

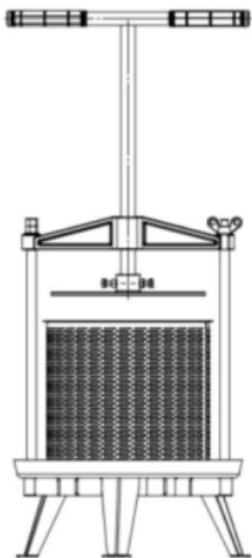


Upgrade · The Home Creator Way

Fruit Vine Press

MODEL:LD-BP1402/LD-BP0902

MODEL:LD-BP1402/LD-BP0902



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.

· **WARNING:** Read and fully understand all instructions before assembly, use, cleaning, or maintenance. Failure to follow safety warnings may result

in serious personal injury or equipment damage. Keep this manual for future reference.

- **CAUTION:** This press is intended for household/non-commercial use only. Not for industrial heavy-duty operation.
 - **WARNING:** Keep hands, fingers, loose clothing, jewelry, and long hair away from all moving/pressing parts (spindle, press plate, basket) during operation. Risk of crushing, pinching, or amputation.
 - **WARNING:** Do not operate while tired, under the influence of alcohol, drugs, or medication.
 - **WARNING:** Keep the press and all parts out of reach of children when not in use.
 - **WARNING:** Always place the press on a level, stable, non-slip surface before use. Secure legs to the floor if necessary to prevent tipping or sliding during pressing.
 - **WARNING:** Ensure all parts are fully assembled and tightened before operation. Loose components may cause injury or failure.
 - **WARNING:** Do not reach into the press basket with hands or tools while pressing. Use only the provided handle to operate the spindle.
 - **WARNING:** Do not apply excessive force to the handle. Over-pressing may damage the press or cause sudden release leading to injury.
 - **WARNING:** Hard fruits (apples, grapes) must be crushed/chopped before pressing. Do not press whole hard fruits – risk of jamming, breakage, or injury.
 - **WARNING:** Use only food-grade pressing cloths/bags (if included) to contain fruit pulp. Do not press without proper containment to prevent splashing or blockage.
 - **WARNING:** Do not use the press for any purpose other than pressing fruit for juice/wine. Misuse voids warranty and increases injury risk.
1. The product complies with relevant standards and regulations.

Installation of this device must comply with all applicable regulations, and it should only be operated in well-ventilated areas. Please read the user manual before installing and using this equipment.

2. This product is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

3. Children shall not play with the appliance. This product shall not be used by children.

4. This product is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

5 Please properly keep product. Check whether the product is abnormal before use. If it is abnormal, please stop using it.

6. Please use the product according to the intended use, warn of potential injury from misuse.

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

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

Documentation update.

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

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

The company does its best to ensure that the contents of this manual are

up to date, but errors may still be unavoidable. If you find any errors, please contact us.

PICTOGRAMME EXPLANATION

Materialist food safety.



- **WARNING:** All food-contact parts (basket, press plate, spindle, spout) must be thoroughly cleaned with warm, soapy water before first use and after each use. Rinse and dry completely to prevent mold, bacteria, or corrosion.
- **WARNING:** Only use food-grade lubricants (e.g., edible oil) on moving metal parts. Never use non-food-safe oils or greases.
- **WARNING:** Do not process rotten, moldy, or unripe fruit. Contaminated fruit may produce unsafe juice and damage the press.

INTRODUCTION

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

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

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

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

This type of juice press cannot compress the whole fruit. The fruit must be crushed before pressing, otherwise the juice cannot be successfully pressed. This type of product is different from an ordinary juicer, and the

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

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

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

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

This juice press is not suitable for industrial production.

1. Installation preparations for the juice press

- Use the included tools to install 3 legs of press stand to the top of the table.
- Optional and take out the pressure plate counterclockwise.
- Loosen the wing nut at one end of the spindle, and swing the T spindle and the triangle nut to one side.

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

2.Fruit preparation

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

3.Press.

- Do not let children use this press.
- Please use this press on a stable ground/desktop.
- Lubricate the spindle with edible oil or a small amount of petroleum jelly.
- Drop some vegetable oil into the joint between the bottom of the threaded spindle and the axle sleeve on the pressure plate.
- Put a suitable clean container under the nozzle to collect the juice.
(Please note that one pressing process can produce 6 liters or more of juice).
- Move the press piston and pressure plate away from the press.
- If you are using a pressure bag, fold the upper corner of the pressure bag onto the cylindrical basket.
- Press down the crushed fruit forcefully by hand.

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

Please attention :

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

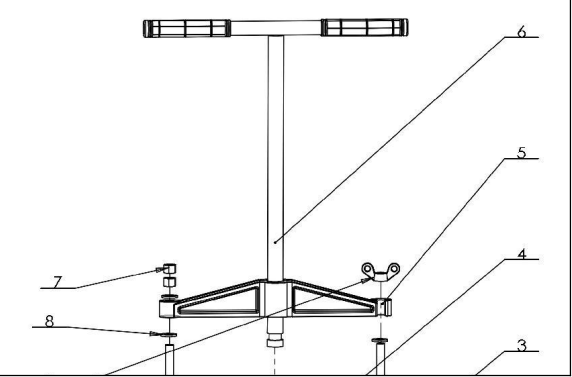


Please do not tighten the pressure plate too tightly, and do not over-adjust the handle to increase the pressure, as this may damage the press. Please do not put the pressure plate on the crushed fruit, as this will

damage the wood.

4.Cleaning after pressing

- Please use water to clean the press, and use a brush to remove fruit residues between the slats and the pressing plate. Dry with a towel.
- Lubricate the spindle with a small amount of edible oil or petroleum jelly.
- Never screw the pressure plate into the bottom of the pressure vessel.
- Store the press in a dry place, and turn the bottom plate of the press above the height of the press container.
- **WARNING:** Disassemble and clean only when the press is fully idle and cool. Do not clean while in operation.
- **WARNING:** Inspect the press before each use. Do not use if parts are cracked, bent, broken, or worn. Replace damaged parts with manufacturer-approved components only.
- **WARNING:** Regularly lubricate the spindle with food-grade oil to maintain smooth operation and prevent rust.
- **WARNING:** Do not modify, alter, or repair the press yourself. Unauthorized modifications may create hazards and void safety compliance.
- **WARNING:** Do not use the press with damaged or missing parts.
- **WARNING:** Do not use near flammable materials, open flames, or heat sources.

1	Collecting tray with leg	1pc	
2	cylindrical basket	1pc	
3	Supporting rod	2pcs	
4	Pressure plate	1pc	
5	Triangle nut	1pc	

6	T-shaped hand and spindle	1pc	
7	Hex nut M12	2pc	
8	washer	3pcs	
9	Wing nut M12	1pc	
10	Bolt M8*20	2pcs	
11	Hex nut M8	2pcs	



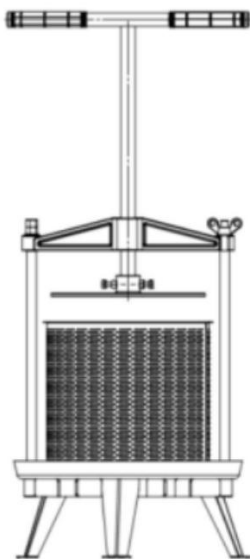


Upgrade · The Home Creator Way

Presse à vigne fruitière

MODÈLE : LD-BP1402/LD-BP0902

MODÈLE : LD-BP1402/LD-BP0902



Voici le mode d'emploi original. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel à sa guise. L'apparence du produit que vous recevrez peut différer. Nous vous prions de nous excuser si nous ne vous informons pas des mises à jour techniques ou logicielles concernant notre produit.



Avertissement – Afin de réduire les risques de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.

- **AVERTISSEMENT** : Lisez et comprenez parfaitement toutes les instructions avant le montage, l'utilisation, le nettoyage ou l'entretien. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures graves ou endommager l'équipement. Conservez ce manuel pour toute consultation ultérieure.
- **ATTENTION** : Cette presse est conçue uniquement pour un usage domestique/non commercial. Elle ne convient pas à un usage industriel intensif.
- **AVERTISSEMENT** : Pendant le fonctionnement, tenez vos mains, vos doigts, vos vêtements amples, vos bijoux et vos cheveux longs éloignés de toutes les pièces mobiles ou de pression (broche, plaque de pression, panier). Risque d'écrasement, de pincement ou d'amputation.
- **AVERTISSEMENT** : Ne pas utiliser en cas de fatigue, sous l'influence de l'alcool, de drogues ou de médicaments.
- **AVERTISSEMENT** : Gardez la presse et toutes ses pièces hors de portée des enfants lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- **AVERTISSEMENT** : Avant toute utilisation, placez toujours la presse sur une surface plane, stable et antidérapante. Fixez les pieds au sol si nécessaire afin d'éviter tout basculement ou glissement pendant le pressage.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que toutes les pièces sont entièrement assemblées et serrées avant utilisation. Des pièces mal serrées peuvent entraîner des blessures ou une panne.
- **AVERTISSEMENT** : Ne pas introduire les mains ni d'outils dans le panier de la presse pendant la pression. Utiliser uniquement la poignée fournie pour actionner la broche.
- **AVERTISSEMENT** : Ne pas exercer une force excessive sur la poignée. Une pression excessive peut endommager la presse ou provoquer un relâchement brutal pouvant entraîner des blessures.

· **ATTENTION** : Les fruits durs (pommes, raisins) doivent être écrasés ou coupés avant d'être pressés. Ne pas presser les fruits durs entiers : risque de blocage, de casse ou de blessure.

· **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les sacs/tissus de pressage de qualité alimentaire (le cas échéant) pour contenir la pulpe des fruits. Ne pressez pas sans récipient adéquat afin d'éviter les éclaboussures ou le blocage.

· **AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas le presseur à d'autres fins que le pressage des fruits pour la production de jus ou de vin. Toute utilisation inappropriée annule la garantie et augmente le risque de blessure.

1. Ce produit est conforme aux normes et réglementations en vigueur. Son installation doit respecter toutes les réglementations applicables et son utilisation doit se faire uniquement dans des zones bien ventilées. Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'installer et d'utiliser cet équipement.

2. Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu la surveillance ou les instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.

3. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants.

4. Ce produit est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

– les espaces cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;

– maisons de ferme ;

– par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements résidentiels ;

– des environnements de type chambres d'hôtes.

5. Veuillez conserver le produit correctement. Vérifiez son état avant

utilisation. En cas d'anomalie, cessez immédiatement l'utilisation.

6. Veuillez utiliser le produit conformément à son usage prévu et prendre connaissance des risques de blessures liés à une mauvaise utilisation.

**Comme le montre la figure, légèrement différent selon le modèle .
Le manuel d'utilisation et les consignes de sécurité doivent être lus et respectés avant utilisation.**

Déclaration relative aux modifications techniques : En raison du développement continu des produits, les schémas, les étapes fonctionnelles et les paramètres techniques peuvent subir de légères modifications.

Mise à jour de la documentation .

Si vous avez des suggestions pour améliorer le produit ou si vous constatez des défauts, veuillez nous contacter.

Le contenu de ce document peut être modifié à tout moment, sans préavis, et la société décline toute responsabilité en cas d'erreurs dans le manuel d'utilisation.

L'entreprise met tout en œuvre pour que le contenu de ce manuel soit à jour, mais des erreurs peuvent subsister. Si vous en constatez, veuillez nous contacter.

EXPLICATION DU PICTOGRAMME

La sécurité alimentaire matérialiste.



· **AVERTISSEMENT :** Toutes les pièces en contact avec les aliments (panier, plaque de pression, axe, bec verseur) doivent être soigneusement nettoyées à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation et après chaque utilisation. Rincer et sécher complètement pour éviter la formation de moisissures, la prolifération de bactéries ou la corrosion.

· **AVERTISSEMENT :** Utilisez uniquement des lubrifiants de qualité alimentaire (par exemple, de l'huile comestible) sur les pièces métalliques

mobiles. N'utilisez jamais d'huiles ou de graisses non alimentaires.

· **ATTENTION** : Ne pas traiter de fruits pourris, moisissus ou non mûrs. Les fruits contaminés peuvent produire un jus impropre à la consommation et endommager le presseur.

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi nos produits de haute qualité. Afin de minimiser les risques de blessure, nous vous recommandons de prendre les précautions nécessaires lors de l'utilisation du produit. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes et vous assurer de bien les comprendre.

Par conséquent, le personnel d'exploitation et de maintenance doit connaître le processus d'utilisation et comprendre les risques potentiels pour la sécurité. L'utilisation de cet appareil est interdite aux enfants. Veuillez vous référer au Code général de prévention des blessures et au Code de la santé et de la sécurité au travail.

Cet équipement ne nécessite aucun entretien de la part de l'utilisateur. Toute maintenance, tout réglage et toute réparation requièrent l'intervention d'un professionnel. En cas d'intervention par un tiers non autorisé, la garantie d'un an sera automatiquement annulée. Veuillez conserver ce manuel d'utilisation.

Ce type de presse-agrumes ne permet pas de presser le fruit entier. Il est impératif de le broyer avant le pressage, sans quoi l'extraction du jus est impossible. Ce type d'appareil diffère d'un extracteur de jus classique, et leur fonctionnement est totalement différent. Prenons l'exemple du raisin : les extracteurs de jus ordinaires ne conviennent pas, car ils écrasent les pépins et rendent le jus amer. Seul un presse-agrumes permet de conserver les pépins intacts lors du pressage, et d'obtenir un jus qui peut ensuite être transformé en vin rouge. Les pommes, les poires et autres fruits similaires doivent également être broyés avant d'être pressés. Les fruits entiers, coupés en deux ou en dés ne peuvent pas être pressés. La pulpe broyée est indispensable à la préparation des jus et des condiments. Un broyeur à fruits adapté permet de broyer les baies, les raisins, les pommes, les poires, les pommes de terre et autres fruits et

légumes tendres. Les fruits plus durs, comme les baies sucrées, les carottes ou les poires encore vertes, ne conviennent pas à un broyeur à fruits .

Les pommes, les poires, les coings et les fruits similaires se prêtent parfaitement à la transformation. Leur pulpe relativement ferme peut être broyée à l'aide d'un broyeur à fruits , ce qui augmente le rendement en jus. En revanche, les raisins, les framboises et les groseilles à maquereau ne conviennent pas au broyage . Leur pulpe étant très molle et recouverte d'une peau, les pépins qu'elle contient libèrent des substances amères lors du broyage , ce qui colore le jus en brun foncé.

Pour obtenir un jus de qualité, il est indispensable de presser des fruits sains et mûrs. Les fruits immatures, trop mûrs, pourris, abîmés ou moisies doivent être jetés et ne peuvent être utilisés pour l'extraction du jus. Les fruits fraîchement mûrs ne doivent présenter aucun signe de pourrissement avant d'être pressés. Avant le pressage, veuillez laver soigneusement les fruits à l'eau potable afin d'éviter que de la poussière ne pénètre dans la pulpe.

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

1. Préparatifs d'installation du presseur à jus

- Utilisez les outils fournis pour installer les 3 pieds du support de presse sur le dessus de la table.
- Facultatif : retirez la plaque de pression dans le sens antihoraire .
- Desserrez l'écrou papillon à une extrémité de la broche, puis faites pivoter la broche en T et l'écrou triangulaire sur le côté.
- Le panier cylindrique peut alors être soulevé du plateau de collecte à l'aide de son pied.
- Nettoyez la presse à l'eau chaude savonneuse et rincez-la à l'eau claire. Assurez-vous que la broche et le plateau de pression soient bien secs.
- Nous recommandons de fixer la presse à la table. (Matériaux d'installation non inclus) .
- Remplissez le presseur avec les fruits à presser. Veuillez utiliser uniquement des fruits écrasés et sans pépins.

- Placez un récipient approprié sous la sortie du bac de récupération à pied .
- Utilisez la poignée pour presser les fruits et faites tourner lentement la broche. Il est préférable d'être deux pour tenir le presseur.
- Pour augmenter la pression, desserrez les vis et ajoutez des fruits dans le presseur. La plaque de pression doit être enfoncée au maximum.

2. Préparation des fruits

- Il est très important de préparer les fruits avant de les presser.
- Les pommes doivent être écrasées, et non réduites en purée. Le mixeur n'est pas adapté à cet usage.
- Les raisins et autres fruits tendres similaires doivent être écrasés avec précaution pour briser leur peau.

3. Appuyez .

- Ne laissez pas les enfants utiliser cette presse .
- Veuillez utiliser cette presse sur une surface stable, comme un sol ou un bureau .
- Lubrifiez la broche avec de l'huile comestible ou une petite quantité de vaseline .
- Versez un peu d'huile végétale dans le joint entre le bas de la broche filetée et le manchon d'essieu sur le plateau de pression.
- Placez un récipient propre et adapté sous la buse pour recueillir le jus. (Veuillez noter qu'une seule pression peut produire 6 litres de jus ou plus) .
- Éloignez le piston et le plateau de pression de la presse.
- Si vous utilisez un sac de pression, repliez le coin supérieur du sac de pression sur le panier cylindrique .
- Pressez fermement les fruits écrasés à la main.
- Remplissez le panier cylindrique jusqu'à 25 mm du bord.
- Si vous utilisez un sac souple, repliez les coins du sac sur le fruit, comme pour un petit paquet.
- Placez la poignée en forme de T et la broche sur le panier cylindrique , insérez l'extrémité de la broche dans l'écrou triangulaire et serrez-la .

- Serrez l'écrou papillon pour fixer la plaque de pression .
- Tournez la poignée pour pousser la plaque de pression en bois ou en acier dans le panier cylindrique .
- Si le jus ne peut plus être frit, veuillez relâcher la pression sur la plaque de pression.
- Pour vider le presseur, soulevez la plaque de pression, faites-la pivoter pour la dégager du joint cylindrique ou en bois , puis soulevez le récipient du bac de récupération à l'aide d'une pince , et vous pourrez alors récupérer le jus des fruits.
- S'il y a peu de fruits, vous pouvez conserver les fruits pressés et les mélanger avec les fruits pressés suivants lors du deuxième processus de pressage.

Veuillez prêter attention :

Si vous utilisez notre broyeur à fruits pour broyer des fruits, vous pouvez l'utiliser avec un presse-agrumes, comme illustré sur la photo :

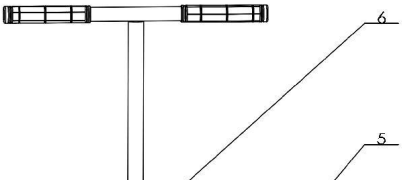


Veuillez ne pas serrer trop fort la plaque de pression et ne pas trop régler la poignée pour augmenter la pression, car cela pourrait endommager la presse.

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

4. Nettoyage après pressage

- Veuillez nettoyer le pressoir à l'eau et utiliser une brosse pour enlever les résidus de fruits entre les lattes et la plaque de pressage. Séchez avec un torchon.
- Lubrifiez la broche avec une petite quantité d'huile comestible ou de vaseline.
- Ne jamais visser la plaque de pression au fond du récipient sous pression.
- Rangez la presse dans un endroit sec et placez la plaque inférieure de la presse au-dessus du niveau du récipient de la presse.
- **AVERTISSEMENT** : Ne démontez et ne nettoyez la presse que lorsqu'elle est complètement arrêtée et froide. Ne la nettoyez pas lorsqu'elle est en fonctionnement.
- **AVERTISSEMENT** : Inspectez la presse avant chaque utilisation. Ne l'utilisez pas si des pièces sont fissurées, tordues, cassées ou usées. Remplacez les pièces endommagées uniquement par des composants approuvés par le fabricant.
- **AVERTISSEMENT** : Lubrifiez régulièrement la broche avec de l'huile de qualité alimentaire pour assurer un fonctionnement fluide et prévenir la rouille.
- **AVERTISSEMENT** : Ne modifiez, n'altérez ni ne réparez vous-même la presse. Toute modification non autorisée peut engendrer des risques et compromettre la conformité aux normes de sécurité.
- **AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas la presse si des pièces sont endommagées ou manquantes.
- **AVERTISSEMENT** : Ne pas utiliser à proximité de matériaux inflammables, de flammes nues ou de sources de chaleur.

1	Plateau de collecte avec pied	1 pièce	
2	panier	1	

	cylindrique	pièce	
3	Tige de support	2 pièces	
4	plaque de pression	1 pièce	
5	Écrou triangulaire	1 pièce	
6	main et fuseau en forme de T	1 pièce	
7	H M12	2 pièces	
8	rondelle	3 pièces	
9	Écrou papillon M12	1 pièce	
10	Boulon M8 *20	2 pièces	
11	Écrou hexagonal M8	2 pièces	



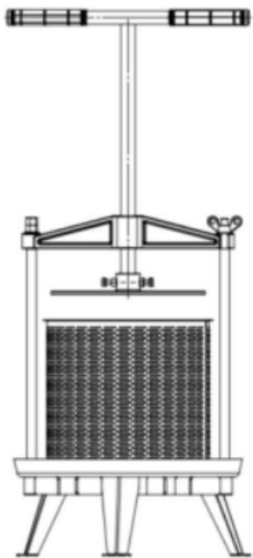
VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Obstrebenpresse

MODELL: LD-BP1402/LD-BP0902

MODELL: LD-BP1402/LD-BP0902



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich die Auslegung der Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts kann von dem gelieferten Produkt abweichen. Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut über etwaige Technologie- oder Software-Updates informieren werden .



Warnung – Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.

- **WARNUNG:** Lesen und verstehen Sie alle Anweisungen vollständig, bevor Sie das Gerät montieren, verwenden, reinigen oder warten. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- **VORSICHT:** Diese Presse ist nur für den privaten/nicht-gewerblichen Gebrauch bestimmt. Nicht für den industriellen Dauereinsatz geeignet.
- **WARNUNG:** Halten Sie Hände, Finger, lose Kleidung, Schmuck und lange Haare während des Betriebs von allen beweglichen/drückenden Teilen (Spindel, Pressplatte, Korb) fern. Quetsch-, Einklemm- oder Amputationsgefahr.
- **WARNUNG:** Bedienen Sie das Gerät nicht, wenn Sie müde sind oder unter dem Einfluss von Alkohol, Drogen oder Medikamenten stehen.
- **WARNUNG:** Bewahren Sie die Presse und alle Teile davon außerhalb der Reichweite von Kindern auf, wenn sie nicht in Gebrauch sind.
- **WARNUNG:** Stellen Sie die Presse vor Gebrauch immer auf eine ebene, stabile und rutschfeste Oberfläche. Befestigen Sie die Füße gegebenenfalls am Boden, um ein Umkippen oder Verrutschen während des Pressvorgangs zu verhindern.
- **WARNUNG:** Vor Inbetriebnahme sicherstellen, dass alle Teile vollständig montiert und festgezogen sind. Lose Bauteile können zu Verletzungen oder Funktionsstörungen führen.
- **WARNUNG:** Greifen Sie während des Pressvorgangs nicht mit Händen oder Werkzeugen in den Presskorb. Verwenden Sie zum Bedienen der Spindel ausschließlich den mitgelieferten Griff.
- **WARNUNG:** Wenden Sie keine übermäßige Kraft auf den Griff an. Zu starkes Drücken kann die Presse beschädigen oder ein plötzliches Auslösen verursachen, was zu Verletzungen führen kann.
- **WARNUNG:** Harte Früchte (Äpfel, Weintrauben) müssen vor dem

Pressen zerkleinert werden. Ganze harte Früchte dürfen nicht gepresst werden – es besteht die Gefahr von Verstopfungen, Bruch oder Verletzungen.

- **WARNUNG:** Verwenden Sie ausschließlich lebensmittelechte Presstücher/-beutel (falls vorhanden), um das Fruchtfleisch aufzufangen. Pressen Sie nicht ohne geeignete Auffangvorrichtung, um Spritzer oder Verstopfungen zu vermeiden.

- **WARNUNG:** Verwenden Sie die Presse ausschließlich zum Pressen von Früchten für Saft/Wein. Unsachgemäße Verwendung führt zum Erlöschen der Garantie und erhöht das Verletzungsrisiko.

1. Das Produkt entspricht den geltenden Normen und Vorschriften. Die Installation dieses Geräts muss allen anwendbaren Vorschriften entsprechen und es darf nur in gut belüfteten Bereichen betrieben werden. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Installation und Inbetriebnahme des Geräts.

2. Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.

3. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Dieses Produkt darf nicht von Kindern benutzt werden.

4. Dieses Produkt ist für den Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie zum Beispiel:

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Unterkünfte im Stil von Bed & Breakfast.

5. Bitte bewahren Sie das Produkt ordnungsgemäß auf. Prüfen Sie vor Gebrauch, ob das Produkt Mängel aufweist. Sollte es Mängel aufweisen, stellen Sie die Verwendung bitte ein.

6. Bitte verwenden Sie das Produkt nur gemäß dem vorgesehenen

Verwendungszweck. Wir weisen auf mögliche Verletzungen durch unsachgemäße Verwendung hin.

Wie in der Abbildung dargestellt, gibt es je nach Modell geringfügige Unterschiede .

Vor der Benutzung müssen die Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise gelesen und befolgt werden.

Technischer Änderungshinweis : Aufgrund der kontinuierlichen Produktentwicklung können sich schematische Darstellungen, Funktionsschritte und technische Parameter geringfügig ändern. Dokumentationsaktualisierung .

Wenn Sie Anmerkungen zur Verbesserung des Produkts haben oder Mängel feststellen, kontaktieren Sie uns bitte.

Der Inhalt dieses Dokuments kann jederzeit geändert werden, das Unternehmen ist nicht verpflichtet, dies im Voraus anzukündigen, und übernimmt keine Verantwortung für etwaige Fehler in der Bedienungsanleitung.

Das Unternehmen ist stets bemüht, den Inhalt dieses Handbuchs aktuell zu halten, Fehler können jedoch nicht ausgeschlossen werden. Sollten Sie Fehler entdecken, kontaktieren Sie uns bitte.

Piktogramm-Erklärung

Materialistische Lebensmittelsicherheit.



· **WARNUNG:** Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (Korb, Pressplatte, Spindel, Auslauf), müssen vor dem ersten und nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser gereinigt werden. Anschließend vollständig abspülen und trocknen, um Schimmelbildung, Bakterien und Korrosion zu vermeiden.

· **WARNUNG:** Verwenden Sie für bewegliche Metallteile ausschließlich lebensmittelgeeignete Schmierstoffe (z. B. Speiseöl). Verwenden Sie

niemals nicht lebensmittelgeeignete Öle oder Fette.

· **WARNUNG:** Verfaultes, verschimmeltertes oder unreifes Obst darf nicht verarbeitet werden. Kontaminiertes Obst kann zu ungenießbarem Saft führen und die Presse beschädigen.

EINFÜHRUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere hochwertigen Produkte entschieden haben. Um das Verletzungsrisiko zu minimieren, empfehlen wir Ihnen, bei der Verwendung des Produkts die notwendige Schutzausrüstung zu tragen. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch und verstehen Sie sie.

Daher müssen die Betriebs- und Wartungskräfte mit dem Betriebsprozess vertraut sein und die möglichen Sicherheitsrisiken kennen. Kindern ist die Benutzung untersagt. Bitte beachten Sie die Allgemeinen Vorschriften zur Unfallverhütung und die Arbeitsschutzbestimmungen.

Dieses Gerät muss vom Benutzer nicht gewartet werden. Jegliche Wartung, Justierung und Reparatur erfordert Fachpersonal. Bei Eingriffen durch nicht autorisierte Dritte erlischt die einjährige Garantie automatisch. Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.

Diese Art von Saftpresse kann keine ganzen Früchte pressen. Die Früchte müssen vor dem Pressen zerkleinert werden, sonst lässt sich kein Saft gewinnen. Dieses Gerät unterscheidet sich von einem herkömmlichen Entsafter, und die Funktionsweise ist völlig anders. Nehmen wir Weintrauben als Beispiel: Herkömmliche Entsafter können sie nicht verarbeiten, da sie die Traubenkerne zerdrücken und den Geschmack bitter machen. Nur mit einer Saftpresse bleiben die Traubenkerne beim Pressvorgang intakt, und der Saft kann schließlich zu Rotwein verarbeitet werden. Äpfel, Birnen und ähnliche Früchte müssen vor dem Entsaften zerkleinert werden. Ganze, halbe oder gewürfelte Früchte können nicht gepresst werden.

Das zerkleinerte Fruchtfleisch ist eine notwendige Voraussetzung für die Zubereitung von Säften und Würzmitteln. Mit einer geeigneten Fruchtpresse lassen sich Beeren, Weintrauben, Äpfel, Birnen, Kartoffeln

und ähnliches weiches Obst und Gemüse zerkleinern . Härtere Früchte wie süße Beeren, Karotten oder unreife, harte Birnen sind für die Fruchtpresse nicht geeignet .

Äpfel, Birnen, Quitten und ähnliche Früchte eignen sich hervorragend zur Weiterverarbeitung. Ihr relativ festes Fruchtfleisch lässt sich mit einer Fruchtpresse zerkleinern , wodurch die Saftausbeute für die Weiterverarbeitung erhöht wird. Ähnliche Früchte wie Weintrauben, Himbeeren und Stachelbeeren sind zum Zerkleinern ungeeignet . Da ihr Fruchtfleisch sehr weich und von Schalen umgeben ist, setzen die Kerne beim Zerkleinern Bitterstoffe frei, die den Saft dunkelbraun färben. Für hochwertigen Saft müssen gesunde und reife Früchte verwendet werden. Unreife, überreife, faule, beschädigte und verschimmelte Früchte dürfen nicht zur Saftgewinnung verwendet werden und müssen aussortiert werden. Frisch gereifte Früchte dürfen keine Anzeichen von Verderb aufweisen, bevor sie zum Pressen verwendet werden können. Waschen Sie die Früchte vor dem Pressen sorgfältig mit Trinkwasser, um zu verhindern, dass Staub in das Fruchtfleisch gelangt. Diese Saftpresse ist nicht für die industrielle Produktion geeignet.

1. Installationsvorbereitungen für die Saftpresse

- Verwenden Sie das mitgelieferte Werkzeug, um die 3 Beine des Presseständers auf der Tischplatte zu montieren .
- Optional: Die Druckplatte gegen den Uhrzeigersinn herausdrehen .
- Lösen Sie die Flügelmutter an einem Ende der Spindel und schwenken Sie die T- Spindel und die Dreiecksmutter zur Seite.
- Der zylindrische Korb kann dann mit dem Fuß aus der Auffangschale gehoben werden .
- Reinigen Sie die Presse mit warmem Seifenwasser und spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser ab. Achten Sie darauf, dass Spindel und Druckplatte trocken sind.
- Wir empfehlen, die Presse mit dem Tisch zu verbinden.
(Montagematerialien sind nicht im Lieferumfang enthalten) .
- Füllen Sie die Presse mit dem auszupressenden Obst. Bitte verwenden

Sie nur zerkleinertes und kernloses/durchgestanztes Obst.

- Stellen Sie einen geeigneten Behälter unter den Auslauf der Auffangschale mit Fuß .
- Drücken Sie die Früchte mit dem Griff an und drehen Sie die Spindel langsam. Am besten hält eine zweite Person die Presse fest.
- Um den Druck zu erhöhen, lockern Sie die Schrauben und geben Sie mehr Früchte in die Presse. Die Druckplatte sollte so weit wie möglich heruntergedrückt werden.

2. Fruchtzubereitung

- Es ist sehr wichtig, die Früchte vor dem Pressen vorzubereiten.
- Äpfel müssen zerdrückt, nicht püriert werden. Ein Mixer ist für die Verarbeitung von Äpfeln nicht geeignet.
- Trauben und ähnliche weiche Früchte müssen vorsichtig zerdrückt werden, um die Schale aufzubrechen.

3. Drücken .

- Diese Presse darf nicht von Kindern benutzt werden .
- Bitte verwenden Sie diese Presse auf einem stabilen Untergrund/Schreibtisch .
- Schmieren Sie die Spindel mit Speiseöl oder einer kleinen Menge Vaseline ein .
- Geben Sie etwas Pflanzenöl in die Verbindung zwischen dem unteren Ende der Gewindespindel und der Achshülse an der Druckplatte.
- Stellen Sie einen geeigneten, sauberen Behälter unter die Düse, um den Saft aufzufangen. (Bitte beachten Sie, dass ein Pressvorgang 6 Liter oder mehr Saft ergeben kann .)
- Den Presskolben und die Druckplatte von der Presse wegbewegen.
- Wenn Sie einen Drucksack verwenden, falten Sie die obere Ecke des Drucksacks auf den zylindrischen Korb .
- Drücken Sie die zerdrückten Früchte mit der Hand kräftig nach unten.
- Füllen Sie den zylindrischen Korb bis 25 mm unter den Rand.
- Wenn Sie einen Quetschbeutel verwenden, falten Sie die Ecken des

Beutels über das Obst, wie bei einem kleinen Päckchen.

- Setzen Sie den T-förmigen Griff und die Spindel oben auf den zylindrischen Korb, führen Sie das Ende der Spindel in die dreieckige Mutter ein und ziehen Sie diese fest .
- Ziehen Sie die Flügelmutter fest, um die Druckplatte zu fixieren .
- Durch Drehen des Griffs wird die hölzerne oder stählerne Druckplatte in den zylindrischen Korb gedrückt .
- Falls der Saft nicht mehr frittiert werden kann, verringern Sie bitte den Druck auf der Druckplatte.
- Zum Entleeren der Presse die Druckplatte anheben, sie aus dem Weg der zylindrischen oder hölzernen Dichtung schwenken und dann den Behälter mit einem Ruck aus der Auffangschale heben . Anschließend kann man das entsaftete Obst entnehmen.
- Wenn nur wenige Früchte vorhanden sind, können Sie die ausgepressten Früchte aufbewahren und sie beim zweiten Auspressvorgang mit den nächsten ausgepressten Früchten vermischen.

Bitte beachten Sie :

Wenn Sie unseren Fruchtzerkleinerer zum Zerkleinern von Früchten verwenden, können Sie ihn, wie im Bild gezeigt, mit einer Saftpresse verwenden:



Bitte ziehen Sie die Druckplatte nicht zu fest an und verstellen Sie den Griff

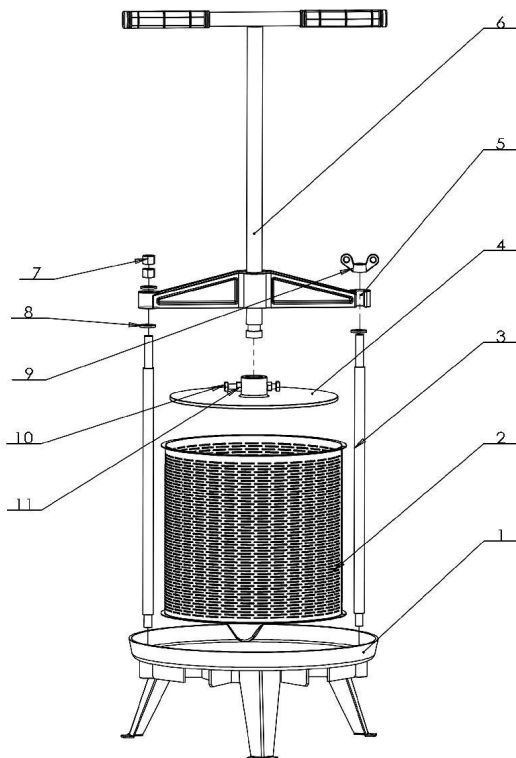
nicht zu stark, um den Druck zu erhöhen, da dies die Presse beschädigen kann.

Bitte legen Sie die Druckplatte nicht auf das zerkleinerte Obst, da dies das Holz beschädigen würde .

4. Reinigung nach dem Pressen

- Bitte reinigen Sie die Presse mit Wasser und entfernen Sie Fruchtreste zwischen den Lamellen und der Pressplatte mit einer Bürste. Anschließend mit einem Handtuch abtrocknen.
- Schmieren Sie die Spindel mit einer kleinen Menge Speiseöl oder Vaseline ein.
- Die Druckplatte darf niemals in den Boden des Druckbehälters geschraubt werden.
- Lagern Sie die Presse an einem trockenen Ort und drehen Sie die Bodenplatte der Presse über die Höhe des Pressbehälters.
- **WARNUNG:** Zerlegen und reinigen Sie die Presse nur, wenn sie vollständig abgekühlt und stillsteht. Reinigen Sie die Presse nicht im laufenden Betrieb.
- **WARNUNG:** Überprüfen Sie die Presse vor jedem Gebrauch. Verwenden Sie sie nicht, wenn Teile gerissen, verbogen, gebrochen oder abgenutzt sind. Beschädigte Teile dürfen nur durch vom Hersteller zugelassene Ersatzteile ersetzt werden.
- **WARNUNG:** Schmieren Sie die Spindel regelmäßig mit lebensmittelgeeignetem Öl, um einen reibungslosen Betrieb zu gewährleisten und Rostbildung zu verhindern.
- **WARNUNG:** Die Presse darf nicht selbst verändert, modifiziert oder repariert werden. Nicht autorisierte Änderungen können Gefahren bergen und die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften beeinträchtigen.
- **WARNUNG:** Die Presse darf nicht mit beschädigten oder fehlenden Teilen verwendet werden.
- **WARNUNG:** Nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, offenen Flammen oder Wärmequellen verwenden.

1	Sammelschale mit Bein	1 Stück
2	zylindrischer Korb	1 Stück
3	Stützstange	2 Stück
4	Druckplatte	1 Stück
5	Dreiecksmutter	1 Stück
6	T-förmige Hand und Spindel	1 Stück
7	Sechskantmutter r M12	2 Stück
8	Waschmaschine	3 Stück
9	Flügelmutter M12	1 Stück
10	Bolzen M8 *20	2 Stück
11	Sechskantmutter r M8	2 Stück



		k	
--	--	---	--



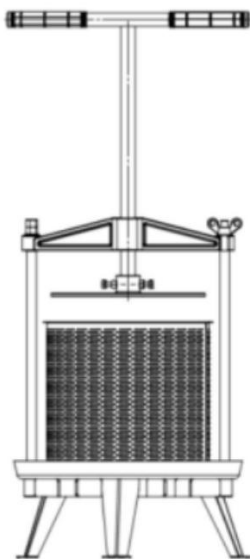


Upgrade · The Home Creator Way

Pressa per vite da frutta

MODELLO: LD-BP1402/LD-BP0902

MODELLO: LD-BP1402/LD-BP0902



Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva il diritto di interpretare a proprio piacimento il presente manuale d'uso. L'aspetto del prodotto potrebbe differire leggermente da quello del prodotto ricevuto. Ci scusiamo se non vi informeremo tempestivamente di eventuali aggiornamenti tecnologici o software del nostro prodotto.



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

- **AVVERTENZA:** Leggere e comprendere appieno tutte le istruzioni prima del montaggio, dell'uso, della pulizia o della manutenzione. La mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza può causare gravi lesioni personali o danni all'apparecchiatura. Conservare questo manuale per future consultazioni.
- **ATTENZIONE:** Questa pressa è destinata esclusivamente all'uso domestico/non commerciale. Non adatta per un utilizzo industriale intensivo.
- **ATTENZIONE:** Tenere mani, dita, indumenti larghi, gioielli e capelli lunghi lontani da tutte le parti mobili/di pressione (mandrino, piastra di pressione, cestello) durante il funzionamento. Rischio di schiacciamento, intrappolamento o amputazione.
- **ATTENZIONE:** Non utilizzare l'apparecchio in caso di stanchezza, sotto l'effetto di alcol, droghe o farmaci.
- **ATTENZIONE:** Tenere la pressa e tutte le sue parti fuori dalla portata dei bambini quando non in uso.
- **ATTENZIONE:** Prima dell'uso, posizionare sempre la pressa su una superficie piana, stabile e antiscivolo. Se necessario, fissare le gambe al pavimento per evitare che si ribalti o scivoli durante la pressatura.
- **ATTENZIONE:** Assicurarsi che tutte le parti siano completamente assemblate e serrate prima dell'uso. Componenti allentati possono causare lesioni o malfunzionamenti.
- **ATTENZIONE:** Non inserire mani o attrezzi nel cestello della pressa durante la pressatura. Utilizzare esclusivamente la maniglia in dotazione per azionare il mandrino.
- **ATTENZIONE:** Non applicare una forza eccessiva alla maniglia. Una pressione eccessiva può danneggiare la pressa o causare un rilascio improvviso con conseguenti lesioni.
- **ATTENZIONE:** La frutta dura (mele, uva) deve essere

schacciata/tagliata a pezzi prima di essere pressata. Non pressare la frutta dura intera: rischio di inceppamento, rottura o lesioni.

· **ATTENZIONE:** Utilizzare esclusivamente panni/sacchetti per alimenti (se inclusi) per contenere la polpa della frutta. Non pressare senza un adeguato contenimento per evitare schizzi o ostruzioni.

· **ATTENZIONE:** Non utilizzare la pressa per scopi diversi dalla spremitura della frutta per la produzione di succo/vino. L'uso improprio invalida la garanzia e aumenta il rischio di lesioni.

1. Il prodotto è conforme agli standard e alle normative vigenti.

L'installazione di questo dispositivo deve essere conforme a tutte le normative applicabili e il suo utilizzo deve avvenire esclusivamente in aree ben ventilate. Si prega di leggere il manuale d'uso prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura.

2. Questo prodotto non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

3. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Questo prodotto non deve essere utilizzato dai bambini.

4. Questo prodotto è destinato all'uso in ambito domestico e in applicazioni simili, quali:

- aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- case coloniche;
- da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- Ambienti di tipo bed and breakfast.

5. Conservare il prodotto in modo appropriato. Prima dell'uso, verificare che il prodotto non presenti anomalie. In caso di anomalie, interromperne immediatamente l'utilizzo.

6. Si prega di utilizzare il prodotto secondo le istruzioni d'uso previste; si sconsiglia l'uso improprio per evitare potenziali lesioni.

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

Prima dell'uso, è necessario leggere e seguire il manuale d'uso e le istruzioni di sicurezza.

Nota sulle modifiche tecniche : a causa del continuo sviluppo del prodotto, gli schemi, le fasi funzionali e i parametri tecnici potrebbero subire lievi modifiche.

Aggiornamento della documentazione .

Se avete commenti su come migliorare il prodotto o se notate dei difetti, vi preghiamo di contattarci.

Il contenuto di questo documento può essere modificato in qualsiasi momento, senza preavviso, e l'azienda declina ogni responsabilità per eventuali errori presenti nel manuale d'uso.

L'azienda si impegna al massimo per garantire che il contenuto di questo manuale sia aggiornato, ma è inevitabile che si verifichino degli errori.

Qualora ne riscontraste, vi preghiamo di contattarci.

SPIEGAZIONE DEL PITTOGRAMMA

Sicurezza alimentare materialista.



- **ATTENZIONE:** Tutte le parti a contatto con gli alimenti (cestello, piastra di pressione, mandrino, beccuccio) devono essere pulite accuratamente con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo. Risciacquare e asciugare completamente per prevenire la formazione di muffa, batteri o corrosione.
- **ATTENZIONE:** Utilizzare esclusivamente lubrificanti per uso alimentare (ad esempio, olio alimentare) sulle parti metalliche in movimento. Non utilizzare mai oli o grassi non adatti all'uso alimentare.
- **ATTENZIONE:** Non lavorare frutta marcia, ammuffita o acerba. La frutta contaminata può produrre succo non sicuro e danneggiare la pressa.

INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto i nostri prodotti di alta qualità. Per ridurre al minimo il rischio di infortuni, raccomandiamo di adottare le necessarie protezioni di sicurezza durante l'utilizzo del prodotto. Si prega di leggere attentamente e comprendere le seguenti istruzioni.

Pertanto, il personale addetto al funzionamento e alla manutenzione deve conoscere il processo operativo e comprendere i possibili rischi per la sicurezza. L'utilizzo da parte dei bambini è vietato. Si prega di fare riferimento al Codice generale per la prevenzione degli infortuni e al Codice di salute e sicurezza sul lavoro.

Questa apparecchiatura non necessita di manutenzione da parte dell'utente. Qualsiasi intervento di manutenzione, regolazione o riparazione richiede l'intervento di personale specializzato. In caso di intervento da parte di terzi non autorizzati, la garanzia di un anno verrà automaticamente annullata. cella. Conservare questo manuale d'uso.

Questo tipo di spremiagrumi non è in grado di comprimere la frutta intera. La frutta deve essere schiacciata prima della spremitura, altrimenti il succo non può essere estratto correttamente. Questo tipo di prodotto è diverso da un normale spremiagrumi e i due tipi di apparecchi funzionano in modo completamente diverso. Prendiamo l'uva come esempio: i normali spremiagrumi non sono adatti, perché schiacciano i semi e rendono il succo amaro. Solo con una spremiagrumi, i semi rimangono intatti durante il processo di spremitura e il succo può essere trasformato in vino rosso. Mele, pere e altri frutti simili devono essere schiacciati prima di poter essere spremuti. La frutta intera, tagliata a metà o a cubetti non può essere spremuta .

La polpa frantumata è una condizione necessaria per la preparazione di succhi e condimenti. Un frantumatore di frutta adatto può essere utilizzato per frantumare frutti di bosco, uva, mele, pere, patate e altri frutti/ortaggi morbidi simili. I frutti più duri, come bacche dolci, carote o pere non ancora mature e più dure, non sono adatti al frantumatore di frutta .

Mele, pere, mele cotogne e frutti simili sono molto adatti alla trasformazione. La loro polpa relativamente soda può essere schiacciata

da un frantoio , aumentando così la resa di succo per la successiva lavorazione. Frutti simili come uva, lamponi e uva spina non sono adatti alla frantumazione . Poiché la loro polpa è molto morbida e ricoperta di buccia, i semi presenti nella polpa rilasciano sostanze amare durante la frantumazione , che a loro volta colorano il succo di marrone scuro. Per ottenere un succo di alta qualità, è necessario utilizzare frutti sani e maturi. I frutti acerbi, troppo maturi, marci, danneggiati o ammuffiti devono essere scartati e non possono essere utilizzati per l'estrazione del succo. I frutti appena maturi non devono presentare segni di deterioramento prima di poter essere utilizzati per la spremitura. Prima di spremere, lavare accuratamente la frutta con acqua potabile per evitare che la polvere penetri nella polpa.

Questo spremiagrumi non è adatto alla produzione industriale.

1. Preparativi per l'installazione della pressa per succhi

- Utilizzare gli strumenti inclusi per installare le 3 gambe del supporto della pressa sulla parte superiore del tavolo.
- Facoltativo: estrarre la piastra di pressione ruotando in senso antiorario .
- Allentare il dado a farfalla a un'estremità del mandrino e ruotare il mandrino a T e il dado triangolare da un lato.
- Il cestello cilindrico può quindi essere sollevato dal vassoio di raccolta tramite un piedino.
- Pulire la pressa con acqua tiepida e sapone e risciacquare con acqua pulita. Assicurarsi che il mandrino e la piastra di pressione siano asciutti.
- Si consiglia di collegare la pressa al tavolo. (Materiali per l'installazione non inclusi) .
- Riempite la pressa con la frutta da spremere. Si prega di utilizzare solo frutta schiacciata e senza semi/forata.
- Posizionare un contenitore adatto sotto l'uscita del vassoio di raccolta con piedino .
- Utilizzate la maniglia per premere la frutta e ruotate lentamente il perno. È consigliabile farsi aiutare da una seconda persona per tenere fermo lo pressa.

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

2. Preparazione della frutta

- È molto importante preparare la frutta prima di spremerla.
- Le mele vanno schiacciate, non ridotte in purea. Il frullatore non è adatto a lavorare le mele.
- L'uva e altri frutti morbidi simili devono essere schiacciati con cura per rompere la buccia.

3. Premere .

- Non permettete ai bambini di usare questa pressa .
- Si prega di utilizzare questa pressa su una superficie stabile, come un piano d'appoggio o una scrivania .
- Lubrifica il mandrino con olio alimentare o una piccola quantità di vaselina .
- Versare qualche goccia di olio vegetale nella giunzione tra la parte inferiore del perno filettato e il manicotto dell'asse sulla piastra di pressione.
- Posizionare un contenitore pulito e adatto sotto l'ugello per raccogliere il succo. (Si noti che una singola spremitura può produrre 6 litri o più di succo) .
- Allontanare il pistone della pressa e la piastra di pressione dalla pressa stessa.
- Se si utilizza un sacco a pressione, piegare l'angolo superiore del sacco a pressione sul cestello cilindrico .
- Schiacciare con forza la frutta schiacciata con le mani.
- Riempire il cestello cilindrico fino a 25 mm dal bordo.
- Se si utilizza un sacchetto comprimibile, piegare gli angoli del sacchetto sopra la frutta, proprio come si fa con un piccolo pacchetto.
- Posiziona la maniglia a T e il perno sopra il cestello cilindrico , inserisci l'estremità del perno nel dado triangolare e stringilo .

- Stringere il dado a farfalla per fissare la piastra di pressione .
- Ruotare la maniglia per spingere la piastra di pressione in legno o acciaio all'interno del cestello cilindrico .
- Se il succo non si frigge più, allentare la pressione sulla piastra a pressione.
- Per svuotare la pressa, sollevare la piastra di pressione, ruotarla dal percorso della guarnizione cilindrica o in legno , quindi sollevare il contenitore dal vassoio di raccolta con una leva e quindi estrarre la frutta spremuta.
- Se la quantità di frutta è scarsa, è possibile conservare la frutta spremuta e mescolarla con la frutta successiva durante la seconda spremitura.

Si prega di prestare attenzione :

Se utilizzate il nostro tritafrutta per macinare la frutta, potete usarlo con una pressa per succhi, come mostrato in figura:

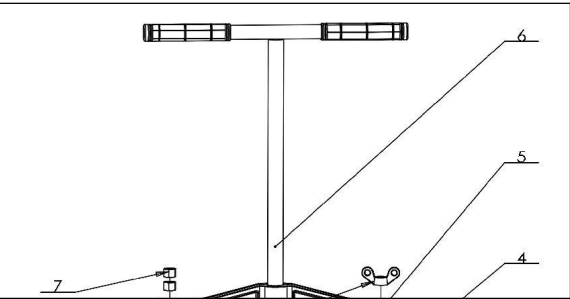


Si prega di non stringere eccessivamente la piastra di pressione e di non regolare eccessivamente la maniglia per aumentare la pressione, poiché ciò potrebbe danneggiare la pressa.

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

4. Pulizia dopo la pressatura

- Si prega di pulire la pressa con acqua e di utilizzare una spazzola per rimuovere i residui di frutta tra le lamelle e la piastra di pressatura. Asciugare con un panno.
- Lubrifica il mandrino con una piccola quantità di olio alimentare o vaselina.
- Non avvitare mai la piastra di pressione sul fondo del recipiente a pressione.
- Conservare la pressa in un luogo asciutto e posizionare la piastra inferiore al di sopra dell'altezza del contenitore della pressa.
- **ATTENZIONE:** Smontare e pulire solo quando la pressa è completamente ferma e fredda. Non pulire durante il funzionamento.
- **ATTENZIONE:** Ispezionare la pressa prima di ogni utilizzo. Non utilizzare se le parti sono incrinare, piegate, rotte o usurate. Sostituire le parti danneggiate solo con componenti approvati dal produttore.
- **ATTENZIONE:** Lubrificare regolarmente il mandrino con olio alimentare per garantire un funzionamento regolare e prevenire la formazione di ruggine.
- **ATTENZIONE:** Non modificare, alterare o riparare la pressa autonomamente. Modifiche non autorizzate possono creare pericoli e invalidare le norme di sicurezza.
- **ATTENZIONE:** Non utilizzare la pressa se presenta parti danneggiate o mancanti.
- **ATTENZIONE:** Non utilizzare in prossimità di materiali infiammabili, fiamme libere o fonti di calore.

1	Vassoio di raccolta con gamba	1 pz	
2	cestello cilindrico	1 pz	
3	Asta di supporto	2 pezzi	

4	Piastra di pressione	1 pz	
5	Dado triangolare	1 pz	
6	Mano e mandrino a forma di T	1 pz	
7	Dado esagonale M12	2 pezzi	
8	rondella	3 pezzi	
9	Dado ad alette M12	1 pz	
10	Bullone M8 *20	2 pezzi	
11	Dado esagonale M8	2 pezzi	



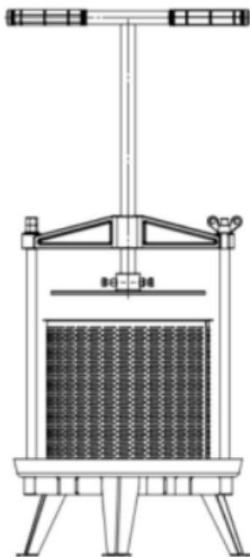


Upgrade · The Home Creator Way

Prensa de vides frutales

MODELO: LD-BP1402/LD-BP0902

MODELO: LD-BP1402/LD-BP0902



Estas son las instrucciones originales. Lea atentamente todo el manual antes de usar el producto. VEVOR se reserva el derecho de interpretar el manual de usuario. El aspecto del producto puede variar con respecto al que reciba. Le pedimos disculpas si no le informamos nuevamente sobre actualizaciones de tecnología o software.



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

· **ADVERTENCIA:** Lea y comprenda completamente todas las instrucciones antes del montaje, uso, limpieza o mantenimiento. El

incumplimiento de las advertencias de seguridad puede ocasionar lesiones personales graves o daños al equipo. Conserve este manual para futuras consultas.

- **PRECAUCIÓN:** Esta prensa está diseñada únicamente para uso doméstico/no comercial. No apta para uso industrial intensivo.
- **ADVERTENCIA:** Mantenga las manos, los dedos, la ropa suelta, las joyas y el cabello largo alejados de todas las piezas móviles o de presión (husillo, placa de presión, cesta) durante el funcionamiento. Existe riesgo de aplastamiento, pellizco o amputación.
- **ADVERTENCIA:** No opere si está cansado, bajo los efectos del alcohol, las drogas o los medicamentos.
- **ADVERTENCIA:** Mantenga la prensa y todas sus piezas fuera del alcance de los niños cuando no esté en uso.
- **ADVERTENCIA:** Coloque siempre la prensa sobre una superficie nivelada, estable y antideslizante antes de usarla. Si es necesario, fije las patas al suelo para evitar que se vuelque o se deslice durante el prensado.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que todas las piezas estén completamente ensambladas y apretadas antes de la puesta en marcha. Los componentes sueltos pueden provocar lesiones o fallos en el funcionamiento.
- **ADVERTENCIA:** No introduzca las manos ni herramientas en la cesta de la prensa mientras esté prensando. Utilice únicamente la manivela provista para accionar el husillo.
- **ADVERTENCIA:** No aplique fuerza excesiva al mango. Presionar demasiado puede dañar la prensa o provocar una liberación repentina que cause lesiones.
- **ADVERTENCIA:** Las frutas duras (manzanas, uvas) deben triturarse o picarse antes de prensarlas. No preense las frutas duras enteras, ya que existe riesgo de atasco, rotura o lesiones.

· ADVERTENCIA: Utilice únicamente paños o bolsas de prensado aptos para uso alimentario (si se incluyen) para contener la pulpa de la fruta. No preme sin la contención adecuada para evitar salpicaduras u obstrucciones.

· ADVERTENCIA: No utilice la prensa para ningún otro fin que no sea exprimir fruta para zumo o vino. El mal uso anula la garantía y aumenta el riesgo de lesiones.

1. El producto cumple con las normas y reglamentos pertinentes. La instalación de este dispositivo debe cumplir con todas las normativas aplicables y solo debe utilizarse en áreas bien ventiladas. Lea el manual de usuario antes de instalar y utilizar este equipo.
2. Este producto no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido sobre el uso del aparato.
3. Los niños no deben jugar con el aparato. Este producto no debe ser utilizado por niños.
4. Este producto está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - casas de campo;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos tipo alojamiento y desayuno.
5. Conserve el producto adecuadamente. Compruebe si presenta alguna anomalía antes de usarlo. Si detecta alguna anomalía, deje de usarlo.
6. Utilice el producto de acuerdo con el uso previsto; tenga en cuenta que un uso indebido puede ocasionar lesiones.

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

Antes de usar el producto, es necesario leer y seguir el manual de

instrucciones y las normas de seguridad.

Declaración sobre cambios técnicos : Debido al continuo desarrollo del producto, los diagramas esquemáticos, los pasos funcionales y los parámetros técnicos pueden sufrir ligeras modificaciones.

Actualización de la documentación .

Si tiene algún comentario sobre la mejora del producto o detecta algún defecto, póngase en contacto con nosotros.

El contenido de este documento puede modificarse en cualquier momento, la empresa no necesita notificarlo con antelación y no asume ninguna responsabilidad por los errores que pueda contener el manual de usuario. La empresa se esfuerza por mantener actualizado el contenido de este manual, pero es posible que se produzcan errores. Si encuentra alguno, póngase en contacto con nosotros.

EXPLICACIÓN DE LOS PICTOGRAMAS

Seguridad alimentaria materialista.



- **ADVERTENCIA:** Todas las piezas que entran en contacto con los alimentos (cesta, placa de presión, eje, boquilla) deben limpiarse a fondo con agua tibia y jabón antes del primer uso y después de cada uso. Enjuague y seque completamente para evitar la formación de moho, bacterias o corrosión.
- **ADVERTENCIA:** Utilice únicamente lubricantes aptos para uso alimentario (por ejemplo, aceite comestible) en las piezas metálicas móviles. Nunca utilice aceites o grasas no aptos para uso alimentario.
- **ADVERTENCIA:** No procese fruta podrida, mohosa o verde. La fruta contaminada puede producir jugo no apto para el consumo y dañar la prensa.

INTRODUCCIÓN

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

riesgo de lesiones, le recomendamos que utilice las medidas de seguridad necesarias al usar el producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones.

Por lo tanto, el personal de operación y mantenimiento debe estar familiarizado con el proceso operativo y comprender los posibles riesgos para la seguridad. Los niños no pueden usarlo. Consulte el Código General de Prevención de Lesiones y el Código de Seguridad y Salud Ocupacional.

Este equipo no necesita mantenimiento por parte del usuario. Cualquier mantenimiento, ajuste o reparación requiere la intervención de profesionales. Si se produce una intervención no autorizada por parte de terceros, la garantía de un año quedará automáticamente anulada. Celda cerrada. Conserve este manual de instrucciones.

Este tipo de exprimidor no puede comprimir la fruta entera. La fruta debe triturarse antes de exprimirla, de lo contrario, el jugo no se podrá extraer correctamente. Este tipo de producto es diferente de un exprimidor común, y ambos funcionan de manera completamente distinta. Tomemos como ejemplo las uvas: los exprimidores comunes no pueden procesarlas, ya que trituran las semillas y les dan un sabor amargo. Solo con un exprimidor, las semillas de uva permanecerán intactas durante el proceso de prensado, y el jugo finalmente se podrá convertir en vino tinto. Las manzanas, peras y otras frutas similares deben triturarse antes de poder extraer el jugo. Las frutas enteras, partidas por la mitad o en cubos no se pueden exprimir .

La pulpa triturada es indispensable para la preparación de zumos y condimentos. Un triturador de frutas adecuado sirve para triturar bayas, uvas, manzanas, peras, patatas y otras frutas y verduras blandas similares. Las frutas más duras, como las bayas dulces, las zanahorias o las peras verdes, no son aptas para triturar .

Las manzanas, peras, membrillos y frutas similares son muy adecuadas para su posterior procesamiento. Su pulpa, relativamente firme, se puede triturar con una máquina trituradora de frutas , lo que aumenta el rendimiento de jugo para su posterior procesamiento. Otras frutas

similares, como las uvas, las frambuesas y las grosellas, no son aptas para triturar . Debido a que su pulpa es muy blanda y está cubierta de cáscara, las semillas liberan sustancias amargas durante el proceso , lo que tiñe el jugo de un color marrón oscuro.

Para obtener jugo de alta calidad, es necesario extraerlo de frutas sanas y maduras. Las frutas inmaduras, muy maduras, podridas, dañadas o con moho deben desecharse y no se pueden usar para la extracción de jugo. Las frutas recién maduras no deben presentar signos de descomposición antes de ser utilizadas para la extracción. Antes de extraer el jugo, lave bien la fruta con agua potable para evitar que el polvo penetre en la pulpa. Esta prensa de zumo no es apta para la producción industrial.

1. Preparativos para la instalación de la prensa de zumos

- Utilice las herramientas incluidas para instalar las 3 patas del soporte de la prensa en la parte superior de la mesa.
- Opcional: retire la placa de presión girándola en sentido contrario a las agujas del reloj .
- Afloje la tuerca de mariposa en un extremo del husillo y gire el husillo en T y la tuerca triangular hacia un lado.
- La cesta cilíndrica se puede levantar de la bandeja recolectora con la pata.
- Limpie la prensa con agua tibia y jabón, y enjuáguela con agua limpia. Asegúrese de que el husillo y la placa de presión estén secos.
- Recomendamos conectar la prensa a la mesa. (Materiales de instalación no incluidos) .
- Llene la prensa con la fruta que desea exprimir. Utilice únicamente frutas trituradas y sin semillas ni perforaciones.
- Coloque un recipiente adecuado debajo de la salida de la bandeja recolectora con pata .
- Utilice la manivela para presionar la fruta y gire lentamente el eje. Es recomendable que otra persona sujete la prensa.
- Si desea aumentar la presión, afloje los tornillos y añada más fruta a la prensa. La placa de presión debe presionarse lo más abajo posible.

2. Preparación de la fruta

- Es muy importante preparar la fruta antes de prensarla.
- Las manzanas deben triturarse, no hacerse puré. La batidora no es apta para procesar manzanas.
- Las uvas y otras frutas blandas similares deben triturarse con cuidado para ablandar la cáscara.

3. Presiona .

- No deje que los niños utilicen esta prensa .
- Utilice esta prensa sobre una superficie estable (como suelo o escritorio) .
- Lubrique el husillo con aceite comestible o una pequeña cantidad de vaselina .
- Vierta un poco de aceite vegetal en la junta entre la parte inferior del husillo roscado y el manguito del eje en la placa de presión.
- Coloque un recipiente limpio adecuado debajo de la boquilla para recoger el jugo. (Tenga en cuenta que un solo proceso de prensado puede producir 6 litros o más de jugo) .
- Aleje el pistón y la placa de presión de la prensa.
- Si utiliza una bolsa de presión, doble la esquina superior de la bolsa de presión sobre la cesta cilíndrica .
- Presione la fruta triturada con fuerza con la mano.
- Llene la cesta cilíndrica hasta 25 mm por debajo del borde.
- Si utilizas una bolsa exprimible, dobla las esquinas de la bolsa sobre la fruta, como si fuera un paquete pequeño.
- Coloca el mango en forma de T y el husillo sobre la cesta cilíndrica , inserta el extremo del husillo en la tuerca triangular y apriétala .
- Apriete la tuerca de mariposa para fijar la placa de presión .
- Gire la manivela para empujar la placa de presión de madera o acero hacia la cesta cilíndrica .
- Si el jugo ya no se puede freír, afloje la presión de la placa de presión.
- Para vaciar la prensa, levante la placa de presión, gírela para apartarla

de la junta cilíndrica o de madera , y luego levante el recipiente de la bandeja recolectora con cuidado , y luego podrá sacar la fruta exprimida.

- Si hay poca fruta, puedes guardar la fruta exprimida y mezclarla con la siguiente fruta exprimida durante el segundo proceso de exprimido.

Por favor, preste atención :

Si utiliza nuestra trituradora de frutas para moler la fruta, puede usarla con una prensa de zumo, como se muestra en la imagen:



Por favor, no apriete demasiado la placa de presión ni ajuste excesivamente la manivela para aumentar la presión, ya que esto podría dañar la prensa.

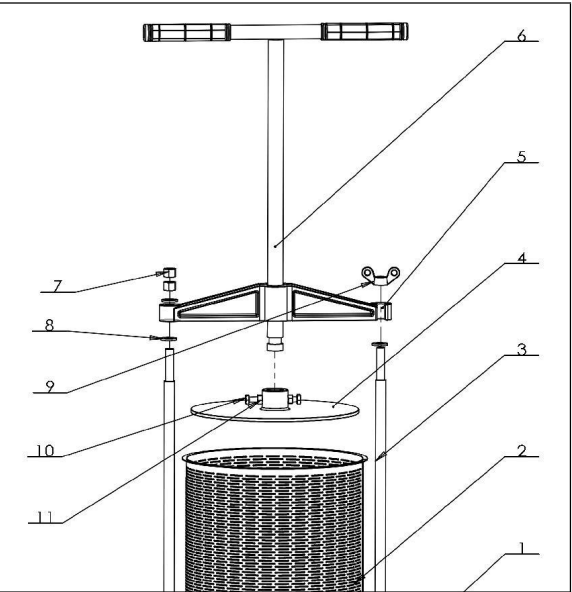
Por favor, no coloque la placa de presión sobre la fruta triturada, ya que esto dañará la madera .

4. Limpieza después de presionar

- Por favor, utilice agua para limpiar la prensa y un cepillo para eliminar los restos de fruta que queden entre las lamas y la placa de prensado. Seque con una toalla.
- Lubrique el husillo con una pequeña cantidad de aceite comestible o vaselina.
- Nunca atornille la placa de presión en el fondo del recipiente a presión.
- Guarde la prensa en un lugar seco y coloque la placa inferior de la

prensa por encima de la altura del contenedor de la prensa.

- **ADVERTENCIA:** Desmonte y limpie únicamente cuando la prensa esté completamente inactiva y fría. No la limpie mientras esté en funcionamiento.
- **ADVERTENCIA:** Inspeccione la prensa antes de cada uso. No la utilice si alguna pieza está agrietada, doblada, rota o desgastada. Reemplace las piezas dañadas únicamente con componentes aprobados por el fabricante.
- **ADVERTENCIA:** Lubrique regularmente el husillo con aceite apto para uso alimentario para garantizar un funcionamiento suave y evitar la oxidación.
- **ADVERTENCIA:** No modifique, altere ni repare la prensa usted mismo. Las modificaciones no autorizadas pueden generar riesgos e invalidar las normas de seguridad.
- **ADVERTENCIA:** No utilice la prensa si tiene piezas dañadas o faltantes.
- **ADVERTENCIA:** No lo utilice cerca de materiales inflamables, llamas abiertas o fuentes de calor.

1	recolectora con pata	1 unid ad	
2	cesta cilíndrica	1 unid ad	
3	Varilla de soporte	2 piezas	
4	Placa de presión	1 unid ad	
5	Tuerca triangular	1 unid	

		ad	
6	Mano y husillo en forma de T	1 unid ad	
7	hexagonal M12	2 pieza s	
8	arandela	3 pieza s	
9	Tuerca de mariposa M12	1 unid ad	
10	Tornillo M8 *20	2 pieza s	
11	Tuerca hexagonal M8	2 pieza s	



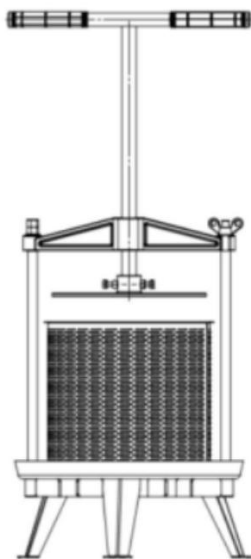
VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Prasa do owoców

MODEL: LD-BP1402/LD-BP0902

MODEL: LD-BP1402/LD-BP0902



To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.



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

- **OSTRZEŻENIE:** Przed montażem, użytkowaniem, czyszczeniem lub konserwacją należy dokładnie zapoznać się ze wszystkimi instrukcjami. Nieprzestrzeganie ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa może spowodować poważne obrażenia ciała lub uszkodzenie sprzętu. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości.
- **UWAGA:** Ta prasa jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego/niekomercyjnego. Nie nadaje się do intensywnej eksploatacji przemysłowej.
- **OSTRZEŻENIE:** Trzymaj dłonie, palce, luźne ubrania, biżuterię i długie włosy z dala od wszystkich ruchomych/naciskających części (wrzeciona, płyty dociskowej, kosza) podczas pracy. Ryzyko zmiżdżenia, przytrzaśnięcia lub amputacji.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie należy wykonywać czynności, jeżeli jest się zmęczonym lub pod wpływem alkoholu, narkotyków lub leków.
- **OSTRZEŻENIE:** Trzymaj prasę i wszystkie jej części poza zasięgiem dzieci, gdy nie są używane.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed użyciem zawsze ustaw prasę na równej, stabilnej i antypoślizgowej powierzchni. W razie potrzeby przymocuj nogi do podłogi, aby zapobiec przewróceniu się lub przesuwaniu podczas prasowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed użyciem należy upewnić się, że wszystkie części są całkowicie zmontowane i dokręcone. Luźne elementy mogą spowodować obrażenia ciała lub awarię.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie wkładaj rąk ani narzędzi do kosza prasy podczas prasowania. Do obsługi wrzeciona używaj wyłącznie dołączonego uchwytu.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie należy naciskać zbyt mocno na uchwyt. Zbyt mocne dociśnięcie może uszkodzić prasę lub spowodować nagłe zwolnienie, prowadzące do obrażeń.
- **OSTRZEŻENIE:** Twarde owoce (jabłka, winogrona) należy

zgnieść/posiekać przed wyciskaniem. Nie wyciskaj całych twardych owoców – ryzyko zakleszczenia, złamania lub obrażeń.

· **OSTRZEŻENIE:** Do przechowywania miąższu owoców należy używać wyłącznie ściereczek/torebek do prasowania przeznaczonych do kontaktu z żywnością (jeśli są dołączone). Nie prasować bez odpowiedniego zabezpieczenia, aby zapobiec rozpryskiwaniu lub zatykaniu.

· **OSTRZEŻENIE:** Nie używaj prasy do celów innych niż wyciskanie owoców na sok/wino. Niewłaściwe użycie powoduje utratę gwarancji i zwiększa ryzyko obrażeń.

1. Produkt jest zgodny z odpowiednimi normami i przepisami. Instalacja tego urządzenia musi być zgodna ze wszystkimi obowiązującymi przepisami i powinno być ono użytkowane wyłącznie w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. Przed instalacją i użytkowaniem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi.

2. Produkt ten nie jest przeznaczony do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia.

3. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Produkt nie powinien być używany przez dzieci.

4. Produkt ten jest przeznaczony do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:

- pomieszczenia kuchenne dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
- domy gospodarcze;
- przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
- obiekty typu bed and breakfast.

5. Prosimy o prawidłowe przechowywanie produktu. Przed użyciem należy sprawdzić, czy produkt nie wykazuje oznak nieprawidłowości. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, należy zaprzestać jego używania.

6. Używaj produktu zgodnie z jego przeznaczeniem, ostrzegając przed potencjalnymi obrażeniami spowodowanymi niewłaściwym użyciem.

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

Przed użyciem należy przeczytać instrukcję obsługi i wskazówki bezpieczeństwa oraz stosować się do nich.

Oświadczenie o zmianach technicznych : Ze względu na ciągły rozwój produktu schematy, kroki funkcjonalne i parametry techniczne mogą ulegać niewielkim zmianom.

Aktualizacja dokumentacji .

Jeśli mają Państwo uwagi dotyczące udoskonalenia produktu lub zauważyli jakiegokolwiek wady, prosimy o kontakt.

Treść niniejszego dokumentu może ulec zmianie w dowolnym momencie, firma nie musi o tym wcześniej powiadamiać i nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy w instrukcji obsługi.

Firma dokłada wszelkich starań, aby treść niniejszej instrukcji była aktualna, jednak błędy mogą być nieuniknione. W przypadku znalezienia jakichkolwiek błędów prosimy o kontakt.

WYJAŚNIENIE PIKTOGRAMÓW

Materialistyczne bezpieczeństwo żywności.



- **OSTRZEŻENIE:** Wszystkie części mające kontakt z żywnością (koszyk, płyta dociskowa, wrzeciono, wylewka) należy dokładnie umyć ciepłą wodą z mydłem przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu. Dokładnie opłukać i wysuszyć, aby zapobiec rozwojowi pleśni, bakterii i korozji.
- **OSTRZEŻENIE:** Do ruchomych części metalowych należy stosować wyłącznie smary dopuszczone do kontaktu z żywnością (np. olej jadalny). Nigdy nie należy używać olejów ani smarów nieodpowiednich do kontaktu

z żywnością.

· **OSTRZEŻENIE:** Nie przetwarzaj zgniłych, spleśniałych ani niedojrzałych owoców. Zanieczyszczone owoce mogą wytworzyć niebezpieczny sok i uszkodzić prasę.

WSTĘP

Dziękujemy za wybór naszych wysokiej jakości produktów. Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, zalecamy stosowanie niezbędnych środków bezpieczeństwa podczas użytkowania produktu. Prosimy o dokładne zapoznanie się z poniższą instrukcją i zrozumienie jej treści. Dlatego personel odpowiedzialny za obsługę i konserwację musi być zaznajomiony z procesem obsługi i rozumieć potencjalne zagrożenia bezpieczeństwa. Dzieciom nie wolno używać tego urządzenia. Prosimy o zapoznanie się z Ogólnym Kodeksem Zapobiegania Urazom oraz Kodeksem Bezpieczeństwa i Higieny Pracy.

Ten sprzęt nie wymaga konserwacji przez użytkownika. Wszelkie prace konserwacyjne, regulacyjne i naprawcze wymagają profesjonalnej obsługi. W przypadku nieautoryzowanej obsługi przez osoby trzecie, roczna gwarancja zostanie automatycznie anulowana. komórkowy. Proszę zachować tę instrukcję obsługi.

Ten typ sokowirówki nie jest w stanie wycisnąć całego owocu. Owoce muszą zostać zmiażdżone przed wyciśnięciem, w przeciwnym razie sok nie będzie mógł zostać wyciśnięty. Ten rodzaj sokowirówki różni się od zwykłej sokowirówki, a oba rodzaje urządzeń działają zupełnie inaczej. Weźmy na przykład winogrona: zwykłe sokowirówki sobie z nimi nie radzą, ponieważ miażdżą pestki winogron i nadają im gorzki smak. Tylko w przypadku sokowirówki pestki winogron pozostają nienaruszone podczas procesu wyciskania, a sok może zostać ostatecznie przetworzony na czerwone wino. Jabłka, gruszki i inne podobne owoce muszą zostać zmiażdżone przed wyciśnięciem z nich soku. Nie można wyciskać całych, przekrojonych na pół ani pokrojonych w kostkę owoców .

Zmiażdżony miąższ jest niezbędny do przygotowania soków i przypraw. Odpowiednia kruszarka do owoców może być używana do kruszenia jagód,

winogron, jabłek, gruszek, ziemniaków i podobnych miękkich owoców/warzyw. Twarde owoce, takie jak słodkie jagody, marchewki lub niedojrzałe, twarde gruszki, nie nadają się do kruszenia owoców. Jabłka, gruszki, pigwy i podobne owoce doskonale nadają się do dalszego przetwarzania. Ich stosunkowo twardy miąższ można rozdrobnić w wyciskarce do owoców, co z kolei zwiększa wydajność soku do dalszego przetwarzania. Podobne owoce, takie jak winogrona, maliny i agrest, nie nadają się do rozdrabniania. Ponieważ ich miąższ jest bardzo miękki i pokryty skórką, jednocześnie pestki w miąższu uwalniają gorzkie substancje podczas rozdrabniania, które z kolei barwią sok na ciemnobrązowo.

Wysokiej jakości sok musi być wyciskany ze zdrowych i dojrzałych owoców. Niedojrzałe, dobrze dojrzałe, zgniłe, uszkodzone i spleśniałe owoce należy wyrzucić i nie wolno ich używać do wyciskania soku. Świeżo dojrzałe owoce nie mogą wykazywać oznak rozkładu, zanim będą mogły zostać użyte do wyciskania. Przed wyciskaniem należy dokładnie umyć owoce wodą pitną, aby zapobiec przedostawaniu się pyłu do miąższu. Ta prasa do soków nie nadaje się do produkcji przemysłowej.

1. Przygotowanie do montażu prasy do soków

- Za pomocą dołączonych narzędzi zamontuj 3 nogi stojaka do prasy do górnej części stołu.
- Opcjonalnie wyjmij płytkę dociskową w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Odkręć nakrętkę skrzydełkową na jednym końcu wrzeciona i odchyl wrzeciono T oraz nakrętkę trójkątną na jedną stronę.
- Następnie cylindryczny kosz można podnieść z tacy zbiorczej za pomocą nogi.
- Wyczyść prasę ciepłą wodą z mydłem i opłucz czystą wodą. Upewnij się, że wrzeciono i płyta dociskowa są suche.
- Zalecamy podłączenie prasy do stołu. (Materiały montażowe nie są zawarte w zestawie).
- Napełnij prasę owocami, które chcesz wycisnąć. Używaj wyłącznie

owoców zgniecionych i bezpestkowych/przebitych.

- Pod wylotem tacki zbiorczej z nogą należy umieścić odpowiedni pojemnik .
- Użyj uchwytu, aby docisnąć owoc i powoli obracać wrzecionem. Najlepiej, aby druga osoba trzymała prasę.
- Jeśli chcesz zwiększyć nacisk, poluzuj śruby i dodaj więcej owoców do prasy. Płytkę dociskową powinna być dociśnięta jak najniżej.

2. Przygotowanie owoców

- Bardzo ważne jest przygotowanie owoców przed tłoczeniem.
- Jabłka należy rozgnieść, a nie zmiksować. Blender nie nadaje się do rozdrabniania jabłek.
- Winogrona i inne miękkie owoce należy dokładnie zgnieść, aby rozbić skórkę.

3. Naciśnij .

- Nie pozwalaj dzieciom używać tej prasy .
- Proszę używać prasy na stabilnym podłożu/biurku .
- Nasmaruj wrzeciono olejem jadalnym lub niewielką ilością wazeliny .
- Wlej odrobinę oleju roślinnego do połączenia między dolną częścią gwintowanego wrzeciona a tuleją osi na płycie dociskowej.
- Pod dyszę należy postawić odpowiedni, czysty pojemnik, w którym będzie zbierany sok. (Należy pamiętać, że w trakcie jednego procesu wyciskania można uzyskać 6 litrów lub więcej soku) .
- Odsuń tłok prasy i płytę dociskową od prasy.
- Jeżeli używasz worka ciśnieniowego, złóż górny róg worka ciśnieniowego na cylindrycznym koszyku .
- Docisnij zmiażdżony owoc mocno ręką.
- Napełnij cylindryczny koszyk do wysokości 25 mm poniżej krawędzi.
- Jeśli używasz woreczka foliowego, złóż rogi woreczka wokół owoców, tak jak w przypadku małego opakowania.
- Umieść uchwyt w kształcie litery T oraz trzpień na górze cylindrycznego

koszyka, włóż koniec trzpienia do nakrętki trójkątnej i dokręć ją .

- Dokręć nakrętkę skrzydełkową, aby zamocować płytkę dociskową .
- Obróć uchwyt, aby wcisnąć drewnianą lub stalową płytę dociskową do cylindrycznego kosza .
- Jeśli soku nie można już smażyć, należy zmniejszyć nacisk na płytkę dociskową.
- Aby opróżnić prasę, podnieś płytę dociskową, odchyl ją od ścieżki cylindrycznej lub drewnianej uszczelki , a następnie podnieś pojemnik z tacy zbiorczej za pomocą dźwigni , po czym możesz wyjąć wyciśnięty sok.
- Jeśli owoców jest niewiele, możesz przechować wyciśnięte owoce i wymieszać je z kolejnymi wyciśniętymi owocami podczas drugiego wyciskania.

Proszę zwrócić uwagę :

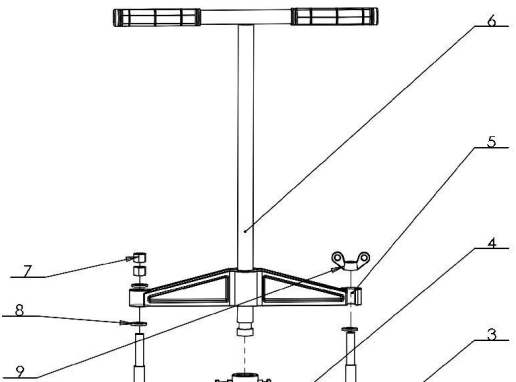
Jeśli do mielenia owoców używasz naszej kruszarki do owoców, możesz jej używać z wyciskarką do soków, jak pokazano na zdjęciu:



Nie dokręcaj płytki dociskowej zbyt mocno i nie reguluj uchwytu zbyt mocno, aby zwiększyć nacisk, ponieważ może to uszkodzić prasę. Nie należy przykładać płytki dociskowej do zmiażdżonych owoców, gdyż może to uszkodzić drewno .

4. Czyszczenie po prasowaniu

- Do czyszczenia prasy należy używać wody, a następnie szczoteczki do usuwania resztek owoców spomiędzy listew a płyty prasującej. Wyrzucić do sucha ręcznikiem.
- Nasmaruj wrzeciono niewielką ilością oleju jadalnego lub wazeliny.
- Nigdy nie przykręcaj płytki dociskowej do dna naczynia ciśnieniowego.
- Przechowuj prasę w suchym miejscu, a jej dolną płytę ustaw tak, aby znajdowała się powyżej wysokości pojemnika prasy.
- **OSTRZEŻENIE:** Rozmontuj i wyczyść prasę tylko wtedy, gdy jest całkowicie wyłączona i ostudzona. Nie czyść podczas pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed każdym użyciem należy sprawdzić prasę. Nie używać, jeśli części są pęknięte, wygięte, uszkodzone lub zużyte. Uszkodzone części należy wymieniać wyłącznie na części zatwierdzone przez producenta.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby zapewnić płynną pracę i zapobiec rdzewieniu, należy regularnie smarować wrzeciono olejem spożywczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie modyfikuj, nie zmieniaj ani nie naprawiaj prasy samodzielnie. Nieautoryzowane modyfikacje mogą stwarzać zagrożenie i unieważniać zgodność z przepisami bezpieczeństwa.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie należy używać prasy, jeśli jej części są uszkodzone lub ich brakuje.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie używać w pobliżu materiałów łatwopalnych, otwartego ognia lub źródeł ciepła.

1	Tacka zbierająca z nogą	1 szt.	
2	kosz cylindryczny	1 szt.	
3	Pręt podporowy	2 szt.	
4	Płyta dociskowa	1 szt.	
5	Nakrętka	1 szt.	

	trójkątna		
6	Dłoń i wrzeczono w kształcie litery T	1 szt.	
7	sześciokątna M12	2 szt.	
8	pralka	3 szt.	
9	Nakrętka skrzydełkowa M12	1 szt.	
10	Śruba M8 *20	2 szt.	
11	Nakrętka sześciokątna M8	2 szt.	



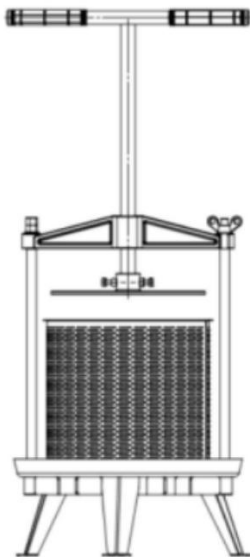
VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Fruitwijnstokpers

MODEL: LD-BP1402/LD-BP0902

MODEL: LD-BP1402/LD-BP0902



Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruikershandleiding anders te interpreteren. Het uiterlijk van het product kan afwijken van het product dat u ontvangt. Wij zullen u niet opnieuw informeren over eventuele technologische of software-updates voor ons product.



Waarschuwing: Om het risico op letsel te verminderen, dient de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen.

- **WAARSCHUWING:** Lees en begrijp alle instructies volledig voordat u het apparaat monteert, gebruikt, reinigt of onderhoudt. Het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften kan leiden tot ernstig letsel of schade aan het apparaat. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.
- **LET OP:** Deze pers is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk/niet-commercieel gebruik. Niet geschikt voor zwaar industrieel gebruik.
- **WAARSCHUWING:** Houd handen, vingers, losse kleding, sieraden en lang haar uit de buurt van alle bewegende/drukkende onderdelen (spindel, persplaat, mand) tijdens gebruik. Risico op beknelling, verbrijzeling of amputatie.
- **WAARSCHUWING:** Niet gebruiken als u moe bent of onder invloed bent van alcohol, drugs of medicijnen.
- **WAARSCHUWING:** Houd de pers en alle onderdelen buiten het bereik van kinderen wanneer deze niet in gebruik zijn.
- **WAARSCHUWING:** Plaats de pers vóór gebruik altijd op een vlakke, stabiele en antislip ondergrond. Zet de poten indien nodig vast aan de vloer om kantelen of verschuiven tijdens het persen te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig gemonteerd en vastgedraaid zijn vóór gebruik. Losse onderdelen kunnen letsel of storingen veroorzaken.
- **WAARSCHUWING:** Steek tijdens het persen uw handen of gereedschap niet in de perskorf. Gebruik uitsluitend de meegeleverde hendel om de spindel te bedienen.
- **WAARSCHUWING:** Oefen geen overmatige kracht uit op de hendel. Te hard drukken kan de pers beschadigen of een plotselinge terugslag veroorzaken met letsel tot gevolg.
- **WAARSCHUWING:** Harde vruchten (appels, druiven) moeten worden geplet/gehakt voordat ze worden geperst. Pers geen hele harde vruchten –

risico op verstopping, breuk of letsel.

- **WAARSCHUWING:** Gebruik uitsluitend persdoeken/zakken van voedselveilig materiaal (indien meegeleverd) om de vruchtpulp op te vangen. Pers de vruchtpulp niet zonder de juiste opvangbak om spatten of verstopping te voorkomen.

- **WAARSCHUWING:** Gebruik de pers uitsluitend voor het persen van fruit voor sap/wijn. Onjuist gebruik maakt de garantie ongeldig en verhoogt het risico op letsel.

1. Het product voldoet aan de relevante normen en voorschriften. De installatie van dit apparaat moet voldoen aan alle geldende voorschriften en het mag alleen worden gebruikt in goed geventileerde ruimtes. Lees de gebruikershandleiding voordat u dit apparaat installeert en gebruikt.

2. Dit product is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.

3. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Dit product is niet geschikt voor gebruik door kinderen.

4. Dit product is bedoeld voor gebruik in huishoudens en soortgelijke toepassingen, zoals:

- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
- bed & breakfast-achtige omgevingen.

5. Bewaar het product op de juiste manier. Controleer vóór gebruik of het product niet defect is. Stop het gebruik als er een defect is.

6. Gebruik het product volgens het beoogde gebruik; wij waarschuwen voor mogelijk letsel door verkeerd gebruik.

Zoals in de afbeelding te zien is, verschilt dit enigszins afhankelijk van het model .

Lees en volg de gebruiksaanwijzing en veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gebruikt.

Technische wijzigingsverklaring : Vanwege de voortdurende productontwikkeling kunnen schema's, functionele stappen en technische parameters enigszins wijzigen.

Documentatie-update .

Mocht u opmerkingen hebben over de verbetering van het product of gebreken constateren, neem dan contact met ons op.

De inhoud van dit document kan te allen tijde worden gewijzigd. Het bedrijf hoeft dit niet vooraf te melden en aanvaardt geen enkele verantwoordelijkheid voor eventuele fouten in de gebruikershandleiding. Het bedrijf doet zijn best om ervoor te zorgen dat de inhoud van deze handleiding actueel is, maar fouten kunnen desondanks onvermijdelijk zijn. Mocht u fouten aantreffen, neem dan contact met ons op.

UITLEG VAN HET PICTOGRAM

Materialistische voedselveiligheid.



- **WAARSCHUWING:** Alle onderdelen die met voedsel in contact komen (mand, persplaat, spindel, tuit) moeten vóór het eerste gebruik en na elk gebruik grondig worden gereinigd met warm zeepsop. Spoel en droog volledig af om schimmel, bacteriën of corrosie te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik uitsluitend smeermiddelen van voedselkwaliteit (bijv. eetbare olie) op bewegende metalen onderdelen. Gebruik nooit oliën of vetten die niet geschikt zijn voor gebruik in de levensmiddelenindustrie.
- **WAARSCHUWING:** Verwerk geen rot, beschimmeld of onrijp fruit. Besmet fruit kan onveilig sap opleveren en de pers beschadigen.

INVOERING

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

risico op letsel te minimaliseren, raden wij u aan de nodige veiligheidsmaatregelen te nemen bij het gebruik van het product. Lees de volgende instructies aandachtig door en zorg dat u ze begrijpt.

Daarom moeten de bedienings- en onderhoudsmedewerkers bekend zijn met de bedieningsprocedure en de mogelijke veiligheidsrisico's begrijpen. Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken. Raadpleeg de Algemene Code ter voorkoming van letsel en de Code voor gezondheid en veiligheid op het werk.

Deze apparatuur hoeft niet door de gebruiker te worden onderhouden. Elk onderhoud, afstelling en reparatie dient door een professional te worden uitgevoerd. Bij onbevoegde handelingen door derden vervalt de garantie van één jaar automatisch. cel. Bewaar deze gebruiksaanwijzing.

Dit type sapcentrifuge kan geen hele vruchten persen. De vruchten moeten eerst geplet worden , anders kan er geen sap uit geperst worden. Dit product verschilt van een gewone sapcentrifuge en de twee werken totaal anders. Neem bijvoorbeeld druiven: gewone sapcentrifuges kunnen ze niet verwerken, omdat ze de druivenpitten pletten en de smaak bitter maken. Alleen met een sapcentrifuge blijven de druivenpitten intact tijdens het persproces en kan er uiteindelijk rode wijn van gemaakt worden. Appels, peren en andere soortgelijke vruchten moeten geplet worden voordat ze geperst kunnen worden. Hele, gehalveerde of in blokjes gesneden vruchten kunnen niet geperst worden .

Het fijnmalen van de pulp is een noodzakelijke voorwaarde voor de bereiding van sappen en sauzen. Een geschikte fruitpers kan worden gebruikt om bessen, druiven, appels, peren en aardappelen, en soortgelijk zacht fruit/groenten te persen . Harder fruit, zoals zoete bessen, wortels of onrijpe, harde peren, is niet geschikt voor een fruitpers .

Appels, peren, kweeperen en soortgelijk fruit zijn zeer geschikt voor verdere verwerking. Hun relatief stevige vruchtvlees kan worden geplet met een fruitpers , wat de sapopbrengst voor verdere verwerking verhoogt. Soortgelijk fruit zoals druiven, frambozen en kruisbessen zijn niet geschikt om te pletten . Omdat hun vruchtvlees erg zacht is en bedekt met schillen, geven de zaden in het vruchtvlees tijdens het pletten bittere stoffen af ,

waardoor het sap donkerbruin kleurt.

Voor sap van hoge kwaliteit worden gezonde en rijpe vruchten gebruikt.

Onrijpe, overrijpe, rotte, beschadigde en beschimmelde vruchten moeten worden weggegooid en kunnen niet voor sapwinning worden gebruikt.

Vers gerijpte vruchten mogen geen tekenen van bederf vertonen voordat ze voor persing kunnen worden gebruikt. Was de vruchten vóór het persen zorgvuldig met drinkwater om te voorkomen dat er stof in de pulp terechtkomt.

Deze sapcentrifuge is niet geschikt voor industriële productie.

1. Voorbereidingen voor de installatie van de sapcentrifuge

- Gebruik het meegeleverde gereedschap om de 3 poten van de persstandaard aan het tafelblad te bevestigen .
- Optioneel: verwijder de drukplaat door deze tegen de klok in te draaien .
- Draai de vleugelmoer aan één uiteinde van de spindel los en zwenk de T-spindel en de driehoekmoer opzij.
- De cilindervormige mand kan vervolgens met behulp van een poot uit de opvangbak worden getild .
- Reinig de pers met warm zeepsop en spoel af met schoon water. Zorg ervoor dat de spindel en de drukplaat droog zijn.
- Wij adviseren om de pers aan de tafel te bevestigen. (Installatiemateriaal niet inbegrepen) .
- Vul de pers met het fruit dat u wilt uitpersen. Gebruik alleen geplet en pitloos fruit.
- Plaats een geschikte bak onder de uitlaat van de opvangbak met poot .
- Gebruik de hendel om het fruit aan te drukken en draai de as langzaam rond. Het is het beste als een tweede persoon de pers vasthoudt.
- Als je de druk wilt verhogen, draai dan de schroeven los en voeg meer fruit toe aan de pers. De drukplaat moet zo laag mogelijk worden ingedrukt.

2. Fruitbereiding

- Het is erg belangrijk om het fruit voor te bereiden voordat het geperst wordt.

- Appels moeten geplet worden, niet gepureerd. De blender is niet geschikt voor het verwerken van appels.
- Druiven en soortgelijk zacht fruit moeten voorzichtig worden geplet om de schil te breken.

3. Pers .

- Laat kinderen deze pers niet gebruiken .
- Gebruik deze pers op een stabiele ondergrond/bureau .
- Smeer de spindel in met eetbare olie of een kleine hoeveelheid vaseline .
- Druppel wat plantaardige olie in de verbinding tussen de onderkant van de schroefdraadspindel en de asbus op de drukplaat.
- Plaats een geschikte, schone bak onder de spuitmond om het sap op te vangen. (Houd er rekening mee dat één persproces 6 liter of meer sap kan opleveren) .
- Verwijder de perszuiger en de drukplaat van de pers.
- Als u een drukzak gebruikt, vouw dan de bovenste hoek van de drukzak over de cilindrische mand .
- Druk het geplette fruit stevig met de hand aan.
- Vul het cilindervormige mandje tot 25 mm onder de rand.
- Als je een knijpzak gebruikt, vouw dan de hoeken van de zak over het fruit, net zoals bij een klein pakketje.
- Plaats het T-vormige handvat en de spindel bovenop de cilindrische mand, steek het uiteinde van de spindel in de driehoekige moer en draai deze vast .
- Draai de vleugelmoer vast om de drukplaat te bevestigen .
- Draai aan de hendel om de houten of stalen drukplaat in de cilindrische mand te duwen .
- Als het sap niet meer kan worden gebakken, verlaag dan de druk op de drukplaat.
- Om de pers te legen, tilt u de drukplaat op, zwenkt u deze langs de cilindrische of houten pakking en tilt u vervolgens de container met behulp van de hendel uit de opvangbak . Daarna kunt u het geperste fruit eruit halen.

- Als er weinig fruit is, kunt u het geperste fruit bewaren en het tijdens het tweede persproces mengen met het volgende geperste fruit.

Let op :

Als u onze fruitvergruizer gebruikt om fruit te vermalen, kunt u deze gebruiken in combinatie met een sapcentrifuge, zoals op de afbeelding te zien is:



Draai de drukplaat niet te strak aan en verstel de hendel niet te ver om de druk te verhogen, aangezien dit de pers kan beschadigen.
Plaats de drukplaat niet op het geplette fruit, want dit beschadigt het hout .

4. Reinigen na het persen

- Reinig de pers met water en gebruik een borstel om fruitresten tussen de latten en de persplaat te verwijderen. Droog de pers af met een handdoek.
- Smeer de spindel in met een kleine hoeveelheid eetbare olie of vaseline.
- Schroef de drukplaat nooit vast in de bodem van het drukvat.
- Bewaar de pers op een droge plaats en draai de bodemplaat van de pers boven de hoogte van de perscontainer.
- **WAARSCHUWING:** Demonteer en reinig de pers alleen wanneer deze volledig is afgekoeld en niet in gebruik is. Reinig de pers niet tijdens gebruik.
- **WAARSCHUWING:** Controleer de pers vóór elk gebruik. Gebruik de pers

niet als onderdelen gebarsten, verbogen, gebroken of versleten zijn. Vervang beschadigde onderdelen uitsluitend door door de fabrikant goedgekeurde onderdelen.

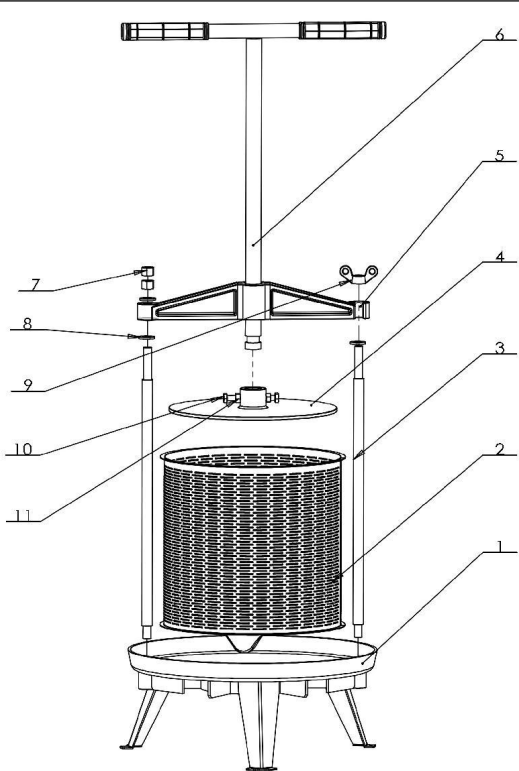
- **WAARSCHUWING:** Smeer de spindel regelmatig in met voedselveilige olie om een soepele werking te garanderen en roestvorming te voorkomen.

- **WAARSCHUWING:** Wijzig, verander of repareer de pers niet zelf.

Ongeautoriseerde wijzigingen kunnen gevaarlijke situaties opleveren en de veiligheidsvoorschriften ongeldig maken.

- **WAARSCHUWING:** Gebruik de pers niet als er onderdelen beschadigd of ontbreken.

- **WAARSCHUWING:** Niet gebruiken in de buurt van brandbare materialen, open vuur of warmtebronnen.

1	Opvangbak met poot	1 stuk	
2	cilindrische mand	1 stuk	
3	Steunstang	2 stuks	
4	Drukplaat	1 stuk	
5	T- driehoekmoer	1 stuk	
6	T -vormige hand en spindel	1 stuk	
7	H ex-moer M12	2 stuks	
8	wasmachine	3 stuks	
9	Vleugelmoer M12	1 stuk	

10	Bout M8 *20	2 stuks	
11	H ex-moer M8	2 stuks	



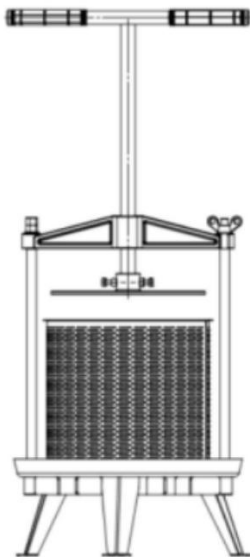
VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Fruktvinpress

MODELL: LD-BP1402/LD-BP0902

MODELL: LD-BP1402/LD-BP0902



Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.



Varning – För att minska risken för skador måste användaren läsa instruktionsmanualen noggrant.

- **VARNING:** Läs och förstå alla instruktioner före montering, användning, rengöring eller underhåll. Underlåtenhet att följa säkerhetsvarningarna kan leda till allvarliga personskador eller skador på utrustningen. Spara denna manual för framtida bruk.
- **VARNING:** Denna press är endast avsedd för hushålls-/icke-kommersiellt bruk. Inte för tung industriell drift.
- **VARNING:** Håll händer, fingrar, löst sittande kläder, smycken och långt hår borta från alla rörliga/pressande delar (spindel, pressplatta, korg) under drift. Risk för klämskador, klämskador eller amputation.
- **VARNING:** Kör inte när du är trött eller påverkad av alkohol, droger eller mediciner.
- **VARNING:** Förvara pressen och alla delar utom räckhåll för barn när den inte används.
- **VARNING:** Placera alltid pressen på en plan, stabil och halkfri yta före användning. Fäst benen i golvet om det behövs för att förhindra att den tippas eller glider under pressningen.
- **VARNING:** Se till att alla delar är helt monterade och åtdragna före användning. Lösa komponenter kan orsaka skador eller fel.
- **VARNING:** Stick inte in händerna eller verktygen i presskorgen under pressning. Använd endast det medföljande handtaget för att manövrera spindeln.
- **VARNING:** Använd inte för mycket kraft på handtaget. Övertryck kan skada pressen eller orsaka plötslig frigöring som leder till personskador.
- **VARNING:** Hårda frukter (äpplen, vindruvor) måste krossas/hackas innan de pressas. Pressa inte hela hårda frukter – risk för att de fastnar, går sönder eller skadas.
- **VARNING:** Använd endast livsmedelsgodkända pressdukar/påsar (om sådana ingår) för att förvara fruktköttet. Pressa inte utan ordentlig lock för att förhindra stänk eller blockering.

· **VARNING:** Använd inte pressen för något annat ändamål än att pressa frukt för juice/vin. Felaktig användning upphäver garantin och ökar risken för skador.

1. Produkten uppfyller relevanta standarder och föreskrifter. Installationen av denna enhet måste uppfylla alla tillämpliga föreskrifter och den bör endast användas i välventilerade utrymmen. Läs användarmanualen innan du installerar och använder denna utrustning.

2. Denna produkt är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte har övervakats eller fått instruktioner om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.

3. Barn får inte leka med apparaten. Produkten får inte användas av barn.

4. Denna produkt är avsedd att användas i hushållet och liknande tillämpningar såsom:

- personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
- bondgårdar;
- av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer;
- bed and breakfast-liknande miljöer.

5 Förvara produkten ordentligt. Kontrollera om produkten är avvikande före användning. Om den är avvikande, sluta använda den.

6. Använd produkten enligt avsett ändamål. Varna för potentiella skador vid felaktig användning.

Som visas på bilden, något olika beroende på modell .

Bruksanvisningen och säkerhetsinstruktionerna måste läsas och följas före användning.

Teknisk ändringspolicy : På grund av kontinuerlig produktutveckling kan schematiska diagram, funktionella steg och tekniska parametrar ändras mindre.

Dokumentationsuppdatering .

Om du har några kommentarer om förbättringar av produkten, eller upptäcker några defekter, vänligen kontakta oss.

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

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

PIKTOGRAM FÖRKLARING

Materialistisk livsmedelssäkerhet.



- VARNING: Alla delar som kommer i kontakt med livsmedel (korg, pressplatta, spindel, pip) måste rengöras noggrant med varmt tvålsvatten före första användningen och efter varje användning. Skölj och torka helt för att förhindra mögel, bakterier eller korrosion.
- VARNING: Använd endast livsmedelsgodkända smörjmedel (t.ex. ätbar olja) på rörliga metalldelar. Använd aldrig oljor eller fetter som inte är livsmedelssäkra.
- VARNING: Bearbeta inte rutten, möglig eller omogen frukt. Förorenad frukt kan producera osäker juice och skada pressen.

INTRODUKTION

Tack för att du valt våra högkvalitativa produkter. För att minimera risken för skador rekommenderar vi att du vidtar nödvändig säkerhetsåtgärd när du använder produkten. Läs följande instruktioner noggrant och förstå dem.

Därför måste drift- och underhållspersonalen vara bekant med driftprocessen och förstå de möjliga säkerhetsriskerna. Barn får inte använda den. Se den allmänna skadeförebyggande koden och arbetsmiljökoden.

Denna utrustning behöver inte underhållas av användaren. Allt underhåll, justeringar och reparationer kräver professionellt arbete. Om det sker en

obehörig tredje parts användning upphör ett års garanti automatiskt. spara denna bruksanvisning.

Denna typ av juicepress kan inte pressa hela frukten. Frukten måste krossas innan pressning, annars kan juicen inte pressas framgångsrikt. Denna typ av produkt skiljer sig från en vanlig juicepress, och de två typerna av produkter fungerar helt olika. Ta druvor som exempel: vanliga juicepressar kan inte hantera dem, eftersom vanliga juicepressar krossar druvkärnor och gör smaken bitter. Endast med en juicepress kommer druvkärnorna att förbli hela under pressningsprocessen, och juicen kan slutligen göras till rött vin. Äpplen, päron och andra liknande frukter måste krossas innan de kan pressas. Hela, halverade eller tärnade frukter kan inte pressas .

Det krossade fruktköttet är en nödvändig förutsättning för beredning av juicer och smaksättningar. En lämplig fruktkross kan användas för att krossa bär, vindruvor, äpplen, päron och potatis, och liknande mjuka frukter/grönsaker. Hårdare frukter, såsom söta bär, morötter eller omogna hårdare päron, är inte lämpliga för fruktkross .

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

Högkvalitativ juice måste pressas med friska och mogna frukter. Omogna, välmogna, ruttna, skadade och mögliga frukter måste kasseras och kan inte användas för juiceutvinning. Nymogen frukt får inte visa några tecken på röta innan de kan användas för pressning. Tvätta frukten noggrant med dricksvatten före pressning för att förhindra att damm tränger in i fruktköttet.

Denna juicepress är inte lämplig för industriell produktion.

1. Förberedelser för installation av juicepressen

- Använd de medföljande verktygen för att montera 3 ben av pressstativet på bordets topp .
- Valfritt och ta ut tryckplattan moturs .
- Lossa vingmuttern i ena änden av spindeln och sväng T- spindeln och triangelmuttern åt ena sidan.
- Den cylindriska korgen kan sedan lyftas från uppsamlingstråget med benet.
- Rengör pressen med varmt tvålatten och skölj med rent vatten. Se till att spindeln och tryckplattan är torra.
- Vi rekommenderar att pressen ansluts till bordet. (Inkluderar ej installationsmaterial) .
- Fyll pressen med frukten som ska pressas. Använd endast krossade och kärnfria/penetrerade frukter.
- Placera en lämplig behållare under uppsamlingstrågets utlopp med benet .
- Använd handtaget för att pressa frukten och rotera långsamt spindeln. Det är bäst att ha en andra person som håller i pressen.
- Om du vill öka trycket, lossa skruvarna och lägg till mer frukt i pressen. Tryckplattan ska tryckas så lågt som möjligt.

2. Frukttberedning

- Det är mycket viktigt att förbereda frukten innan pressning.
- Äpplen måste krossas, inte pureras. Mixern är inte lämplig för att hantera äpplen.
- Druvor och liknande bär måste krossas försiktigt för att bryta ner skalet.

3. Tryck .

- Låt inte barn använda denna press .
- Använd denna press på ett stabilt underlag/skrivbord .
- Smörj spindeln med matolja eller en liten mängd vaselin .
- Droppa lite vegetabilisk olja i skarven mellan den gängade spindelns undersida och axelhylsan på tryckplattan.
- Placera en lämplig ren behållare under munstycket för att samla upp

juicen. (Observera att en pressning kan producera 6 liter eller mer juice) .

- Flytta presskolven och tryckplattan bort från pressen.
- Om du använder en tryckpåse, vik det övre hörnet av tryckpåsen över den cylindriska korgen .
- Tryck kraftigt ner den krossade frukten för hand.
- Fyll den cylindriska korgen till 25 mm under kanten.
- Om du använder en klämpåse, vik hörnen på påsen över frukten, precis som ett litet paket.
- Placera det T-formade handtaget och spindeln ovanpå den cylindriska korgen, för in spindelns ände i triangelmuttern och dra åt den .
- Dra åt vingmuttern för att fixera tryckplattan .
- Vrid handtaget för att trycka in tryckplattan av trä eller stål i den cylindriska korgen .
- Om saften inte längre kan friteras, lätta på trycket på tryckplattan.
- För att tömma pressen, lyft tryckplattan, sväng den från den cylindriska eller träpackningens bana och lyft sedan behållaren från uppsamlingstråget med , så kan du ta ut den pressade frukten.
- Om det finns få frukter kan du förvara den pressade frukten och blanda den med nästa pressade frukt under den andra pressningsprocessen.

Vänligen uppmärksamma :

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

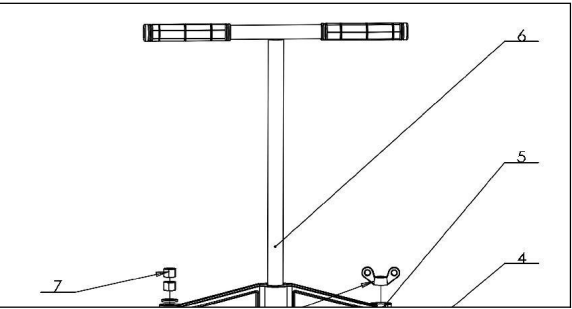


Dra inte åt tryckplattan för hårt och överjustera inte handtaget för att öka trycket, eftersom det kan skada pressen.

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

4. Rengöring efter pressning

- Använd vatten för att rengöra pressen och använd en borste för att ta bort fruktresten mellan lamellerna och pressplattan. Torka med en handduk.
- Smörj spindeln med en liten mängd ätbar olja eller vaselin.
- Skruva aldrig fast tryckplattan i botten av tryckkärlet.
- Förvara pressen på en torr plats och vänd pressens bottenplatta över pressbehållarens höjd.
- VARNING: Demontera och rengör endast när pressen är helt tomgångsfri och har svalnat. Rengör inte under drift.
- VARNING: Kontrollera pressen före varje användning. Använd inte om delarna är spruckna, böjda, trasiga eller slitna. Byt endast ut skadade delar mot komponenter som godkänts av tillverkaren.
- VARNING: Smörj regelbundet spindeln med livsmedelsgodkänd olja för att bibehålla smidig drift och förhindra rost.
- VARNING: Modifiera, ändra eller reparera inte pressen själv. Obehöriga modifieringar kan skapa risker och ogiltigförklara säkerhetskraven.
- VARNING: Använd inte pressen om delar är skadade eller saknas.
- VARNING: Använd inte nära brandfarliga material, öppen låga eller värmekällor.

1	Uppsamlingsbri cka med ben	1 st	
2	cylindrisk korg	1 st	
3	Stödstång	2 st	
4	Tryckplatta	1 st	

5	Triangelmutter	1 st	
6	T -formad hand och spindel	1 st	
7	H -ex-mutter M12	2 st	
8	bricka	3 st	
9	Vingmutter M12	1 st	
10	Bult M8 *20	2 st	
11	H -ex-mutter M8	2 st	

