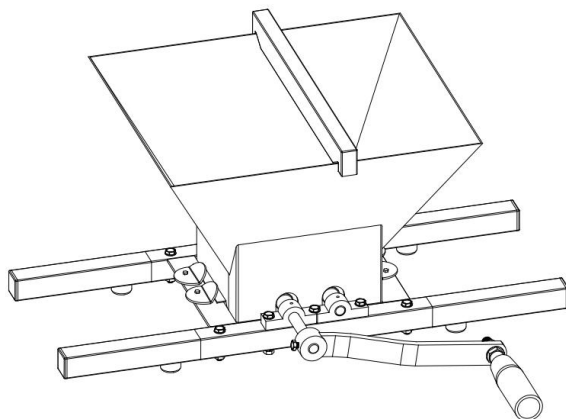
We continue to be committed to provide you tools with competitive price. "Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover 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<sup>®</sup>

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

## Fruit Crusher

MODEL:LD-0M7



### 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](http://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.

**Read and follow the operating instructions and safety information before using for the first time.**

### **Technical changes reserved!**

Due to further developments, illustrations, functioning steps and technical data can differ insignificantly.

### **Updating the documentation**

If you have suggestions for improvement or have found any irregularities please contact us.

### **Introduction**

Thank you for purchasing this quality product. To minimize the risk of injury, we ask that our clients take some basic safety precautions when using this unit. Please read these instructions carefully and make sure that you have understood them.

All persons operating or servicing this equipment must be familiar with the operating instructions and be aware of potential dangers. Children may not use the fruit mill. Note. The general accident prevention regulations and all regulations for Occupational Safety and Health

The inside of this device does not contain any by user-serviceable parts. Leave the maintenance, calibration and repair qualified personnel. In case of foreign intervention, the 2-year warranty period expires! Keep this manual for future reference.

A good fruit mash is a prerequisite for the production of juice, wort or must. The mill can be used for grinding berries, grapes, apples, pears and potatoes or similar soft fruits / vegetables. Hard fruits and vegetables, such as sugar beet, carrots or immature or core tier fruit are not suitable for processing with this mill.

Especially good for further processing are, apples, pears, quince and related fruits. The relatively solid pulp is crushed by the mill, the resulting mash increases the juice yield and enables a pressing of the fruit.

Grapes, raspberries, currants and other similar fruits, should - be not

ground - just like stone fruit. This is usually not necessary because the flesh is very soft and only surrounded by a skin. The seeds contained in the fruit set free during milling bitter substances that would stain the juice dark brown.

A good juice quality you get when only healthy and ripe fruit is processed. Immature, overripe, rotten and torn fruit should be discarded. Fruits that have rotten spots or involve molds may not be processed. Fresh bruises from windfalls are not meant as long as no decay has occurred. Clean the fruit before processing thoroughly so that no dirt enters with drinking water in the mash.

### **Safety instructions**

- The fruit mill cannot be operated by children. Make sure that nobody during operation no children in the danger zone.
- Make sure never to come out with hands or loose clothing in the area of rotating parts. Risk of injury!
- The fruit crusher must be firmly fixed, so that they cannot slip or tilt during operation.
- The hopper must be absolutely fixed.
- The cramming, loosening and stripping of the ground material may only be by means of a suitable plunger.
- Use appropriate protective blanket.
- Never touch during the grinding process under the protective blanket.

### **Commissioning**

- Mount the drive wheel of fruit crusher.
- Set the grinder to an appropriate container and check for a firm grip.
- Check the direction of rotation of the drive wheel before adding fruit.
- Fill out the fruit into the hopper.

### **Cleaning and care**

Clean the grinder after completing your work or if a longer break is planned thoroughly with running water and a suitable brush. Effective is the

cleaning with water pressure, for example, with a hose. Clean the gaps of the grinding rollers thoroughly.

Bearings and surfaces should be lubricated regularly and especially after prolonged exposure to a food oil.

## **Use**

Good fruit mash or pulp is essential for making juices, ciders or wort. Our fruit crusher enable you to get good mash of apples and pears.

## **Technical Data**

**Item name:** 7 Fruit crusher

**Material:** Stainless steel hopper, Aluminium crushing ratchet, Oak wood, Steel tube

**Dimensions(crank excluded):** 57/36/26 cm

**Control:** Manual

## **Safety**

It is forbidden to reach in the feeding hopper or underneath the protection cover with your hand or to crush without the protection cover.

It is essential to have the fruit grinder firmly fixed to the floor.

The fruit crusher should not slip or tilt over.

Never grind without the hopper being fitted.

## **Operation of the crusher**

Fit the driving wheel on the fruit crusher.

Put a suitable container on the grinder firmly.

Check the driving wheel rotation direction.

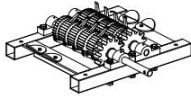
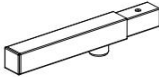
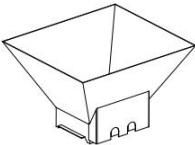

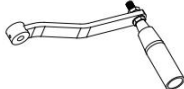





Fill the hopper with the fruits and start crushing using the hopper.

## **Maintenance**

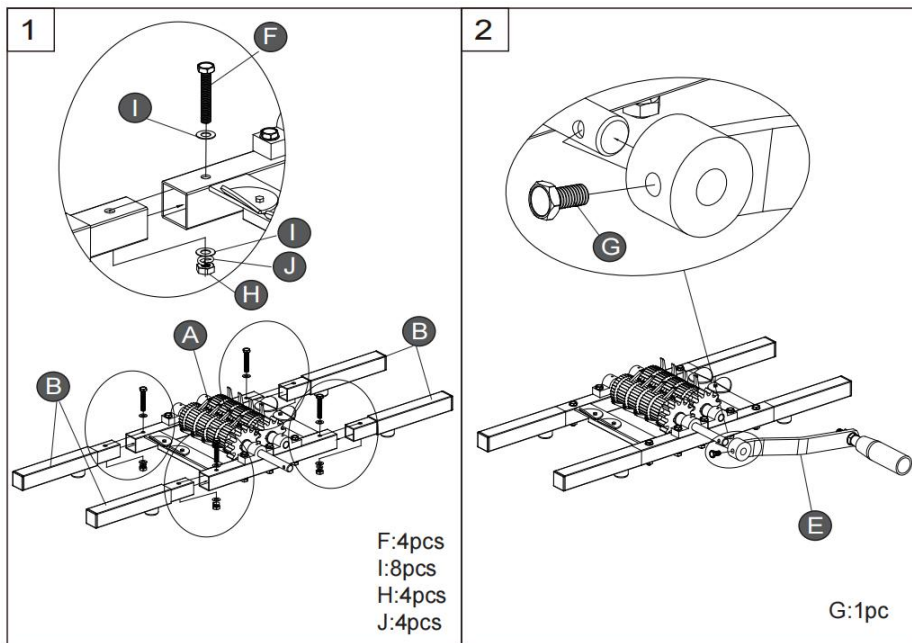
Having finished the job, wash the fruit crusher with hot water and let dry.

After a period of standstill grease the bearings and the metal surface with edible oil.

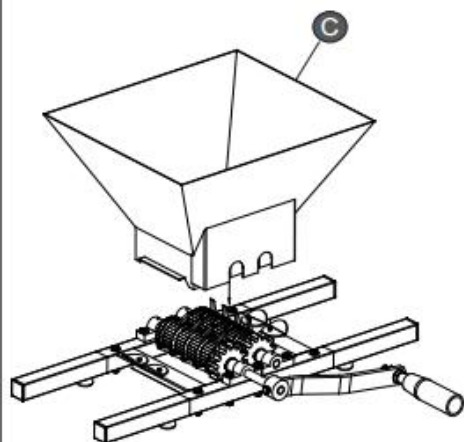
# PARTS LIST

<p><b>A</b></p>  <p>1pc</p>	<p><b>B</b></p>  <p>4pcs</p>	<p><b>C</b></p>  <p>1pc</p>	<p><b>D</b></p>  <p>1pc</p>
<p><b>E</b></p>  <p>1pc</p>	<p><b>F</b></p>  <p>M6x35      4pcs</p>	<p><b>H</b></p>  <p>M6      4pcs</p>	<p><b>I</b></p>  <p>M6      8pcs</p>
	<p><b>G</b></p>  <p>M6x12      1pc</p>		<p><b>J</b></p>  <p>M6      4pc</p>

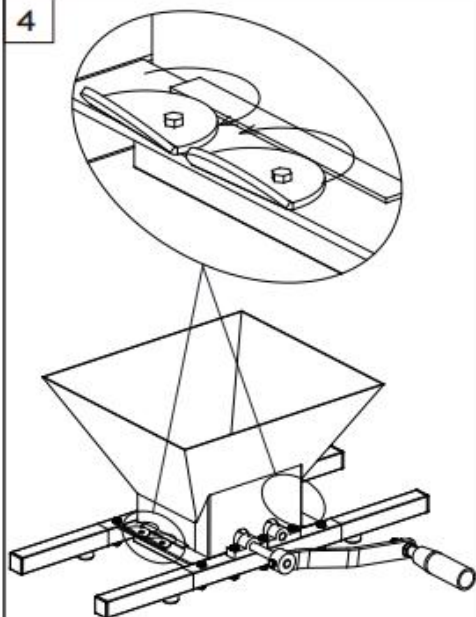
# ASSEMBLY



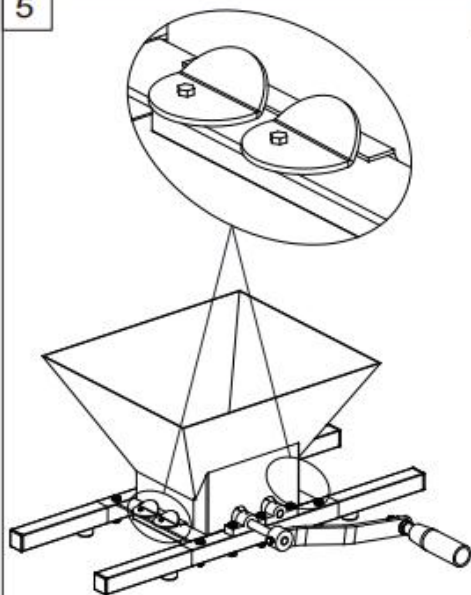
3



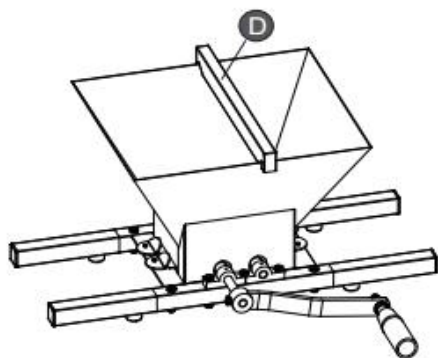
4



5



6



**VEVOR**®

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technical Support and E-Warranty Certificate**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# VEVOR<sup>®</sup>

## TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie électronique [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

### Broyeur de fruits

MODÈLE : LD-0M7

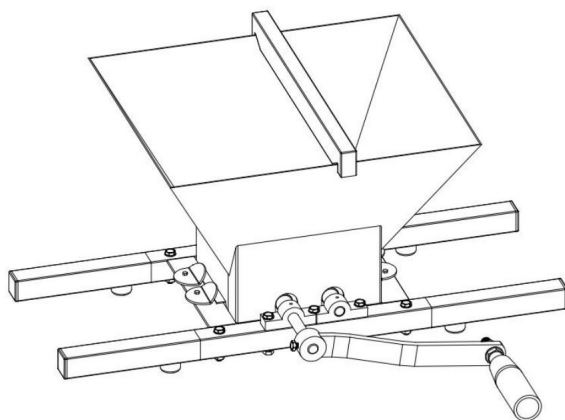
Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

« 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**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Broyeur de fruits

MODÈLE : LD-0M7



### 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](http://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 informerons 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 attentivement le manuel d'instructions.

Lisez et suivez les instructions d'utilisation et les consignes de sécurité avant la première utilisation.

### Sous réserve de modifications techniques !

En raison de développements ultérieurs, d'illustrations, d'étapes de fonctionnement et de modifications techniques les données peuvent différer de manière insignifiante.

## Mise à jour de la documentation

Si vous avez des suggestions d'amélioration ou avez constaté des irrégularités Veuillez nous contacter.

## Introduction

Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit de qualité. Pour minimiser les risques de blessures, nous demandons à nos clients de prendre certaines précautions de sécurité de base lors de l'utilisation de ce produit. Veuillez lire attentivement ces instructions et assurez-vous que vous avez les a compris.

Toutes les personnes qui utilisent ou entretiennent cet équipement doivent être familiarisées avec les instructions d'utilisation et soyez conscient des dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas utiliser le moulin à fruits. Remarque. Les règles générales de prévention des accidents et toutes les réglementation en matière de sécurité et de santé au travail

L'intérieur de cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Confiez la maintenance, l'étalonnage et la réparation à un personnel qualifié. d'intervention étrangère, la période de garantie de 2 ans expire ! Gardez ceci manuel pour référence future.

Une bonne purée de fruits est une condition préalable à la production de jus, de moût ou de moût. Le moulin peut être utilisé pour moudre des baies, des raisins, des pommes, des poires et pommes de terre ou fruits/légumes mous similaires. Fruits et légumes durs, tels comme la betterave sucrière, les carottes ou les fruits immatures ou à noyau ne conviennent pas traitement avec ce moulin.

Les pommes, les poires, les coings et les fruits apparentés. La pulpe relativement solide est broyée par le moulin, le résultat la purée augmente le rendement en jus et permet un pressage des fruits.

Les raisins, les framboises, les groseilles et autres fruits similaires ne doivent pas être

moulu - tout comme les fruits à noyau. Cela n'est généralement pas nécessaire car la chair est très tendre et seulement entourée d'une peau. Les graines contenues dans la fruits mis au point libérés lors de la mouture substances amères qui tacheraient le jus en noir brun.

Vous obtenez un jus de bonne qualité lorsque seuls des fruits sains et mûrs sont traités. Les fruits immatures, trop mûrs, pourris et déchirés doivent être jetés. Les fruits qui présentent des taches pourries ou des moisissures et ne peuvent pas être traitées. Les ecchymoses fraîches provenant de chablis ne sont pas destinés tant qu'aucune pourriture ne s'est produite. Nettoyez les fruits avant de les traiter soigneusement afin qu'aucune saleté ne pénètre dans l'eau potable dans la purée.

## Consignes de sécurité

- Le moulin à fruits ne doit pas être utilisé par des enfants. Assurez-vous que personne pendant le fonctionnement, aucun enfant ne doit se trouver dans la zone de danger.
- Veillez à ne jamais sortir avec les mains ou des vêtements amples dans la zone de danger. pièces en rotation. Risque de blessure !
- Le broyeur de fruits doit être solidement fixé, de sorte qu'il ne puisse pas glisser ou basculer pendant
- La trémie doit être absolument fixée.
- Le tassement, le desserrage et le décapage du matériau broyé ne peuvent être au moyen d'un piston approprié.
- Utiliser une couverture de protection appropriée.
- Ne jamais toucher pendant le processus de broyage sous la couverture de protection.

## Mise en service

- Montez la roue motrice du broyeur de fruits.
- Placez le broyeur dans un récipient approprié et vérifiez qu'il est bien fixé.
- Vérifiez le sens de rotation de la roue motrice avant d'ajouter des fruits.
- Remplissez la trémie de fruits.

## Nettoyage et entretien

Nettoyez le broyeur après avoir terminé votre travail ou si une pause plus longue est prévue soigneusement avec de l'eau courante et une brosse appropriée. Efficace est le

nettoyage à l'eau sous pression, par exemple avec un tuyau. Nettoyez les interstices

Nettoyer soigneusement les rouleaux de broyage.

Les roulements et les surfaces doivent être lubrifiés régulièrement et surtout après exposition prolongée à une huile alimentaire.

Utiliser

Une bonne purée ou pulpe de fruits est essentielle pour faire des jus, des cidres ou du moût.

Le broyeur de fruits vous permet d'obtenir une bonne purée de pommes et de poires.

## Données techniques

Nom de l'article : 7 Broyeur de fruits

Matériau : Trémie en acier inoxydable, cliquet de broyage en aluminium, chêne bois, tube en acier

Dimensions (manivelle exclue) : 57/36/26 cm

Contrôle : Manuel

## Sécurité

Il est interdit de mettre la main dans la trémie d'alimentation ou sous la protection couvrir avec la main ou écraser sans le couvercle de protection.

Il est essentiel que le broyeur à fruits soit solidement fixé au sol.

Le broyeur de fruits ne doit pas glisser ni basculer.

Ne jamais broyer sans que la trémie soit montée.

## Fonctionnement du concasseur

Monter la roue motrice sur le broyeur de fruits.

Placez fermement un récipient approprié sur le broyeur.

Vérifiez le sens de rotation de la roue motrice.

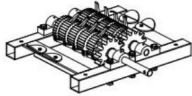
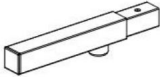
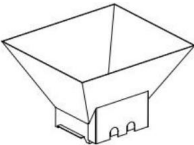

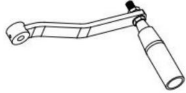





Remplissez la trémie avec les fruits et commencez à écraser à l'aide de la trémie.

## Entretien

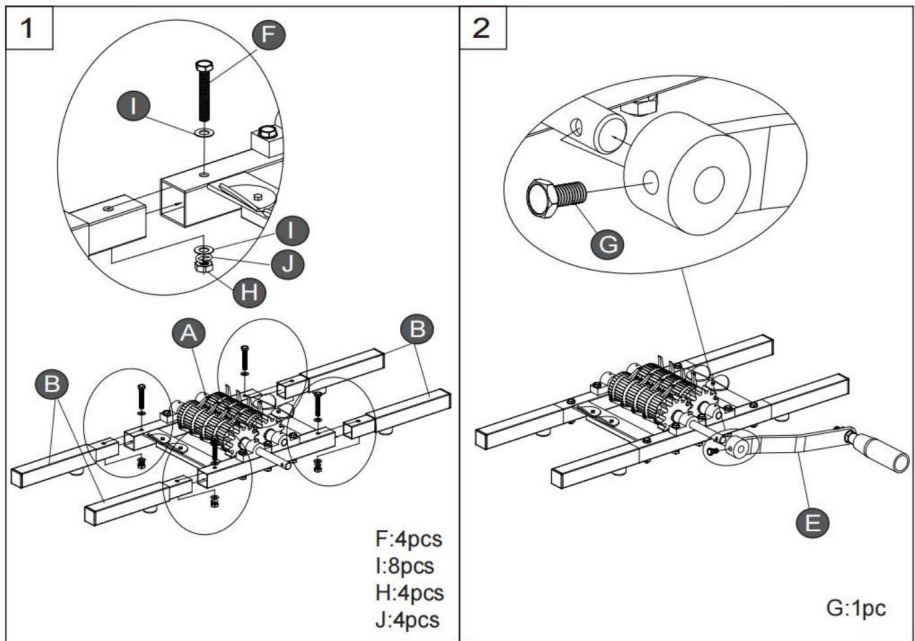
Une fois le travail terminé, lavez le broyeur de fruits à l'eau chaude et laissez sécher.

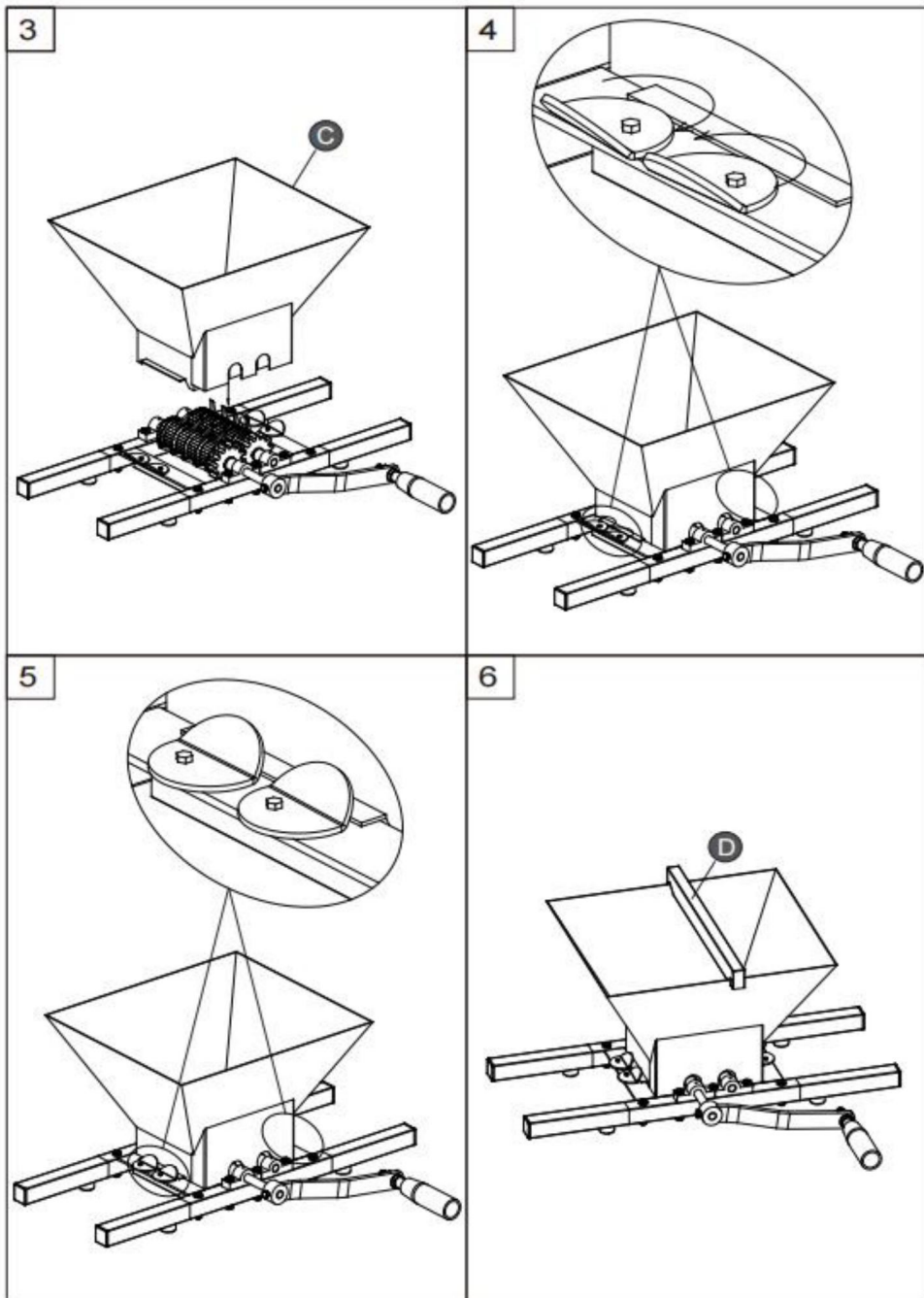
Après une période d'arrêt, graissez les roulements et la surface métallique avec huile comestible.

LISTE DES PIÈCES

<p><b>A</b></p>  <p>1pc</p>	<p><b>B</b></p>  <p>4pcs</p>	<p><b>C</b></p>  <p>1pc</p>	<p><b>D</b></p>  <p>1pc</p>
<p><b>E</b></p>  <p>1pc</p>	<p><b>F</b></p>  <p>M6x35 4pcs</p> <p><b>G</b></p>  <p>M6x12 1pc</p>	<p><b>H</b></p>  <p>M6 4pcs</p>	<p><b>I</b></p>  <p>M6 8pcs</p> <p><b>J</b></p>  <p>M6 4pcs</p>

ASSEMBLÉE





**VEVOR**®

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Assistance technique et certificat de garantie  
électronique [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

### **Fruchtzerkleinerer**

**MODELL:LD-0M7**

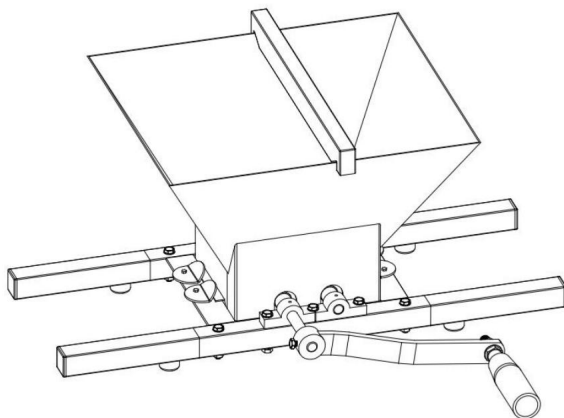
Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

„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**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Fruchtzerkleinerer

MODELL:LD-0M7



**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](http://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 die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.

**Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise lesen und beachten  
vor dem ersten Gebrauch.**

**Technische Änderungen vorbehalten!**

Aufgrund von Weiterentwicklungen, Abbildungen, Funktionsschritten und technischen  
Die Daten können geringfügig abweichen.

**Aktualisierung der Dokumentation**

Wenn Sie Verbesserungsvorschläge haben oder Unregelmäßigkeiten festgestellt haben  
kontaktieren Sie uns bitte.

**Einführung**

Vielen Dank für den Kauf dieses Qualitätsprodukts. Um das Verletzungsrisiko zu minimieren, bitten wir  
unsere Kunden, bei der Verwendung dieses Produkts einige grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu treffen.  
Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass Sie  
habe sie verstanden.

Alle Personen, die dieses Gerät bedienen oder warten, müssen mit den  
Bedienungsanleitung und seien Sie sich der möglichen Gefahren bewusst. Kinder dürfen nicht  
die Obstmühle benutzen. Hinweis. Die allgemeinen Unfallverhütungsvorschriften und alle  
Vorschriften für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz

Im Inneren dieses Gerätes befinden sich keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können.  
Überlassen Sie die Wartung, Kalibrierung und Reparatur qualifiziertem Personal. Im Falle  
Fremdeingriffen erlischt die 2-jährige Garantiezeit! Bewahren Sie diese  
Handbuch zum späteren Nachschlagen.

Eine gute Obstmaische ist Voraussetzung für die Herstellung von Saft, Würze oder Most.  
Die Mühle kann zum Mahlen von Beeren, Trauben, Äpfeln, Birnen und  
Kartoffeln oder ähnliches weiches Obst/Gemüse. Hartes Obst und Gemüse, wie  
wie Zuckerrüben, Karotten oder unreifes oder Kernobst sind nicht geeignet für  
Verarbeitung mit dieser Mühle.

Besonders gut zur Weiterverarbeitung geeignet sind Äpfel, Birnen, Quitten und  
verwandte Früchte. Das relativ feste Fruchtfleisch wird durch die Mühle zerkleinert, die daraus  
Maische erhöht die Saftausbeute und ermöglicht eine Pressung der Früchte.

Trauben, Himbeeren, Johannisbeeren und andere ähnliche Früchte sollten - nicht

gemahlen - genau wie Steinobst. Dies ist normalerweise nicht notwendig, da die Das Fruchtfleisch ist sehr weich und nur von einer Schale umgeben. Die darin enthaltenen Samen Die Früchte setzen beim Mahlen Bitterstoffe frei, die den Saft dunkel verfärben würden. braun.

Eine gute Saftqualität erhält man, wenn nur gesunde und reife Früchte verarbeitet werden. Unreife, überreife, faule und zerrissene Früchte sollten entsorgt werden. Früchte, die haben faule Stellen oder Schimmel können nicht verarbeitet werden. Frische Druckstellen von Fallobst sind nicht gemeint, solange kein Verfall eingetreten ist. Reinigen Sie die Obst vor der Verarbeitung gründlich, damit kein Schmutz mit dem Trinkwasser in Berührung kommt in der Maische.

## **Sicherheitshinweise**

- Die Obstmühle kann nicht von Kindern bedient werden. Stellen Sie sicher, dass niemand während des Betriebes keine Kinder in der Gefahrenzone aufhalten.
- Achten Sie darauf, nie mit Händen oder loser Kleidung in den Bereich des rotierenden Teilen. Verletzungsgefahr!
- Die Fruchtpresse muss fest montiert sein, so dass sie während der
- Der Trichter muss absolut fest montiert sein.
- Das Einfüllen, Auflockern und Abstreifen des Mahlgutes darf nur mittels geeignetem Stößel erfolgen.
- Geeignete Schutzdecke verwenden.
- Während des Schleifvorgangs niemals unter die Schutzdecke fassen.

## **Inbetriebnahme**

- Antriebsrad der Obstmühle montieren.
- Mühle auf ein geeignetes Gefäß setzen und auf festen Halt prüfen.
- Vor dem Einfüllen von Früchten die Drehrichtung des Antriebsrades prüfen.
- Das Obst in den Trichter füllen.

## **Reinigung und Pflege**

Reinigen Sie die Mühle nach Abschluss Ihrer Arbeit oder wenn Sie eine längere Pause planen gründlich mit fließendem Wasser und einer geeigneten Bürste. Effektiv ist die

Reinigung mit Wasserdruck, z. B. mit einem Schlauch. Reinigen Sie die Zwischenräume die Mahlwalzen gründlich reinigen.

Lager und Oberflächen sollten regelmäßig geschmiert werden, insbesondere nach längerer Kontakt mit Speiseöl.

#### Verwenden

Gute Fruchtmaische oder Fruchtmarmelade sind für die Herstellung von Säften, Apfelwein oder Würze unerlässlich. Mit einem Obstzerkleinerer können Sie guten Brei aus Äpfeln und Birnen herstellen.

## Technische Daten

**Artikelname:** 7 Fruchtbrecher

**Material:** Trichter aus Edelstahl, Brecherratsche aus Aluminium, Eiche Holz, Stahlrohr

**Abmessungen (ohne Kurbel):** 57/36/26 cm

**Steuerung:** Manuell

### Sicherheit

Es ist verboten, in den Einfülltrichter oder unter den Schutz zu greifen. mit der Hand abdecken oder ohne Schutzkappe zerdrücken.

Eine feste Verankerung der Obstmühle am Boden ist unbedingt erforderlich.

Der Fruchtzerkleinerer darf nicht verrutschen oder umkippen.

Mahlen Sie niemals ohne montierten Trichter.

## Bedienung des Brechers

Montieren Sie das Antriebsrad an der Fruchtpresse.

Setzen Sie ein geeignetes Gefäß fest auf die Mühle.

Überprüfen Sie die Drehrichtung des Antriebsrads.

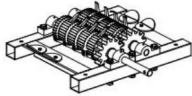
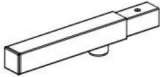
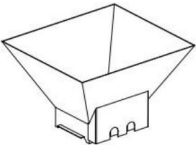

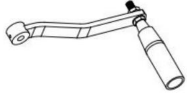





Füllen Sie den Trichter mit den Früchten und beginnen Sie mit dem Zerkleinern.

## Wartung

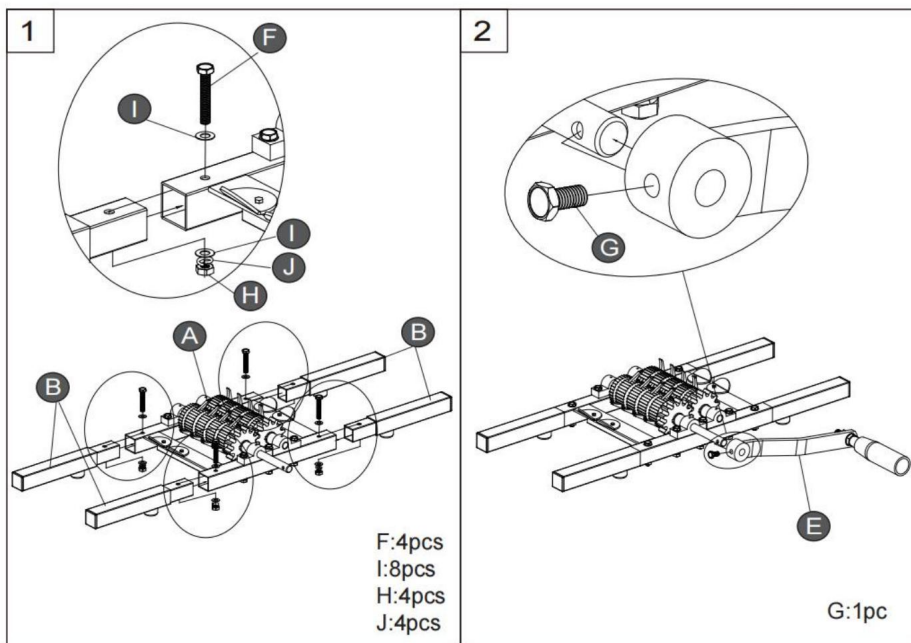
Nach Abschluss der Arbeit waschen Sie die Fruchtpresse mit heißem Wasser aus und lassen Sie sie trocknen.

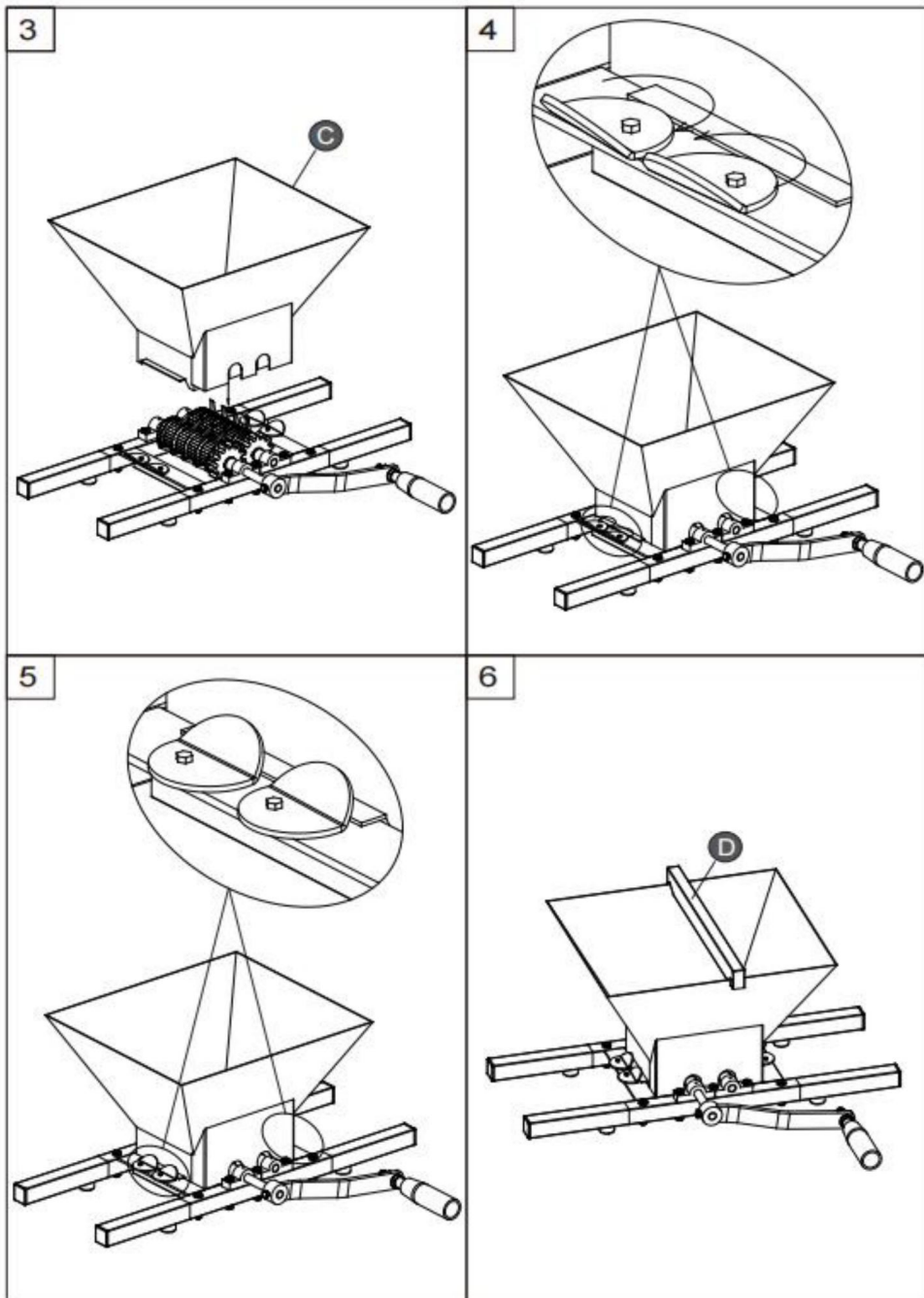
Nach einer Stillstandszeit die Lager und die Metalloberfläche mit Speiseöl.

## TEILELISTE

<p>A</p>  <p>1pc</p>	<p>B</p>  <p>4pcs</p>	<p>C</p>  <p>1pc</p>	<p>D</p>  <p>1pc</p>
<p>E</p>  <p>1pc</p>	<p>F</p>  <p>M6x35 4pcs</p> <p>G</p>  <p>M6x12 1pc</p>	<p>H</p>  <p>M6 4pcs</p>	<p>I</p>  <p>M6 8pcs</p> <p>J</p>  <p>M6 4pcs</p>

## MONTAGE





**VEVOR**®

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# VEVOR<sup>®</sup>

## TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

### Frantoio per frutta

MODELLO:LD-0M7

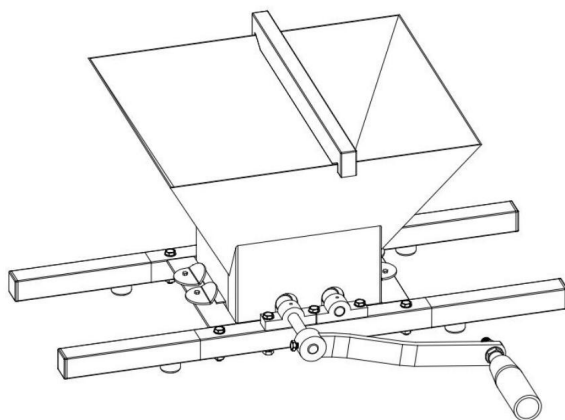
Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"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**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Frantoio per frutta

MODELLO:LD-0M7



### 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/  
support](http://www.vevor.com/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.

**Leggere e seguire le istruzioni per l'uso e le informazioni di sicurezza prima di utilizzarlo per la prima volta.**

### **Modifiche tecniche riservate!**

A causa di ulteriori sviluppi, illustrazioni, fasi di funzionamento e tecniche i dati possono differire in modo insignificante.

### **Aggiornamento della documentazione**

Se hai suggerimenti per migliorare o hai trovato delle irregolarità contattateci.

### **Introduzione**

Grazie per aver acquistato questo prodotto di qualità. Per ridurre al minimo il rischio di lesioni, chiediamo ai nostri clienti di adottare alcune precauzioni di sicurezza di base quando utilizzano questo unità. Si prega di leggere attentamente queste istruzioni e assicurarsi di averle li ho capiti.

Tutte le persone che utilizzano o effettuano la manutenzione di questa apparecchiatura devono avere familiarità con istruzioni per l'uso e sii consapevole dei potenziali pericoli. I bambini non possono utilizzare il frantoio per frutta. Nota. Le norme generali di prevenzione degli infortuni e tutte le Norme per la sicurezza e la salute sul lavoro

L'interno di questo dispositivo non contiene parti riparabili dall'utente.

Lasciare la manutenzione, la taratura e la riparazione del personale qualificato. In caso di intervento straniero, scade il periodo di garanzia di 2 anni! Conserva questo manuale per riferimento futuro.

Un buon mosto di frutta è il prerequisito per la produzione di succo, mosto o mosto.

Il mulino può essere utilizzato per macinare bacche, uva, mele, pere e patate o simili frutti/verdure morbidi. Frutta e verdura dura, come poiché la barbabietola da zucchero, le carote o i frutti immaturi o con il torsolo non sono adatti per lavorazione con questo mulino.

Particolarmente adatte all'ulteriore lavorazione sono le mele, le pere, le mele cotogne e frutti correlati. La polpa relativamente solida viene schiacciata dal mulino, il risultato la poltiglia aumenta la resa del succo e consente la spremitura della frutta.

Uva, lamponi, ribes e altri frutti simili, non dovrebbero essere

terra - proprio come la frutta con nocciolo. Questo di solito non è necessario perché la polpa è molto morbida e circondata solo da una buccia. I semi contenuti nella frutta liberata durante la macinazione sostanze amare che macchierebbero di scuro il succo marrone.

Un succo di buona qualità si ottiene quando vengono lavorati solo frutti sani e maturi. I frutti immaturi, troppo maturi, marci e strappati devono essere scartati. I frutti che presentano macchie marce o includono muffe potrebbero non essere trattati. Le contusioni fresche da cadute inaspettate non sono previste finché non si è verificato alcun decadimento. Pulire il frutto prima della lavorazione accuratamente in modo che non entri sporcizia nell'acqua potabile nel mosto.

## **Istruzioni di sicurezza**

- Il frantoio per frutta non può essere utilizzato dai bambini. Assicurarsi che nessuno durante il funzionamento non devono esserci bambini nella zona di pericolo.
- Assicurarsi di non uscire mai con le mani o con indumenti larghi nella zona di parti rotanti. Rischio di lesioni!
- Il tritafrutta deve essere fissato saldamente, in modo che non possa scivolare o inclinarsi durante funzionamento.

- La tramoggia deve essere assolutamente fissata.

La compressione, l'allentamento e lo spogliamento del materiale macinato possono essere eseguiti solo essere mediante uno stantuffo adatto.

- Utilizzare una coperta protettiva adatta.
- Non toccare mai durante il processo di macinazione sotto la coperta protettiva.

## **Messa in servizio**

- Montare la ruota motrice dello schiacciafrutta.

Posizionare il macinafrutta su un contenitore appropriato e verificare che abbia una presa salda.

- Controllare il senso di rotazione della ruota motrice prima di aggiungere la frutta.
- Riempire la tramoggia con la frutta.

## **Pulizia e cura**

Pulisci la smerigliatrice dopo aver completato il lavoro o se è prevista una pausa più lunga accuratamente con acqua corrente e una spazzola adatta. Efficace è la

pulizia con pressione dell'acqua, ad esempio con un tubo. Pulire le fessure di accuratamente i rulli di macinazione.

I cuscinetti e le superfici devono essere lubrificati regolarmente e soprattutto dopo esposizione prolungata a un olio alimentare.

#### **Utilizzo**

Una buona purea o polpa di frutta è essenziale per produrre succhi, sidri o mosto. Il nostro Lo spremifrutta consente di ottenere un buon purè di mele e pere.

## **Dati tecnici**

**Nome articolo:** 7 Frantoio per frutta

**Materiale:** tramoggia in acciaio inossidabile, cricchetto di frantumazione in alluminio, rovere legno, tubo di acciaio

**Dimensioni (manovella esclusa):** 57/36/26 cm

**Controllo:** Manuale

#### **Sicurezza**

È vietato mettere le mani nella tramoggia di alimentazione o sotto la protezione coprire con la mano o schiacciare senza la custodia protettiva.

È essenziale che il tritafrutta sia fissato saldamente al pavimento.

La tritafrutta non deve scivolare o ribaltarsi.

Non macinare mai senza la tramoggia installata.

## **Funzionamento del frantoio**

Montare la ruota motrice sulla tritratrice per frutta.

Posizionare saldamente sul macinino un contenitore adatto.

Controllare il senso di rotazione delle ruote motrici.

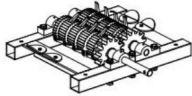
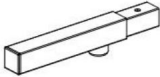
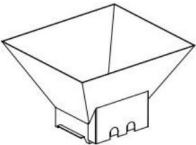

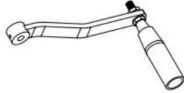





Riempire la tramoggia con la frutta e iniziare a schiacciarla utilizzando la tramoggia.

## **Manutenzione**

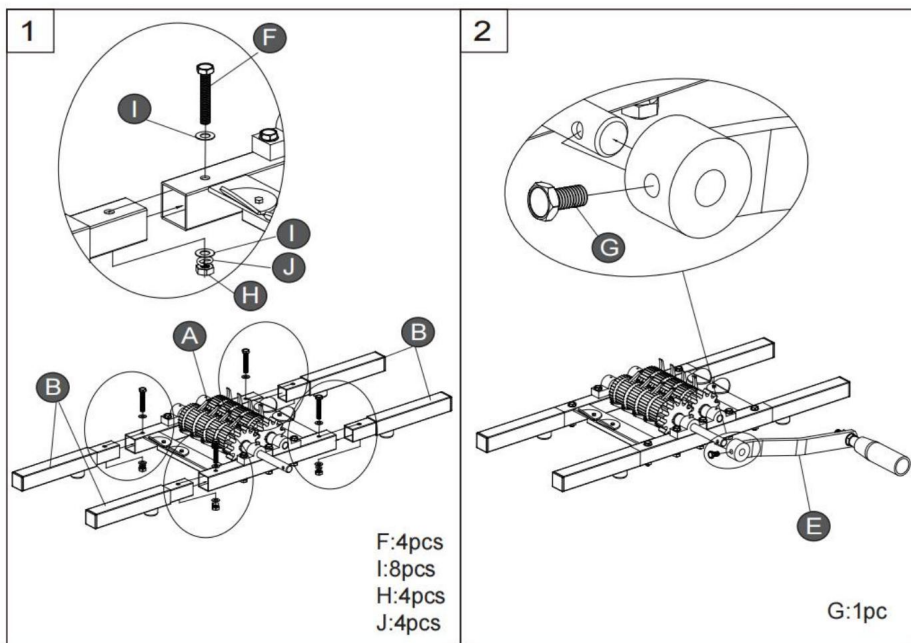
Una volta terminato il lavoro, lavare lo spremifrutta con acqua calda e lasciarlo asciugare.

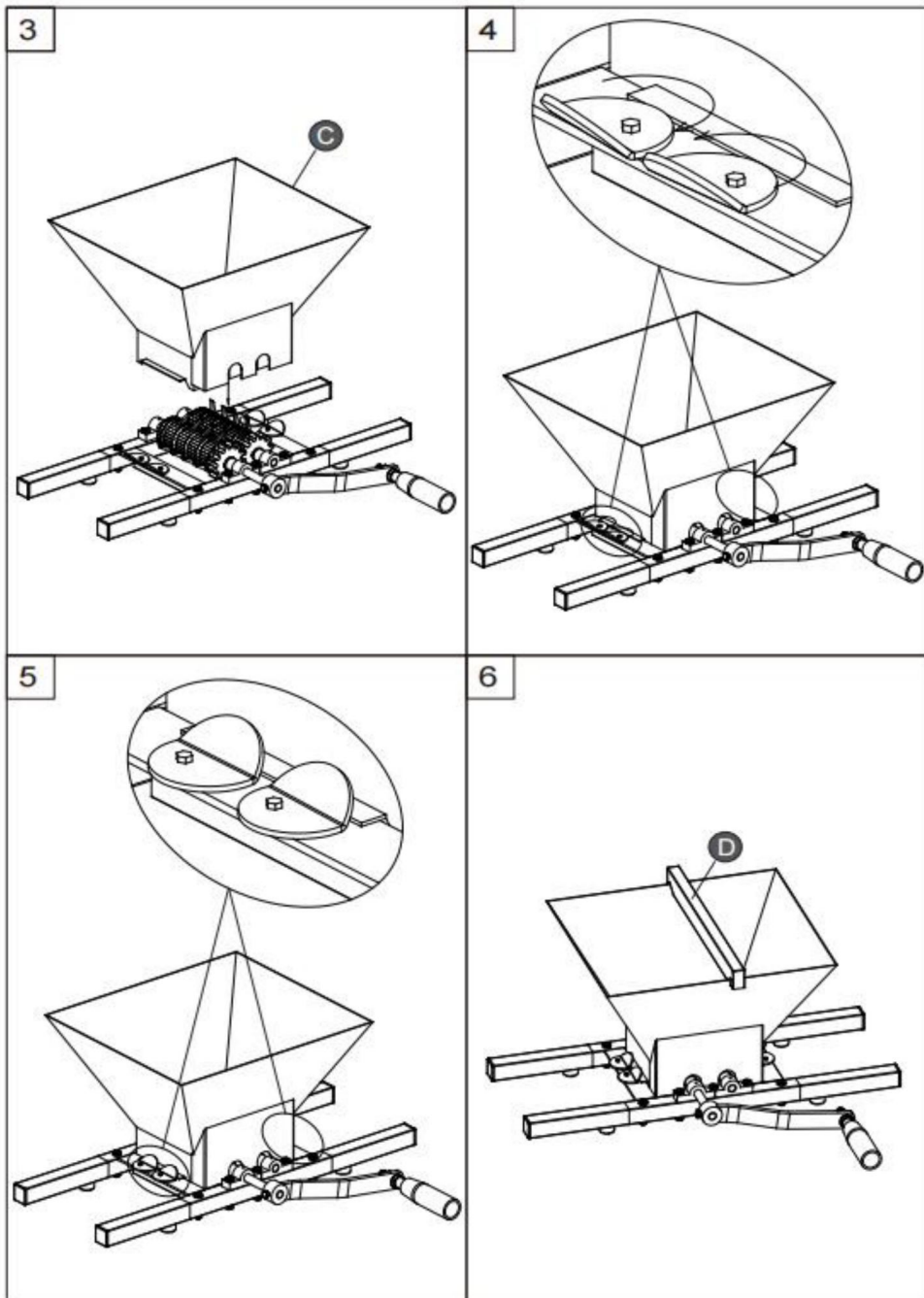
Dopo un periodo di inattività ingrassare i cuscinetti e la superficie metallica con olio commestibile.

ELENCO DELLE PARTI

<p>A</p>  <p>1pc</p>	<p>B</p>  <p>4pcs</p>	<p>C</p>  <p>1pc</p>	<p>D</p>  <p>1pc</p>
<p>E</p>  <p>1pc</p>	<p>F</p>  <p>M6x35 4pcs</p> <p>G</p>  <p>M6x12 1pc</p>	<p>H</p>  <p>M6 4pcs</p>	<p>I</p>  <p>M6 8pcs</p> <p>J</p>  <p>M6 4pcs</p>

ASSEMBLAGGIO





**VEVOR**®

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

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



Soporte técnico y certificado de garantía electrónica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## Trituradora de frutas

MODELO:LD-0M7

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

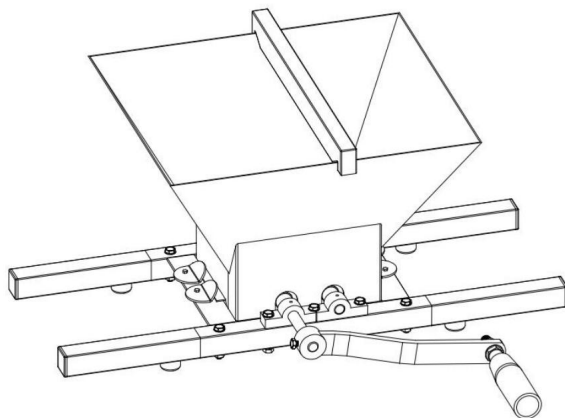
"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas 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<sup>®</sup>

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Trituradora de frutas

MODELO:LD-0M7



¿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](http://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 atentamente el manual de instrucciones.

Lea y siga las instrucciones de funcionamiento y la información de seguridad.

Antes de usarlo por primera vez.

## ¡Cambios técnicos reservados!

Debido a desarrollos adicionales, ilustraciones, pasos de funcionamiento y técnicas

Los datos pueden diferir de forma insignificante.

## Actualización de la documentación

Si tienes sugerencias de mejora o has encontrado alguna irregularidad

Por favor contáctenos.

## Introducción

Gracias por adquirir este producto de calidad. Para minimizar el riesgo de lesiones, solicitamos a nuestros clientes que tomen algunas precauciones básicas de seguridad al utilizar este producto. unidad. Lea atentamente estas instrucciones y asegúrese de que las ha instalado. los entendí.

Todas las personas que operen o den servicio a este equipo deben estar familiarizadas con el instrucciones de uso y tenga en cuenta los posibles peligros. Los niños no deben Utilice el molinillo de frutas. Nota. Las normas generales de prevención de accidentes y todas las Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo

El interior de este dispositivo no contiene ninguna pieza que pueda ser reparada por el usuario. Deje el mantenimiento, calibración y reparación a personal cualificado. En caso ¡En caso de intervención extranjera, el período de garantía de 2 años expira! ¡Conserve este manual para referencia futura.

Un buen puré de frutas es un requisito previo para la producción de zumo, mosto o jugo de fruta. El molino se puede utilizar para moler bayas, uvas, manzanas, peras y patatas o frutas o verduras blandas similares. Frutas y verduras duras, como Como la remolacha azucarera, las zanahorias o las frutas inmaduras o de la capa central no son adecuadas para Procesando con este molino.

Especialmente buenos para su posterior procesamiento son las manzanas, las peras, los membrillos y frutas relacionadas. La pulpa relativamente sólida se tritura en el molino, lo que da como resultado El puré aumenta el rendimiento del jugo y permite prensar la fruta.

Las uvas, frambuesas, grosellas y otras frutas similares no deben consumirse.

molido, al igual que la fruta de hueso. Esto no suele ser necesario porque el La pulpa es muy blanda y está rodeada únicamente por una piel. Las semillas contenidas en la La fruta libera durante la molienda sustancias amargas que mancharían el jugo de color oscuro. marrón.

Se obtiene un jugo de buena calidad cuando sólo se procesa fruta sana y madura.

Las frutas inmaduras, demasiado maduras, podridas y rotas deben desecharse. Las frutas que

Los que tengan manchas podridas o moho no se pueden procesar. Los moretones recientes

de las caídas del viento no están destinadas siempre que no se haya producido ninguna descomposición. Limpiar el

Fruta antes de procesarla cuidadosamente para que no entre suciedad con el agua potable.

en el puré.

### Instrucciones de seguridad

- El molinillo de frutas no puede ser utilizado por niños. Asegúrese de que nadie

Durante el funcionamiento, no se permite la presencia de niños en

la zona de peligro. • Asegúrese de no salir nunca con las manos o ropa suelta a la zona de peligro.

piezas giratorias. ¡Peligro de lesiones!

- El triturador de frutas debe estar fijado firmemente, de modo que no pueda deslizarse ni volcarse durante

- La tolva

debe estar absolutamente fijada. • El apisonado,

desprendimiento y desprendimiento del material molido sólo puede

- Utilizar una manta protectora adecuada. • No

tocar nunca la parte inferior de la manta protectora

durante el proceso de molienda.

### Puesta en servicio

- Monte la rueda motriz del triturador de frutas. •

Coloque el triturador en un recipiente apropiado y verifique que esté bien sujeto. • Verifique la

dirección de rotación de la rueda motriz antes de agregar la fruta. • Llene la tolva con la fruta.

### Limpieza y cuidado

Limpie la amoladora después de terminar su trabajo o si planea una pausa más prolongada.

Limpie a fondo con agua corriente y un cepillo adecuado. Eficaz es el

limpieza con agua a presión, por ejemplo con una manguera. Limpiar los huecos de los rodillos de molienda a fondo.

Los cojinetes y las superficies deben lubricarse periódicamente y especialmente después exposición prolongada a un aceite alimentario.

## Usar

Un buen puré o pulpa de fruta es esencial para elaborar jugos, sidras o mostos.

El triturador de frutas le permite obtener un buen puré de manzanas y peras.

## Datos técnicos

Nombre del artículo: Tritrador de 7 frutas

Material: Tolva de acero inoxidable, Trinquete de trituración de aluminio, Roble madera, tubo de acero

Dimensiones (manivela excluida): 57/36/26 cm

Control: Manual

## Seguridad

Está prohibido introducir la mano en la tolva de alimentación o debajo de la protección.

cubrir con la mano o aplastar sin la funda protectora.

Es imprescindible que el molinillo de frutas esté firmemente fijado al suelo.

El triturador de frutas no debe resbalarse ni volcarse.

Nunca muele sin que la tolva esté colocada.

## Funcionamiento de la trituradora

Coloque la rueda motriz en el triturador de frutas.

Coloque firmemente un recipiente adecuado sobre el molinillo.

Compruebe el sentido de giro de la rueda motriz.

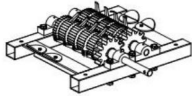
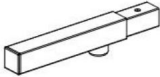
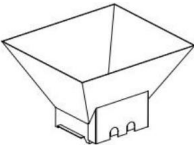

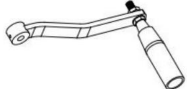





Llene la tolva con las frutas y comience a triturar utilizando la tolva.

## Mantenimiento

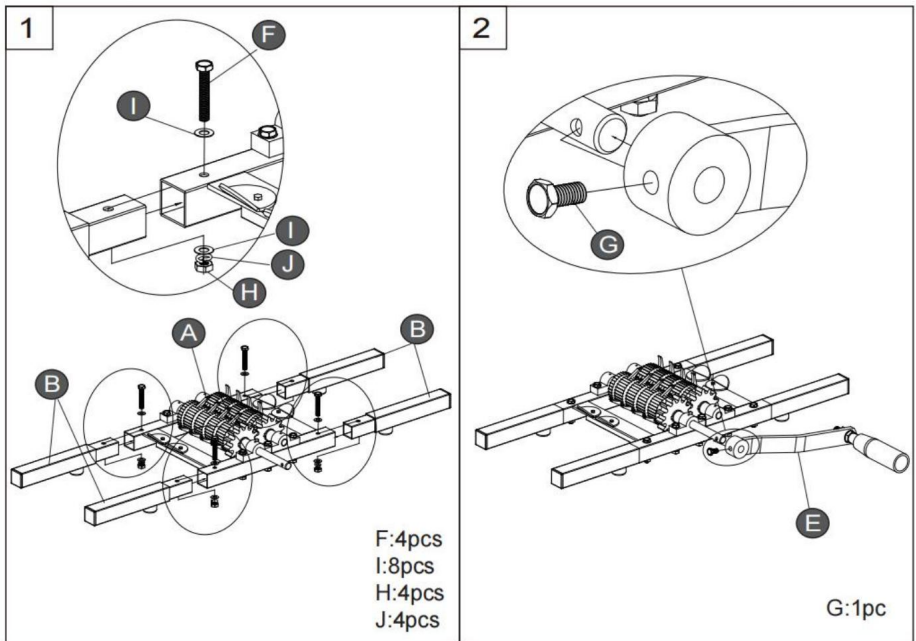
Terminado el trabajo, lavar el triturador de frutas con agua caliente y dejar secar.

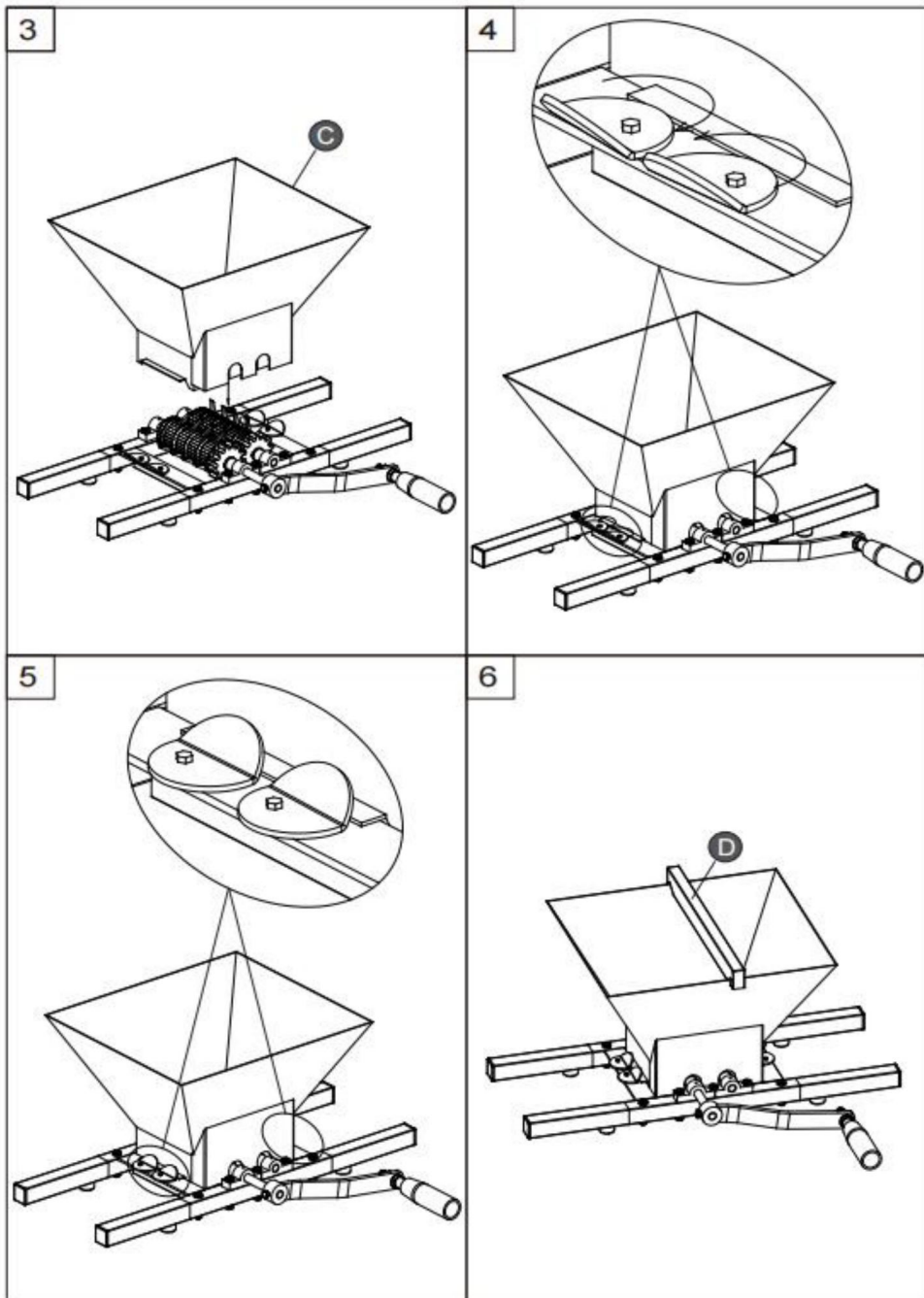
Después de un período de parada, engrase los cojinetes y la superficie metálica con aceite comestible.

LISTA DE PIEZAS

<p><b>A</b></p>  <p>1pc</p>	<p><b>B</b></p>  <p>4pcs</p>	<p><b>C</b></p>  <p>1pc</p>	<p><b>D</b></p>  <p>1pc</p>
<p><b>E</b></p>  <p>1pc</p>	<p><b>F</b></p>  <p>M6x35 4pcs</p> <p><b>G</b></p>  <p>M6x12 1pc</p>	<p><b>H</b></p>  <p>M6 4pcs</p>	<p><b>I</b></p>  <p>M6 8pcs</p> <p><b>J</b></p>  <p>M6 4pcs</p>

ASAMBLEA





**VEVOR**®

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Soporte técnico y certificado de garantía  
electrónica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

# VEVOR®

## TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

Rozdrabniacz owoców

MODEL:LD-0M7

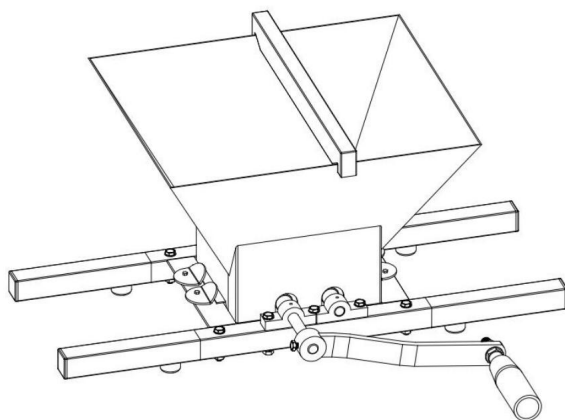
Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach. „Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać, kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają 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<sup>®</sup>

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Rozdrabniacz owoców

MODEL:LD-0M7



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](http://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 pojawiają się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.



Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

Przeczytaj i postępuj zgodnie z instrukcją obsługi i informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa przed pierwszym użyciem.

Zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych!

Ze względu na dalsze zmiany, ilustracje, kroki działania i kwestie techniczne dane mogą różnić się nieznacznie.

## Aktualizacja dokumentacji

Jeśli masz sugestie dotyczące ulepszeń lub znalazłeś jakieś nieprawidłowości

Proszę o kontakt.

## Wstęp

Dziękujemy za zakup tego wysokiej jakości produktu. Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, prosimy naszych klientów o zachowanie podstawowych środków ostrożności podczas korzystania z tego produktu. Jednostka. Przeczytaj uważnie tę instrukcję i upewnij się, że masz zrozumiałem ich.

Wszystkie osoby obsługujące lub serwisujące ten sprzęt muszą być zaznajomione z instrukcji obsługi i bądź świadomy potencjalnych zagrożeń. Dzieci nie mogą użyj młynka do owoców. Uwaga. Ogólne przepisy dotyczące zapobiegania wypadkom i wszystkie przepisy dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy

Wnętrze tego urządzenia nie zawiera żadnych części, które mogłyby być naprawiane przez użytkownika. Pozostaw wykwalifikowany personel do konserwacji, kalibracji i naprawy. W przypadku interwencji zagranicznej, 2-letni okres gwarancji wygasa! Zachowaj to instrukcję do wykorzystania w przyszłości.

Dobra zacier owocowy jest warunkiem koniecznym do produkcji soku, brzoskwi lub moczku. Młynek można stosować do mielenia owoców jagodowych, winogron, jabłek, gruszek i ziemniaki lub podobne miękkie owoce/warzywa. Twarde owoce i warzywa, takie jak ponieważ buraki cukrowe, marchewki lub owoce niedojrzałe lub rdzeniowe nie nadają się do przetwarzanie za pomocą tego młyna.

Szczególnie dobrze do dalszego przetworzenia nadają się jabłka, gruszki, pigwy i owoce pokrewne. Stosunkowo stały miąższ jest miażdżony przez młyn, w wyniku czego powstaje zacier zwiększa wydajność soku i umożliwia tłoczenie owoców.

Winogrona, maliny, porzeczki i inne podobne owoce nie powinny być

ziemi - tak jak owoce pestkowe. Zwykle nie jest to konieczne, ponieważ miąższ jest bardzo miękki i otoczony jedynie skórką. Nasiona zawarte w owoce uwalniają się podczas mielenia z gorzkich substancji, które zabarwiają sok na ciemno brązowy.

Sok dobrej jakości można uzyskać, przetwarzając wyłącznie zdrowe i dojrzałe owoce. Niedojrzałe, przejrzałe, zgniłe i podarte owoce należy wyrzucić. Owoce, które mieć zgniłe plamy lub zawierać pleśń nie mogą być przetwarzane. Świeże siniaki z nieoczekiwanych strat nie są uważane za takie, dopóki nie nastąpił rozkład. Wyczyść owoce przed dokładnym przetworzeniem, aby do wody pitnej nie dostał się żaden brud w zacierze.

### Instrukcje bezpieczeństwa

- Młynek do owoców nie może być obsługiwany przez dzieci. Upewnij się, że nikt podczas pracy w strefie zagrożenia nie mogą przebywać dzieci. •

- Nigdy nie wychodź z rękami lub luźnymi ubraniami w obszar części obrotowe. Ryzyko obrażeń! •

Rozdrabniacz do owoców musi być solidnie zamocowany, aby nie mógł się ześlizgnąć lub przechylić podczas pracy.

- Lej musi

- być bezwzględnie zamocowany. • Wciskanie,

- luzowanie i zdzieranie zmielonego materiału może odbywać się wyłącznie

- należy użyć odpowiedniego tłoka. • Stosować

- odpowiedni koc ochronny. • Nigdy nie dotykać

- podczas procesu mielenia pod kocem ochronnym.

### Uruchomienie

- Zamontuj koło napędowe kruszarki do owoców. •

- Ustaw młynek w odpowiednim pojemniku i sprawdź, czy jest dobrze chwytny. • Przed

- dotaniem owoców sprawdź kierunek obrotu koła napędowego. • Wsyp owoce do leja.

### Czyszczenie i pielęgnacja

Wyczyść szlifierkę po zakończeniu pracy lub jeśli planujesz dłuższą przerwę

dokładnie bieżącą wodą i odpowiednią szczotką. Skuteczne jest

czyszczenie pod ciśnieniem wody, np. węžem. Wyczyść szczeliny dokładnie wałki mielące.

Łożyska i powierzchnie należy regularnie smarować, szczególnie po długotrwałej ekspozycji na olej spożywczy.

Używać

Do produkcji soków, cydrów i brzećki niezbędny jest dobry miąższ lub przecier owocowy. Rozdrabniacz do owoców umożliwia uzyskanie dobrego puree z jabłek i gruszek.

## Dane techniczne

Nazwa przedmiotu: 7 Rozdrabniacz do owoców

Materiał: Lej ze stali nierdzewnej, Aluminiowa grzechotka krusząca, Dęb drewno, Rura stalowa

Wymiary (bez korby): 57/36/26 cm

Sterowanie: ręczne

Bezpieczeństwo

Zabrania się sięgania do podajnika lub pod osłonę.

przykryć ręką lub zgnieść bez użycia osłony ochronnej.

Ważne jest, aby młynek do owoców był solidnie przymocowany do podłogi.

Rozdrabniacz do owoców nie powinien się ślizgać ani przechylać.

Nigdy nie mielić bez zamontowanego zasobnika.

## Działanie kruszarki

Zamontuj koło napędowe w kruszarce do owoców.

Umieść odpowiedni pojemnik na młynku.

Sprawdź kierunek obrotu koła napędowego.

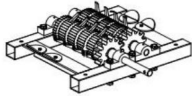
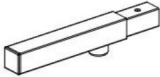
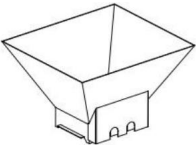

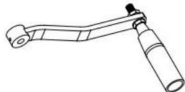





Napełnij zbiornik owocami i rozpocznij miażdżenie ich za pomocą zbiornika.

## Konserwacja

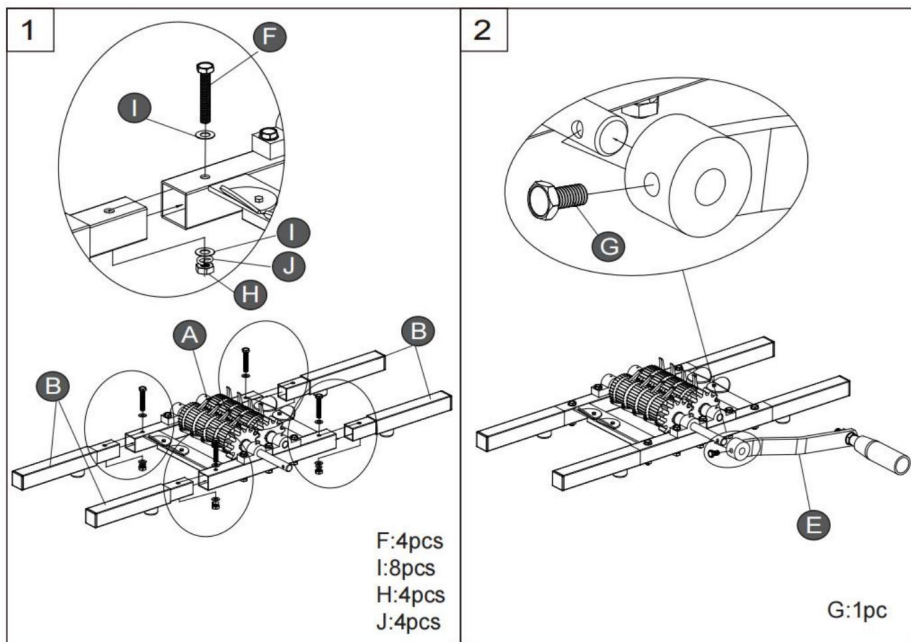
Po zakończeniu pracy umyj kruszarkę do owoców gorącą wodą i pozostaw do wyschnięcia.

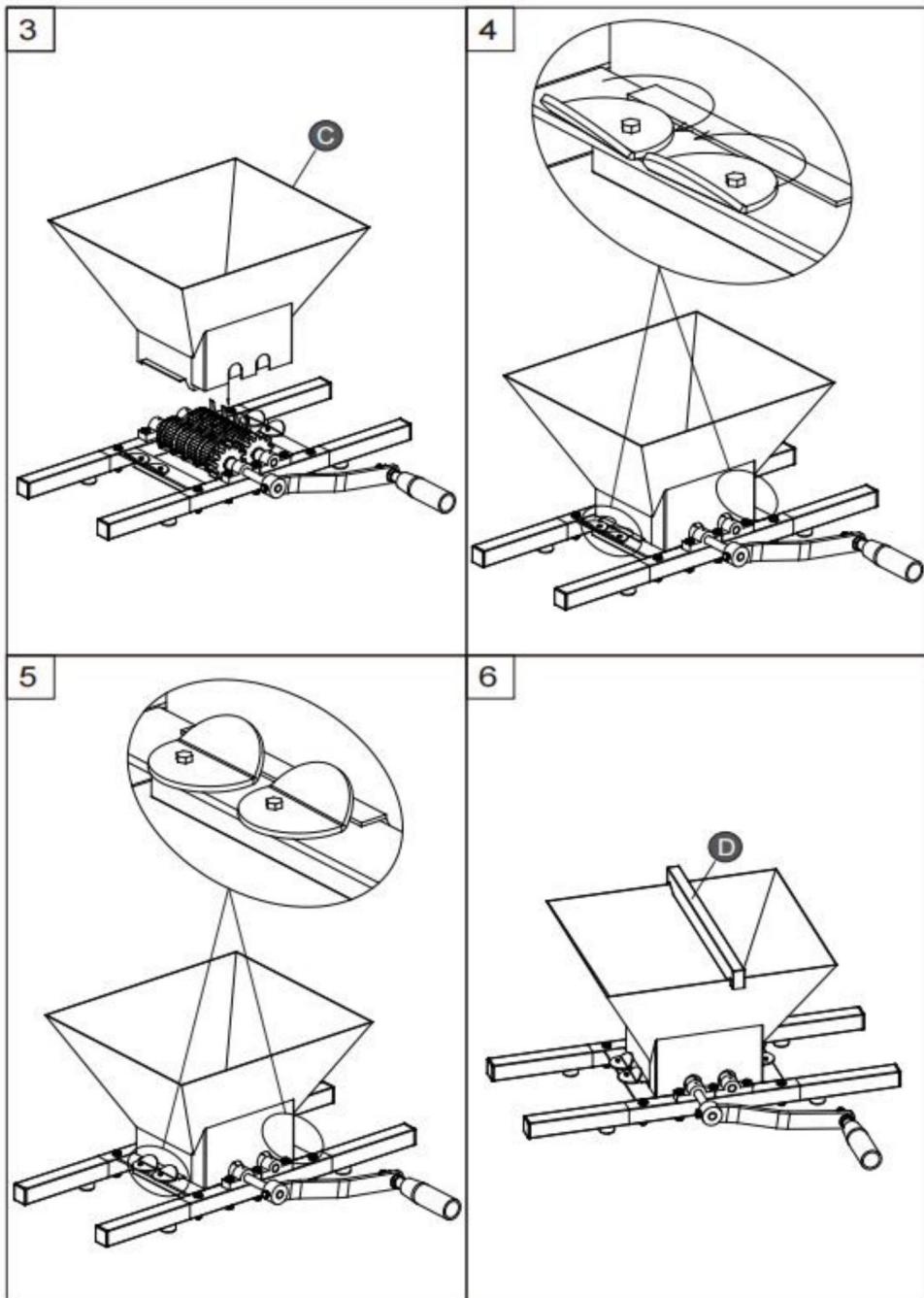
Po pewnym czasie postoj u nasmaruj łożyska i powierzchnię metalową smarem olej jadalny.

LISTA CZĘŚCI

<p>A</p>  <p>1pc</p>	<p>B</p>  <p>4pcs</p>	<p>C</p>  <p>1pc</p>	<p>D</p>  <p>1pc</p>
<p>E</p>  <p>1pc</p>	<p>F</p>  <p>M6x35 4pcs</p> <p>G</p>  <p>M6x12 1pc</p>	<p>H</p>  <p>M6 4pcs</p>	<p>I</p>  <p>M6 8pcs</p> <p>J</p>  <p>M6 4pcs</p>

MONTAŻ





**VEVOR**®

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji  
elektronicznej [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

# VEVOR<sup>®</sup>

## TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

### Fruitpers

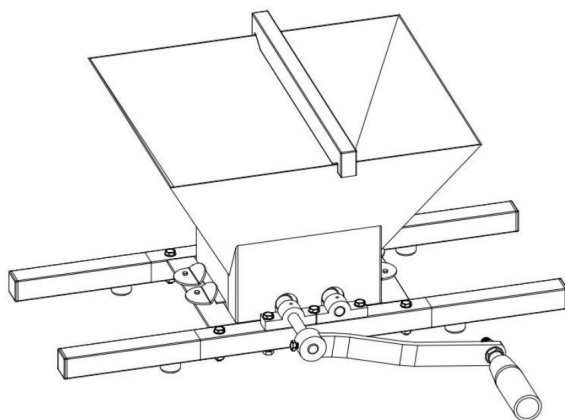
**MODEL:LD-0M7**

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**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Fruitpers

MODEL:LD-0M7



**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](http://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 verkleinen, moet de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen.

**Lees en volg de gebruiksaanwijzing en veiligheidsinformatie  
vóór het eerste gebruik.**

**Technische wijzigingen voorbehouden!**

Vanwege verdere ontwikkelingen, illustraties, werkingsstappen en technische gegevens kunnen onbeduidend verschillen.

**De documentatie bijwerken**

Als u suggesties voor verbetering heeft of onregelmatigheden heeft geconstateerd

Neem dan contact met ons op.

**Invoering**

Bedankt voor de aankoop van dit kwaliteitsproduct. Om het risico op letsel te minimaliseren, vragen we onze klanten om een aantal basisveiligheidsmaatregelen te nemen bij het gebruik van dit product. eenheid. Lees deze instructies zorgvuldig door en zorg ervoor dat u begreep ze.

Alle personen die deze apparatuur bedienen of onderhouden, moeten bekend zijn met de gebruiksaanwijzing en wees u bewust van mogelijke gevaren. Kinderen mogen niet gebruik de fruitmolen. Let op. De algemene ongevallenpreventievoorschriften en alle voorschriften voor veiligheid en gezondheid op het werk

De binnenkant van dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden gerepareerd.

Laat het onderhouds-, kalibratie- en reparatiepersoneel gekwalificeerd zijn. In geval van buitenlandse interventie vervalt de garantietermijn van 2 jaar! Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

Een goede vruchtenmoes is een voorwaarde voor de productie van sap, wort of most.

De molen kan worden gebruikt voor het malen van bessen, druiven, appels, peren en aardappelen of soortgelijke zachte vruchten/groenten. Harde vruchten en groenten, zoals zoals suikerbieten, wortelen of onrijpe of kernlaagvruchten zijn niet geschikt voor verwerking met deze molen.

Voor verdere verwerking zijn vooral appels, peren, kweeperen en

verwante vruchten. Het relatief vaste vruchtvlees wordt door de molen vernalen, het resulterende

Door het maischen wordt de sapopbrengst vergroot en kan het fruit geperst worden.

Druiven, frambozen, aalbessen en andere soortgelijke vruchten mogen niet worden gegeten.

grond - net als steenfruit. Dit is meestal niet nodig omdat de vlees is erg zacht en alleen omgeven door een vel. De zaden die in de fruit dat vrijkomt tijdens het malen bittere stoffen die het sap donker zouden kleuren bruin.

Een goede sapkwaliteit krijg je wanneer alleen gezond en rijp fruit wordt verwerkt. Onrijpe, overrijpe, rotte en gescheurde vruchten moeten worden weggegooid. Vruchten die rotte plekken hebben of schimmels bevatten, mogen niet worden verwerkt. Verse kneuzingen van windfalls zijn niet bedoeld zolang er geen verval is opgetreden. Maak de fruit voor de verwerking grondig zodat er geen vuil in het drinkwater komt in de puree.

## **Veiligheidsinstructies**

- De fruitmolen mag niet door kinderen worden bediend. Zorg ervoor dat niemand tijdens de werking geen kinderen in de gevarenzone.
- Zorg ervoor dat u nooit met handen of losse kleding in de gevarenzone komt draaiende delen. Gevaar voor letsel!
- De fruitpers moet stevig worden vastgezet, zodat deze niet kan wegglijden of kantelen tijdens het bediening.
- De trechter moet absoluut vastgezet worden.
- Het vastzetten, losmaken en afstropen van het grondmateriaal mag alleen
- Gebruik een geschikte beschermdeken.
- Raak tijdens het slijpproces nooit de onderkant van de beschermdeken aan.

## **Inbedrijfstelling**

- Monteer het aandrijf wiel van de fruitpers.
- Plaats de molen op een geschikte bak en controleer of deze stevig vastzit.
- Controleer de draairichting van het aandrijf wiel voordat u fruit toevoegt.
- Doe het fruit in de trechter.

## **Reiniging en verzorging**

Maak de slijpmachine schoon nadat u klaar bent met uw werk of als u een langere pauze heeft gepland grondig met stromend water en een geschikte borstel. Effectief is de

reinigen met waterdruk, bijvoorbeeld met een tuinslang. Reinig de openingen van de maalrollen grondig.

Lagers en oppervlakken moeten regelmatig worden gesmeerd, vooral na langdurige blootstelling aan een voedingsolie.

#### **Gebruik**

Een goede vruchtenpuree of -pulp is essentieel voor het maken van sappen, ciders of wort. Met een fruitpers kunt u een goede puree van appels en peren krijgen.

#### **Technische gegevens**

**Artikelnaam:** 7 Fruitcrusher

**Materiaal:** RVS trechter, aluminium breekratel, eikenhout  
hout, stalen buis

**Afmetingen (exclusief slinger):** 57/36/26 cm

**Bediening:** Handmatig

#### **Veiligheid**

Het is verboden om in de invoertrechter of onder de bescherming te grijpen met de hand afdekken of zonder beschermkap pletten.

Het is belangrijk dat de fruitmolen stevig op de vloer wordt bevestigd.

De fruitpers mag niet wegglijden of kantelen.

Maal nooit zonder dat de trechter is geplaatst.

#### **Werking van de breker**

Plaats het aandrijfwiel op de fruitpers.

Plaats een geschikte bak stevig op de molen.

Controleer de draairichting van het aandrijfwiel.

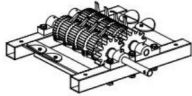
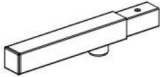
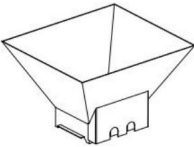

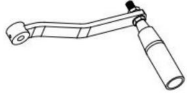





Vul de trechter met het fruit en begin met het pletten ervan.

#### **Onderhoud**

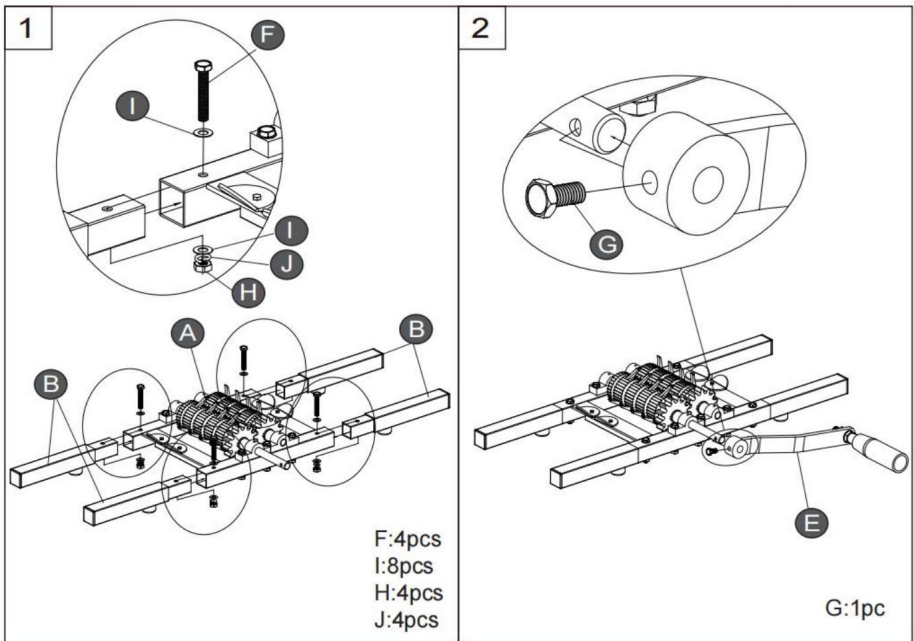
Nadat u klaar bent met de klus, wast u de fruitcrusher met heet water en laat u hem drogen.

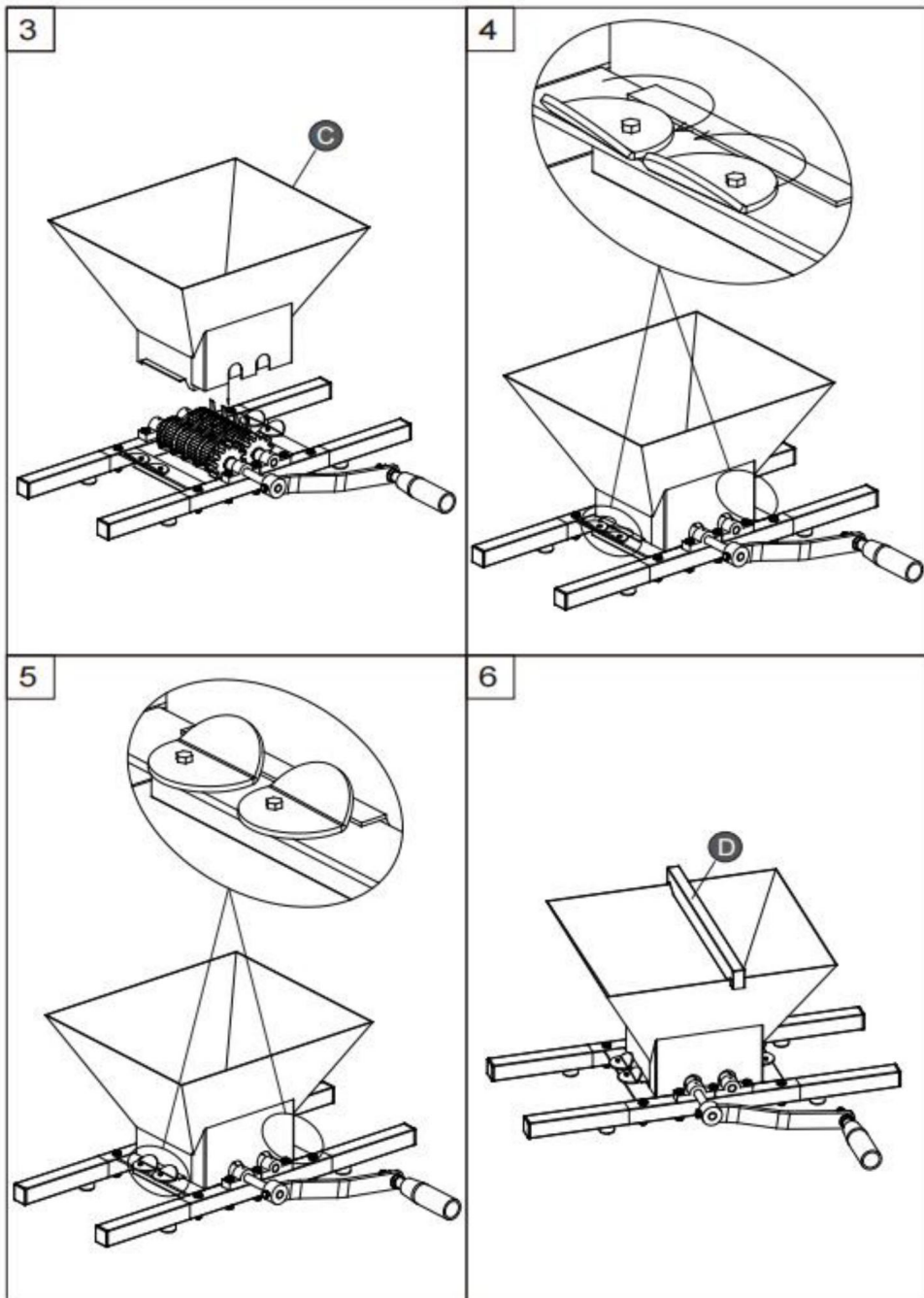
Na een periode van stilstand de lagers en het metalen oppervlak invetten met eetbare olie.

**ONDERDELENLIJST**

<p><b>A</b></p>  <p>1pc</p>	<p><b>B</b></p>  <p>4pcs</p>	<p><b>C</b></p>  <p>1pc</p>	<p><b>D</b></p>  <p>1pc</p>
<p><b>E</b></p>  <p>1pc</p>	<p><b>F</b></p>  <p>M6x35      4pcs</p> <p><b>G</b></p>  <p>M6x12      1pc</p>	<p><b>H</b></p>  <p>M6      4pcs</p>	<p><b>I</b></p>  <p>M6      8pcs</p> <p><b>J</b></p>  <p>M6      4pc</p>

**MONTAGE**





**VEVOR**®

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technische ondersteuning en e-  
garantiecertificaat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Teknisk support och e-garanticertifikat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **Fruktkross**

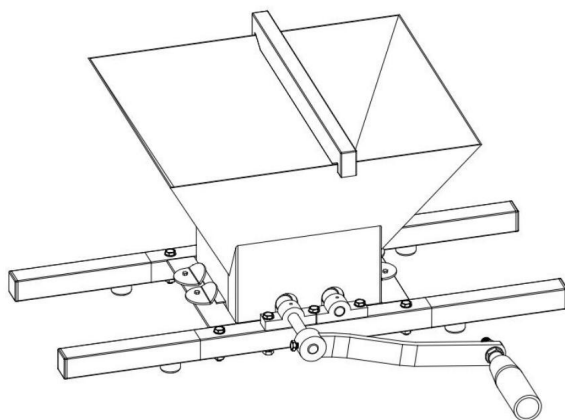
**MODELL: LD-0M7**

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**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**Fruktkross**

**MODELL: LD-0M7**



### **BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!**

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna: **Teknisk support och e-garanticertifikat [www.vevor.com/support](http://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 instruktionerna noggrant.

## **Läs och följ bruksanvisningen och säkerhetsinformationen innan du använder den för första gången.**

### **Tekniska ändringar reserveras!**

På grund av vidareutvecklingar, illustrationer, funktionssteg och tekniska data kan skilja sig obetydligt.

### **Uppdatering av dokumentationen**

Om du har förslag på förbättringar eller har hittat några oegentligheter vänligen kontakta oss.

### **Introduktion**

Tack för att du köpte denna kvalitetsprodukt. För att minimera risken för skador ber vi våra kunder att vidta några grundläggande säkerhetsåtgärder när de använder detta enhet. Läs dessa instruktioner noggrant och se till att du har förstod dem.

Alla personer som använder eller servar denna utrustning måste vara bekanta med bruksanvisning och vara medveten om potentiella faror. Barn får inte använda fruktkvarnen. Notera. De allmänna föreskrifterna för förebyggande av olyckor och allt föreskrifter för arbetarskydd

Insidan av denna enhet innehåller inga delar som användaren kan reparera. Lämna kvalificerad personal för underhåll, kalibrering och reparation. Om vid utländsk intervention, löper 2-års garantiperioden ut! Behåll det här manual för framtida referens.

Ett gott fruktrör är en förutsättning för framställning av juice, vört eller must. Kvarnen kan användas för att mala bär, vindruvor, äpplen, päron och potatis eller liknande mjuka frukter/grönsaker. Hårda frukter och grönsaker, såsom som sockerbetor, morötter eller omogen eller kärnfrukt inte lämpar sig för bearbetning med detta bruk.

Särskilt bra för vidareförädling är, äpplen, päron, kvitten och relaterade frukter. Den relativt fasta massan krossas av kvarnen, vilket resulterar mäsik ökar juiceutbytet och möjliggör pressning av frukten.

Vindruvor, hallon, vinbär och andra liknande frukter, bör - inte

mald – precis som stenfrukt. Detta är vanligtvis inte nödvändigt eftersom köttet är mycket mjukt och bara omgivet av ett skinn. Fröna som finns i frukt som frigörs vid malning av bitterämnen som skulle färga saften mörk brun.

En bra juicekvalitet får du när endast frisk och mogen frukt bearbetas. Omogen, övermogen, ruttet och riven frukt ska kasseras. Frukter det har ruttna fläckar eller involverar mögel kanske inte bearbetas. Färska blåmärken från vindfall menas inte så länge som inget förfall har inträffat. Rengör frukt innan den bearbetas noggrant så att ingen smuts kommer in med dricksvattnet i mäsken.

## **Säkerhetsinstruktioner**

- Fruktkvarnen kan inte användas av barn. Se till att ingen under drift inga barn i riskområdet.
- Se till att aldrig komma ut med händer eller lösa kläder i området för roterande delar. Risk för skador!
- Fruktkrossen måste vara ordentligt fastsatt så att de inte kan glida eller luta under tiden drift.
- Behållaren måste vara absolut fixerad.
- Krockning, lossning och skalning av markmaterialet får endast vara med hjälp av en lämplig kolv.
- Använd lämplig skyddsfilt.
- Vidrör aldrig under slipningsprocessen under skyddsfilten.

## **Driftsättning**

- Montera drivhjulet på fruktkrossen.
- Ställ kvarnen i en lämplig behållare och kontrollera att den har ett stadigt grepp.
- Kontrollera drivhjulets rotationsriktning innan du fyller på frukt.
- Fyll frukten i behållaren.

## **Städning och skötsel**

Rengör kvarnen efter avslutat arbete eller om ett längre uppehåll planeras noga med rinnande vatten och en lämplig borste. Effektivt är

rengöring med vattentryck, till exempel med en slang. Rengör luckorna på slipvalsarna noggrant.

Lager och ytor bör smörjas regelbundet och speciellt efter långvarig exponering för en matolja.

#### Använda

Bra fruktmos eller fruktkött är viktigt för att göra juicer, cider eller vört. Vår fruktkross gör att du kan få bra mos av äpplen och päron.

## Tekniska data

**Artikelnamn:** 7 Fruktkross

**Material:** Rostfritt ståltratt, aluminiumkrossspärr, ek trä, stålrör

**Mått (exklusive vev):** 57/36/26 cm

**Styrning:** Manuell

## Säkerhet

Det är förbjudet att sträcka sig i matningsbehållaren eller under skyddet täck med handen eller att krossa utan skyddskåpan.

Det är viktigt att ha fruktvarnen ordentligt fastsatt i golvet.

Fruktkrossen får inte glida eller luta över.

Slipa aldrig utan att behållaren är monterad.

## Drift av krossen

Montera drivhjulet på fruktkrossen.

Sätt en lämplig behållare på kvarnen ordentligt.

Kontrollera drivhjulets rotationsriktning.

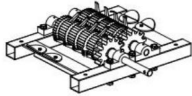
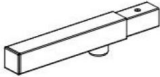
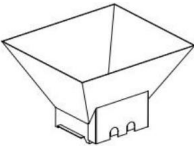

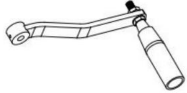





Fyll behållaren med frukterna och börja krossa med behållaren.

## Underhåll

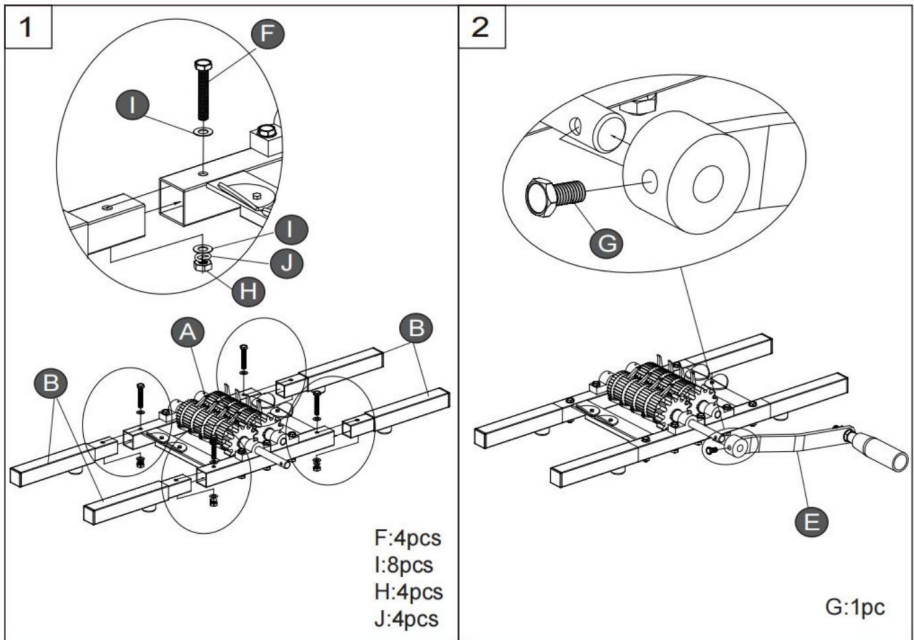
Efter att ha avslutat jobbet, tvätta fruktkrossen med varmt vatten och låt torka.

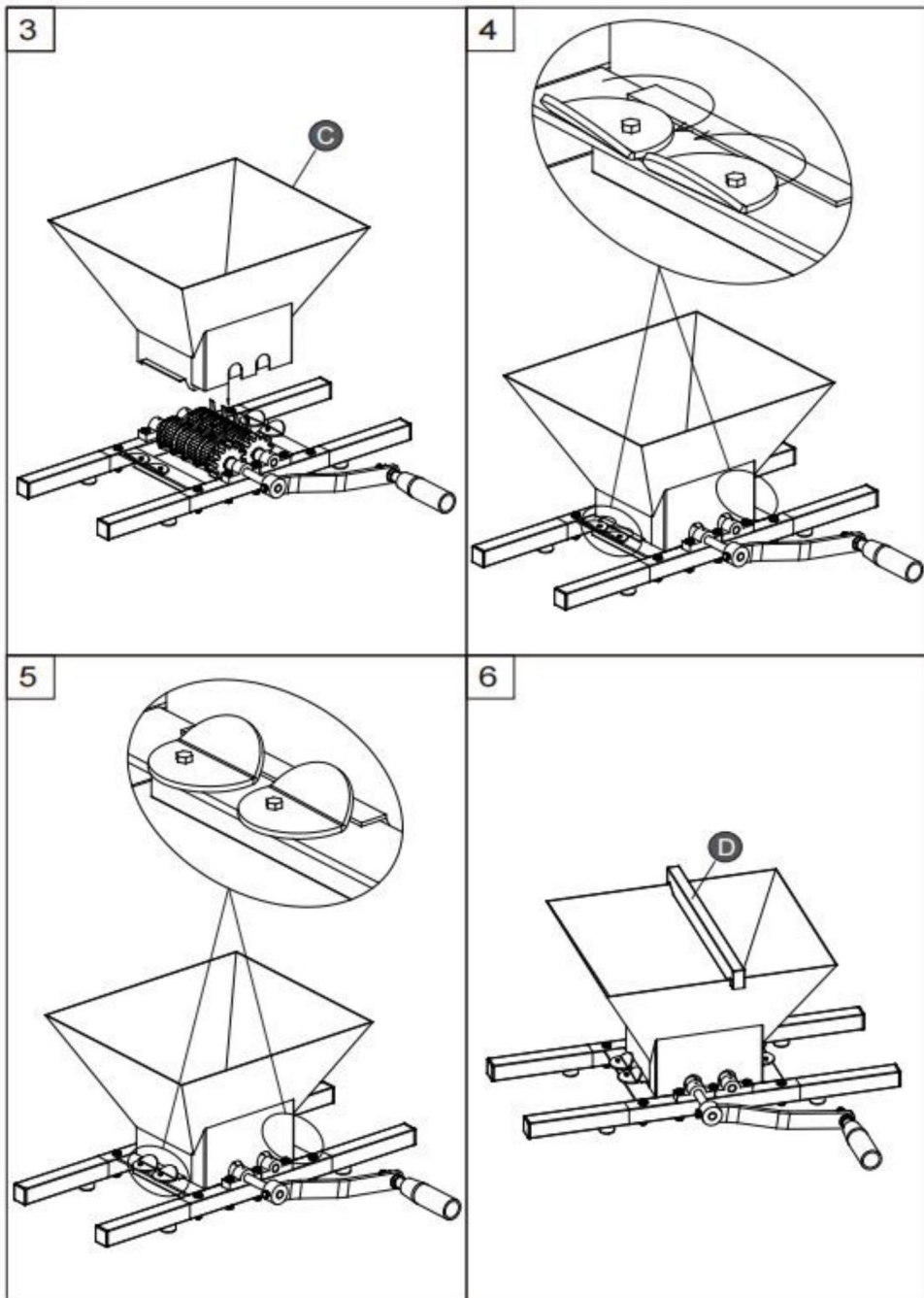
Efter en tids stillastående smörj lagren och metallytan med matolja.

## DELLISTA

<p><b>A</b></p>  <p>1pc</p>	<p><b>B</b></p>  <p>4pcs</p>	<p><b>C</b></p>  <p>1pc</p>	<p><b>D</b></p>  <p>1pc</p>
<p><b>E</b></p>  <p>1pc</p>	<p><b>F</b></p>  <p>M6x35 4pcs</p> <p><b>G</b></p>  <p>M6x12 1pc</p>	<p><b>H</b></p>  <p>M6 4pcs</p>	<p><b>I</b></p>  <p>M6 8pcs</p> <p><b>J</b></p>  <p>M6 4pcs</p>

## MONTERING





**VEVOR**®

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Teknisk support och e-garanticertifikat**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**