

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

Fruit Vine Press

MODEL:LD-SS12/LD-SS5

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-SS12/LD-SS5



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.

This must be ground before pressing, preferably with a fruit e.g. Berry flour!

Ensure that the fruit press storage is most stable and horizontally underground placed. clothing embroidery Dangerous areas (press spindle) Oh! Make sure that the storage area is properly accessible to children and Low-pressure, bolt or piston lengthening). This creates the risk of food damage and forfeits the guarantee.

A Under the influence of drugs,

Packaging parts or undetectable hazards (e.g. suffocation).

Fruit pressing exclusivity



Materialist food safety.

MONTHS&OPERATION

Splian the fruit press ver each use gravelly with kdarem Waseer usl

It is difficult to press. Without proper preparation, the press is more and all faulty parts are removed. Otherwise, you may get wine or juice diseases. ensure that the (if they remain within the wine sector as a whole,

They should be cut into small embroidery.

Preparation of the fruit flesh for specific types of meat used: cherries, prickly berries or plums(berries)should be covered for 24hours in a row. This process is called maceration and the fruit tissue becomes soft and juicy.released.

2-4litre boiled water(temperature approx.80c)

Inactivate which are naturally present in fruit have a negative effect on the quality of the pulp could. The two quantities of water added to this process should be noted. Themaintenance costs should not be covered and left to

be paid.

In addition, an additional enzyme preparation PECTICENZYME is accelerated and intensified. Adding this enzyme increases the efficiency of Juice release from fruit. The first two types of fruit pulp(avoid fries) should be added as a preparation directly after the crushing of fries,both types(hard fruits) should be added as a preparation as soon as the pulp is cooled. The spectral enzyme causes a further softening of the fruit tissue, followed by an intensive enEnzyme pectinases,which also include in fruit deposits. The increase in their concentration leads to a Significant acceleration of juice release and what is important Squeeze out the fries. covered. Afterthis time, juices may be pressed by the press.

PRESS

Fruit basket. Bring the press frame into an inverse position and begin the damping process.

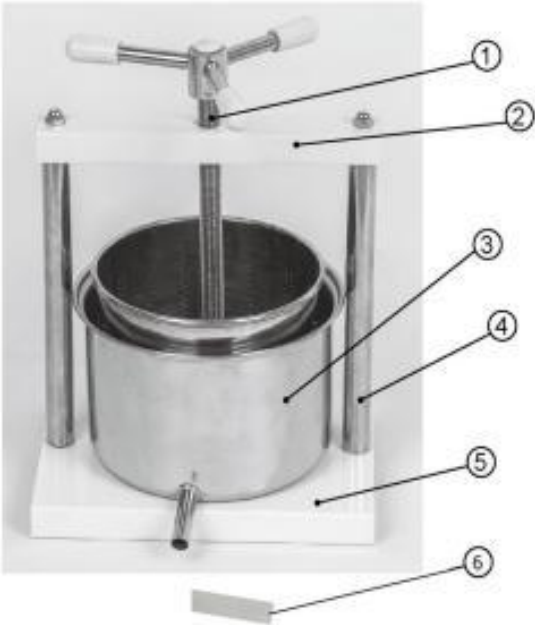
NOTE:The presses should follow slower.

Maintenance

spilensie fruit presses after each use, grind off with water.

The connection points of screw nut,screw piston and unpainted part of the screw should befor each press and after each Cleaning presses must be lubricated internally.

Detail Image



1	press screw/spindle
2	Test beams
3	Stainless steel basket
4	Bracket
5	sock
6	Outlet pipe

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-SS12/LD-SS5

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-SS12/LD-SS5



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.

Il doit être moulu avant d'être pressé, de préférence avec un fruit, par exemple une baie.
farine!

Assurez-vous que le stockage du pressoir à fruits est le plus stable et le plus horizontal possible
placé sous terre. broderie de vêtements Zones dangereuses (broderie de presse)

Oh ! Assurez-vous que la zone de stockage est correctement accessible aux enfants et

Basse pression, allongement du boulon ou du piston). Cela crée un risque de contamination alimentaire
dommages et perd la garantie.

A Sous l'influence de drogues, de pièces

d'emballage ou de dangers indétectables (par exemple, suffocation).

Exclusivité pressage de fruits



La sécurité alimentaire matérialiste.

MOIS ET FONCTIONNEMENT

Spilian le presse-fruits ver chaque utilisation graveleuse avec kdarem Waseer usl

Il est difficile de presser. Sans préparation adéquate, la presse est plus

et toutes les pièces défectueuses sont retirées. Sinon, vous risquez d'obtenir du vin ou du jus
maladies. veiller à ce que (si elles restent dans le secteur vitivinicole dans son ensemble,

Ils devraient être coupés en petites broderies.

Préparation de la chair des fruits pour les types de viande spécifiques utilisés : les cerises, les baies
de Barbarie ou les prunes (baies) doivent être couvertes pendant 24 heures d'affilée.

Ce processus est appelé macération et le tissu du fruit devient mou et

juteux.libéré. 2-4

litres d'eau bouillie (température environ 80 °C)

Les inactivés naturellement présents dans les fruits ont un effet négatif sur la

la qualité de la pulpe pourrait. Les deux quantités d'eau ajoutées à ce processus

Il convient de noter que les frais d'entretien ne doivent pas être couverts et laissés à

être payé.

De plus, une préparation enzymatique supplémentaire, la PECTICENZYME, est accélérée et intensifiée. L'ajout de cette enzyme augmente l'efficacité de la libération du jus des fruits. Les deux premiers types de pulpe de fruits (éviter les frites) doivent être ajoutés en tant que préparation directement après l'écrasement des frites, les deux types (fruits durs) doivent être ajoutés en tant que préparation dès que la pulpe est refroidie. L'enzyme spectrale provoque un ramollissement supplémentaire du tissu du fruit, suivi d'une enzyme intensive des pectinases, qui se trouvent également dans les dépôts de fruits. L'augmentation de leur concentration conduit à une accélération significative de la libération du jus et, ce qui est important, à presser les frites. Après ce temps, les jus peuvent être pressés par la presse.

PRESSE

Corbeille à fruits. Placez le cadre de la presse en position inversée et commencez le processus d'amortissement.

REMARQUE : les pressions doivent suivre plus lentement.

Entretien des presses

à fruits spilensie après chaque utilisation, broyer avec de l'eau.

Les points de connexion de l'écrou de vis, du piston de vis et de la partie non peinte de la vis doivent être lubrifiés en interne avant chaque presse et après chaque nettoyage. Les presses doivent être lubrifiées en interne.

Image détaillée



1	vis/broche de presse
2	Poutres d'essai
3	Panier en acier inoxydable
4	Support
5	chaussette
6	Tuyau de sortie

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-SS12/LD-SS5

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-SS12/LD-SS5



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.

Diese muss vor dem Pressen gemahlen werden, vorzugsweise mit einer Frucht zB Beere Mehl!

Stellen Sie sicher, dass die Lagerung der Fruchtpresse möglichst stabil und horizontal ist unterirdisch platziert. Bekleidungsstickerei Gefährliche Bereiche (Pressspindel)

Stellen Sie sicher, dass der Lagerbereich für Kinder gut zugänglich ist und Niederdruck, Bolzen- oder Kolbenverlängerung). Dadurch besteht die Gefahr von Lebensmittel Schäden und zum Verlust der Garantie.

A Unter Einfluss von Drogen,

Verpackungsteilen oder nicht erkennbaren Gefahren (z. B. Erstickungsgefahr).

Exklusivität beim Obstpresse



Materialistische Lebensmittelsicherheit.

MONATE & BETRIEB

Splian die Obstpresse ver jeder Gebrauch kiesig mit kdarem Waseer usl

Es ist schwierig zu drücken. Ohne entsprechende Vorbereitung ist die Presse mehr und alle fehlerhaften Teile werden entfernt. Andernfalls erhalten Sie möglicherweise Wein oder Saft Krankheiten. sicherzustellen, dass die (wenn sie innerhalb des Weinsektors als Ganzes bleiben,

Sie sollten in kleine Stickereien geschnitten werden.

Zur Zubereitung des Fruchtfleisches werden spezielle Fleischsorten verwendet: Kirschen, Kaktusfeigen oder Pflaumen(beeren) sollten 24 Stunden am Stück zugedeckt ruhen.

Dieser Vorgang wird Mazeration genannt und das Fruchtgewebe wird weich und saftig.freigegeben.

2-4 Liter abgekochtes Wasser (Temperatur ca. 80 °C)

Inaktiv, die natürlicherweise in Früchten vorhanden sind, wirken sich negativ auf die

Die Qualität des Zellstoffs konnte. Die beiden Wassermengen, die diesem Prozess zugesetzt wurden, zu beachten. Die Wartungskosten sollten nicht übernommen und

bezahlt werden.

Zusätzlich wird das zusätzliche Enzympräparat PECTICENZYME beschleunigt und intensiviert. Durch die Zugabe dieses Enzyms wird die Effizienz der Saftfreisetzung aus Früchten erhöht. Die ersten beiden Fruchtmarsorten (Pommes frites vermeiden) sollten als Präparat direkt nach dem Zerkleinern der Pommes frites zugegeben werden, beide Sorten (harte Früchte) sollten als Präparat zugegeben werden, sobald das Fruchtmars abgekühlt ist. Das Spectral-Enzym bewirkt eine weitere Erweichung des Fruchtgewebes, gefolgt von einer intensiven Enzymaktivität von Pektinasen, die auch in Fruchtablagerungen enthalten sind. Die Erhöhung ihrer Konzentration führt zu einer deutlichen Beschleunigung der Saftfreisetzung und, was wichtig ist, zum Auspressen der Pommes frites. Nach dieser Zeit kann der Saft mit der Presse gepresst werden.

PRESSE

Obstkorb. Bringen Sie den Pressrahmen in die umgekehrte Position und beginnen Sie mit dem Dämpfungsvorgang.

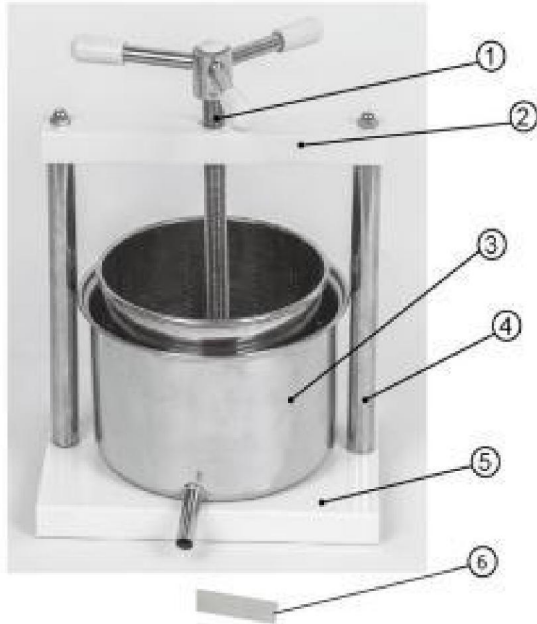
HINWEIS: Die Pressen sollten langsamer erfolgen.

Pflege: Nach

jedem Gebrauch die Obstpresse mit Wasser abspülen.

Die Verbindungsstellen von Schneckenmutter, Schneckenkolben und unlackiertem Teil der Schnecke sollten vor jedem Pressen und nach jeder Pressreinigung innen geschmiert werden.

Detailbild



1	Pressschnecke/-spindel
2	Prüfbalken
3	Korb aus Edelstahl
4	Klammer
5	Socke
6	Auslassrohr

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-SS12/LD-SS5

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-SS12/LD-SS5



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**

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.

Questo deve essere macinato prima di essere pressato, preferibilmente con un frutto, ad esempio una bacca. farina!

Assicurarsi che il deposito della pressa per frutta sia il più stabile possibile e in posizione orizzontale collocato nel sottosuolo. ricamo abbigliamento Aree pericolose (fuso pressa)

Oh! Assicurati che l'area di stoccaggio sia adeguatamente accessibile ai bambini e Bassa pressione, allungamento del bullone o del pistone). Ciò crea il rischio di cibo danni e fa decadere la garanzia.

A Sotto l'effetto di farmaci, parti

dell'imballaggio o pericoli non rilevabili (ad esempio soffocamento).

Esclusività della spremitura della frutta



Sicurezza alimentare materialista.

MESI E OPERAZIONE

Splian la pressa per frutta ver ogni uso ghiaioso con kdarem Waseer usl

È difficile premere. Senza una preparazione adeguata, la pressione è più

e tutte le parti difettose vengono rimosse. Altrimenti, potresti ottenere vino o succo malattie. assicurare che (se rimangono all'interno del settore vitivinicolo nel suo complesso,

Dovrebbero essere tagliati in piccoli ricami.

Preparazione della polpa del frutto per i tipi specifici di carne utilizzati: ciliegie, bacche spinose o prugne (bacche) devono essere coperte per 24 ore consecutive.

Questo processo è chiamato macerazione e il tessuto del frutto diventa morbido e succoso. rilasciato.

2-4 litri di acqua bollita (temperatura circa 80 °C)

Inattivati che sono naturalmente presenti nella frutta hanno un effetto negativo sulla qualità della polpa potrebbe. Le due quantità di acqua aggiunte a questo processo

dovrebbe essere notato. I costi di manutenzione non dovrebbero essere coperti e lasciati a

essere pagato.

Inoltre, un ulteriore preparato enzimatico PECTICENZYME viene accelerato e intensificato.

L'aggiunta di questo enzima aumenta l'efficienza del rilascio di succo dalla frutta. I primi due tipi di polpa di frutta (evitare le patatine fritte) devono essere aggiunti come preparazione subito dopo la frantumazione delle patatine fritte, entrambi i tipi (frutti duri) devono essere aggiunti come preparazione non appena la polpa si è raffreddata. L'enzima spettrale provoca un ulteriore ammorbidimento del tessuto della frutta, seguito da un'intensa pectinasi enzimatica, che include anche nei depositi della frutta. L'aumento della loro concentrazione porta a una significativa accelerazione del rilascio di succo e, cosa importante, spremere le patatine fritte. coperte. Dopo questo periodo, i succhi possono essere pressati dalla pressa.

PRESS

Cesto di frutta. Portare il telaio della pressa in posizione inversa e iniziare il processo di smorzamento.

NOTA: le pressioni devono procedere più lentamente.

Manutenzione delle

spremiagrumi spilensie: dopo ogni utilizzo, macinare con acqua.

I punti di collegamento del dado della vite, del pistone della vite e della parte non verniciata della vite devono essere lubrificati internamente prima di ogni pressatura e dopo ogni pulizia. Le presse devono essere lubrificate internamente.

Immagine dettagliata



1	vite di pressione/mandrino
2	Fasci di prova
3	Cestello in acciaio inox
4	Staffa
5	calzino
6	Tubo di scarico

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-SS12/LD-SS5

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-SS12/LD-SS5



¿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.

Esto debe molerse antes de prensarlo, preferiblemente con una fruta, por ejemplo, una baya.
¡harina!

Asegúrese de que el almacenamiento de la prensa de frutas sea lo más estable y horizontal posible.

Colocación subterránea. Bordado de ropa. Zonas peligrosas (husillo de prensa).

¡Ah! Asegúrese de que el área de almacenamiento sea de fácil acceso para los niños y

Baja presión, alargamiento del perno o del pistón). Esto crea el riesgo de que los alimentos
daño y pierde la garantía.

A Bajo la influencia de drogas, piezas de
embalaje o peligros indetectables (p. ej. asfixia).

Exclusividad en el prensado de frutas



Seguridad alimentaria materialista.

MESES Y FUNCIONAMIENTO

Exprime la fruta para cada uso con grava y agua destilada.

Es difícil presionar. Sin una preparación adecuada, la prensa es más difícil.

y se eliminan todas las piezas defectuosas. De lo contrario, puede obtener vino o jugo.

enfermedades. garantizar que (si permanecen dentro del sector vitivinícola en su conjunto,

Deben cortarse en pequeños bordados.

Preparación de la pulpa de la fruta para los tipos específicos de carne utilizados: cerezas, bayas
espinosas o ciruelas (bayas) deben cubrirse durante 24 horas seguidas.

Este proceso se llama maceración y el tejido de la fruta se vuelve suave y

Jugoso. Liberado.

2-4 litros de agua hervida (temperatura aproximada 80 °C)

Los inactivos que están presentes de forma natural en la fruta tienen un efecto negativo sobre la

La calidad de la pulpa podría mejorarse. Las dos cantidades de agua añadidas a este proceso

Debe tenerse en cuenta que los costos de mantenimiento no deben cubrirse y dejarse en manos del propietario.

ser pagado.

Además, se acelera e intensifica la preparación enzimática adicional PECTICENZYME. La adición de esta enzima aumenta la eficiencia de liberación de jugo de la fruta. Los dos primeros tipos de pulpa de fruta (evitar las papas fritas) deben agregarse como preparación directamente después de triturar las papas fritas, ambos tipos (frutas duras) deben agregarse como preparación tan pronto como se enfríe la pulpa.

La enzima espectral provoca un ablandamiento adicional del tejido de la fruta, seguido de una intensificación de las enzimas pectinasas, que también se incluyen en los depósitos de fruta. El aumento de su concentración conduce a una aceleración significativa de la liberación de jugo y, lo que es importante, exprime las papas fritas. Pasado este tiempo, los jugos pueden exprimirse con la prensa.

PRENSA

Cesta de fruta. Coloque el marco de la prensa en posición invertida y comience el proceso de amortiguación.

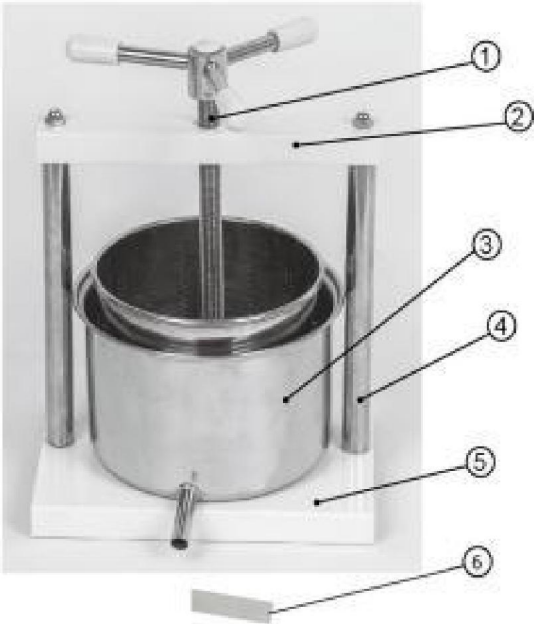
NOTA: Las prensas deben seguir más lentamente.

Mantenimiento de la

prensa de frutas Spilensie Después de cada uso, triturar con agua.

Los puntos de conexión de la tuerca del tornillo, el pistón del tornillo y la parte sin pintar del tornillo deben lubricarse internamente antes de cada prensado y después de cada limpieza de las prensas.

Imagen de detalle



1	tornillo/husillo de prensa
2	Vigas de prueba
3	Cesta de acero inoxidable
4	Soporte
5	calcetín
6	Tubo de salida

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-SS12/LD-SS5

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-SS12/LD-SS5



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.

Należy go zmielić przed tłoczeniem, najlepiej z owocami, np. jagodami mąka!

Upewnij się, że prasa do owoców jest stabilna i pozioma
podziemne umieszczone. haft odzieżowy Strefy niebezpieczne (wrzeczono prasy)
O! Upewnij się, że miejsce do przechowywania jest odpowiednio dostępne dla dzieci i
Niskie ciśnienie, wydłużenie śruby lub tłoka). Stwarza to ryzyko dla żywności
uszkodzenia i powoduje utratę gwarancji.

A Pod wpływem narkotyków, części
opakowań lub niemożliwych do wykrycia zagrożeń (np. uduszenie).

Ekskluzywność tłoczenia owoców



Materialistyczne bezpieczeństwo żywności.

MIESIĄCE I DZIAŁANIE

Splian prasa do owoców ver każde użycie żwiru z kdarem Waseer usl
Trudno jest naciskać. Bez odpowiedniego przygotowania, nacisk jest bardziej
i wszystkie wadliwe części są usuwane. W przeciwnym razie możesz dostać wino lub sok
chorób. zapewnić, że (jeśli pozostaną w całym sektorze winiarskim,

Należy je pociąć na małe hafty.

Przygotowanie mięszu owocu w przypadku konkretnych rodzajów mięsa: wiśni, owoców
kolczastych lub śliwek (jagód) powinno odbywać się pod przykryciem przez 24 godziny z rzędu.
Proces ten nazywa się maceracją, a tkanka owocu staje się miękka i
soczysty.uwolniony.2-4

litry przegotowanej wody (temperatura ok.80 stopni)

Inaktywowane, które naturalnie występują w owocach, mają negatywny wpływ na
jakość mięszu mogła. Dwie ilości wody dodane do tego procesu
należy zwrócić uwagę. Koszty utrzymania nie powinny być pokrywane i pozostawione

zostać zapłaconym.

Ponadto, dodatkowy preparat enzymatyczny PECTICENZYME jest przyspieszany i wzmacniany. Dodanie tego enzymu zwiększa wydajność uwalniania soku z owoców. Pierwsze dwa rodzaje miąższu owoców (unikac frytek) należy dodać jako preparat bezpośrednio po rozdrobnieniu frytek, oba rodzaje (twarde owoce) należy dodać jako preparat, gdy tylko miąższ zostanie schłodzony. Spektralny enzym powoduje dalsze zmiękczenie tkanki owocu, po czym następuje intensywny enzymPektynazy, które również znajdują się w osadach owocowych. Wzrost ich stężenia prowadzi do znacznego przyspieszenia uwalniania soku i co ważne Wyciśnij frytki. przykryte. Po tym czasie soki można wycisnąć prasą.

PRASA

Kosz owoców. Ustaw ramę prasy w pozycji odwrotnej i rozpocznij proces tłumienia.

UWAGA: Prasy powinny pracować wolniej.

Konserwację

prasy do owoców spilensie po każdym użyciu należy spłukać wodą.

Punkty połączeń nakrętki śruby, tłoka śruby i niemalowanej części śruby należy przed każdym naciśnięciem i po każdym czyszczeniu prasy nasmarować od wewnątrz.

Szczegółowy obraz



1	śruba/wrzeciono prasy
2	Belki testowe
3	Kosz ze stali nierdzewnej
4	Nawias
5	skarpetka
6	Rura wylotowa

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-SS12/LD-SS5

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-SS12/LD-SS5



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.

Dit moet gemalen worden voor het persen, bij voorkeur met een vrucht, bijvoorbeeld bessen.
meel!

Zorg ervoor dat de opslag van de fruitpers zo stabiel en horizontaal mogelijk is
ondergronds geplaatst. kleding borduurwerk Gevaarlijke gebieden (pers spindel)
Oh! Zorg ervoor dat de opbergruimte goed toegankelijk is voor kinderen en
Lage druk, verlenging van bout of zuiger). Hierdoor ontstaat het risico op voedselverspilling.
schade en vervalt de garantie.

A Onder invloed van drugs,
verpakkingsonderdelen of niet-waarneembare gevaren (bijv. verstikking).
Exclusief fruitpersen



Materialistische voedselveiligheid.

MAANDEN&WERKZAAMHEID

Spiljan de fruitpers ver elk gebruik grindachtig met kdarem Waseer usl
Het is moeilijk om te persen. Zonder goede voorbereiding is de pers meer
en alle defecte onderdelen worden verwijderd. Anders krijg je misschien wijn of sap
ziekten. ervoor zorgen dat de (als ze binnen de wijnsector als geheel blijven,

Ze moeten in kleine borduurwerkjes worden geknipt.

Bereiding van het vruchtvlees voor specifieke soorten vlees: kersen, stekelige bessen of
pruimen(bessen) moeten 24 uur achtereen afgedekt worden.

Dit proces wordt maceratie genoemd en het vruchtwefsel wordt zacht en
sappig.vrijgelaten.

2-4 liter gekookt water (temperatuur ca. 80c)

Inactiveren die van nature in fruit aanwezig zijn, hebben een negatief effect op de
kwaliteit van de pulp zou kunnen. De twee hoeveelheden water die aan dit proces worden toegevoegd
moet worden opgemerkt. De onderhoudskosten mogen niet worden gedekt en aan de

betaald worden.

Bovendien wordt een extra enzympreparaat PECTICENZYME versneld en geïntensiveerd. Het toevoegen van dit enzym verhoogt de efficiëntie van sapafgifte uit fruit. De eerste twee soorten vruchtvlees (vermijd friet) moeten als preparaat direct na het vermalen van friet worden toegevoegd, beide soorten (hard fruit) moeten als preparaat worden toegevoegd zodra het vruchtvlees is afgekoeld. Het spectrale enzym zorgt voor een verdere verzachting van het vruchtweefsel, gevolgd door een intensief enzym pectinasen, die ook in fruitafzettingen zitten. De toename van hun concentratie leidt tot een aanzienlijke versnelling van sapafgifte en wat belangrijk is Knijp de friet uit. bedekt. Na deze tijd kunnen sappen door de pers worden geperst.

PRESS

Fruitmand. Breng het persframe in een omgekeerde positie en begin met het dempingsproces.

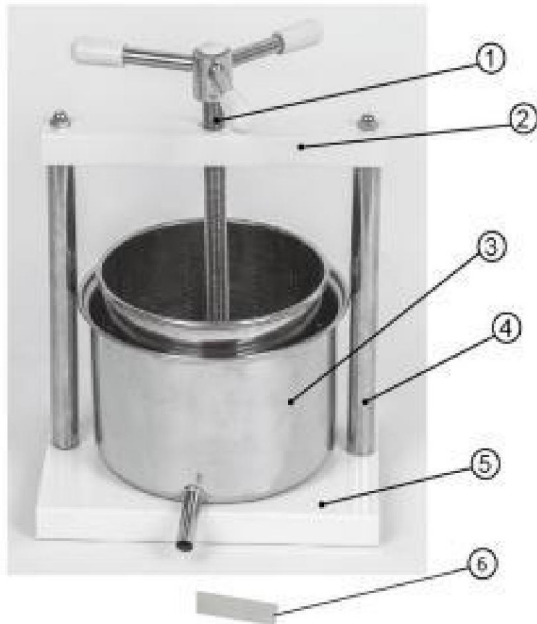
LET OP: De persen moeten langzamer volgen.

Onderhoud

spilensie fruitpersen na elk gebruik afmalen met water.

De verbindingpunten van de schroefmoer, de schroefzuiger en het ongelakte deel van de schroef moeten vóór elke pers en na elke reinigingsbeurt van de pers inwendig worden gesmeerd.

Detail afbeelding



1	persschroef/spindel
2	Testbalken
3	Mand van roestvrij staal
4	Beugel
5	sok
6	Uitlaatpijp

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-SS12/LD-SS5

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-SS12/LD-SS5



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.

Denna måste malas innan pressning, gärna med en frukt t.ex. Berry mjöl!

Se till att fruktpressförvaringen är mest stabil och horisontellt placerad under jord. broderi av kläder Farliga områden (tryckspindel) åh! Se till att förvaringsutrymmet är ordentligt tillgängligt för barn och Lågtrycks-, bult- eller kolförlängning). Detta skapar risk för mat skada och förlorar garantin.

A Under påverkan av droger, förpackningsdelar eller oupptäckbara faror (t.ex. kvävning).

Exklusivitet för fruktpressning



Materialistisk livsmedelssäkerhet.

MÅNADER & DRIFT

Splian fruktpressen ver varje använd grusigt med kdarem Waseer usl Det är svårt att trycka på. Utan ordentliga förberedelser är pressen mer och alla defekta delar tas bort. Annars kan du få vin eller juice sjukdomar. se till att (om de förblir inom vinsektorn som helhet,

De ska skäras till små broderier.

Beredning av fruktköttet för specifika typer av kött som används: körsbär, taggiga bär eller plommon(bär) bör täckas under 24 timmar i rad.

Denna process kallas maceration och fruktvävnaden blir mjuk och saftigt.släppt. 2-4

liter kokt vatten (temperatur ca 80c)

Inaktivera som finns naturligt i frukt har en negativ effekt på

kvaliteten på massan kunde. De två mängderna vatten som tillsätts till denna process bör noteras. Underhållskostnaderna bör inte täckas och lämnas åt

betalas.

Dessutom accelereras och intensifieras ett ytterligare enzympreparat PECTICENZYME. Tillsats av detta enzym ökar effektiviteten av Juicefrisättning från frukt. De två första typerna av fruktkött (undvik pommes frites) bör tillsättas som en beredning direkt efter krossningen av pommes frites, båda typerna (hårda frukter) bör tillsättas som en beredning så snart fruktköttet har svalnat. Det spektrala enzymet orsakar en ytterligare uppmjukning av fruktvävnaden, följt av ett intensivt enzym pektinaser, som även ingår i fruktavlagringar. Ökningen av deras koncentration leder till en Betydande acceleration av juicefrisättning och vad som är viktigt Krama ur pommes fritesen. täckt. Efter denna tid kan juicer pressas av pressen.

TRYCK

Fruktkorg. För pressramen i ett omvänt läge och påbörja dämpningsprocessen.

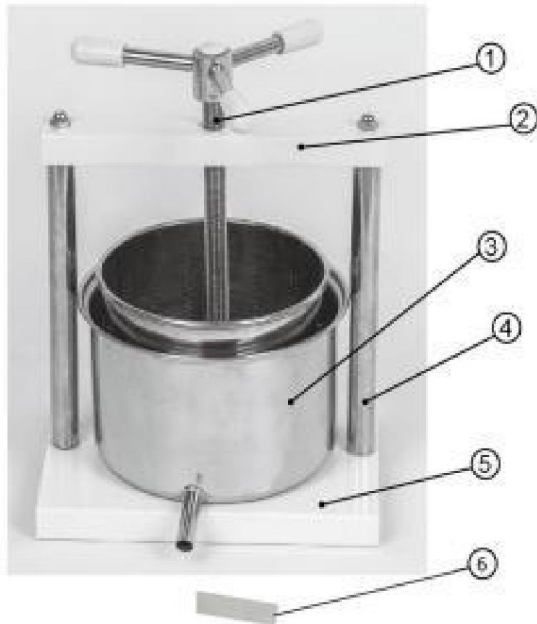
OBS: Pressarna ska följa långsammare.

Underhåll

spelensie fruktpressar efter varje användning, mal bort med vatten.

Anslutningspunkterna för skruvmutter, skruvcolv och omålad del av skruven ska före varje press och efter varje rengöringspressar smörjas invändigt.

Detaljbild



1	pressskruv/spindel
2	Teststrålar
3	Korg i rostfritt stål
4	Konsol
5	socka
6	Utlloppsrör

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support