

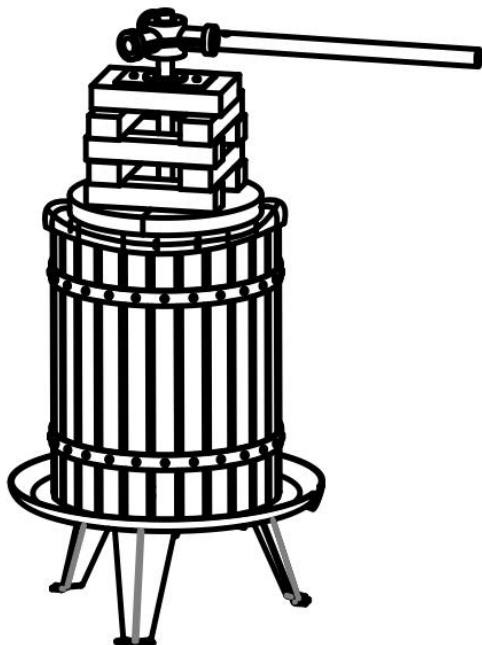


Upgrade · The Home Creator Way

Fruit Vine Press

MODEL:LD-BP6/LD-BP12/LD-BP18

MODEL:LD-BP6/LD-BP12/LD-BP18



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.

Thank you for choosing our product. Please read the Manual Careful before mounting or using the product to avoid damage caused by improper use. Pay particular attention to the safety instructions. If you are to pass this product on to third parties, you must include this instruction manual.

Warning

- Read through the manual before assembly and use to avoid unnecessary personal injury or property damage. Save the manual for future reference.
- Keep the working area clean and dry to avoid slipping or press movement!
- Hard fruits must be crushed before pressing.
- Secure the legs to the floor before pressing, if required, to prevent it from moving.
- Do not reach into the press with your hand while you start pressing.
- Wash the parts with warm water after pressing and allow them to dry completely before storing the press in a dry well-ventilated place.
- If it is not used for a long period of time, grease the spindle with edible oil.
- The edible oil on the spindle can be removed with common cleaning agents.
- Common rust removers can remove the rust from the metal surface if the press gets rusty.
- The wrench for the spindle nut M16 and the cross screwdriver for the fixing screws are not included in the delivery.

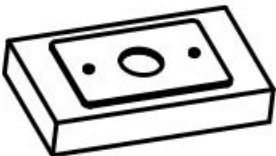
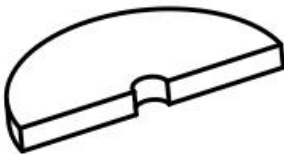
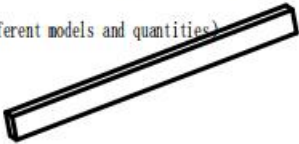
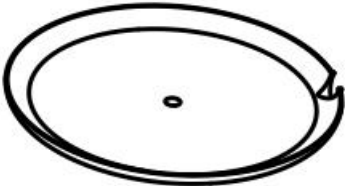
Product deScription

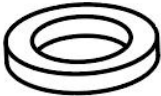
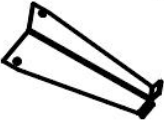
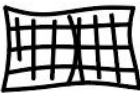
The wood basket press is a device used to extract juice from fruits (most often grapes).

It consists of oak wood and coated metal. In addition, its huge volume allows you to press the maximum amount of fruit at one time. The provided filter bag prevents the peel, pulp or other contaminants from being mixed

with the wine or juice.

Partslist

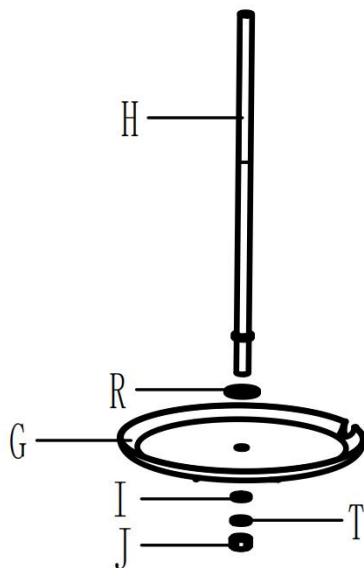
A 1× 	B 1× 
C 1× 	D 8× 
E 2× 	F 20×/24×/25× (Different models and quantities) 
G 1× 	H 1× 

I 1×	J 1×	K 6×
		
L ₁ 6×	L ₂ 3×	M 6×
		
N 3×	O 3×	P 2×
		
Q 1×	R 1×	S ₁ 6×
		
S ₂ 3×	T 1×	
		
U 2×	V 40×/ 48×/ 50× Different models and quantities	
		

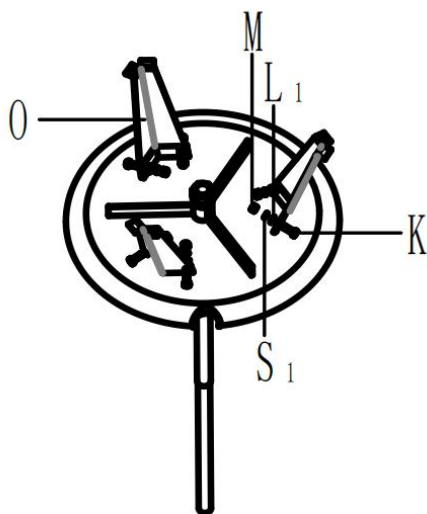
Operation

Attention: before use, it is important to clean and sanitize any parts that come in contact with the juice or wine. (This product is LFGB certified.)

1. Insert the spindle (H) into the central hole of the collecting tray (G), secured with a washer (I) and a spindle nut (J). Ensure the spindle is properly tightened.

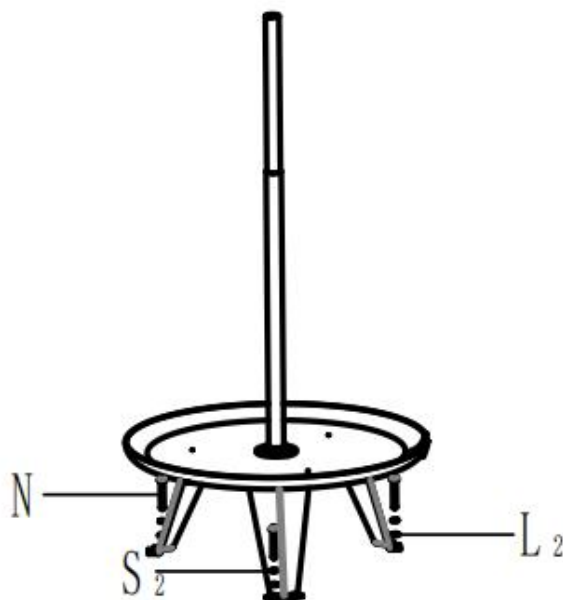


2. Attach the legs(O)to the curved plates under the tray,secured with screws(K), washers(L) and nuts(M). Use the provided wrench(Q) to secure the screws.

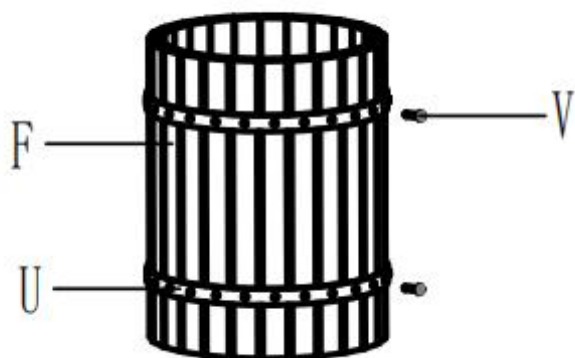


3.If necessary, fix the legs to the floor with the fixing screws(N) and

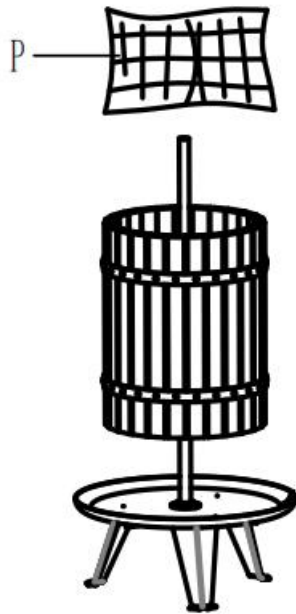
washers(L),in order to make the press more stable.



4.Assemble the basket

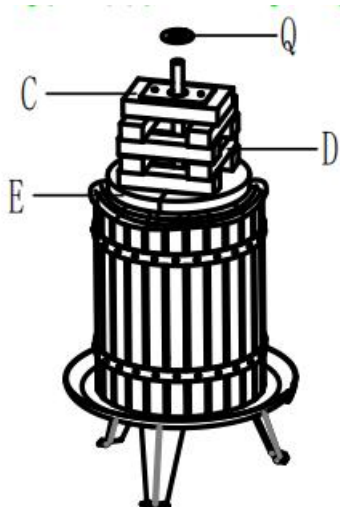


5. Mount the basket(F)on the tray and then line the basket with the filter bag(P).

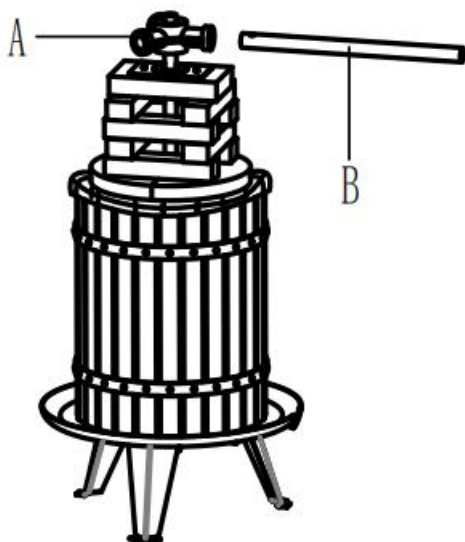


6. Put the fruit to be pressed into the bag. Caution: hard fruit must be crushed before being pressed.

7. Place the semi-circle pressing plates (E) on the top of the fruit, followed by wood blocks (D) and rectangle pressing plate (C) placed at right angles to the previous ones.



8. Thread the angle iron(A) down the spindle and insert either end of the handle(B) into the Opening of the iron.



9. Put a container(not included) under the spout of the tray to collect the juice or wine.

10. Start pressing by turning the handle clockwise.



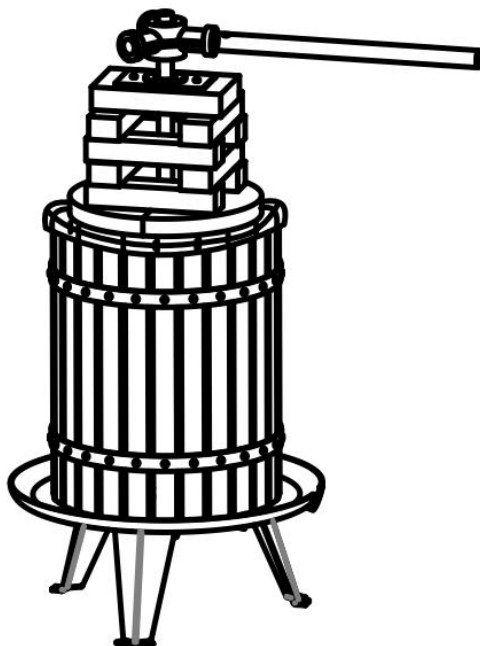


Upgrade · The Home Creator Way

Presse à vigne fruitière

MODÈLE : LD-BP6/LD-BP12/LD-BP18

MODÈLE : LD-BP6/LD-BP12/LD-BP18



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.

Merci d'avoir choisi notre produit. Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant toute installation ou utilisation afin d'éviter tout dommage lié à une mauvaise utilisation. Portez une attention particulière aux consignes de sécurité. Si vous cédez ce produit à un tiers, vous devez impérativement lui fournir ce manuel d'utilisation.

Avertissement

- Veuillez lire attentivement le manuel avant le montage et l'utilisation afin d'éviter tout problème inutile.

Dommages corporels ou matériels. Conservez ce manuel pour consultation ultérieure.

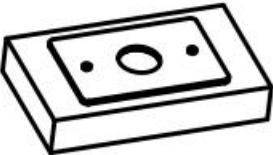
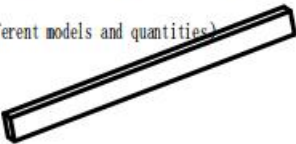
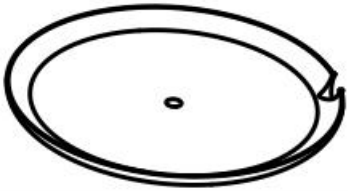
- Maintenez la zone de travail propre et sèche pour éviter les glissades ou les chocs. mouvement!
- Les fruits durs doivent être écrasés avant d'être pressés.
- Fixez les pieds au sol avant d'appuyer, si nécessaire, pour éviter qu'ils ne bougent.
- Ne mettez pas la main dans la presse pendant que vous appuyez.
- Après le pressage, laver les pièces à l'eau tiède et les laisser sécher complètement avant de ranger la presse dans un endroit sec et bien ventilé.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, graissez la broche avec de l'huile comestible.
- L'huile comestible présente sur la broche peut être enlevée avec des produits de nettoyage courants.
- Les produits antirouille courants peuvent éliminer la rouille de la surface métallique si la presse devient rouillé.
- La clé pour l'écrou de broche M16 et le tournevis cruciforme pour les vis de fixation ne sont pas inclus dans la livraison.

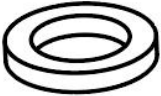
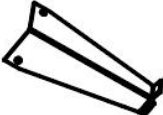
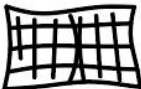
Description du produit

Le presseur à panier en bois est un appareil utilisé pour extraire le jus des fruits (le plus souvent du raisin).

Il est composé de bois de chêne et de métal revêtu. De plus, son grand volume permet de presser une quantité maximale de fruits en une seule fois. Le sac filtrant fourni empêche les pelures, la pulpe et autres impuretés de se mélanger au vin ou au jus.

Liste des pièces

A 1× 	B 1× 
C 1× 	D 8× 
E 2× 	F 20×/24×/25× (Different models and quantities) 
G 1× 	H 1× 

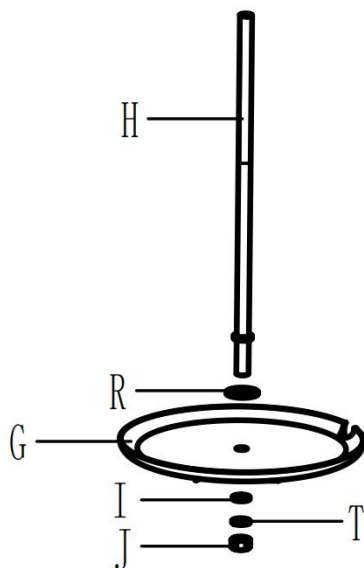
I	1×	J	1×	K	6×
					
L ₁	6×	L ₂	3×	M	6×
					
N	3×	O	3×	P	2×
					
Q	1×	R	1×	S ₁	6×
					
S ₂	3×	T	1×		
					
U	2×	V	40×/ 48×/ 50×		
		Different models and quantities			

Opération

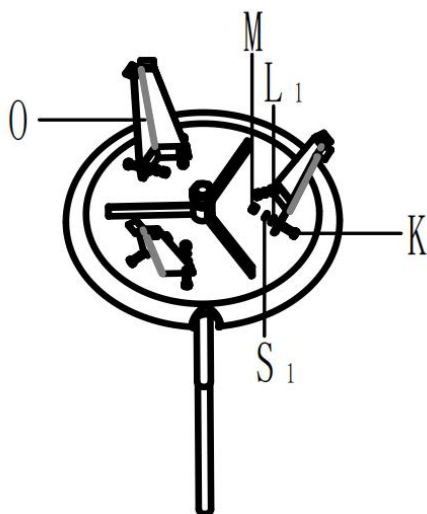
Attention : avant utilisation, il est important de nettoyer et de désinfecter toutes les parties qui entrent en contact avec le jus ou le vin. (Ce produit est certifié LFGB.)

1. Insérez la tige (H) dans le trou central du bac de récupération (G), fixée avec une rondelle (I) et un écrou de tige (J). Assurez-vous que la tige est

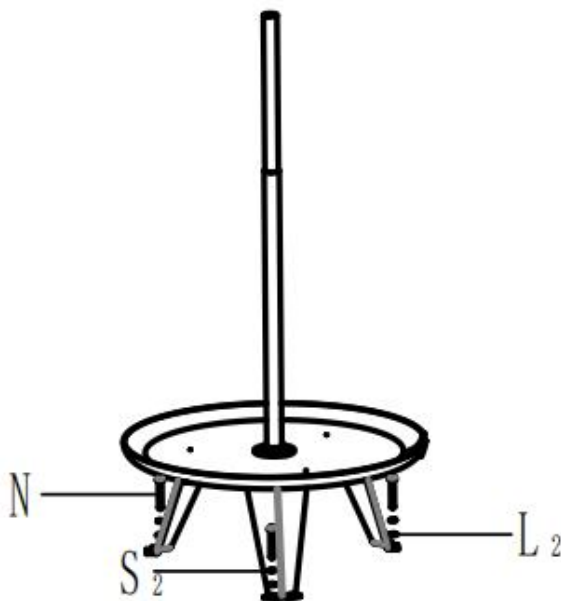
correctement serrée.



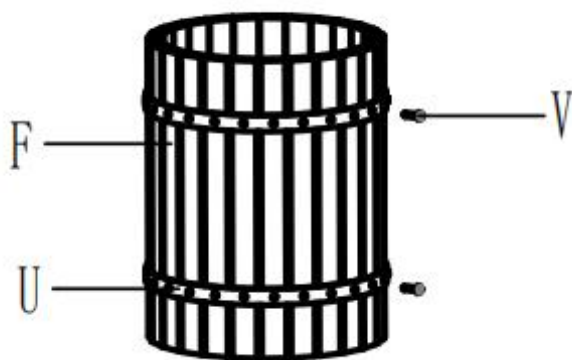
2. Fixez les pieds (O) aux plaques incurvées sous le plateau à l'aide des vis (K), des rondelles (L) et des écrous (M). Utilisez la clé fournie (Q) pour serrer les vis.



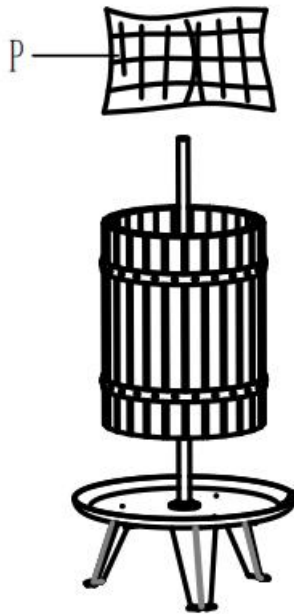
3. Si nécessaire, fixez les pieds au sol avec les vis de fixation (N) et les rondelles (L), afin de rendre la presse plus stable.



4. Assemblez le panier

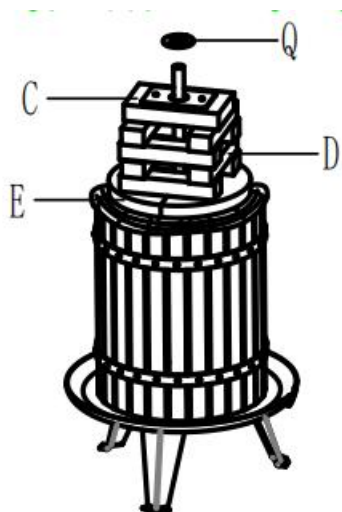


5. Montez le panier (F) sur le plateau puis tapissez le panier avec le sac filtrant (P).

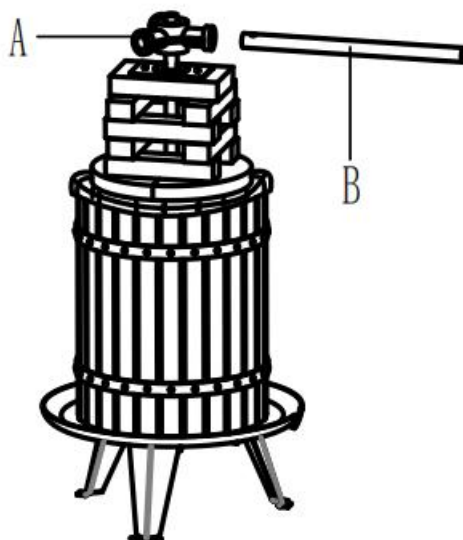


6. Mettez les fruits à presser dans le sac. Attention : les fruits durs doivent être écrasés avant d' être pressés.

7. Placez les plaques de pressage semi-circulaires (E) sur le dessus du fruit, suivies des blocs de bois (D) et de la plaque de pressage rectangulaire (C) placées à angle droit par rapport aux précédentes.



8. Enfilez le fer d'angle (A) sur la broche et insérez l'une ou l'autre extrémité de la poignée (B) dans l'ouverture du fer.



9. Placez un récipient (non fourni) sous le bec du plateau pour recueillir le jus ou le vin.

10. Commencez à appuyer en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.



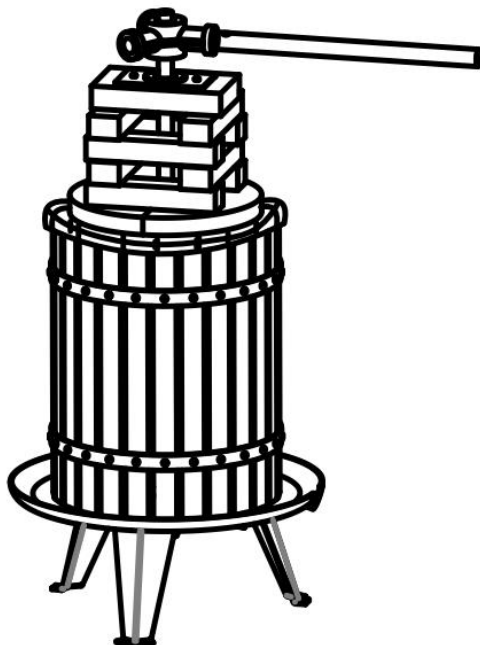


Upgrade · The Home Creator Way

Obstrebenpresse

MODELL: LD-BP6/LD-BP12/LD-BP18

MODELL: LD-BP6/LD-BP12/LD-BP18



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.

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt montieren oder verwenden, um Schäden durch unsachgemäße Verwendung zu vermeiden. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise. Wenn Sie dieses Produkt an Dritte weitergeben, müssen Sie diese Bedienungsanleitung beifügen.

Warnung

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Montage und Inbetriebnahme sorgfältig durch, um unnötige Probleme zu vermeiden.

Personen- oder Sachschäden. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

- Halten Sie den Arbeitsbereich sauber und trocken, um ein Ausrutschen oder Pressen zu vermeiden. Bewegung!
- Harte Früchte müssen vor dem Pressen zerkleinert werden.
- Befestigen Sie die Beine gegebenenfalls vor dem Andrücken am Boden, um ein Verrutschen zu verhindern.
- Greifen Sie beim Starten des Pressvorgangs nicht mit der Hand in die Presse.
- Waschen Sie die Teile nach dem Pressen mit warmem Wasser und lassen Sie sie trocknen.

Die Presse vor der Lagerung an einem trockenen, gut belüfteten Ort vollständig reinigen.

- Wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wird, fetten Sie die Spindel mit Speiseöl ein.
- Das Speiseöl an der Spindel kann mit handelsüblichen Reinigungsmitteln entfernt werden.
- Gängige Rostentferner können den Rost von der Metalloberfläche entfernen, wenn die Presse rostig.

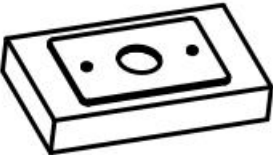
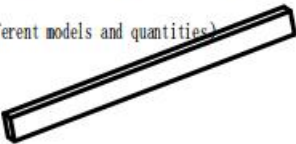
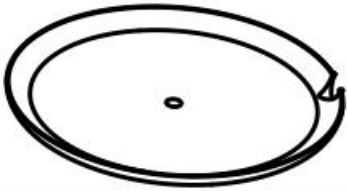
- Der Schraubenschlüssel für die Spindelmutter M16 und der Kreuzschlitzschraubendreher für die Befestigungsschrauben sind nicht im Lieferumfang enthalten.

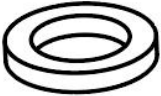
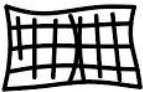
Produktbeschreibung

Die hölzerne Korbpresse ist ein Gerät zur Saftgewinnung aus Früchten (meistens Weintrauben).

Sie besteht aus Eichenholz und beschichtetem Metall. Dank ihres großen Volumens können Sie zudem eine maximale Menge Obst auf einmal pressen. Der mitgelieferte Filterbeutel verhindert, dass Schalen, Fruchtfleisch oder andere Verunreinigungen in den Wein oder Saft gelangen.

Teileliste

A 1× 	B 1× 
C 1× 	D 8× 
E 2× 	F 20×/24×/25× (Different models and quantities) 
G 1× 	H 1× 

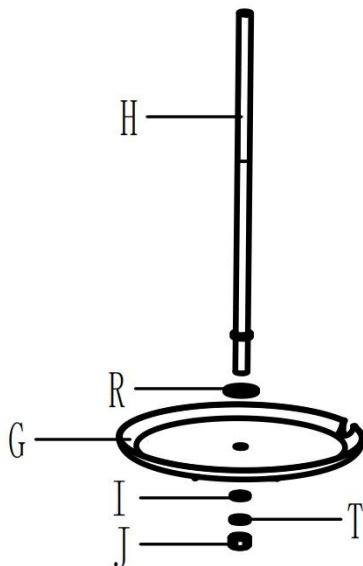
I 1×	J 1×	K 6×
		
L ₁ 6×	L ₂ 3×	M 6×
		
N 3×	O 3×	P 2×
		
Q 1×	R 1×	S ₁ 6×
		
S ₂ 3×	T 1×	
		
U 2×	V 40×/ 48×/ 50× Different models and quantities	
		

Betrieb

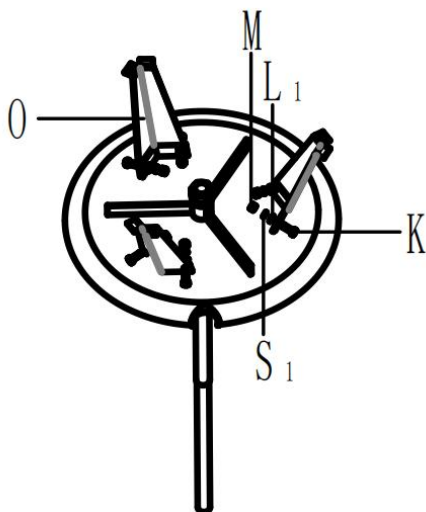
Achtung: Vor Gebrauch müssen alle Teile, die mit dem Saft oder Wein in Berührung kommen, gründlich gereinigt und desinfiziert werden. (Dieses Produkt ist LFGB-zertifiziert.)

1. Setzen Sie die Spindel (H) in die mittlere Öffnung der Auffangschale (G) ein und befestigen Sie sie mit einer Unterlegscheibe (I) und einer

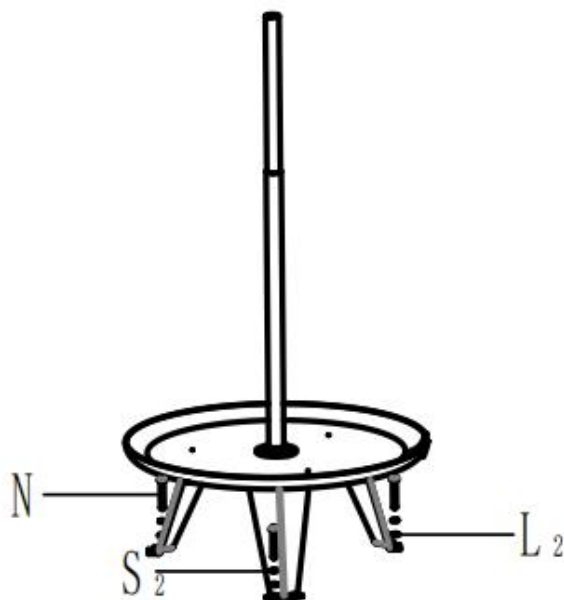
Spindelmutter (J). Achten Sie darauf, dass die Spindel fest angezogen ist.



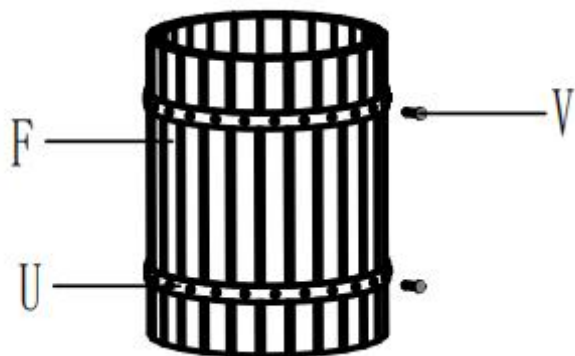
2. Befestigen Sie die Beine (O) mit Schrauben (K), Unterlegscheiben (L) und Muttern (M) an den gebogenen Platten unter dem Tablett. Verwenden Sie den mitgelieferten Schraubenschlüssel (Q), um die Schrauben festzuziehen.



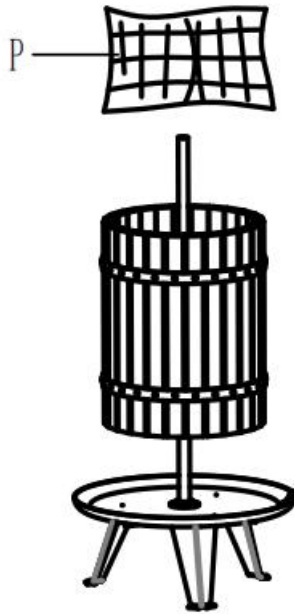
3. Falls erforderlich, befestigen Sie die Beine mit den Befestigungsschrauben (N) und Unterlegscheiben (L) am Boden, um die Presse stabiler zu machen.



4. Den Korb zusammenbauen.

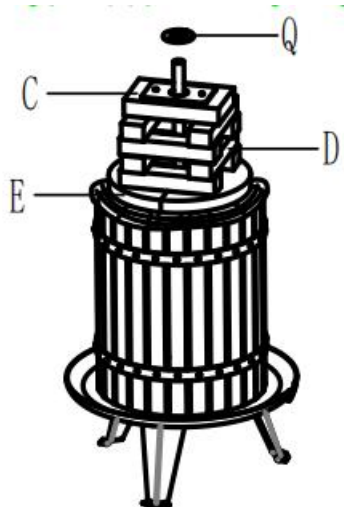


5. Setzen Sie den Korb (F) auf das Tablett und legen Sie dann den Filterbeutel (P) in den Korb.

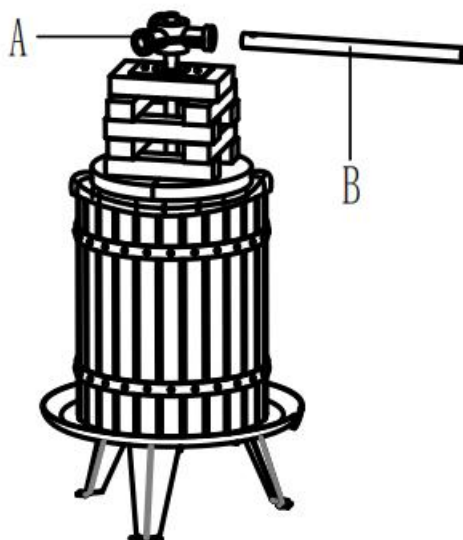


6. Geben Sie das zu pressende Obst in den Beutel. Achtung: Hartes Obst muss vor dem Pressen zerkleinert werden.

7. Legen Sie die halbkreisförmigen Pressplatten (E) oben auf die Früchte, gefolgt von den Holzblöcken (D) und der rechteckigen Pressplatte (C), die im rechten Winkel zu den vorherigen platziert werden.



8. Fädeln Sie das Winkeleisen (A) auf die Spindel und führen Sie eines der Enden des Griffs (B) in die Öffnung des Eisens ein.



9. Stellen Sie einen Behälter (nicht im Lieferumfang enthalten) unter den Ausguss der Schale, um den Saft oder Wein aufzufangen.

10. Beginnen Sie mit dem Drücken, indem Sie den Griff im Uhrzeigersinn drehen.



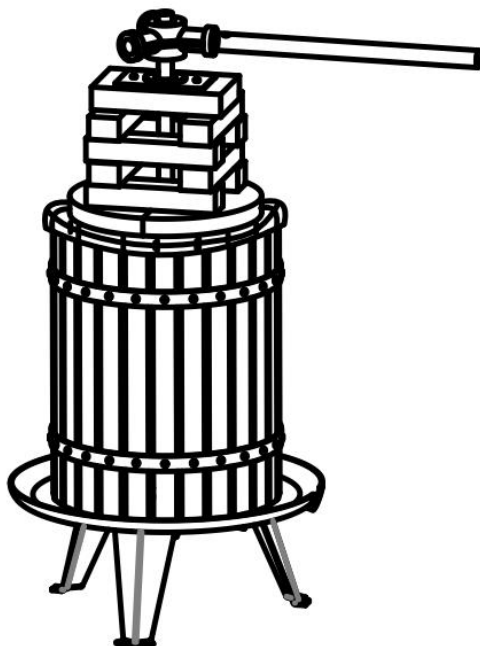


Upgrade · The Home Creator Way

Pressa per vite da frutta

MODELLO: LD-BP6/LD-BP12/LD-BP18

MODELLO: LD-BP6/LD-BP12/LD-BP18



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.

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Si prega di leggere attentamente il manuale prima di montare o utilizzare il prodotto per evitare danni causati da un uso improprio. Prestare particolare attenzione alle istruzioni di sicurezza. Qualora si intenda cedere questo prodotto a terzi, è necessario includere anche questo manuale di istruzioni.

Avvertimento

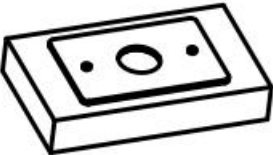
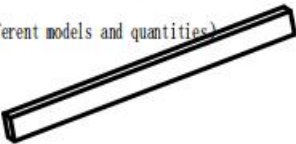
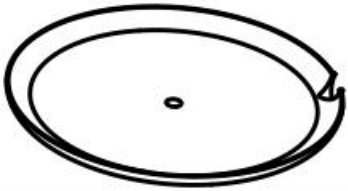
- Leggere attentamente il manuale prima del montaggio e dell'uso per evitare inutili complicazioni.
lesioni personali o danni alla proprietà. Conservare il manuale per future consultazioni.
- Mantenere l'area di lavoro pulita e asciutta per evitare scivolamenti o pressioni movimento!
- I frutti duri devono essere schiacciati prima di essere pressati.
- Se necessario, fissare le gambe al pavimento prima di premere per evitare che si muova.
- Non inserire la mano nella pressa mentre inizi a premere.
- Dopo la pressatura, lavare i pezzi con acqua tiepida e lasciarli asciugare. Completamente prima di riporre la pressa in un luogo asciutto e ben ventilato.
- Se non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, lubrificare il mandrino con olio alimentare.
- L'olio alimentare presente sul mandrino può essere rimosso con i comuni detergenti.
- I comuni prodotti antiruggine possono rimuovere la ruggine dalla superficie metallica se la pressa ottiene arrugginito.
- La chiave per il dado del mandrino M16 e il cacciavite a croce per le viti di fissaggio non sono inclusi nella consegna.

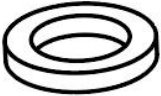
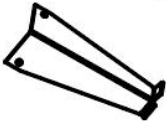
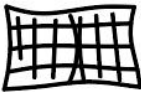
Descrizione del prodotto

La pressa a cestello in legno è un dispositivo utilizzato per estrarre il succo dalla frutta (il più delle volte dall'uva).

È realizzata in legno di quercia e metallo verniciato. Inoltre, la sua grande capacità permette di pressare la massima quantità di frutta in una sola volta. Il sacchetto filtro in dotazione impedisce che bucce, polpa o altri contaminanti si mescolino al vino o al succo.

Elenco dei componenti

A 1× 	B 1× 
C 1× 	D 8× 
E 2× 	F 20×/24×/25× (Different models and quantities) 
G 1× 	H 1× 

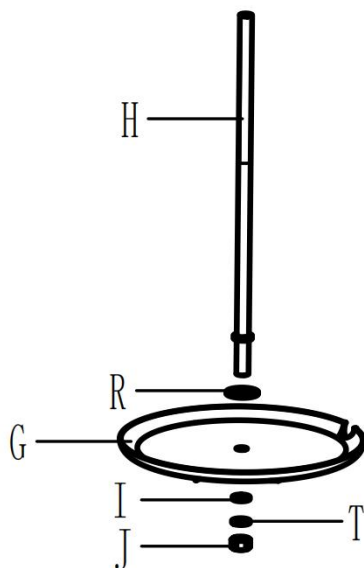
I  1×	J  1×	K  6×
L ₁  6×	L ₂  3×	M  6×
N  3×	O  3×	P  2×
Q  1×	R  1×	S ₁  6×
S ₂  3×	T  1×	
U  2×	V 40×/ 48×/ 50× Different models and quantities 	

Operazione

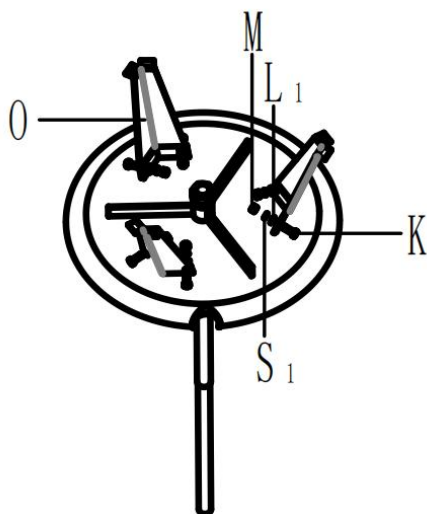
Attenzione: prima dell'uso, è importante pulire e igienizzare tutte le parti che vengono a contatto con il succo o il vino. (Questo prodotto è certificato LFGB.)

1. Inserire il mandrino (H) nel foro centrale del vassoio di raccolta (G), fissandolo con una rondella (I) e un dado di serraggio (J). Assicurarsi che il

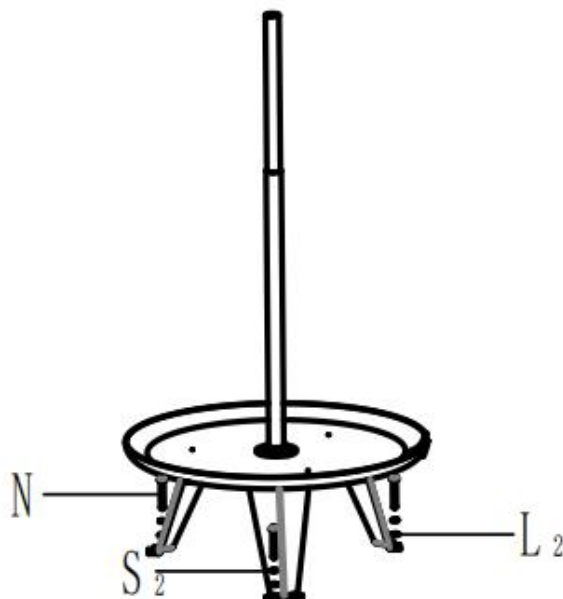
mandrino sia ben serrato.



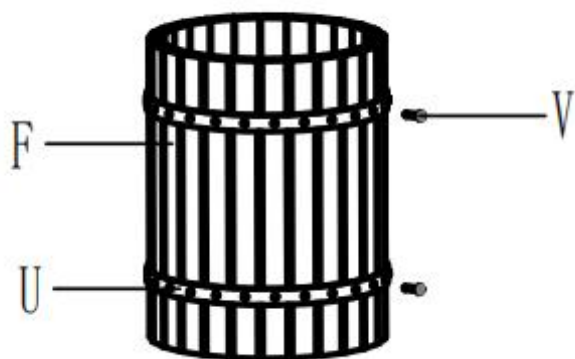
2. Fissare le gambe (O) alle piastre curve sotto il vassoio, utilizzando viti (K), rondelle (L) e dadi (M). Serrare le viti con la chiave inglese (Q) in dotazione.



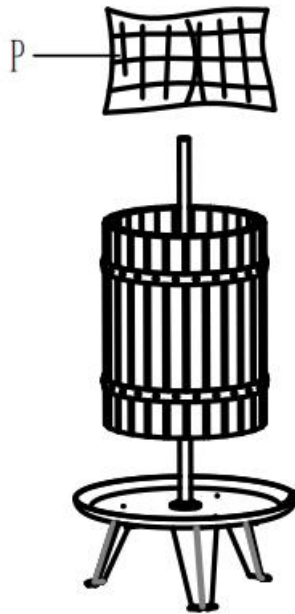
3. Se necessario, fissare le gambe al pavimento con le viti di fissaggio (N) e le rondelle (L), per rendere la pressa più stabile.



4. Assemblare il cestino

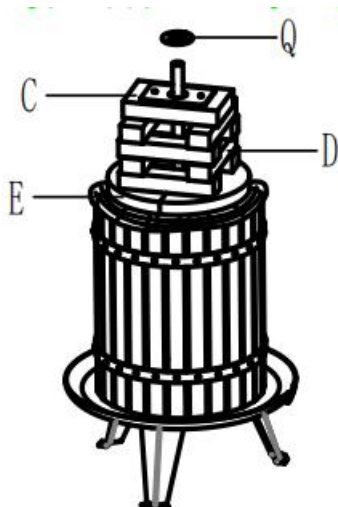


5. Montare il cestello (F) sul vassoio e poi rivestire il cestello con il sacchetto filtro (P).

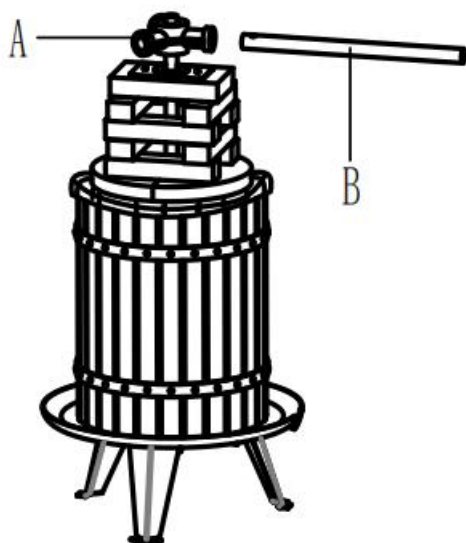


6. Mettere la frutta da spremere nel sacchetto. Attenzione: la frutta dura deve essere schiacciata prima di essere spremuta.

7. Posizionare le piastre di pressatura semicircolari (E) sopra il frutto, seguite dai blocchi di legno (D) e dalla piastra di pressatura rettangolare (C) posizionata ad angolo retto rispetto alle precedenti.



8. Infilare la barra angolare (A) nel mandrino e inserire una delle estremità della maniglia (B) nell'apertura della barra.



9. Posizionare un contenitore (non incluso) sotto il beccuccio del vassoio per raccogliere il succo o il vino.

10. Inizia a premere ruotando la maniglia in senso orario.



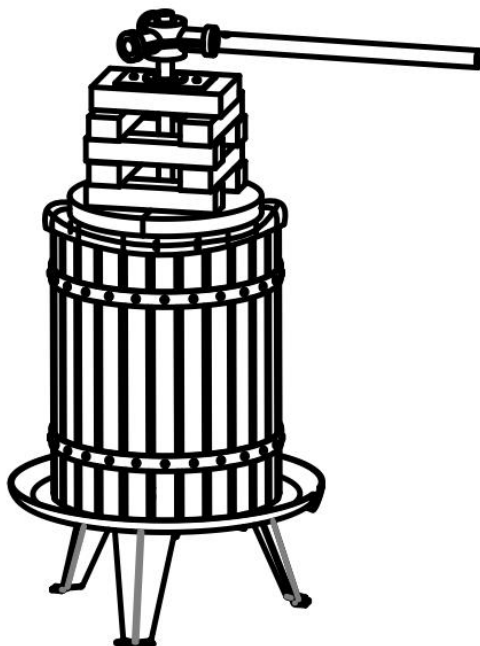


Upgrade · The Home Creator Way

Prensa de vides frutales

MODELO: LD-BP6/LD-BP12/LD-BP18

MODELO: LD-BP6/LD-BP12/LD-BP18



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.

Gracias por elegir nuestro producto. Lea atentamente el manual antes de montar o usar el producto para evitar daños por un uso inadecuado. Preste especial atención a las instrucciones de seguridad. Si va a ceder este producto a terceros, debe incluir este manual de instrucciones.

Advertencia

- Lea el manual antes del montaje y uso para evitar problemas innecesarios.

Lesiones personales o daños materiales. Guarde el manual para futuras consultas.

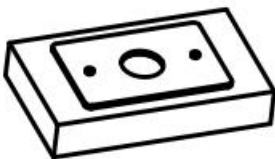
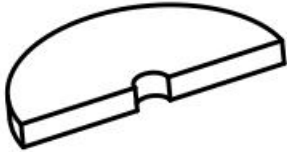
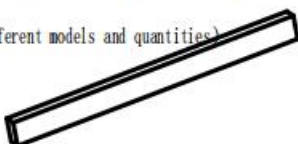
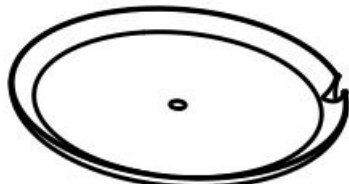
- Mantenga el área de trabajo limpia y seca para evitar resbalones o presiones. ¡movimiento!
- Las frutas duras deben triturarse antes de prensarlas.
- Si es necesario, fije las patas al suelo antes de presionar para evitar que se mueva.
- No introduzca la mano en la prensa mientras empieza a presionar.
- Lave las piezas con agua tibia después de plancharlas y déjelas secar. Asegúrese de limpiar completamente la prensa antes de guardarla en un lugar seco y bien ventilado.
- Si no se va a utilizar durante un período prolongado, engrase el eje con aceite comestible.
- El aceite comestible que queda en el husillo se puede eliminar con productos de limpieza comunes.
- Los quitamanchas de óxido comunes pueden eliminar el óxido de la superficie metálica si la prensa se oxida oxidado.
- La llave para la tuerca del husillo M16 y el destornillador de estrella para los tornillos de fijación. no están incluidos en la entrega.

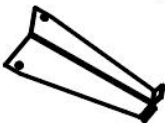
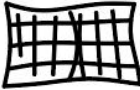
Descripción del Producto

La prensa de cesta de madera es un dispositivo que se utiliza para extraer el jugo de las frutas (generalmente uvas).

Está fabricada en madera de roble y metal revestido. Además, su gran capacidad permite prensar la máxima cantidad de fruta a la vez. La bolsa de filtro incluida evita que la cáscara, la pulpa u otros contaminantes se mezclen con el vino o el zumo.

Lista de piezas

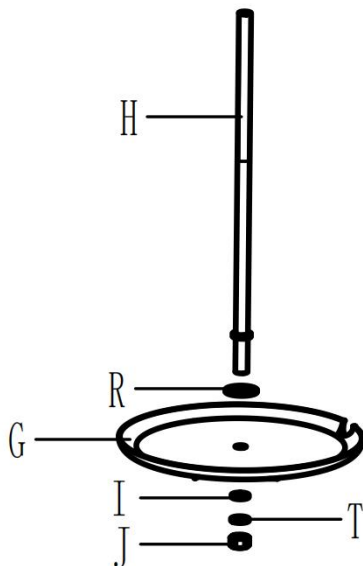
A 1× 	B 1× 
C 1× 	D 8× 
E 2× 	F 20×/24×/25× (Different models and quantities) 
G 1× 	H 1× 

I	1×	J	1×	K	6×
					
L ₁	6×	L ₂	3×	M	6×
					
N	3×	O	3×	P	2×
					
Q	1×	R	1×	S ₁	6×
					
S ₂	3×	T	1×		
					
U	2×	V	40×/ 48×/ 50×		
		Different models and quantities			

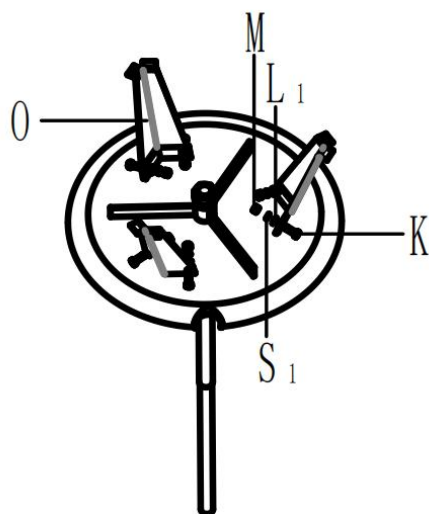
Operación

Atención: antes de usar, es importante limpiar y desinfectar cualquier parte que entre en contacto con el zumo o el vino. (Este producto cuenta con la certificación LFGB).

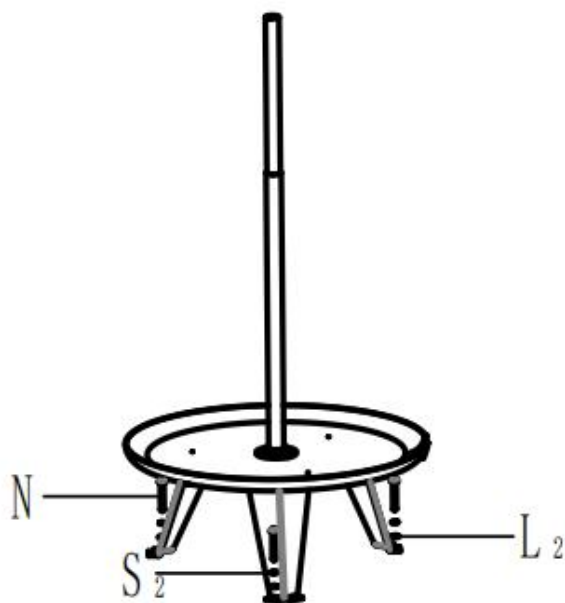
1. Inserte el husillo (H) en el orificio central de la bandeja recolectora (G), fijándolo con una arandela (I) y una tuerca de husillo (J). Asegúrese de que el husillo esté bien apretado.



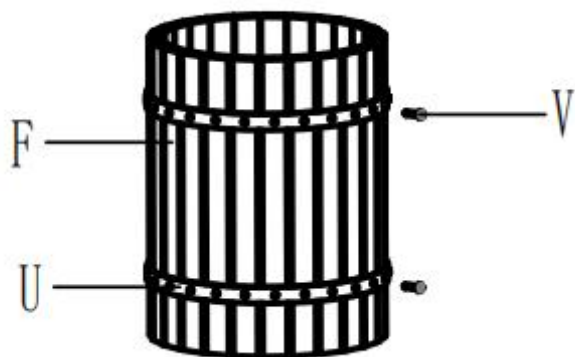
2. Fije las patas (O) a las placas curvas debajo de la bandeja, asegurándolas con tornillos (K), arandelas (L) y tuercas (M). Utilice la llave (Q) suministrada para apretar los tornillos.



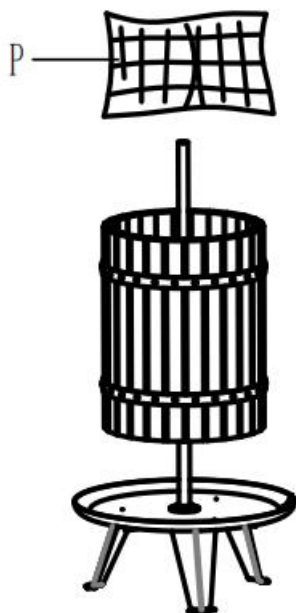
3. Si es necesario, fije las patas al suelo con los tornillos de fijación (N) y las arandelas (L), para que la prensa sea más estable.



4. Ensambla la cesta



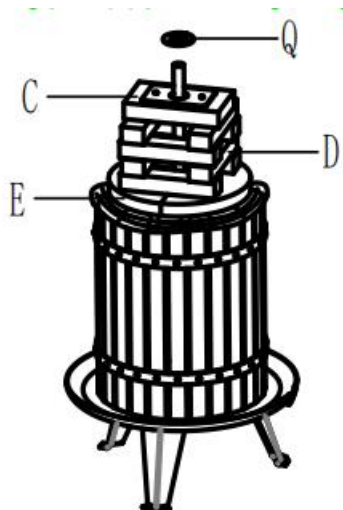
5. Coloque la cesta (F) en la bandeja y luego cúbrala con la bolsa de filtro (P).



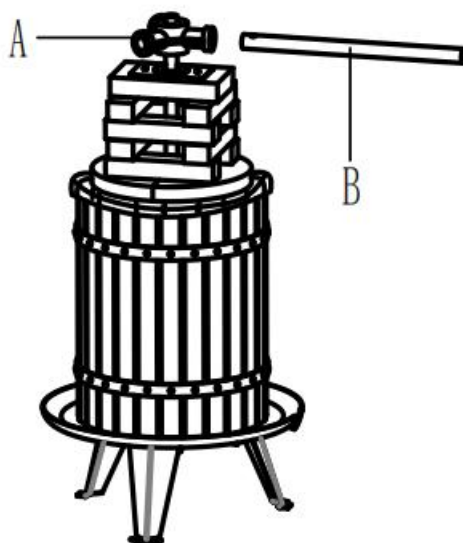
6. Coloque la fruta que se va a prensar en la bolsa. Precaución: la fruta dura debe triturarse antes de prensarla.

7. Coloque las placas de presión semicirculares (E) sobre la fruta,

seguidas de los bloques de madera (D) y la placa de presión rectangular (C) colocadas en ángulo recto con respecto a las anteriores.



8. Enrosque el ángulo de hierro (A) en el husillo e inserte cualquiera de los extremos del mango (B) en la abertura del hierro.



9. Coloque un recipiente (no incluido) debajo del pico de la bandeja para recoger el jugo o el vino.

10. Comience a presionar girando la manivela en el sentido de las agujas del reloj.



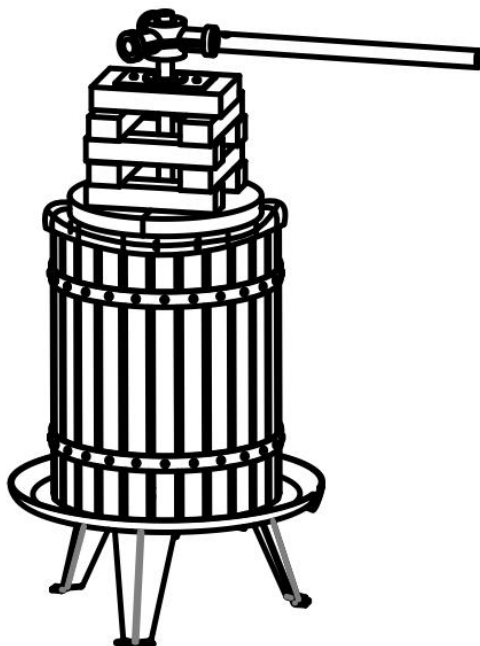


Upgrade · The Home Creator Way

Prasa do owoców

MODELE: LD-BP6/LD-BP12/LD-BP18

MODELE: LD-BP6/LD-BP12/LD-BP18



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.

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Przed montażem lub użyciem produktu prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem. Należy zwrócić szczególną uwagę na instrukcje bezpieczeństwa. Przekazując produkt osobom trzecim, należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję obsługi.

Ostrzeżenie

- Przed montażem i użyciem należy zapoznać się z instrukcją, aby uniknąć niepotrzebnych błędów.
obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia. Zachowaj instrukcję do wykorzystania w przyszłości.
- Utrzymuj miejsce pracy w czystości i suchości, aby uniknąć poślizgnięcia się lub nacisku. ruch!
- Twarde owoce należy zgnieść przed tłoczeniem.
- W razie potrzeby przed dociśnięciem przymocuj nogi do podłogi, aby zapobiec ich przesuwaniu.
- Nie wkładaj ręki do prasy podczas rozpoczynania prasowania.
- Po prasowaniu umyj części ciepłą wodą i pozostaw do wyschnięcia całkowicie przed przechowywaniem prasy w suchym i dobrze wentylowanym miejscu.
- Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy okres czasu, należy nasmarować wrzeczono olejem jadalnym.
- Olej jadalny na wrzeczonie można usunąć przy pomocy powszechnie dostępnych środków czyszczących.
- Zwykłe środki do usuwania rdzy mogą usunąć rdzę z powierzchni metalu, jeśli prasa zostanie zardzewiała.

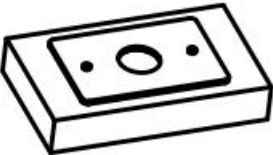
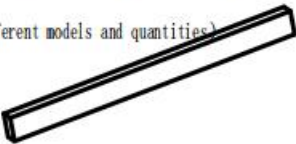
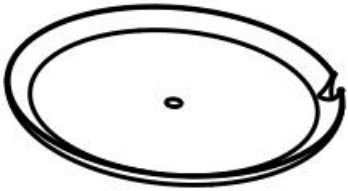
- Klucz do nakrętki wrzeciona M16 i śrubokręt krzyżakowy do śrub mocujących
nie są zawarte w dostawie.

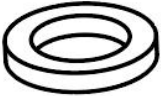
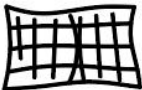
Opis produktu

Prasa koszykowa drewniana to urządzenie służące do wyciskania soku z owoców (najczęściej winogron).

Wykonana jest z drewna dębowego i powlekanego metalu. Dodatkowo, jej duża pojemność pozwala na wyciśnięcie maksymalnej ilości owoców na raz. Dołączony worek filtrujący zapobiega przedostawaniu się skórek, miąższu i innych zanieczyszczeń do wina lub soku.

Lista części

A 1× 	B 1× 
C 1× 	D 8× 
E 2× 	F 20×/24×/25× (Different models and quantities) 
G 1× 	H 1× 

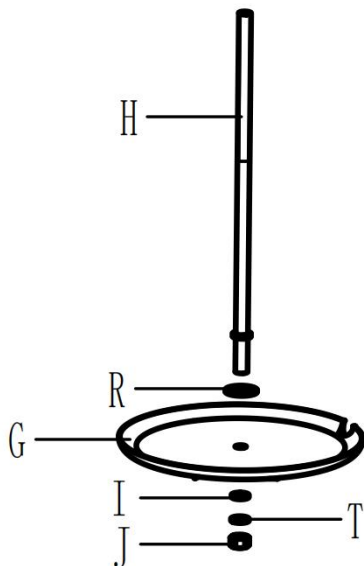
I  1×	J  1×	K  6×
L ₁  6×	L ₂  3×	M  6×
N  3×	O  3×	P  2×
Q  1×	R  1×	S ₁  6×
S ₂  3×	T  1×	
U  2×	V 40×/ 48×/ 50× Different models and quantities 	

Działanie

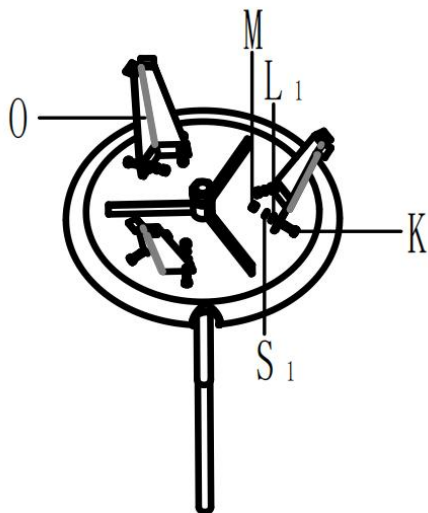
Uwaga: przed użyciem należy wyczyścić i zdezynfekować wszystkie części, które mają kontakt z sokiem lub winem. (Ten produkt posiada certyfikat LFGB.)

1. Włóż wrzeciono (H) do centralnego otworu tacy zbiorczej (G), zabezpieczając je podkładką (I) i nakrętką wrzecioną (J). Upewnij się, że

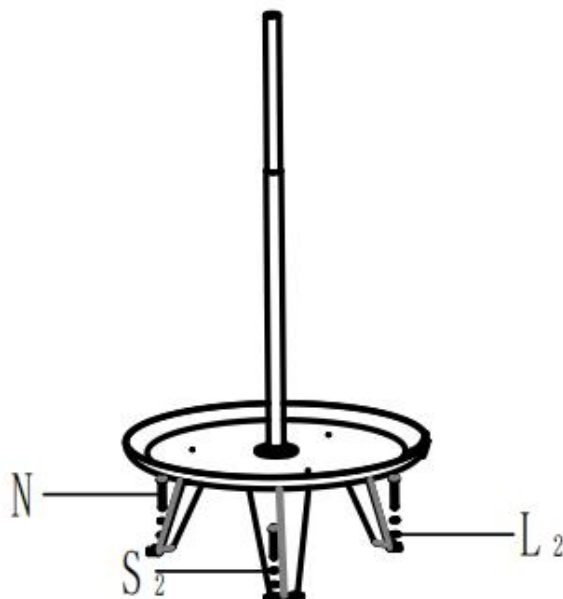
wrzeciono jest prawidłowo dokręcone.



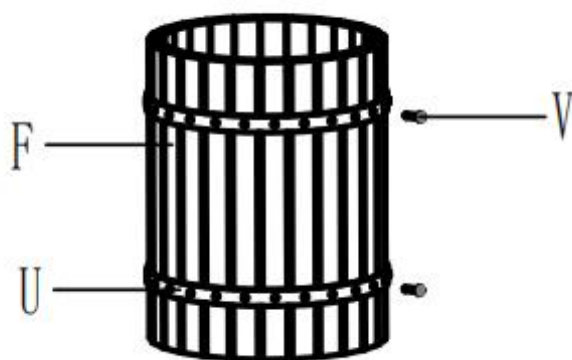
2. Przymocuj nogi (O) do zakrzywionych płyt pod tacką, mocując je śrubami (K), podkładkami (L) i nakrętkami (M). Użyj dołączonego klucza (Q), aby dokręcić śruby.



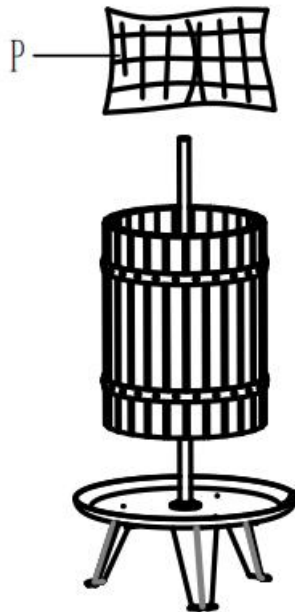
3. W razie potrzeby przymocuj nogi do podłogi za pomocą śrub mocujących (N) i podkładek (L), aby zwiększyć stabilność prasy.



4. Złóż koszyk

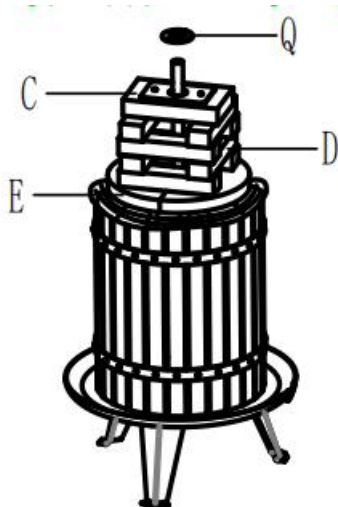


5. Zamontuj koszyk (F) na tacy, a następnie wyłóż koszyk torebką filtrującą (P).

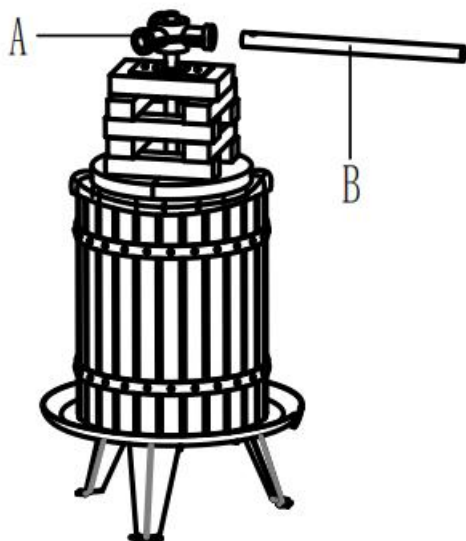


6. Włóż owoce przeznaczone do prasowania do worka. Uwaga: twarde owoce należy zgnieść przed prasowaniem.

7. Umieść półkoliste płytki dociskowe (E) na wierzchu owocu, a następnie klocki drewniane (D) i prostokątną płytkę dociskową (C) umieszczone pod kątem prostym do poprzednich.



8. Nawlecz kątownik (A) na wrzeciono i włóż jeden z końców uchwyty (B) do otworu w żelazku.



9. Pod dzióbek tacki należy podstawić pojemnik (nie jest dołączony do zestawu), aby zebrać sok lub wino.

10. Rozpocznij naciskanie, obracając uchwyt zgodnie z ruchem wskazówek zegara.



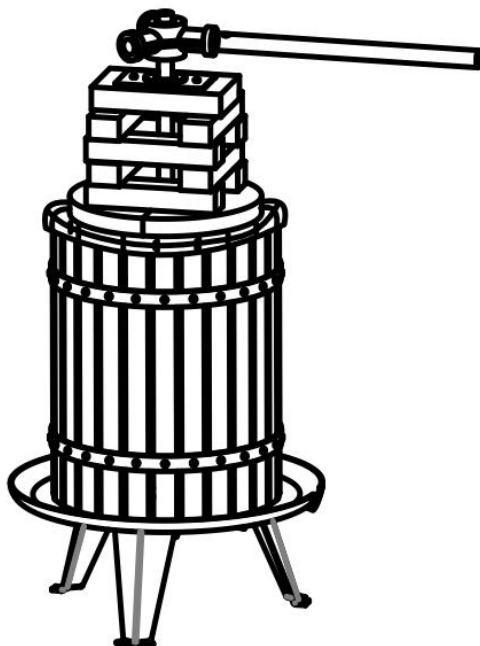


Upgrade · The Home Creator Way

Fruitwijnstokpers

MODEL: LD-BP6/LD-BP12/LD-BP18

MODEL: LD-BP6/LD-BP12/LD-BP18



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.

Bedankt dat u voor ons product hebt gekozen. Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u het product monteert of gebruikt om schade door onjuist gebruik te voorkomen. Besteed in het bijzonder aandacht aan de veiligheidsinstructies. Als u dit product aan derden doorgeeft, moet u deze handleiding erbij voegen.

Waarschuwing

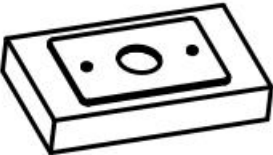
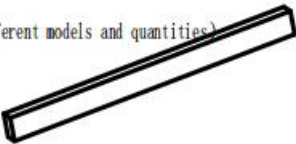
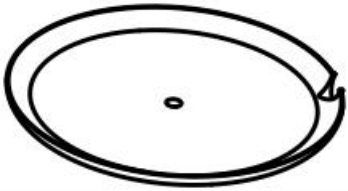
- Lees de handleiding door vóór montage en gebruik om onnodige problemen te voorkomen.
Persoonlijk letsel of materiële schade. Bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik.
- Houd de werkplek schoon en droog om uitglijden of druk te voorkomen. beweging!
- Harde vruchten moeten worden geplet voordat ze worden geperst.
- Zet de poten indien nodig vast aan de vloer voordat u gaat drukken, om te voorkomen dat het apparaat verschuift.
- Steek uw hand niet in de pers terwijl u begint met persen.
- Spoel de onderdelen na het persen af met warm water en laat ze drogen. Zorg ervoor dat de pers volledig is gereinigd voordat u deze opbergt op een droge, goed geventileerde plaats.
- Als de spindel gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, smeer hem dan in met eetbare olie.
- De eetbare olie op de spindel kan worden verwijderd met gangbare reinigingsmiddelen.
- Gangbare roestverwijderaars kunnen de roest van het metalen oppervlak verwijderen als de pers te heet wordt.
roestig.
- De sleutel voor de spindelmoer M16 en de kruiskopschroevendraaier voor de bevestigingsschroeven zijn niet inbegrepen bij de levering.

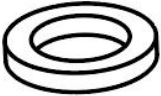
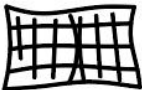
Productbeschrijving

De houten korfpers is een apparaat dat gebruikt wordt om sap uit fruit (meestal druiven) te persen.

Het bestaat uit eikenhout en gecoat metaal. Bovendien zorgt het grote volume ervoor dat je in één keer een maximale hoeveelheid fruit kunt persen. De meegeleverde filterzak voorkomt dat schillen, vruchtvlees of andere verontreinigingen zich met de wijn of het sap vermengen.

Onderdelenlijst

A 1× 	B 1× 
C 1× 	D 8× 
E 2× 	F 20×/24×/25× (Different models and quantities) 
G 1× 	H 1× 

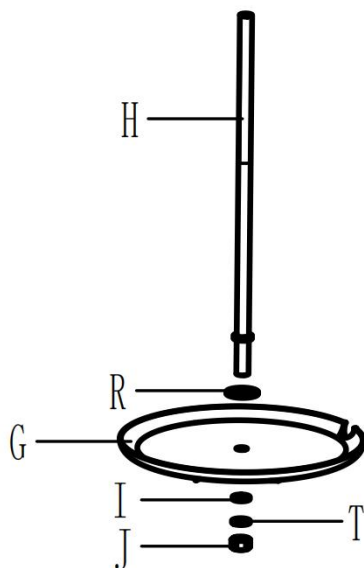
I  1×	J  1×	K  6×
L ₁  6×	L ₂  3×	M  6×
N  3×	O  3×	P  2×
Q  1×	R  1×	S ₁  6×
S ₂  3×	T  1×	
U  2×	V 40×/ 48×/ 50× Different models and quantities 	

Operatie

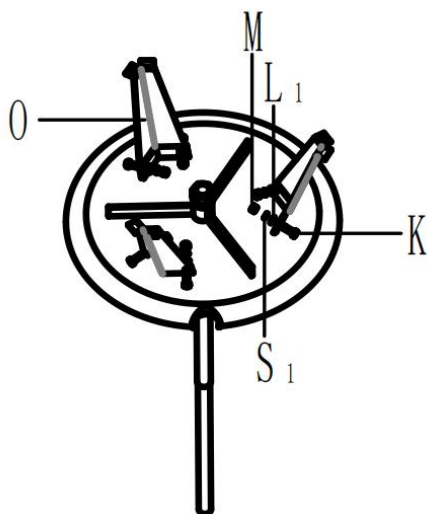
Let op: voor gebruik is het belangrijk om alle onderdelen die in contact komen met het sap of de wijn te reinigen en te desinfecteren. (Dit product is LFGB-gecertificeerd.)

1. Steek de spindel (H) in het centrale gat van de opvangbak (G) en zet deze vast met een ring (I) en een spindelmoer (J). Zorg ervoor dat de

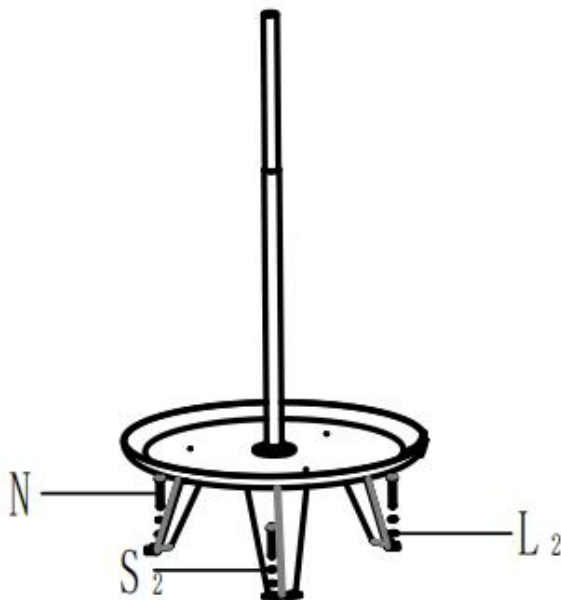
spindel goed vastgedraaid is.



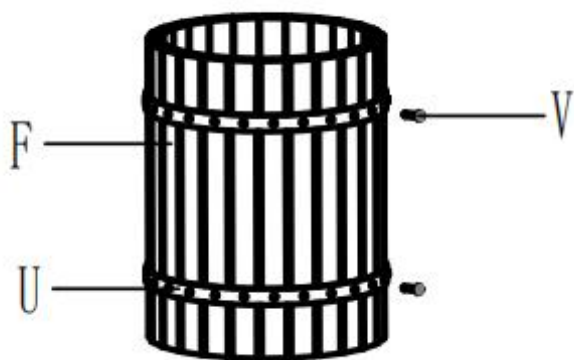
2. Bevestig de poten (O) aan de gebogen platen onder de lade met schroeven (K), ringen (L) en moeren (M). Gebruik de meegeleverde sleutel (Q) om de schroeven vast te draaien.



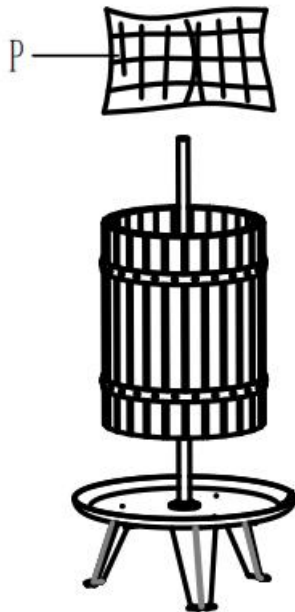
3. Bevestig indien nodig de poten aan de vloer met de bevestigingsschroeven (N) en ringen (L) om de pers stabiel te maken.



4. Zet de mand in elkaar

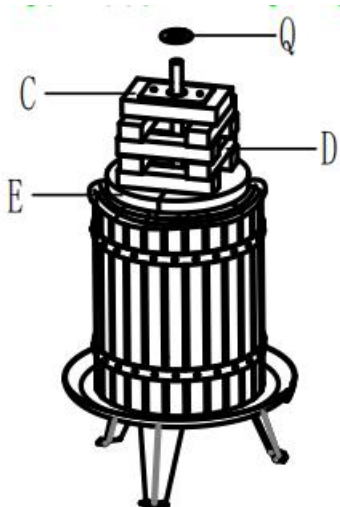


5. Plaats het mandje (F) op de lade en bekleed het mandje vervolgens met de filterzak (P).

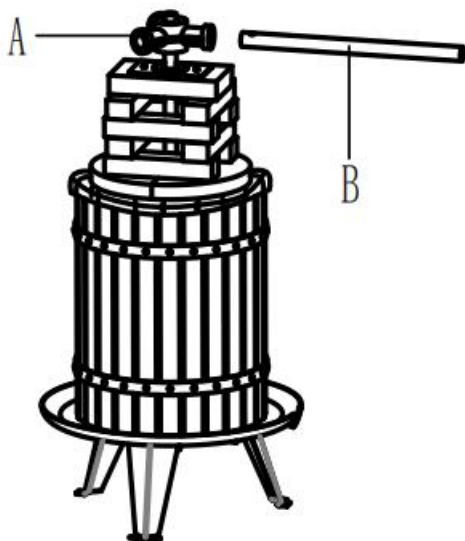


6. Doe het fruit dat geperst moet worden in de zak. Let op: hard fruit moet eerst geplet worden voordat het geperst kan worden.

7. Plaats de halfronde persplaten (E) bovenop het fruit, gevolgd door de houten blokken (D) en de rechthoekige persplaat (C) die haaks op de vorige geplaatst zijn.



8. Schuif het hoekijzer (A) over de spindel en steek een van de uiteinden van het handvat (B) in de opening van het ijzer.



9. Plaats een bakje (niet meegeleverd) onder de tuit van de schaal om het sap of de wijn op te vangen.

10. Begin met persen door de hendel met de klok mee te draaien.



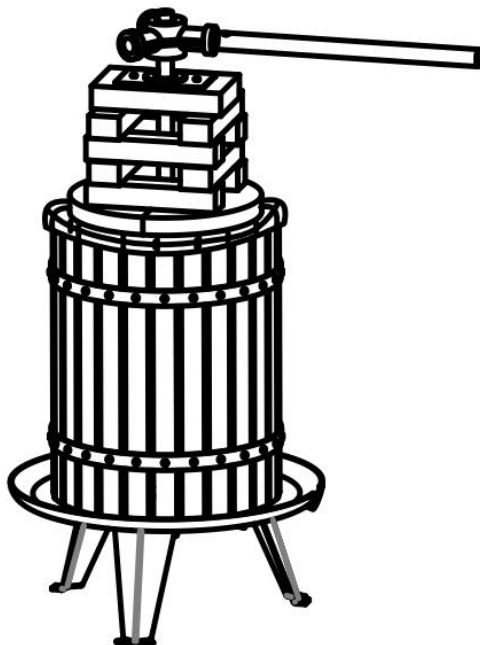


Upgrade · The Home Creator Way

Fruktvinpress

MODELL: LD-BP6/LD-BP12/LD-BP18

MODELL: LD-BP6/LD-BP12/LD-BP18



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.

Tack för att du valde vår produkt. Läs bruksanvisningen noggrant innan du monterar eller använder produkten för att undvika skador orsakade av felaktig användning. Var särskilt uppmärksam på säkerhetsanvisningarna. Om du ska överlämna denna produkt till tredje part måste du bifoga denna bruksanvisning.

Varning

- Läs igenom manualen före montering och användning för att undvika onödiga personskada eller egendomsskada. Spara manualen för framtida bruk.
- Håll arbetsytan ren och torr för att undvika att halka eller trycka rörelse!
- Hårda frukter måste krossas innan pressning.
- Fäst benen i golvet innan du trycker, om det behövs, för att förhindra att den rör sig.
- Stick inte in handen i pressen medan du börjar pressa.
- Tvätta delarna med varmt vatten efter pressning och låt dem torka helt innan du förvarar pressen på en torr, välventilerad plats.
- Om den inte används under en längre tid, smörj spindeln med matolja.
- Matoljan på spindeln kan tas bort med vanliga rengöringsmedel.
- Vanliga rostborttagare kan ta bort rosten från metallytan om pressen blir rostig.
- Nyckeln för spindelmuttern M16 och kryssmejseln för fästskruvarna ingår inte i leveransen.

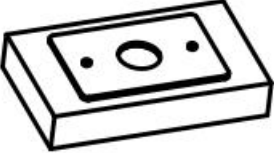
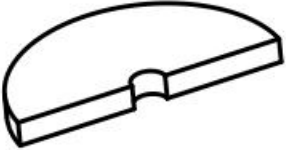
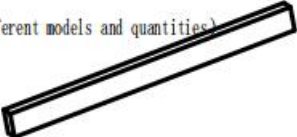
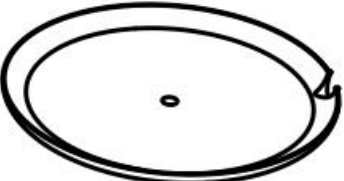
Produktbeskrivning

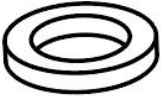
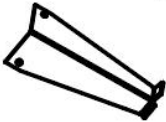
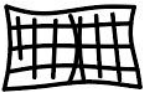
En vedpress är en apparat som används för att utvinna juice från frukter (oftast druvor).

Den består av ekträ och belagd metall. Dessutom gör dess enorma volym att du kan pressa maximal mängd frukt åt gången. Den medföljande filterpåsen förhindrar att skal, fruktkött eller andra föroreningar blandas

med vinet eller juicen.

Dellista

A 1× 	B 1× 
C 1× 	D 8× 
E 2× 	F 20×/24×/25× (Different models and quantities) 
G 1× 	H 1× 

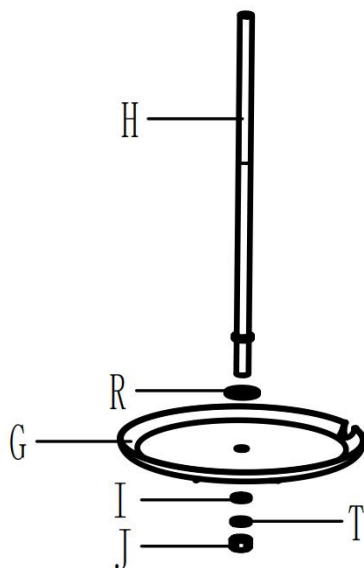
I  1×	J  1×	K  6×
L ₁  6×	L ₂  3×	M  6×
N  3×	O  3×	P  2×
Q  1×	R  1×	S ₁  6×
S ₂  3×	T  1×	
U  2×	V 40×/ 48×/ 50× Different models and quantities 	

Drift

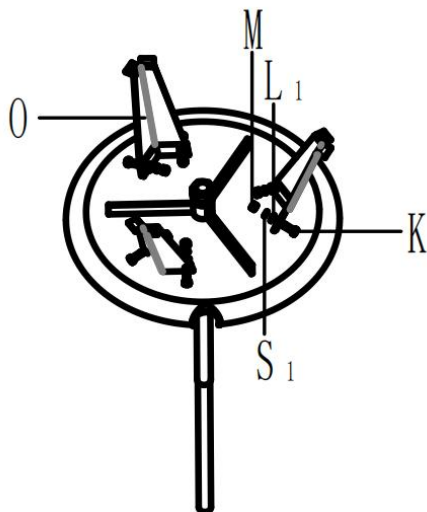
OBS: före användning är det viktigt att rengöra och desinficera alla delar som kommer i kontakt med juicen eller vinet. (Denna produkt är LFGB-certifierad.)

1. Sätt in spindeln (H) i uppsamlingsbrickans (G) mitthål, säkrad med en bricka (I) och en spindelmutter (J). Se till att spindeln är ordentligt

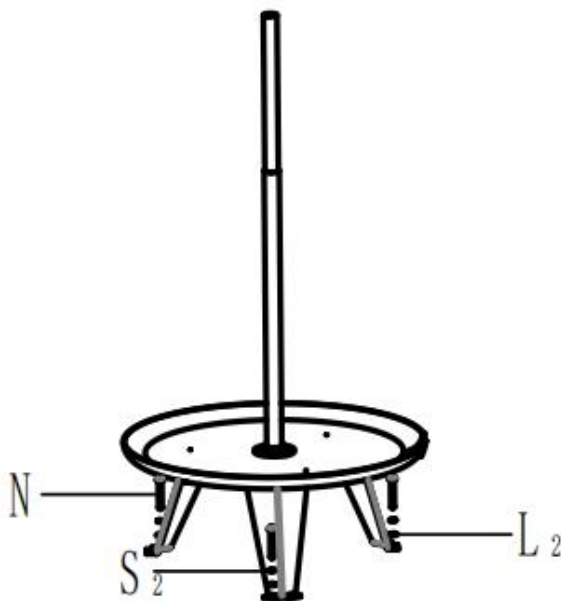
åtdragen.



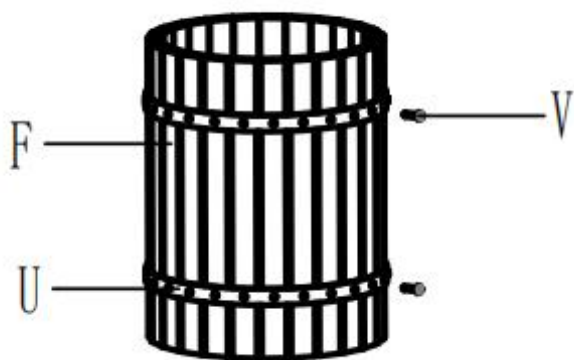
2. Fäst benen (O) på de böjda plattorna under brickan, säkrade med skruvar (K), brickor (L) och muttrar (M). Använd den medföljande nyckeln (Q) för att fästa skruvarna.



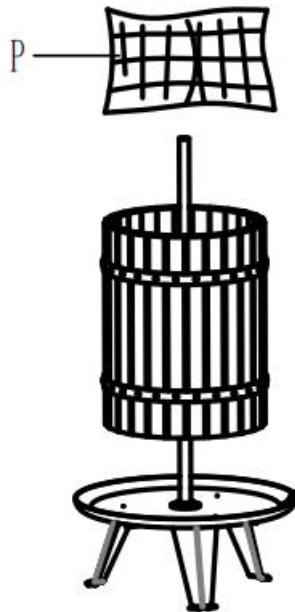
3. Fäst vid behov benen i golvet med fästskruvarna (N) och brickorna (L) för att göra pressen mer stabil.



4. Montera korgen

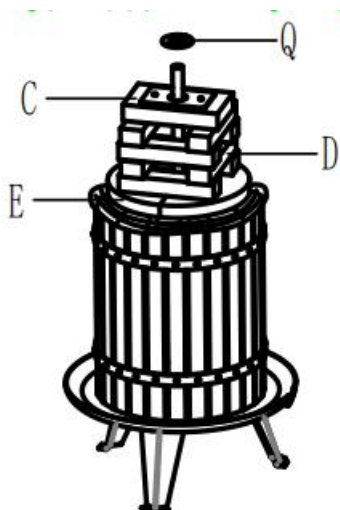


5. Montera korgen (F) på brickan och klä sedan korgen med filterpåsen (P).

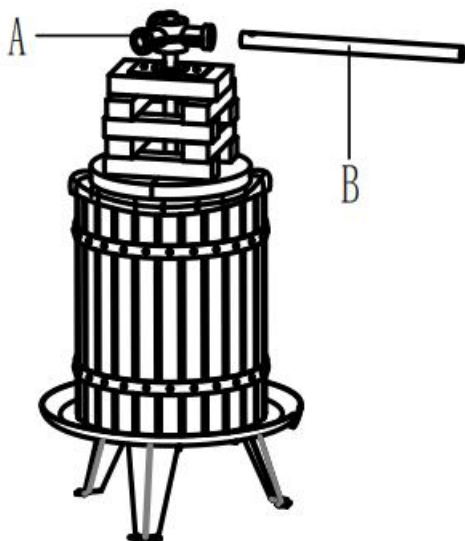


6. Lägg frukten som ska pressas i påsen. Varning: hård frukt måste krossas innan den pressas.

7. Placera de halvcirkelformade pressplattorna (E) ovanpå frukten, följt av tråklossar (D) och den rektangulära pressplattan (C) placerade i rät vinkel mot de föregående.



8. Trä ner vinkeljärnet (A) längs spindeln och för in endera änden av handtaget (B) i strykjärnets öppning.



9. Placera en behållare (medföljer ej) under trågets pip för att samla upp juicen eller vinet.

10. Börja trycka genom att vrida handtaget medurs.

