VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Fruit Wine Press

MODEL:SFP-3L-AL/SFP-6L-AL

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Fruit Wine Press

MODEL:SFP-3L-AL/SFP-6L-AL



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.
	Food Contact Safe

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.

IMPORTANT SAFETY WARNINGS

WARNING – RISK OF PINCHING OR CRUSHING INJURY READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE. FAILURE TO FOLLOW THESE SAFETY INSTRUCTIONS MAY RESULT IN SERIOUS INJURY.

1.This manual fruit wine press is intended for ADULT USE ONLY. Not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities.
2.PINCH / CRUSH HAZARD. Keep hands, fingers, hair, clothing and accessories clear of all moving parts, pressing plates, screws and frame during assembly, operation and cleaning.
3.Do not touch moving or pressing parts while the press is in operation.
4.Use only for its intended purpose: pressing fruit for wine, juice or cider. Do not use for any other purpose.
5.Do not use the press if it is damaged, broken, or has missing parts. Contact the manufacturer for replacement parts.
6.Do not leave the press unattended during use. Keep children and pets away from the equipment at all times.
7.Follow all cleaning and maintenance instructions. Ensure all parts are properly assembled before use.
8.Food contact surfaces comply with food safety regulations. Clean thoroughly before first use and after each use.
9.Keep the working area clean and dry to avoid slipping or press movement!
10.Hard fruits must be crushed before pressing.

11.Secure the legs to the floor before pressing,if required,to prevent it from moving.
12.Do not reach into the press with your hand while you start pressing.
13.Wash the parts with warm water after pressing and allow them to dry completely before storing the press in a dry well-ventilated place.
14. If it is not usedfor a long period of time,grease the spindle with edible oil.
15. The edible oil on the spindle can be removed with common cleaning agents.
16. Common rust removers can remove the rust from the metal surface if the press gets
rusty.
17.The wrench for the spindle nut M16 and the cross screwdriver for the fixing screws are not included in the delivery.

COMPLIANCE STATEMENTS

This manual fruit wine press complies with the EU General Product Safety Directive 2001/95/EC and relevant food contact materials regulation (EC) No 1935/2004. This manual fruit wine press complies with the safety requirements of the U.S. Consumer Product Safety Commission (CPSC). Food contact materials comply with U.S. FDA 21 CFR requirements for food contact substances.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Introduction

Thank you for choosing to buy this quality product. To minimize the risk of injury, we ask you to always take some basic safety precautions when using this product. Please read this manual carefully and make sure you understand it.
Keep these operating instructions well.

With all presses of this type it is not possible to press whole fruits. A mash

(heavily crushed fruit) must be produced, otherwise a successful pressing process is not possible. A wine or fruit press is not like a juicer. Both products work completely differently. Grapes, for example, cannot be processed in a juicer because the seeds are destroyed and bitter substances are released. Only with a fruit press the seeds remain intact and the juice can be processed into wine.
Apples, pears and other fruits must be mashed before pressing. Whole, half and quartered fruits cannot be pressed.
A good fruit mash is the prerequisite for the production of juice, spice or must. A suitable grinder can be used to grind berries, grapes, apples, pears and potatoes or similar soft fruits/vegetables. Hard fruits and vegetables such as sugar beet, carrots or unripe or hard core fruits are not suitable for processing with fruit mills.
Apples, pears, quinces and related fruits are particularly suitable for further processing. The relatively firm pulp is crushed by the mill, the resulting mash increases the yield of juice or the pulp. allows the fruit to be pressed. Grapes, raspberries, currants and similar fruits should not be ground, just like stone fruit. This is usually not necessary, as the pulp is very soft and is only surrounded by a skin. The seeds contained in the fruit release bitter substances during grinding, which would turn the juice dark brown.

You get a good juice quality if only healthy and ripe fruit is processed. Unripe, overripe, scalded and torn fruits shall be separated. Fruits with rotting spots or mould must not be processed. Fresh pressure points of fall fruit are not meant as long as no rot has occurred. Before processing, clean the fruit thoroughly with drinking water so that no dirt gets into the mash.
The fruit press is not designed for industrial use.

Commissioning

• The fruit press is delivered partially pre-assembled. The explosion drawing at the end of the manual serves as a setup aid.
• Clean the fruit press thoroughly with clear water before and after each

use.
• We recommend attaching the press to a table, for example. (Mounting material is not included)
• Use a suitable press cloth (available as an accessory) to line the inner drum of the press.
• Fill the fruit press with the fruit to be pressed and make sure that the pressed material is covered by the press cloth. Please use only crushed and cored pressed material.
• Place a suitable container under the drain of the press.
• Slowly rotate the spindle using the handle to squeeze the fruit. It may make sense for a second person to hold the press.
• If you want to increase the pressure further, loosen the spindle and fill additional fruit into the press. The press plate should always be lowered as far as possible.

Cleaning and care

Clean the press thoroughly with running water and a suitable brush after completing your work or if a longer interruption is planned. Cleaning with water pressure is more effective, e.g. with a hose.
All moving parts should be lubricated regularly and especially after a longer service life with a food oil.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Presse à vin de fruits

MODÈLE : SFP-3L-AL/SFP-6L-AL

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Fruit Wine Press

MODÈLE : SFP-3L-AL/SFP-6L-AL



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.
	Contact alimentaire sans danger

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.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT – RISQUE DE PINCEMENT OU D'ÉCRASEMENT. LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION. LE NON-RESPECT DE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES.

1. Ce pressoir à vin manuel est destiné à un usage réservé aux adultes. Il ne doit pas être utilisé par des enfants ni par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites.
2. RISQUE DE PINCEMENT/ÉCRASEMENT. Gardez vos mains, vos doigts, vos cheveux, vos vêtements et vos accessoires éloignés de toutes les pièces mobiles, plaques de pression, vis et du cadre pendant l'assemblage, le fonctionnement et le nettoyage.
3. Ne touchez pas les pièces mobiles ou pressantes pendant que la presse est en fonctionnement.
4. Utiliser uniquement pour l'usage prévu : presser les fruits pour obtenir du vin, du jus ou du cidre. Ne pas utiliser à d'autres fins.
5. N’utilisez pas la presse si elle est endommagée, cassée ou s’il manque des pièces. Contactez le fabricant pour obtenir des pièces de rechange.
6. Ne laissez pas la presse sans surveillance pendant son utilisation. Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil en permanence.

7. Suivez toutes les instructions de nettoyage et d'entretien. Assurez-vous que toutes les pièces sont correctement assemblées avant utilisation.
8. Les surfaces en contact avec les aliments doivent être conformes aux normes de sécurité alimentaire. Nettoyer soigneusement avant la première utilisation et après chaque utilisation.
9. Maintenez la zone de travail propre et sèche pour éviter les glissades ou les chocs. mouvement!
10. Les fruits durs doivent être écrasés avant d'être pressés.
11. Fixez les pieds au sol avant d'appuyer, si nécessaire, pour éviter qu'il ne bouge.
12. Ne mettez pas la main dans la presse pendant que vous commencez à appuyer.
13. Après 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.
14. S'il n'est pas utilisé pendant une longue période, graissez la broche avec de l'huile comestible.
15. L'huile comestible sur la broche peut être enlevée avec des produits de nettoyage courants.
16. Les produits antirouille courants peuvent éliminer la rouille de la surface métallique si la presse devient
rouillé.
17. La clé pour l'écrou de broche M16 et le tournevis cruciforme pour les vis de fixation ne sont pas inclus dans la livraison.

DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

Ce pressoir à vin manuel est conforme à la directive européenne 2001/95/CE relative à la sécurité générale des produits et au règlement (CE) n° 1935/2004 applicable aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires. Il répond également aux exigences de sécurité de la Commission américaine de la sécurité des produits de consommation (CPSC). Les matériaux en contact avec les denrées alimentaires sont conformes aux exigences de la norme américaine FDA 21 CFR relatives

aux substances en contact avec les aliments .

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Introduction

Merci d'avoir choisi ce produit de qualité. Afin de minimiser les risques de blessure, nous vous demandons de toujours respecter les consignes de sécurité de base lors de son utilisation. Veuillez lire attentivement ce manuel et vous assurer de bien le comprendre.
Conservez précieusement ce mode d'emploi.

Avec tous les pressoirs de ce type, il est impossible de presser des fruits entiers. Il faut obtenir une purée (fruits fortement broyés) pour que le pressage soit efficace. Un pressoir à vin ou à fruits est différent d'un extracteur de jus. Leur fonctionnement est totalement différent. Par exemple, on ne peut pas extraire le jus du raisin avec un extracteur car les pépins sont détruits et des substances amères sont libérées. Seul un pressoir à fruits permet de conserver les pépins intacts et de transformer le jus en vin.
Les pommes, les poires et autres fruits doivent être écrasés avant d'être pressés. Les fruits entiers, coupés en deux ou en quatre ne peuvent pas être pressés.
Une bonne purée de fruits est indispensable à la production de jus, d'épices ou de moût. Un moulin adapté permet de broyer les baies, les raisins, les pommes, les poires et les pommes de terre, ainsi que d'autres fruits et légumes tendres. Les fruits et légumes durs, comme la betterave sucrière, les carottes ou les fruits verts ou à cœur dur, ne conviennent pas à l'utilisation d'un moulin à fruits.
Les pommes, les poires, les coings et les fruits apparentés se prêtent particulièrement bien à la transformation. La pulpe, relativement ferme, est broyée par le moulin ; la purée obtenue augmente le rendement en jus ou en pulpe, ce qui permet de presser le fruit.
Les raisins, les framboises, les groseilles et les fruits similaires, tout

comme les fruits à noyau, ne doivent pas être broyés. Cela n'est généralement pas nécessaire, car la pulpe est très tendre et seulement entourée d'une peau. Les pépins contenus dans le fruit libèrent des substances amères lors du broyage, ce qui donnerait au jus une couleur brun foncé.

Pour obtenir un jus de qualité, il est indispensable de transformer uniquement des fruits sains et mûrs. Les fruits verts, trop mûrs, échaudés ou déchirés doivent être écartés. Les fruits présentant des taches de pourriture ou de moisissure ne doivent pas être transformés. Les fruits frais d'automne, à condition qu'ils ne soient pas pourris, ne sont pas utilisés. Avant la transformation, il est important de bien rincer les fruits à l'eau potable afin d'éliminer toute impureté du jus.
Le pressoir à fruits n'est pas conçu pour un usage industriel.

mise en service

• Le pressoir à fruits est livré partiellement pré-assemblé. Le schéma éclaté à la fin du manuel sert d'aide au montage.
• Nettoyez soigneusement le presse-fruits à l'eau claire avant et après chaque utilisation.
• Nous recommandons de fixer la presse sur une table, par exemple. (Matériel de fixation non fourni)
• Utilisez un chiffon de repassage adapté (disponible en accessoire) pour tapisser l'intérieur du tambour de la presse.
Remplissez le pressoir à fruits avec les fruits à presser et assurez-vous que les fruits soient bien recouverts par le tissu. Utilisez uniquement des fruits broyés et évidés.
• Placez un récipient approprié sous le drain du pressoir.
• Tournez lentement la broche à l'aide de la poignée pour presser les fruits. Il peut être utile qu'une deuxième personne tienne le pressoir.
• Si vous souhaitez augmenter encore la pression, desserrez la vis et ajoutez des fruits dans le pressoir. La plaque de pressage doit toujours être abaissée au maximum.

Nettoyage et entretien

Nettoyez soigneusement la presse à l'eau courante et à l'aide d'une brosse adaptée après avoir terminé votre travail ou en cas d'interruption prolongée. Le nettoyage à l'eau sous pression, par exemple avec un tuyau d'arrosage, est plus efficace.

Toutes les pièces mobiles doivent être lubrifiées régulièrement, et notamment après une longue période d'utilisation, avec une huile alimentaire.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Fruchtweinpresse

MODELL: SFP-3L-AL/SFP-6L-AL

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Fruit Wine Press

MODELL: SFP-3L-AL/SFP-6L-AL



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.
	Lebensmittelkontaktsicher

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.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG – QUETSCH- UND EINSCHNITTSGEFAHR. LESEN SIE VOR GEBRAUCH ALLE ANWEISUNGEN. DIE NICHTBEACHTUNG DIESER SICHERHEITSHINWEISE KANN ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN FÜHREN.

1. Diese manuelle Fruchtweinpresse ist ausschließlich für Erwachsene bestimmt. Sie ist nicht für Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten geeignet.
2. Quetsch- und Einklemmgefahr. Halten Sie Hände, Finger, Haare, Kleidung und Accessoires während der Montage, des Betriebs und der Reinigung von allen beweglichen Teilen, Druckplatten, Schrauben und dem Rahmen fern.
3. Berühren Sie keine beweglichen oder drückenden Teile, während die Presse in Betrieb ist.
4. Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden: Pressen von Früchten zur Herstellung von Wein, Saft oder Apfelwein. Nicht für andere Zwecke verwenden.
5. Benutzen Sie die Presse nicht, wenn sie beschädigt oder defekt ist oder Teile fehlen. Wenden Sie sich an den Hersteller, um Ersatzteile zu erhalten.
6. Lassen Sie die Presse während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.

Halten Sie Kinder und Haustiere jederzeit von dem Gerät fern.
7. Befolgen Sie alle Reinigungs- und Wartungsanweisungen. Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß montiert sind.
8. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen den lebensmittelrechtlichen Vorschriften entsprechen. Vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
9. Halten Sie den Arbeitsbereich sauber und trocken, um ein Ausrutschen oder Drücken zu vermeiden. Bewegung!
10. Harte Früchte müssen vor dem Pressen zerkleinert werden.
11. Falls erforderlich, die Beine vor dem Andrücken am Boden fixieren, um ein Verrutschen zu verhindern.
12. Greifen Sie beim Starten des Pressvorgangs nicht mit der Hand in die Presse.
13. 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.
14. Wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wird, fetten Sie die Spindel mit Speiseöl ein.
15. Das Speiseöl an der Spindel kann mit handelsüblichen Reinigungsmitteln entfernt werden.
16. Gängige Rostentferner können den Rost von der Metalloberfläche entfernen, wenn die Presse richtig eingestellt ist.
rostig.
17. Der Schraubenschlüssel für die Spindelmutter M16 und der Kreuzschlitzschraubendreher für die Befestigungsschrauben sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Konformitätserklärungen

Diese manuelle Fruchtweinpresse entspricht der EU-Richtlinie 2001/95/EG zur allgemeinen Produktsicherheit und der einschlägigen Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien. Sie erfüllt außerdem die Sicherheitsanforderungen der US-amerikanischen Kommission für

Produktsicherheit (CPSC). Die verwendeten Lebensmittelkontaktmaterialien entsprechen den Anforderungen der US-amerikanischen Lebensmittel- und Arzneimittelbehörde (FDA) gemäß 21 CFR für Lebensmittelkontaktstoffe .

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

Einführung

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Qualitätsprodukt entschieden haben. Um das Verletzungsrisiko zu minimieren, bitten wir Sie, bei der Verwendung dieses Produkts stets einige grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu treffen. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und vergewissern Sie sich, dass Sie sie verstanden haben.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf.

Mit Pressen dieser Art lassen sich keine ganzen Früchte pressen. Es muss ein Brei (stark zerdrückte Früchte) entstehen, sonst ist ein erfolgreiches Pressen nicht möglich. Eine Wein- oder Obstpresse ist nicht mit einem Entsafter zu vergleichen. Beide Geräte funktionieren völlig unterschiedlich. Trauben beispielsweise können nicht in einem Entsafter verarbeitet werden, da die Kerne zerstört werden und Bitterstoffe freigesetzt werden. Nur bei einer Obstpresse bleiben die Kerne intakt, und der Saft kann zu Wein verarbeitet werden.
Äpfel, Birnen und andere Früchte müssen vor dem Pressen zerdrückt werden. Ganze, halbe und geviertelte Früchte können nicht gepresst werden.
Eine gute Fruchtmasse ist Voraussetzung für die Herstellung von Saft, Gewürzen oder Most. Mit einer geeigneten Mühle lassen sich Beeren, Trauben, Äpfel, Birnen, Kartoffeln oder ähnliches weiches Obst und Gemüse zerkleinern. Harte Früchte und Gemüse wie Zuckerrüben, Karotten oder unreife bzw. Früchte mit hartem Kern sind für die Verarbeitung mit Fruchtmühlen ungeeignet.

Äpfel, Birnen, Quitten und verwandte Früchte eignen sich besonders gut zur Weiterverarbeitung. Das relativ feste Fruchtfleisch wird in der Mühle zerkleinert, der entstehende Brei erhöht die Saftausbeute oder ermöglicht das Pressen der Früchte.
Trauben, Himbeeren, Johannisbeeren und ähnliche Früchte sollten, wie Steinobst, nicht püriert werden. Das ist in der Regel nicht nötig, da das Fruchtfleisch sehr weich ist und nur von einer Schale umgeben ist. Die in den Früchten enthaltenen Kerne setzen beim Pürieren bittere Substanzen frei, die den Saft dunkelbraun färben würden.

Für eine gute Saftqualität werden nur gesunde und reife Früchte verarbeitet. Unreife, überreife, verbrannte und beschädigte Früchte müssen aussortiert werden. Früchte mit Fäulnisstellen oder Schimmel dürfen nicht verarbeitet werden. Frische Druckstellen von Herbstobst sind ungeeignet, solange keine Fäulnis vorliegt. Vor der Verarbeitung müssen die Früchte gründlich mit Trinkwasser abgewaschen werden, damit kein Schmutz in den Brei gelangt.
Die Fruchtpresse ist nicht für den industriellen Einsatz konzipiert.

Inbetriebnahme

• Die Fruchtpresse wird teilmontiert geliefert. Die Explosionszeichnung am Ende der Bedienungsanleitung dient als Montagehilfe.
• Reinigen Sie die Obstpresse vor und nach jedem Gebrauch gründlich mit klarem Wasser.
• Wir empfehlen, die Presse beispielsweise an einem Tisch zu befestigen. (Befestigungsmaterial ist nicht im Lieferumfang enthalten.)
• Verwenden Sie ein geeignetes Presstuch (als Zubehör erhältlich), um die Innentrommel der Presse auszukleiden.
• Füllen Sie die Obstpresse mit dem zu pressenden Obst und achten Sie darauf, dass das Pressgut vollständig mit dem Presstuch bedeckt ist. Bitte verwenden Sie ausschließlich zerkleinertes und entkerntes Obst.
• Stellen Sie einen geeigneten Behälter unter den Abfluss der Presse.
• Drehen Sie die Spindel langsam mithilfe des Griffs, um die Früchte

auszupressen. Es kann hilfreich sein, wenn eine zweite Person die Presse festhält.
• Um den Druck weiter zu erhöhen, lockern Sie die Spindel und füllen Sie die Presse mit mehr Früchten. Die Pressplatte sollte dabei immer so weit wie möglich abgesenkt werden.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie die Presse nach getaner Arbeit oder bei längerer Unterbrechung gründlich mit fließendem Wasser und einer geeigneten Bürste. Die Reinigung mit Wasserdruck, z. B. mit einem Gartenschlauch, ist effektiver.
Alle beweglichen Teile sollten regelmäßig und insbesondere nach längerer Nutzungsdauer mit einem Speiseöl geschmiert werden.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Pressa per vino di frutta

MODELLO: SFP-3L-AL/SFP-6L-AL

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Fruit Wine Press

MODELLO: SFP-3L-AL/SFP-6L-AL



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.
	Sicuro per il contatto con gli alimenti

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 la presenza di errori è inevitabile. Qualora riscontraste degli errori, vi preghiamo di contattarci.

AVVERTENZE DI SICUREZZA IMPORTANTI

AVVERTENZA – RISCHIO DI LESIONI DA SCHIACCIAMENTO O SCHIACCIAMENTO. LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO. LA MANCATA OSSERVANZA DI QUESTE ISTRUZIONI DI SICUREZZA PUÒ CAUSARE GRAVI LESIONI.

1. Questo torchio manuale per vino di frutta è destinato ESCLUSIVAMENTE all'USO DA PARTE DI ADULTI. Non è destinato all'uso da parte di bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali.
2. PERICOLO DI SCHIACCIAMENTO/SCHIACCIAMENTO. Durante il montaggio, l'utilizzo e la pulizia, tenere mani, dita, capelli, indumenti e accessori lontani da tutte le parti mobili, piastre di pressione, viti e telaio.
3. Non toccare le parti mobili o in pressione mentre la pressa è in funzione.
4. Utilizzare esclusivamente per lo scopo previsto: la spremitura della frutta per la produzione di vino, succo o sidro. Non utilizzare per altri scopi.
5. Non utilizzare la pressa se è danneggiata, rotta o se mancano delle parti. Contattare il produttore per ottenere i pezzi di ricambio.
6. Non lasciare la pressa incustodita durante l'uso. Tenere sempre lontani dall'apparecchiatura bambini e animali domestici.
7. Seguire tutte le istruzioni di pulizia e manutenzione. Assicurarsi che tutte le parti siano assemblate correttamente prima dell'uso.
8. Le superfici a contatto con gli alimenti sono conformi alle normative di

sicurezza alimentare. Pulire accuratamente prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo.
9. Mantenere l'area di lavoro pulita e asciutta per evitare scivolamenti o pressioni movimento!
10. I frutti duri devono essere schiacciati prima di essere spremuti.
11. Se necessario, fissare le gambe al pavimento prima di premere per evitare che si muova.
12. Non inserire la mano nella pressa mentre inizi a premere.
13. 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.
14. Se non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, lubrificare il mandrino con olio alimentare.
15. L'olio alimentare presente sul mandrino può essere rimosso con i comuni detergenti.
16. I comuni prodotti antiruggine possono rimuovere la ruggine dalla superficie metallica se la pressa ottiene
arrugginito.
17. La chiave per il dado del mandrino M16 e il cacciavite a croce per le viti di fissaggio non sono inclusi nella fornitura.

DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ

Questo torchio manuale per vino di frutta è conforme alla Direttiva UE sulla sicurezza generale dei prodotti 2001/95/CE e al relativo regolamento (CE) n. 1935/2004 sui materiali a contatto con gli alimenti. Questo torchio manuale per vino di frutta è conforme ai requisiti di sicurezza della Commissione per la sicurezza dei prodotti di consumo degli Stati Uniti (CPSC). I materiali a contatto con gli alimenti sono conformi ai requisiti FDA 21 CFR per le sostanze a contatto con gli alimenti .

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Introduzione

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto di qualità. Per ridurre al minimo il rischio di infortuni, vi preghiamo di adottare sempre alcune precauzioni di sicurezza di base durante l'utilizzo di questo prodotto. Leggete attentamente questo manuale e assicuratevi di averlo compreso. Conservare con cura queste istruzioni per l'uso.

Con tutte le presse di questo tipo non è possibile spremere frutti interi. È necessario produrre una polpa (frutta fortemente schiacciata), altrimenti il processo di pressatura non è possibile. Una pressa per vino o per frutta non è come uno spremiagrumi. I due apparecchi funzionano in modo completamente diverso. L'uva, ad esempio, non può essere lavorata in uno spremiagrumi perché i semi vengono distrutti e si liberano sostanze amare. Solo con una pressa per frutta i semi rimangono intatti e il succo può essere trasformato in vino.
Mele, pere e altri frutti devono essere schiacciati prima di essere pressati. Non è possibile pressare frutti interi, tagliati a metà o in quarti.
Una buona purea di frutta è il prerequisito per la produzione di succhi, spezie o mosti. Un macinino adatto può essere utilizzato per macinare bacche, uva, mele, pere e patate o altri frutti/ortaggi morbidi simili. Frutta e verdura dure come barbabietole da zucchero, carote o frutti acerbi o con torsolo duro non sono adatti alla lavorazione con i macinini per frutta. Mele, pere, mele cotogne e frutti affini sono particolarmente adatti alla lavorazione. La polpa relativamente soda viene frantumata dal mulino, la polpa risultante aumenta la resa di succo o permette di pressare il frutto. Uva, lamponi, ribes e frutti simili non vanno macinati, proprio come la frutta a nocciolo. Di solito non è necessario, poiché la polpa è molto morbida ed è circondata solo da una buccia. I semi contenuti nel frutto rilasciano sostanze amare durante la macinazione, che farebbero assumere al succo una colorazione marrone scuro.

Si ottiene un succo di buona qualità solo se si lavora frutta sana e matura. La frutta acerba, troppo matura, scottata o danneggiata deve essere

scartata. La frutta con macchie di marciume o muffa non deve essere lavorata. I punti di pressione freschi della frutta autunnale non sono adatti, purché non presentino marciume. Prima della lavorazione, lavare accuratamente la frutta con acqua potabile per evitare che la terra penetri nella polpa.
La pressa per frutta non è progettata per uso industriale.

Messa in servizio

• La pressa per frutta viene consegnata parzialmente preassemblata. Il disegno esploso alla fine del manuale serve come ausilio per il montaggio.
• Pulire accuratamente lo spremifrutta con acqua pulita prima e dopo ogni utilizzo.
• Si consiglia di fissare la pressa a un tavolo, ad esempio. (Il materiale di montaggio non è incluso)
• Utilizzare un telo da stampa adatto (disponibile come accessorio) per rivestire il tamburo interno della pressa.
• Riempire la pressa con la frutta da spremere e assicurarsi che il materiale spremuto sia coperto dal telo di pressatura. Utilizzare solo frutta schiacciata e privata del torsolo.
• Collocare un contenitore adatto sotto lo scarico della pressa.
• Ruotare lentamente il mandrino usando la maniglia per spremere la frutta. Potrebbe essere utile che una seconda persona tenga fermo lo spremifrutta.
• Se si desidera aumentare ulteriormente la pressione, allentare il mandrino e inserire altra frutta nella pressa. La piastra di pressatura deve essere sempre abbassata il più possibile.

Pulizia e cura

Dopo aver terminato il lavoro o in caso di interruzione prolungata, pulire accuratamente la macchina da stampa con acqua corrente e una spazzola adatta. La pulizia con acqua ad alta pressione, ad esempio con un tubo flessibile, è più efficace.
Tutte le parti mobili devono essere lubrificate regolarmente, soprattutto

dopo un lungo periodo di utilizzo, con un olio alimentare.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Prensa para vino de frutas

MODELO: SFP-3L-AL/SFP-6L-AL

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Fruit Wine Press

MODELO: SFP-3L-AL/SFP-6L-AL



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.
	Seguro para el contacto con alimentos

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.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: RIESGO DE APLASTAMIENTO O PENETRACIÓN. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR. EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PUEDE PROVOCAR LESIONES GRAVES.

1. Esta prensa manual para vino de frutas está destinada ÚNICAMENTE AL USO DE ADULTOS. No está diseñada para ser utilizada por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas.
2. PELIGRO DE ATRAPAMIENTO/APLASTAMIENTO. Mantenga las manos, los dedos, el cabello, la ropa y los accesorios alejados de todas las piezas móviles, las placas de presión, los tornillos y el marco durante el montaje, el funcionamiento y la limpieza.
3. No toque las partes móviles o de presión mientras la prensa esté en funcionamiento.
4. Utilizar únicamente para el fin previsto: prensar fruta para la elaboración de vino, zumo o sidra. No utilizar para ningún otro fin.
5. No utilice la prensa si está dañada, rota o le faltan piezas. Póngase en contacto con el fabricante para obtener piezas de repuesto.
6. No deje la prensa desatendida durante su uso. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del equipo en todo momento.
7. Siga todas las instrucciones de limpieza y mantenimiento. Asegúrese de que todas las piezas estén correctamente ensambladas antes de usar el producto.

8. Las superficies en contacto con alimentos cumplen con las normas de seguridad alimentaria. Límpielas a fondo antes del primer uso y después de cada uso.
9. Mantenga el área de trabajo limpia y seca para evitar resbalones o presiones. ¡movimiento!
10. Las frutas duras deben triturarse antes de prensarlas.
11. Fije las patas al suelo antes de presionar, si es necesario, para evitar que se mueva.
12. No introduzca la mano en la prensa mientras empieza a presionar.
13. 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.
14. Si no se utiliza durante un período prolongado, engrase el husillo con aceite comestible.
15. El aceite comestible que queda en el husillo se puede eliminar con productos de limpieza comunes.
16. Los quitamanchas de óxido comunes pueden eliminar el óxido de la superficie del metal si la prensa se
oxidado.
17. La llave para la tuerca del husillo M16 y el destornillador de estrella para los tornillos de fijación no están incluidos en el envío.

DECLARACIONES DE CUMPLIMIENTO

Esta prensa manual para vino de frutas cumple con la Directiva General de Seguridad de Productos de la UE 2001/95/CE y el Reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos. Esta prensa manual para vino de frutas cumple con los requisitos de seguridad de la Comisión de Seguridad de Productos de Consumo de EE. UU. (CPSC). Los materiales en contacto con alimentos cumplen con los requisitos de la FDA de EE. UU. (21 CFR) para sustancias en contacto con alimentos .

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Introducción

Gracias por elegir este producto de calidad. Para minimizar el riesgo de lesiones, le pedimos que siempre tome algunas precauciones básicas de seguridad al usar este producto. Lea atentamente este manual y asegúrese de comprenderlo.
Conserve bien estas instrucciones de funcionamiento.

Con este tipo de prensas, no es posible prensar la fruta entera. Se debe obtener una pasta (fruta muy triturada) para lograr un prensado exitoso. Una prensa de vino o de fruta no es como una licuadora. Ambos aparatos funcionan de manera completamente diferente. Las uvas, por ejemplo, no se pueden procesar en una licuadora porque las semillas se destruyen y se liberan sustancias amargas. Solo con una prensa de fruta las semillas permanecen intactas y el jugo se puede procesar para hacer vino.
Las manzanas, peras y otras frutas deben triturarse antes de prensarlas. No se pueden prensar frutas enteras, partidas por la mitad ni cortadas en cuartos.
Un buen puré de fruta es indispensable para la elaboración de zumos, especias o mosto. Un molinillo adecuado permite moler bayas, uvas, manzanas, peras, patatas u otras frutas y verduras blandas similares. Las frutas y verduras duras, como la remolacha azucarera, las zanahorias o las frutas verdes o con el corazón duro, no son aptas para su procesamiento con molinillos de fruta.
Las manzanas, peras, membrillos y frutas afines son especialmente adecuadas para su posterior procesamiento. La pulpa, relativamente firme, se tritura en el molino; la pasta resultante aumenta el rendimiento de zumo o pulpa, lo que permite prensar la fruta.
Las uvas, las frambuesas, las grosellas y frutas similares no deben molerse, al igual que las frutas de hueso. Generalmente no es necesario, ya que la pulpa es muy blanda y solo está cubierta por una cáscara. Las semillas que contiene la fruta liberan sustancias amargas durante el proceso de molienda, lo que oscurecería el jugo.

Se obtiene un jugo de buena calidad si solo se procesa fruta sana y madura. Se deben desechar las frutas verdes, demasiado maduras, escaldadas o rotas. No se deben procesar las frutas con manchas de podredumbre o moho. Las frutas de otoño con puntos de presión frescos no se deben procesar, siempre y cuando no presenten podredumbre. Antes de procesar la fruta, lávela bien con agua potable para evitar que la suciedad se mezcle con el jugo.
La prensa de fruta no está diseñada para uso industrial.

Puesta en marcha

• La prensa de fruta se entrega parcialmente preensamblada. El diagrama de despiece que se encuentra al final del manual sirve como guía para el montaje.
• Limpie bien el exprimidor de frutas con agua limpia antes y después de cada uso.
• Recomendamos fijar la prensa a una mesa, por ejemplo. (El material de montaje no está incluido).
• Utilice un paño de planchar adecuado (disponible como accesorio) para forrar el tambor interior de la prensa.
• Llene la prensa de frutas con la fruta que desea prensar y asegúrese de que el material prensado quede cubierto por la tela de prensado. Utilice únicamente fruta prensada triturada y sin corazón.
• Coloque un recipiente adecuado debajo del desagüe de la prensa.
• Gire lentamente el husillo usando la manivela para exprimir la fruta. Puede ser útil que una segunda persona sostenga la prensa.
• Si desea aumentar aún más la presión, afloje el eje y añada más fruta a la prensa. La placa de prensa siempre debe estar lo más baja posible.

Limpieza y cuidado

Limpie la prensa a fondo con agua corriente y un cepillo adecuado después de terminar su trabajo o si prevé una interrupción prolongada. La limpieza con agua a presión es más eficaz, por ejemplo, con una manguera.

Todas las piezas móviles deben lubricarse periódicamente, y especialmente después de una vida útil prolongada, con un aceite apto para uso alimentario.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Prasa do wina owocowego

MODEL: SFP-3L-AL/SFP-6L-AL

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Fruit Wine Press

MODEL: SFP-3L-AL/SFP-6L-AL



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.
	Bezpieczny dla kontaktu z żywnością

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 jakiekolwiek 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.

WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE – RYZYKO URAZU W WYNIKU PRZYCIŚNIĘCIA LUB ZGNIECENIA. PRZED UŻYCIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE. NIEPRZESTRZEGANIE TYCH INSTRUKCJI BEZPIECZEŃSTWA MOŻE SPOWODOWAĆ POWAŻNE OBRAŻENIA.

1. Niniejsza ręczna prasa do wina owocowego jest przeznaczona WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU PRZEZ OSOBY DOROSŁE. Nie jest przeznaczona do użytku przez dzieci ani osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej.
2. RYZYKO PRZYCIŚNIĘCIA / ZGNIECENIA. Trzymaj ręce, palce, włosy, odzież i akcesoria z dala od wszystkich ruchomych części, płyt dociskowych, śrub i ramy podczas montażu, obsługi i czyszczenia.
3. Nie dotykaj ruchomych lub naciskających części, gdy prasa jest włączona.
4. Używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem: tłoczyć owoce na wino, sok lub cydr. Nie używać do żadnych innych celów.
5. Nie używaj prasy, jeśli jest uszkodzona, zepsuta lub brakuje jej części. Skontaktuj się z producentem w celu uzyskania części zamiennych.
6. Nie pozostawiaj prasy bez nadzoru podczas użytkowania. Trzymaj dzieci i zwierzęta domowe z dala od urządzenia.
7. Postępuj zgodnie ze wszystkimi instrukcjami czyszczenia i konserwacji.

Przed użyciem upewnij się, że wszystkie części są prawidłowo zmontowane.
8. Powierzchnie mające kontakt z żywnością spełniają wymogi bezpieczeństwa żywności. Dokładnie oczyścić przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu.
9. Utrzymuj miejsce pracy w czystości i suchości, aby uniknąć poślizgnięcia się lub nacisku. ruch!
10. Twarde owoce należy zgnieść przed tłoczeniem.
11. W razie potrzeby przymocuj nogi do podłogi przed dociśnięciem, aby zapobiec ich przesuwaniu.
12. Nie wkładaj rąk do prasy podczas rozpoczynania prasowania.
13. Po prasowaniu umyj części ciepłą wodą i pozostaw do wyschnięcia całkowicie przed przechowywaniem prasy w suchym i dobrze wentylowanym miejscu.
14. Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy nasmarować wrzeciono olejem jadalnym.
15. Olej jadalny na wrzecionie można usunąć przy pomocy powszechnie dostępnych środków czyszczących.
16. Zwykłe środki do usuwania rdzy mogą usunąć rdzę z powierzchni metalu, jeśli prasa zostanie
zardzewiały.
17. Klucz do nakrętki wrzeciona M16 i śrubokręt krzyżakowy do śrub mocujących nie są dołączone do zestawu.

OŚWIADCZENIA ZGODNOŚCI

Ta ręczna prasa do wina owocowego jest zgodna z dyrektywą UE w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów 2001/95/WE oraz odpowiednim rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 dotyczącym materiałów mających kontakt z żywnością. Ta ręczna prasa do wina owocowego spełnia wymogi bezpieczeństwa amerykańskiej Komisji ds. Bezpieczeństwa Produktów Konsumenckich (CPSC). Materiały mające kontakt z żywnością spełniają wymogi 21 CFR amerykańskiej Agencji ds. Żywności i Leków (FDA) dotyczące substancji mających kontakt z

żywnością .

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

Wstęp

Dziękujemy za wybór tego wysokiej jakości produktu. Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, prosimy o zachowanie podstawowych środków ostrożności podczas użytkowania produktu. Prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją i upewnienie się, że jest ona zrozumiała.
Zachowaj instrukcję obsługi w dobrym stanie.

W przypadku wszystkich pras tego typu nie jest możliwe tłoczenie całych owoców. Konieczne jest uzyskanie miazgi (mocno zgniecionych owoców), w przeciwnym razie proces tłoczenia nie będzie skuteczny. Prasa do wina lub soków owocowych to nie to samo, co wyciskarka do soków. Oba urządzenia działają zupełnie inaczej. Na przykład winogron nie można przetwarzać w sokowirówce, ponieważ pestki ulegają zniszczeniu, a substancje gorzkie uwalniają się. Tylko w prasie do owoców pestki pozostają nienaruszone, a sok można przetworzyć na wino.
Jabłka, gruszki i inne owoce należy rozgnieść przed tłoczeniem. Nie wolno tłoczyć owoców w całości, połówkach ani poćwiartkach.
Dobre przeciery owocowe są niezbędne do produkcji soku, przypraw lub moszczu. Do mielenia owoców jagodowych, winogron, jabłek, gruszek, ziemniaków i innych miękkich owoców/warzyw można użyć odpowiedniego młynka. Twarde owoce i warzywa, takie jak buraki cukrowe, marchew, a także owoce niedojrzałe lub z twardymi rdzeniami, nie nadają się do przetwarzania w młynach owocowych.
Jabłka, gruszki, pigwy i inne owoce szczególnie nadają się do dalszego przetwarzania. Stosunkowo twardy miąższ jest rozdrabniany w młynie, a powstały miąższ zwiększa wydajność soku lub miąższu. Umożliwia to tłoczenie owoców.
Winogrona, maliny, porzeczki i podobne owoce nie powinny być mielone,

podobnie jak owoce pestkowe. Zazwyczaj nie jest to konieczne, ponieważ miąższ jest bardzo miękki i otoczony jedynie skórką. Podczas mielenia pestki zawarte w owocach uwalniają gorzkie substancje, które zabarwiłyby sok na ciemnobrązowo.

Sok dobrej jakości uzyskasz, przetwarzając wyłącznie zdrowe i dojrzałe owoce. Niedojrzałe, przejrzałe, poparzone i podarte owoce należy oddzielić. Nie wolno przetwarzać owoców z gnijącymi plamami lub pleśnią. Świeże, jesienne plamy po wyciskaniu nie są brane pod uwagę, o ile nie uległy gniciu. Przed przetwarzaniem owoce należy dokładnie umyć wodą pitną, aby do zacieru nie dostały się żadne zanieczyszczenia.
Prasa do owoców nie jest przeznaczona do użytku przemysłowego.

Uruchomienie

• Prasa do owoców jest dostarczana częściowo zmontowana. Rysunek poglądowy na końcu instrukcji służy jako pomoc w konfiguracji.
• Przed i po każdym użyciu dokładnie umyj prasę do owoców czystą wodą.
• Zalecamy przymocowanie prasy np. do stołu. (Materiały montażowe nie są dołączone)
• Do wyłożenia wewnętrznego bębna prasy należy użyć odpowiedniej tkaniny prasowej (dostępnej jako akcesorium).
• Napełnij prasę owocami przeznaczonymi do wyciskania i upewnij się, że materiał jest przykryty tkaniną prasującą. Używaj wyłącznie pokruszonego i pozbawionego gniazd nasiennych materiału prasującego.
• Pod odpływem prasy należy umieścić odpowiedni pojemnik.
• Powoli obracaj wrzeciono za pomocą uchwytu, aby wycisnąć owoc. Warto, aby druga osoba trzymała prasę.
• Aby jeszcze bardziej zwiększyć nacisk, poluzuj wrzeciono i włóż do prasy więcej owoców. Płyta prasy powinna być zawsze opuszczona maksymalnie.

Czyszczenie i pielęgnacja

Dokładnie oczyść prasę pod bieżącą wodą i odpowiednią szczotką po

zakończeniu pracy lub jeśli planujesz dłuższą przerwę. Czyszczenie pod ciśnieniem wody, np. za pomocą węża, jest skuteczniejsze.
Wszystkie ruchome części należy regularnie smarować, a w szczególności po dłuższym okresie użytkowania, olejem spożywczym.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Fruitwijnpers

MODEL: SFP-3L-AL/SFP-6L-AL

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Fruit Wine Press

MODEL: SFP-3L-AL/SFP-6L-AL



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.
	Veilig voor contact met voedsel

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.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

WAARSCHUWING – RISICO OP BEKLEMMING OF VERPLETTERING. LEES ALLE INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK.
HET NIET OPVOLGEN VAN DEZE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES KAN LEIDEN TOT ERNSTIG LETSEL.

1. Deze handmatige fruitwijnpers is UITSLUITEND bedoeld voor GEBRUIK DOOR VOLWASSENEN. Niet bedoeld voor gebruik door kinderen of personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens.
2. GEVAAR VOOR BEKLEMMING/VERPLETTERING. Houd handen, vingers, haar, kleding en accessoires uit de buurt van alle bewegende onderdelen, drukplaten, schroeven en het frame tijdens montage, gebruik en reiniging.
3. Raak geen bewegende of drukkende onderdelen aan terwijl de pers in werking is.
4. Gebruik het product uitsluitend voor het beoogde doel: het persen van fruit voor wijn, sap of cider. Niet voor andere doeleinden gebruiken.
5. Gebruik de pers niet als deze beschadigd, kapot of incompleet is. Neem contact op met de fabrikant voor vervangende onderdelen.
6. Laat de pers tijdens gebruik nooit onbeheerd achter. Houd kinderen en huisdieren te allen tijde uit de buurt van het apparaat.
7. Volg alle reinigings- en onderhoudsinstructies op. Zorg ervoor dat alle

onderdelen correct gemonteerd zijn voor gebruik.
8. Oppervlakken die met voedsel in contact komen, moeten voldoen aan de voedselveiligheidsvoorschriften. Reinig grondig voor het eerste gebruik en na elk gebruik.
9. Houd de werkplek schoon en droog om uitglijden of druk te voorkomen. beweging!
10. Harde vruchten moeten worden geplet voordat ze worden geperst.
11. Zet de poten indien nodig vast aan de vloer voordat u gaat drukken, om te voorkomen dat het apparaat verschuift.
12. Steek uw hand niet in de pers terwijl u begint met persen.
13. Was de onderdelen na het persen 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.
14. Als de spindel gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, smeer hem dan in met eetbare olie.
15. De eetbare olie op de spindel kan worden verwijderd met gangbare reinigingsmiddelen.
16. Gangbare roestverwijderaars kunnen de roest van het metalen oppervlak verwijderen als de pers roestvorming vertoont.
roestig.
17. De sleutel voor de spindelmoer M16 en de kruiskopschroevendraaier voor de bevestigingsschroeven zijn niet bij de levering inbegrepen.

NALEVINGSVERKLARINGEN

Deze handmatige fruitwijnpers voldoet aan de EU-richtlijn 2001/95/EC inzake algemene productveiligheid en de relevante verordening (EG) nr. 1935/2004 betreffende materialen die met levensmiddelen in contact komen. Deze handmatige fruitwijnpers voldoet aan de veiligheidseisen van de Amerikaanse Consumer Product Safety Commission (CPSC). Materialen die met levensmiddelen in contact komen, voldoen aan de eisen van de Amerikaanse FDA (21 CFR) voor stoffen die met levensmiddelen in contact komen .

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Invoering

Bedankt dat u voor dit kwaliteitsproduct hebt gekozen. Om het risico op letsel te minimaliseren, vragen wij u om bij het gebruik van dit product altijd enkele basisveiligheidsmaatregelen in acht te nemen. Lees deze handleiding aandachtig door en zorg ervoor dat u deze begrijpt.
Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed.

Met alle persen van dit type is het niet mogelijk om hele vruchten te persen. Er moet een pulp (sterk geplet fruit) ontstaan, anders is een succesvol persproces niet mogelijk. Een wijn- of fruitpers is niet hetzelfde als een sapcentrifuge. Beide apparaten werken totaal anders. Druiven kunnen bijvoorbeeld niet in een sapcentrifuge verwerkt worden, omdat de pitten worden vernietigd en bittere stoffen vrijkomen. Alleen met een fruitpers blijven de pitten intact en kan het sap tot wijn verwerkt worden.
Appels, peren en ander fruit moeten geplet worden voordat ze geperst worden. Hele, halve en in vieren gesneden vruchten kunnen niet geperst worden.
Een goede fruitpuree is de basis voor de productie van sap, specerijen of most. Een geschikte molen kan worden gebruikt om bessen, druiven, appels, peren en aardappelen of soortgelijk zacht fruit/groenten te malen. Hard fruit en groenten zoals suikerbieten, wortelen of onrijp of hard fruit zijn niet geschikt voor verwerking met een fruitmolen.
Appels, peren, kweeperen en verwante vruchten zijn bijzonder geschikt voor verdere verwerking. Het relatief stevige vruchtvlees wordt door de molen vermalen, de resulterende pulp verhoogt de sapopbrengst of maakt het mogelijk om het fruit te persen.
Druiven, frambozen, bessen en soortgelijk fruit hoeven, net als steenfruit, niet gepureerd te worden. Dit is meestal niet nodig, omdat het vruchtvlees erg zacht is en alleen door een schil wordt omgeven. De pitten in het fruit geven tijdens het pureren bittere stoffen af, waardoor het sap donkerbruin zou kleuren.

Je krijgt sap van goede kwaliteit als alleen gezond en rijp fruit wordt verwerkt. Onrijp, overrijp, verbrand en beschadigd fruit moet worden verwijderd. Fruit met rotte plekken of schimmel mag niet worden verwerkt. Vers geplet fruit van de herfst is niet geschikt, zolang er geen rot in zit. Reinig het fruit vóór de verwerking grondig met drinkwater, zodat er geen vuil in de pulp terechtkomt.
De fruitpers is niet ontworpen voor industrieel gebruik.

Inbedrijfstelling

• De fruitpers wordt gedeeltelijk voorgemonteerd geleverd. De explosietekening aan het einde van de handleiding dient als montagehulpmiddel.
• Reinig de fruitpers grondig met schoon water voor en na elk gebruik.
• We raden aan de pers bijvoorbeeld aan een tafel te bevestigen. (Bevestigingsmateriaal is niet inbegrepen)
• Gebruik een geschikt persdoek (verkrijgbaar als accessoire) om de binnentrommel van de pers te bekleden.
• Vul de fruitpers met het te persen fruit en zorg ervoor dat het geperste materiaal bedekt is met het persdoek. Gebruik alleen geplet en ontpit fruit.
• Plaats een geschikte bak onder de afvoer van de pers.
• Draai de as langzaam rond met behulp van de hendel om het fruit uit te persen. Het kan handig zijn als een tweede persoon de pers vasthoudt.
• Als u de druk verder wilt verhogen, draai dan de spindel los en vul de pers met extra fruit. De persplaat moet altijd zo ver mogelijk naar beneden worden gedrukt.

Reiniging en onderhoud

Reinig de pers grondig met stromend water en een geschikte borstel nadat u klaar bent met werken of als u een langere onderbreking gepland hebt. Reinigen met water onder druk is effectiever, bijvoorbeeld met een tuinslang.
Alle bewegende onderdelen moeten regelmatig, en zeker na een langere

levensduur, met een voedselveilige olie worden gesmeerd.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Fruktvinpress

MODELL: SFP-3L-AL/SFP-6L-AL

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Fruit Wine Press

MODELL: SFP-3L-AL/SFP-6L-AL



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.
	Säker för livsmedelskontakt

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.

VIKTIGA SÄKERHETSVARNINGAR

VARNING – RISK FÖR KLÄM- ELLER KRÄSSKADOR LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING. UNDERLÅTELSE ATT FÖLJA DESSA SÄKERHETSINSTRUKTIONER KAN LEDA TILL ALLVARLIGA SKADOR.

1. Denna manuella vinpress är ENDAST avsedd för VUXNA. Inte avsedd att användas av barn eller personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga.
2. KLÄM-/KROSRISK. Håll händer, fingrar, hår, kläder och tillbehör borta från alla rörliga delar, tryckplattor, skruvar och ram under montering, drift och rengöring.
3. Rör inte vid rörliga eller pressande delar medan pressen är i drift.
4. Använd endast för avsett ändamål: pressning av frukt till vin, juice eller cider. Använd inte för något annat ändamål.
5. Använd inte pressen om den är skadad, trasig eller saknar delar. Kontakta tillverkaren för reservdelar.
6. Lämna inte pressen utan uppsikt under användning. Håll barn och husdjur borta från utrustningen hela tiden.
7. Följ alla instruktioner för rengöring och underhåll. Se till att alla delar är korrekt monterade före användning.
8. Ytor som kommer i kontakt med livsmedel uppfyller livsmedelssäkerhetsföreskrifterna. Rengör noggrant före första användningen och efter varje användning.

9. Håll arbetsytan ren och torr för att undvika att halka eller trycka rörelse!
10. Hårda frukter måste krossas innan de pressas.
11. Fäst benen i golvet innan du trycker, om det behövs, för att förhindra att den rör sig.
12. Stick inte in handen i pressen medan du börjar pressa.
13. Tvätta delarna med varmt vatten efter pressning och låt dem torka. helt innan du förvarar pressen på en torr, välventilerad plats.
14. Om den inte används under en längre tid, smörj spindeln med matolja.
15. Matoljan på spindeln kan tas bort med vanliga rengöringsmedel.
16. Vanliga rostborttagare kan ta bort rosten från metallytan om pressen blir
rostig.
17. Nyckeln för spindelmuttern M16 och kryssmejseln för fästskruvarna ingår inte i leveransen.

EFTERLEVNADSFÖRKLARINGAR

Denna manuella vinpress uppfyller EU:s allmänna produktsäkerhetsdirektiv 2001/95/EG och relevant förordning (EG) nr 1935/2004 om material som kommer i kontakt med livsmedel. Denna manuella vinpress uppfyller säkerhetskraven från US Consumer Product Safety Commission (CPSC). Material som kommer i kontakt med livsmedel uppfyller US FDA:s krav 21 CFR för ämnen som kommer i kontakt med livsmedel .

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Introduktion

Tack för att du valde att köpa denna kvalitetsprodukt. För att minimera risken för skador ber vi dig att alltid vidta några grundläggande säkerhetsåtgärder när du använder produkten. Läs denna manual noggrant och se till att du förstår den.
Förvara dessa bruksanvisningar väl.

Med alla pressar av den här typen är det inte möjligt att pressa hela frukter. Ett mos (kraftigt krossad frukt) måste produceras, annars är en lyckad pressningsprocess inte möjlig. En vin- eller fruktpress är inte som en juicepress. Båda produkterna fungerar helt olika. Druvor kan till exempel inte bearbetas i en juicepress eftersom kärnorna förstörs och bitterämnen frigörs. Endast med en fruktpress förblir kärnorna intakta och juicen kan bearbetas till vin.
Äpplen, päron och andra frukter måste mosas innan de pressas. Hela, halva eller kvartade frukter kan inte pressas.
Ett bra fruktmos är en förutsättning för produktion av juice, kryddor eller must. En lämplig kvarn kan användas för att mala bär, vindruvor, äpplen, päron och potatis eller liknande mjuka frukter/grönsaker. Hårda frukter och grönsaker som sockerbetor, morötter eller omogna eller hårda frukter är inte lämpliga för bearbetning med fruktkvarnar.
Äpplen, päron, kvitten och liknande frukter är särskilt lämpliga för vidare bearbetning. Den relativt fasta fruktköttet krossas av kvarnen, det resulterande moset ökar utbytet av juice eller fruktkött, vilket gör att frukten kan pressas.
Druvor, hallon, vinbär och liknande frukter bör inte malas, precis som stenfrukter. Detta är vanligtvis inte nödvändigt, eftersom fruktköttet är mycket mjukt och bara omges av ett skal. Fröna som finns i frukten frigör bittra ämnen under malningen, vilket skulle göra saften mörkbrun.

Du får en god juicekvalitet om endast frisk och mogen frukt bearbetas. Omogen, övermogen, skålld och trasig frukt ska separeras. Frukter med röta eller mögel får inte bearbetas. Färska tryckpunkter från höstfrukt är inte avsedda så länge ingen röta har uppstått. Rengör frukten noggrant med dricksvatten före bearbetning så att ingen smuts kommer in i moset. Fruktpressen är inte avsedd för industriellt bruk.

Idrifttagning

• Fruktpressen levereras delvis förmonterad. Explosionsritningen i slutet av manualen fungerar som hjälpmedel vid montering.

• Rengör fruktpressen noggrant med rent vatten före och efter varje användning.
• Vi rekommenderar att du fäster pressen på t.ex. ett bord. (Monteringsmaterial ingår ej)
• Använd en lämplig pressduk (finns som tillbehör) för att klä pressens innertrumma.
• Fyll fruktpressen med frukten som ska pressas och se till att det pressade materialet är täckt av pressduken. Använd endast krossat och urkärnat pressat material.
• Placera en lämplig behållare under pressens avlopp.
• Rotera långsamt spindeln med hjälp av handtaget för att pressa frukten. Det kan vara klokt att en annan person håller i pressen.
• Om du vill öka trycket ytterligare, lossa spindeln och fyll på ytterligare frukt i pressen. Pressplattan ska alltid sänkas så långt som möjligt.

Rengöring och skötsel

Rengör pressen noggrant med rinnande vatten och en lämplig borste efter avslutat arbete eller om ett längre avbrott planeras. Rengöring med vattentryck är mer effektivt, t.ex. med slang.
Alla rörliga delar bör smörjas regelbundet och särskilt efter en längre livslängd med en livsmedelsolja.

