VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

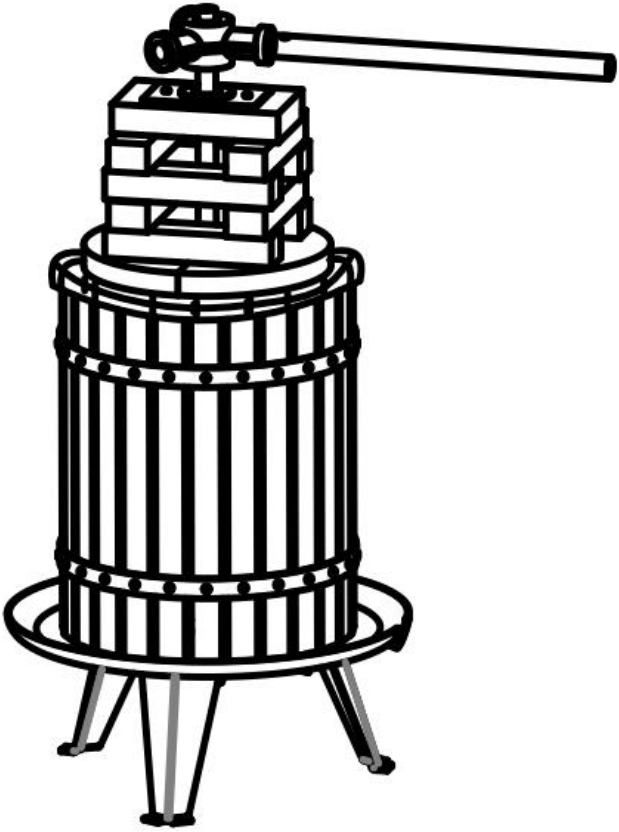
Fruit Vine Press

MODEL:LD-BP30-3R

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Fruit Vine Press

MODEL:LD-BP30-3R



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.

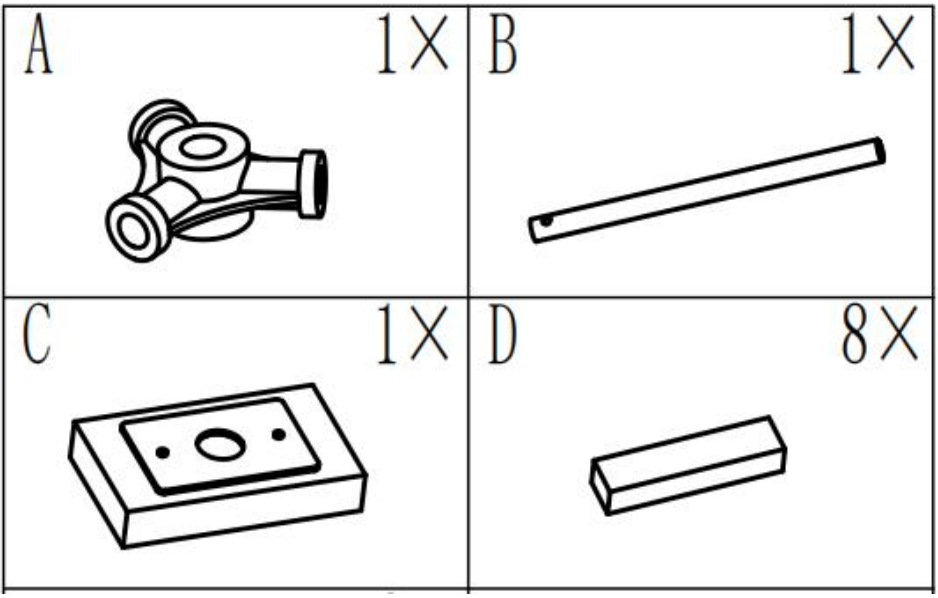
SAVE THESE INSTRUCTIONS

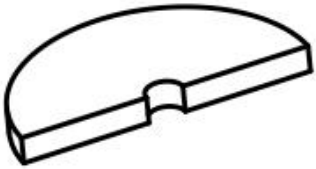
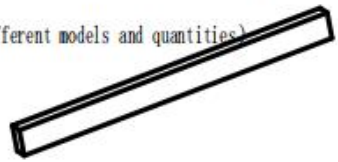
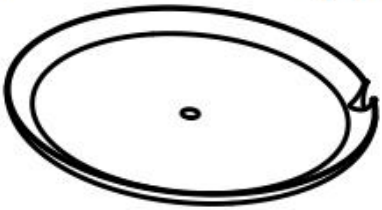
Product deScription

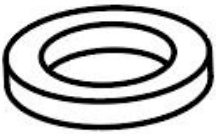
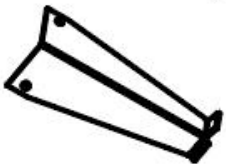
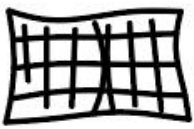
The wood basket press is a device used to extract juice from fruits (most often grapes).

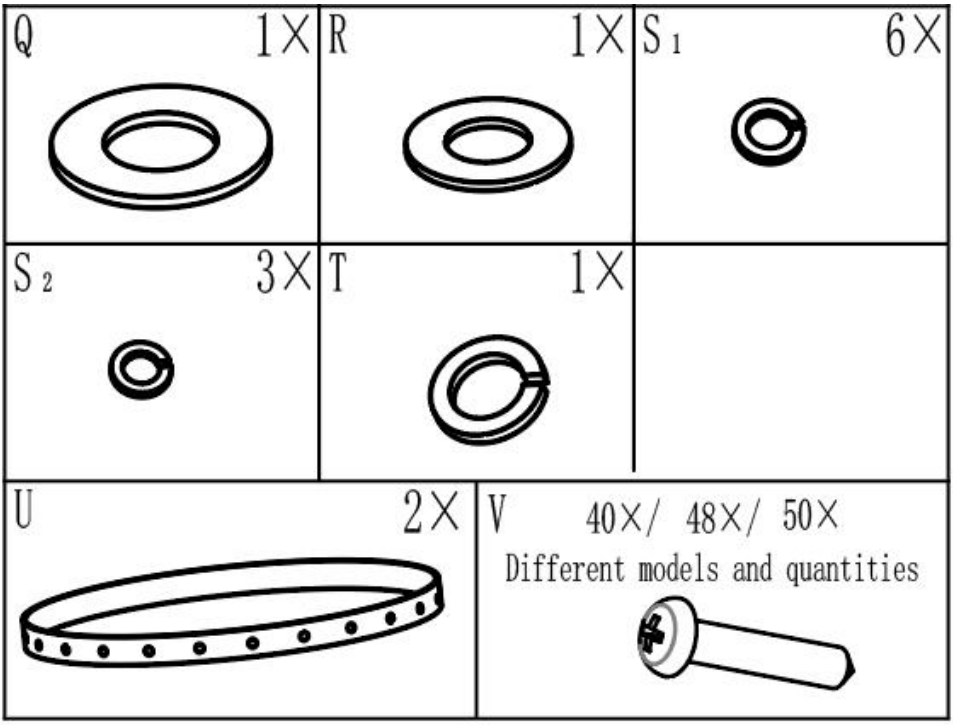
It consists of oak wood and coated metal.In addition, its huge volume allows you to press the maximum amount of fruit at one time. The provided filter bag prevents the peel, pulp or other contaminants from being mixed with the wine or juice.

Partslist



E 2X 	F 20X/24X/25X (Different models and quantities) 
G 1X 	H 1X 

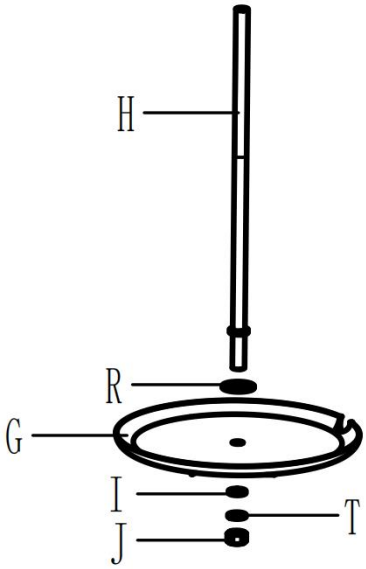
I 1X 	J 1X 	K 6X 
L_1 6X 	L_2 3X 	M 6X 
N 3X 	O 3X 	P 2X 



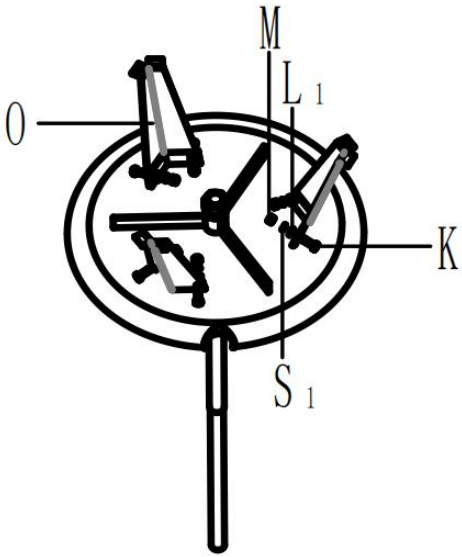
Operation

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.)

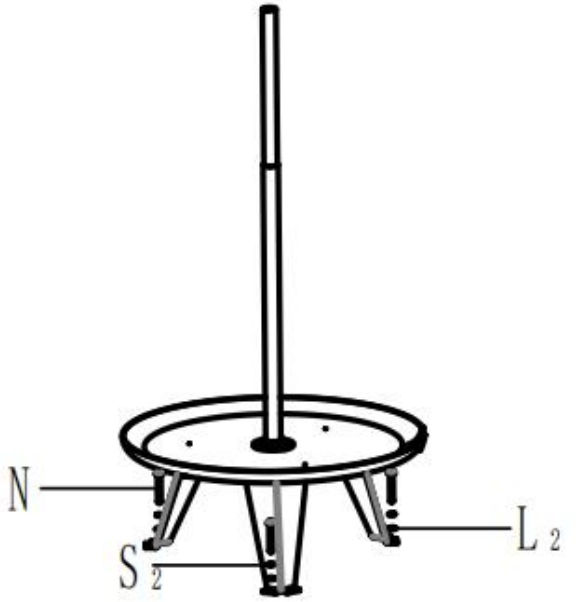
1. Insert the spindle(H) into the central hole of the collecting tray(G), secured with a washer(I) and a spindle nut(J). Ensure the spindle is properly tightened.



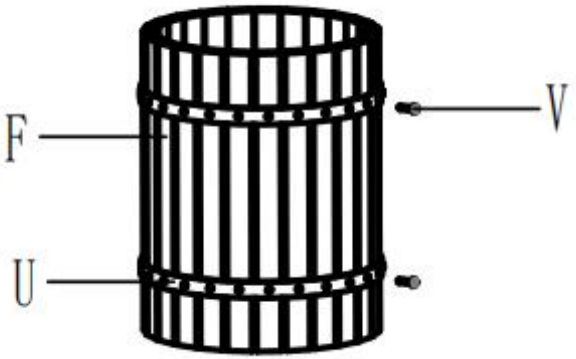
2. Attach the legs(O)to the curved plates under the tray,secured with screws(K), washers(L) and nuts(M). Use the provided wrench(Q) to secure the screws.



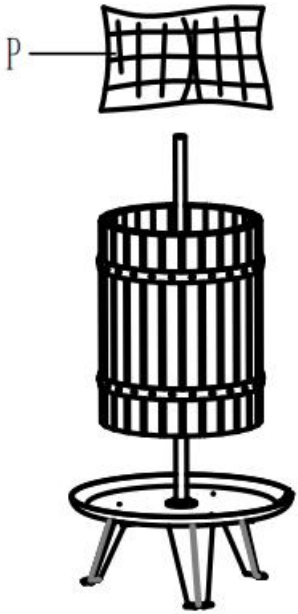
3.If necessary, fix the legs to the floor with the fixing screws(N) and washers(L),in order to make the press more stable.



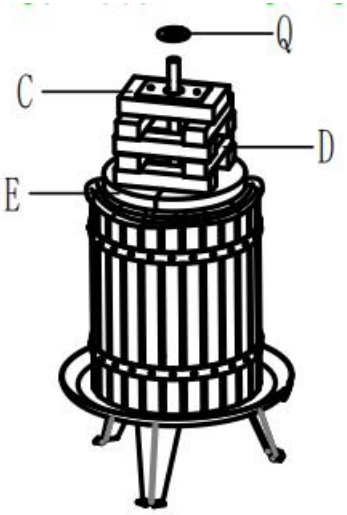
4.Assemble the basket



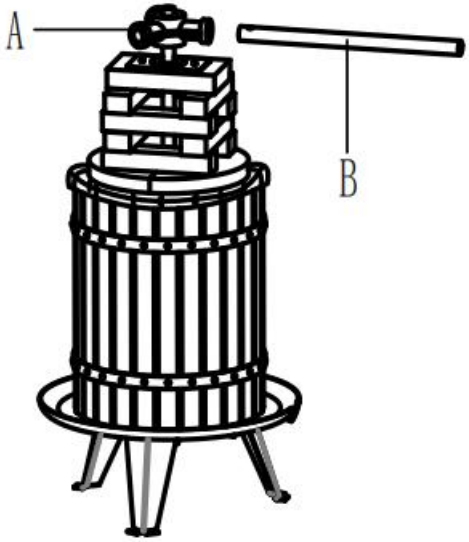
5. Mount the basket(F)on the tray and then line the basket with the filter bag(P).



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 juiceor wine.

10. Start pressing by turning the handle clockwise.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

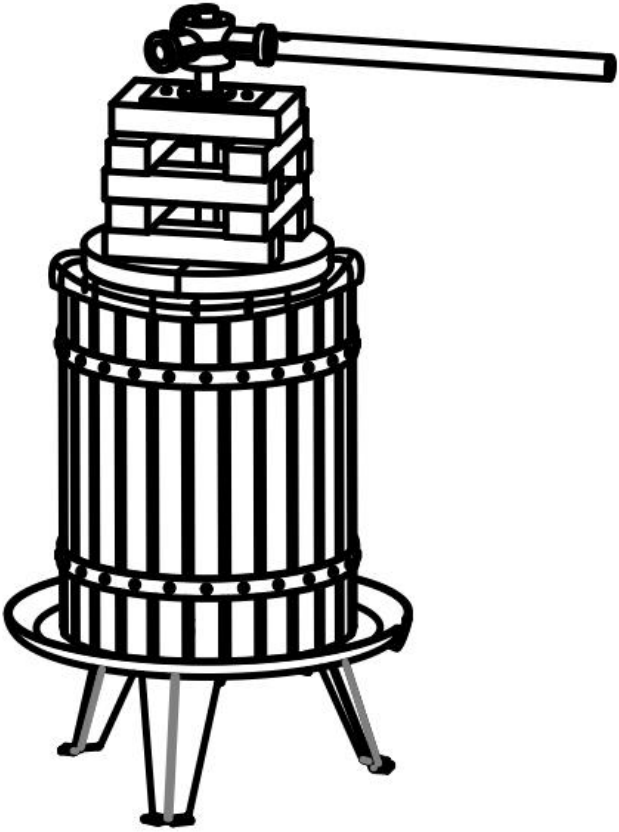
Presse à vigne fruitière

MODÈLE : LD-BP30-3R

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Fruit Vine Press

MODÈLE : LD-BP30-3R



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.
18. 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

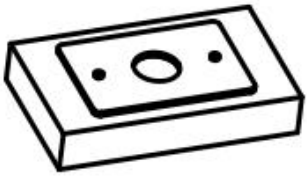
Ce pressoir à vin manuel est conforme à la directive européenne 2001/95/CE relative à la sécurité générale des produits et au règlement (CE) n° 1935/2004 applicable aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires. Il répond également aux exigences de sécurité de la Commission américaine de la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

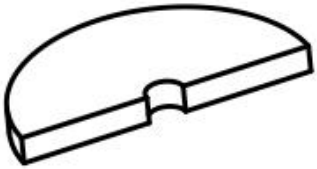
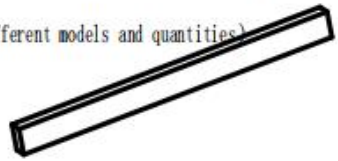
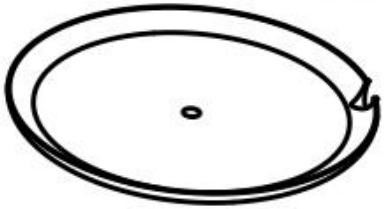
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

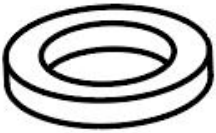
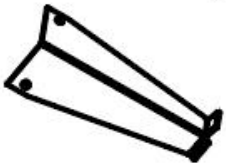
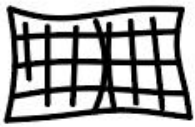
Description du produit

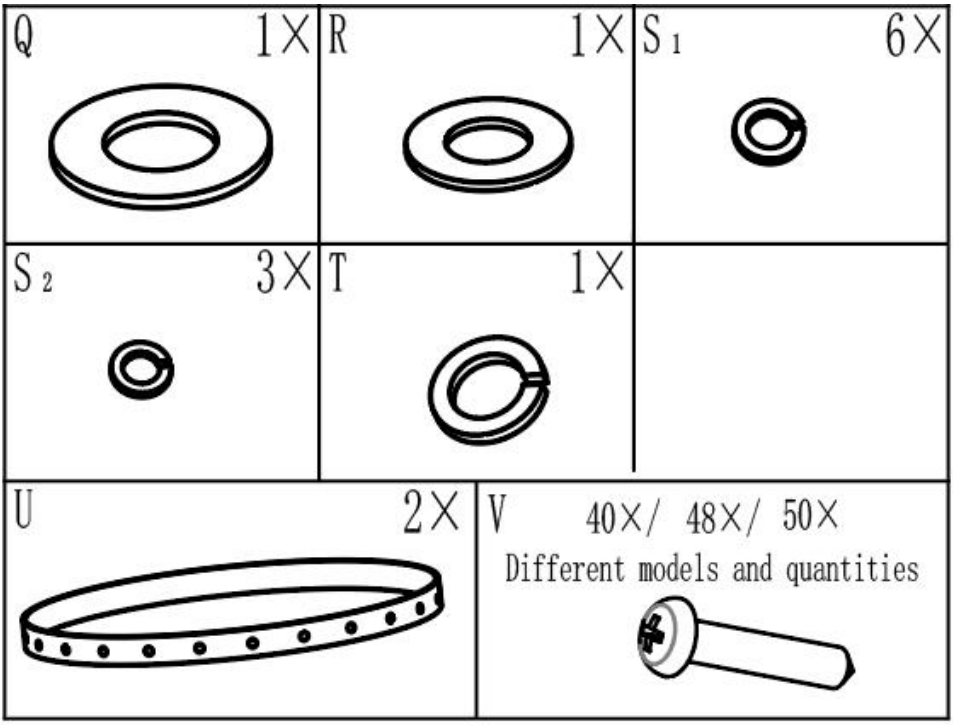
Le pressoir à panier en bois est un appareil utilisé pour extraire le jus des fruits (le plus souvent du raisin).
Il est composé de bois de chêne et de métal revêtu. De plus, son grand volume permet de presser une quantité maximale de fruits en une seule fois. Le sac filtrant fourni empêche les pelures, la pulpe et autres impuretés de se mélanger au vin ou au jus.

Liste des pièces

A 1X 	B 1X 
C 1X 	D 8X 

E 2X 	F 20X/24X/25X (Different models and quantities) 
G 1X 	H 1X 

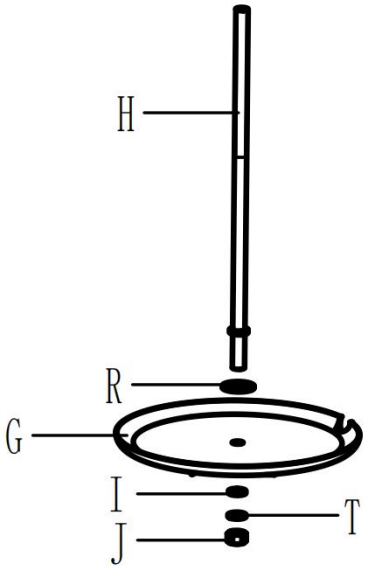
I 1X 	J 1X 	K 6X 
L_1 6X 	L_2 3X 	M 6X 
N 3X 	O 3X 	P 2X 



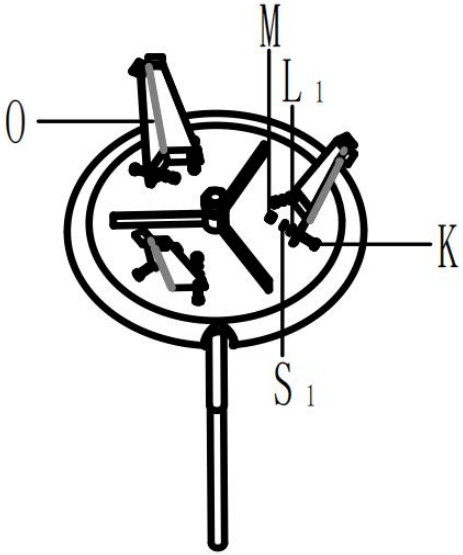
Opération

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.)

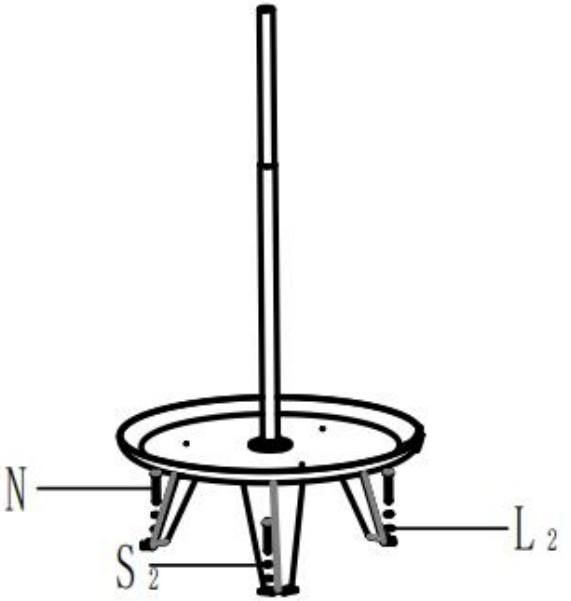
1. Insérez la tige (H) dans le trou central du bac de récupération (G), fixée avec une rondelle (I) et un écrou de tige (J). Assurez-vous que la tige est correctement serrée.



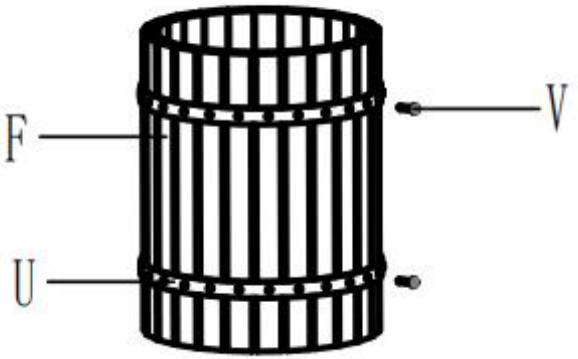
2. Fixez les pieds (O) aux plaques incurvées sous le plateau à l'aide des vis (K), des rondelles (L) et des écrous (M). Utilisez la clé fournie (Q) pour serrer les vis.



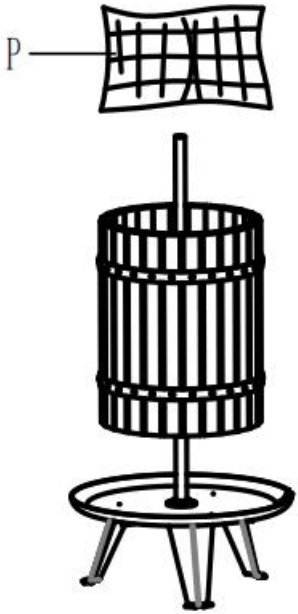
3. Si nécessaire, fixez les pieds au sol avec les vis de fixation (N) et les rondelles (L), afin de rendre la presse plus stable.



4. Assemblez le panier

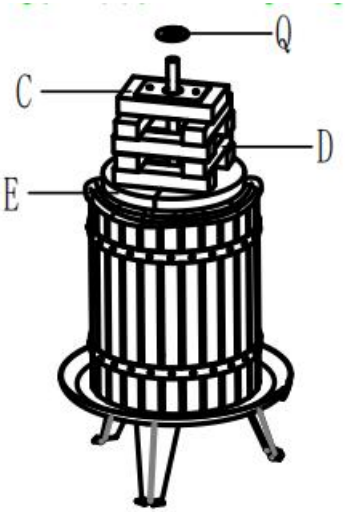


5. Montez le panier (F) sur le plateau puis tapissez le panier avec le sac filtrant (P).

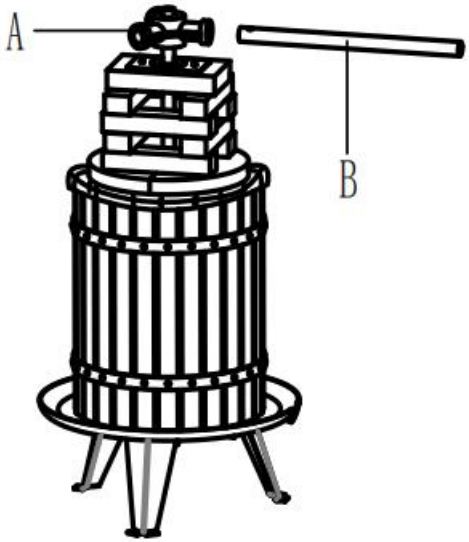


6. Mettez les fruits à presser dans le sac. Attention : les fruits durs doivent être écrasés avant d’être pressés.

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.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

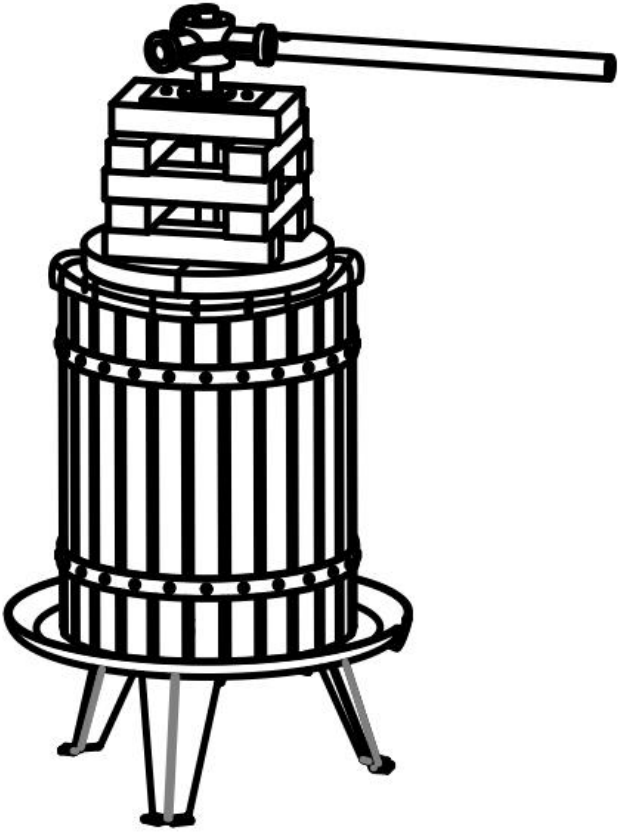
Obstrebenpresse

MODELL: LD-BP30-3R

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Fruit Vine Press

MODELL: LD-BP30-3R



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

Konformitätserklärungen

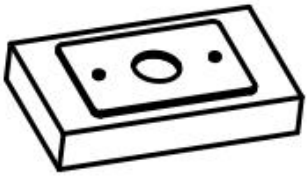
Diese manuelle Fruchtweinpresse entspricht der EU-Richtlinie 2001/95/EG zur allgemeinen Produktsicherheit und der einschlägigen Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien. Sie erfüllt außerdem die Sicherheitsanforderungen der US-amerikanischen Kommission für Produktsicherheit (CPSC). Die verwendeten Lebensmittelkontaktmaterialien entsprechen den Anforderungen der US-amerikanischen Lebensmittel- und Arzneimittelbehörde (FDA) gemäß 21 CFR für Lebensmittelkontaktstoffe .

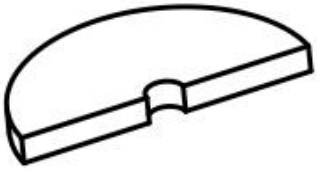
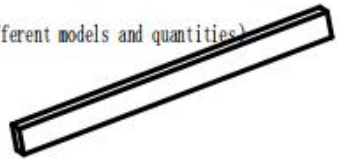
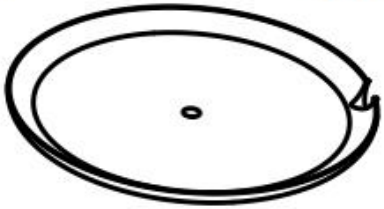
BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

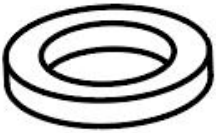
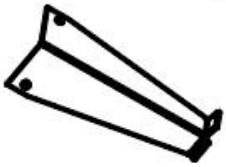
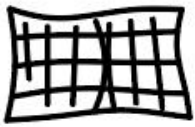
Produktbeschreibung

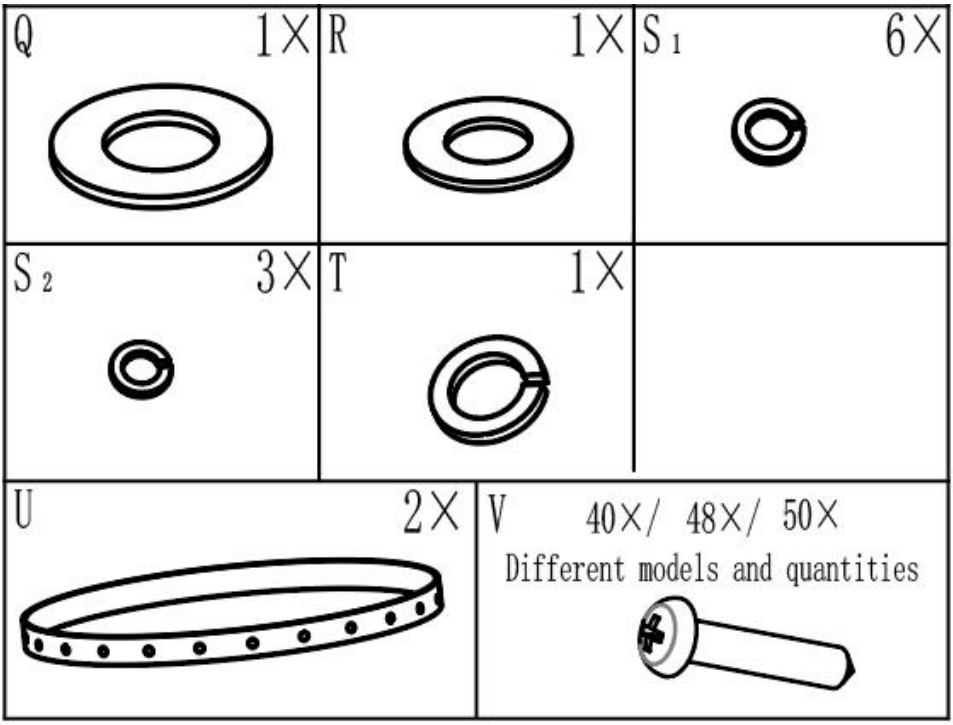
Die hölzerne Korbpresse ist ein Gerät zur Saftgewinnung aus Früchten (meistens Weintrauben).
Sie besteht aus Eichenholz und beschichtetem Metall. Dank ihres großen Volumens können Sie zudem eine maximale Menge Obst auf einmal pressen. Der mitgelieferte Filterbeutel verhindert, dass Schalen, Fruchtfleisch oder andere Verunreinigungen in den Wein oder Saft gelangen.

Teileliste

A 1X 	B 1X 
C 1X 	D 8X 

E 2X 	F 20X/24X/25X (Different models and quantities) 
G 1X 	H 1X 

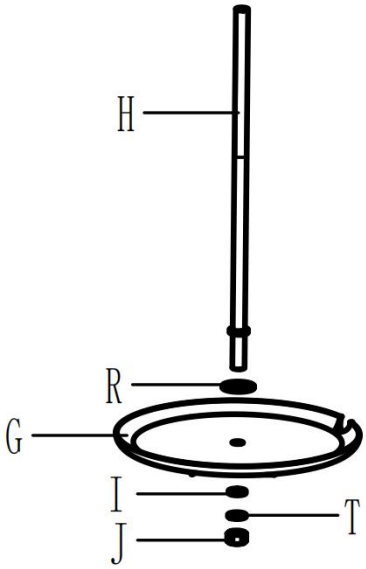
I 1X 	J 1X 	K 6X 
L_1 6X 	L_2 3X 	M 6X 
N 3X 	O 3X 	P 2X 



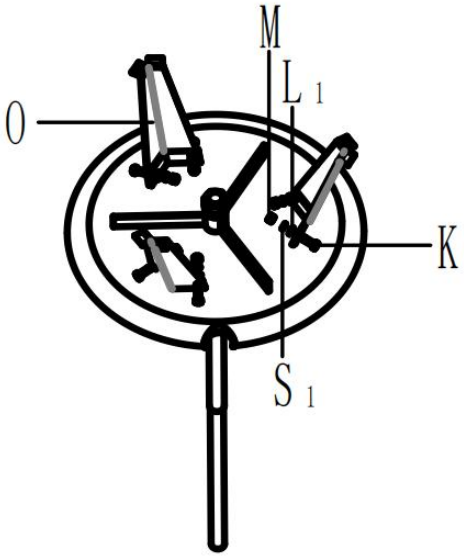
Betrieb

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.)

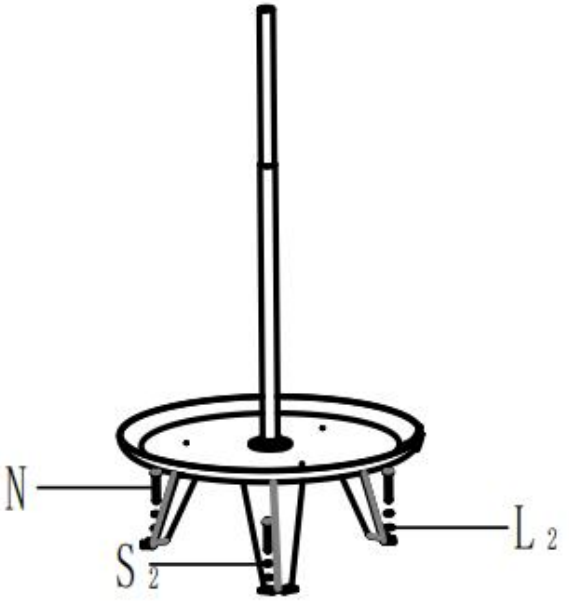
1. Setzen Sie die Spindel (H) in die mittlere Öffnung der Auffangschale (G) ein und befestigen Sie sie mit einer Unterlegscheibe (I) und einer Spindelmutter (J). Achten Sie darauf, dass die Spindel fest angezogen ist.



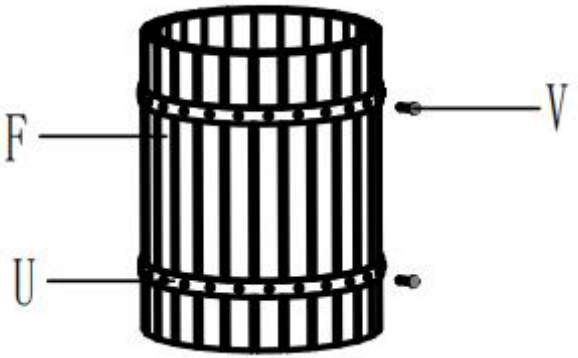
2. Befestigen Sie die Beine (O) mit Schrauben (K), Unterlegscheiben (L) und Muttern (M) an den gebogenen Platten unter dem Tablett. Verwenden Sie den mitgelieferten Schraubenschlüssel (Q), um die Schrauben festzuziehen.



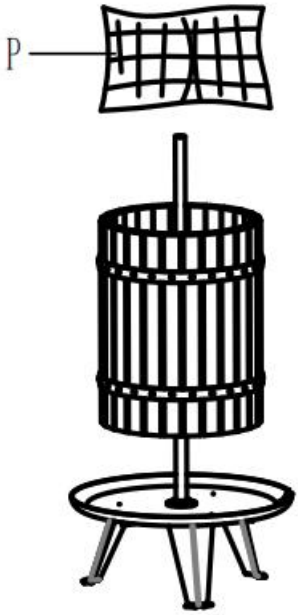
3. Falls erforderlich, befestigen Sie die Beine mit den Befestigungsschrauben (N) und Unterlegscheiben (L) am Boden, um die Presse stabiler zu machen.



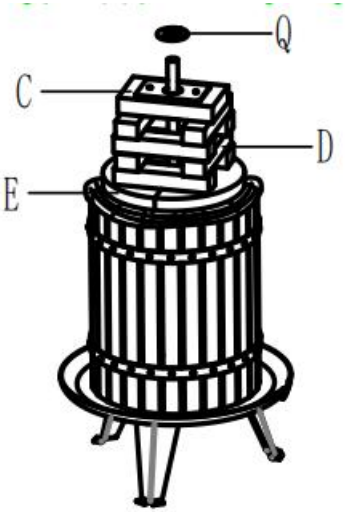
4. Den Korb zusammenbauen.



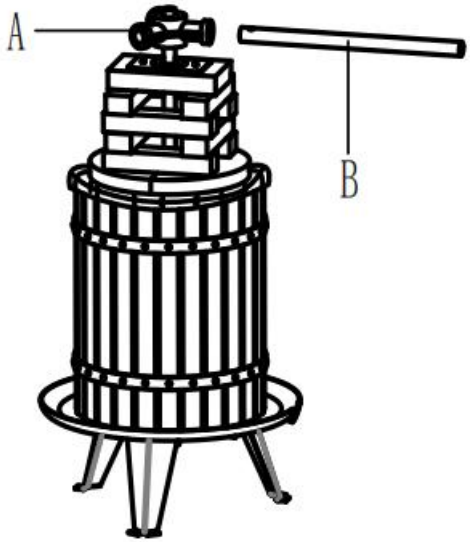
5. Setzen Sie den Korb (F) auf das Tablett und legen Sie dann den Filterbeutel (P) in den Korb.



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.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

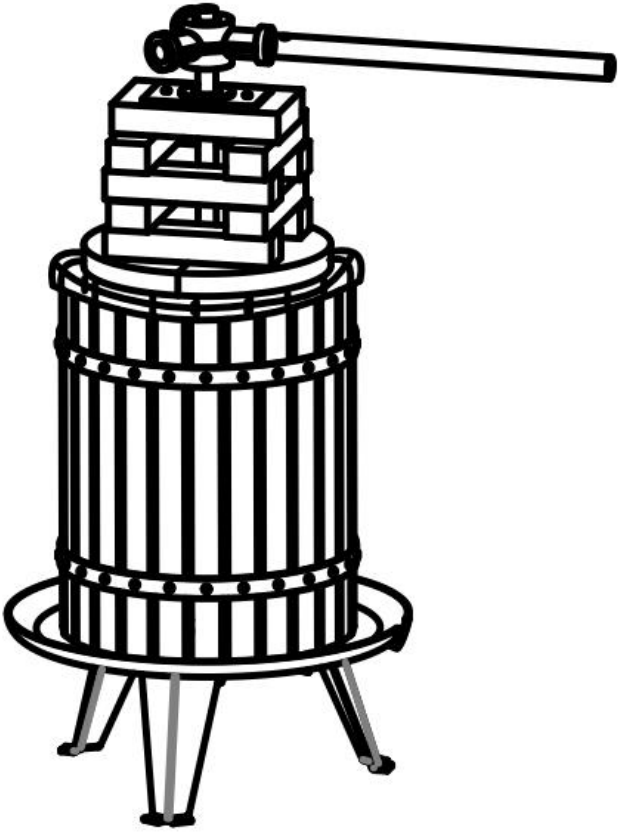
Pressa per vite da frutta

MODELLO: LD-BP30-3R

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Fruit Vine Press

MODELLO: LD-BP30-3R



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.

20. La chiave per il dado del mandrino M16 e il cacciavite a croce per le viti di fissaggio
non sono inclusi nella consegna.

DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ

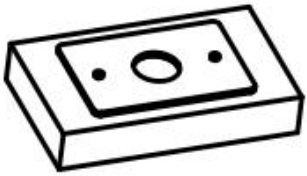
Questo torchio manuale per vino di frutta è conforme alla Direttiva UE sulla sicurezza generale dei prodotti 2001/95/CE e al relativo regolamento (CE) n. 1935/2004 sui materiali a contatto con gli alimenti. Questo torchio manuale per vino di frutta è conforme ai requisiti di sicurezza della Commissione 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 .

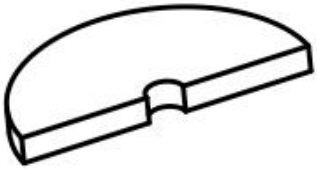
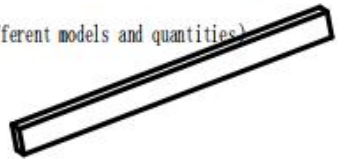
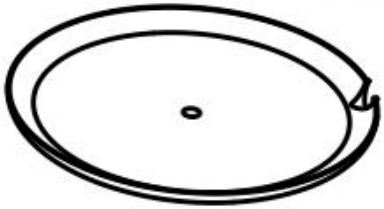
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

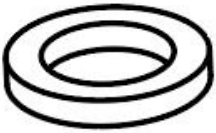
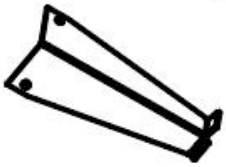
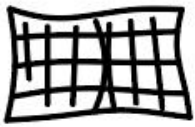
Descrizione del prodotto

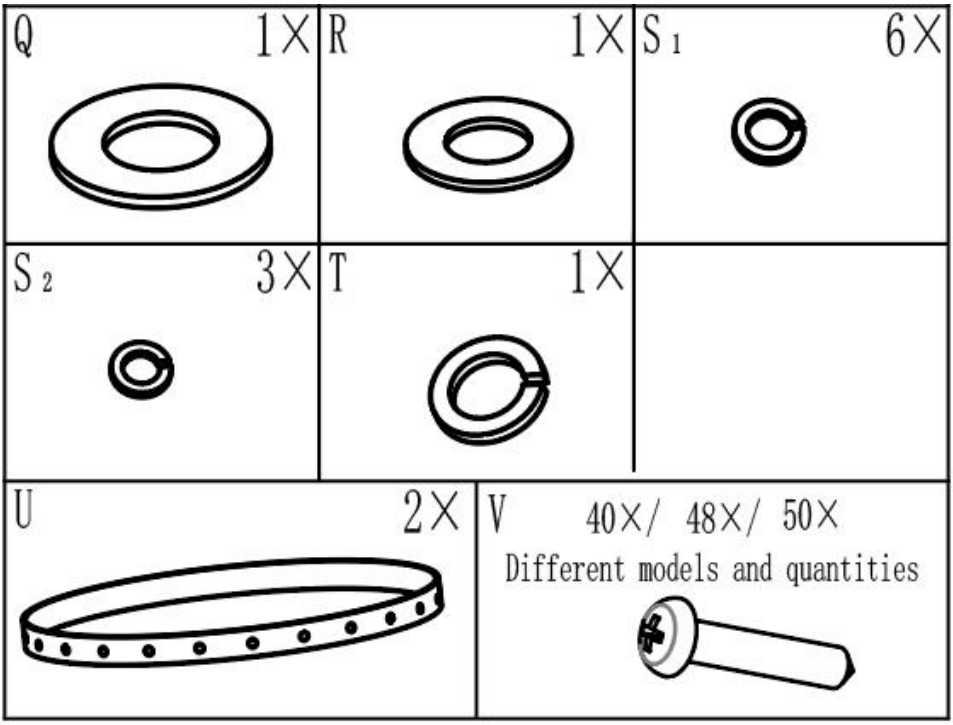
La pressa a cestello in legno è un dispositivo utilizzato per estrarre il succo dalla frutta (il più delle volte dall'uva).
È realizzata in legno di quercia e metallo verniciato. Inoltre, la sua grande capacità permette di pressare la massima quantità di frutta in una sola volta. Il sacchetto filtro in dotazione impedisce che bucce, polpa o altri contaminanti si mescolino al vino o al succo.

Elenco dei componenti

A 1X 	B 1X 
C 1X 	D 8X 

E 2X 	F 20X/24X/25X (Different models and quantities) 
G 1X 	H 1X 

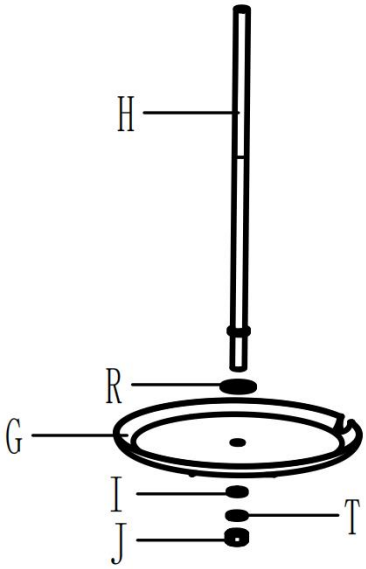
I 1X 	J 1X 	K 6X 
L_1 6X 	L_2 3X 	M 6X 
N 3X 	O 3X 	P 2X 



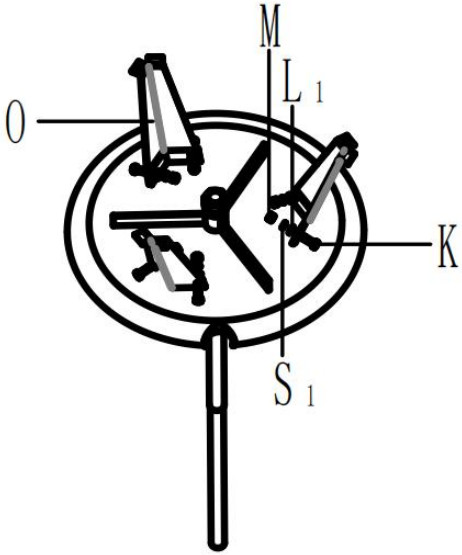
Operazione

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.)

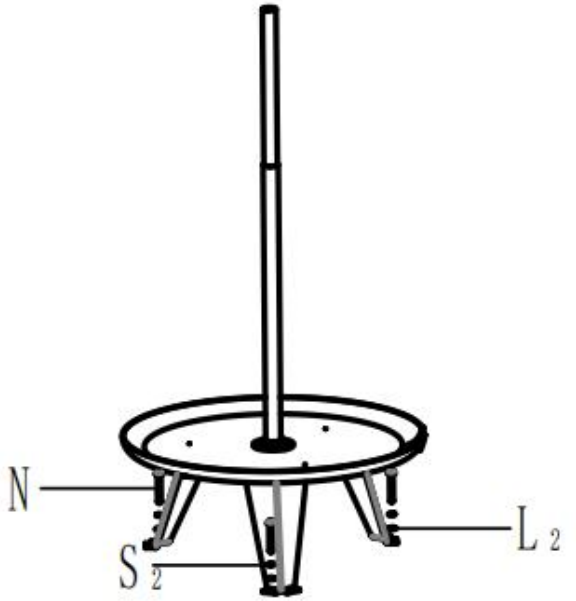
1. Inserire il mandrino (H) nel foro centrale del vassoio di raccolta (G), fissandolo con una rondella (I) e un dado di serraggio (J). Assicurarsi che il mandrino sia ben serrato.



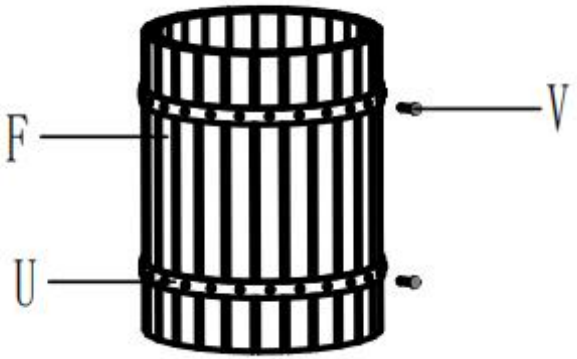
2. Fissare le gambe (O) alle piastre curve sotto il vassoio, utilizzando viti (K), rondelle (L) e dadi (M). Serrare le viti con la chiave inglese (Q) in dotazione.



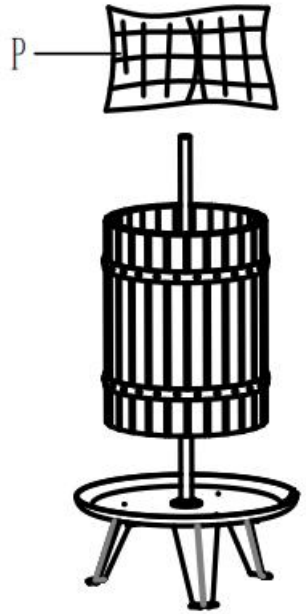
3. Se necessario, fissare le gambe al pavimento con le viti di fissaggio (N) e le rondelle (L), per rendere la pressa più stabile.



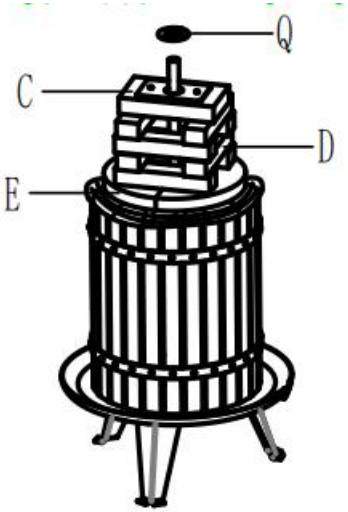
4. Assemblare il cestino



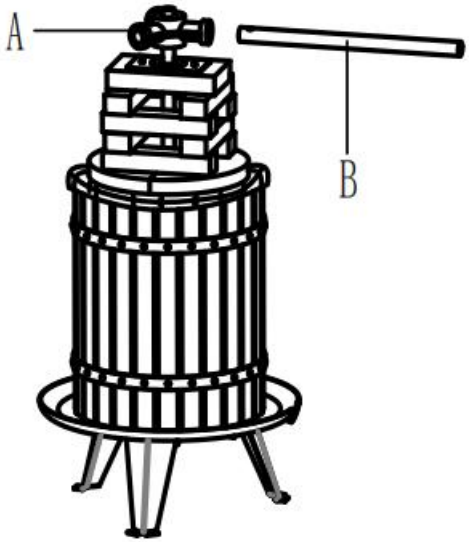
5. Montare il cestello (F) sul vassoio e poi rivestire il cestello con il sacchetto filtro (P).



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.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

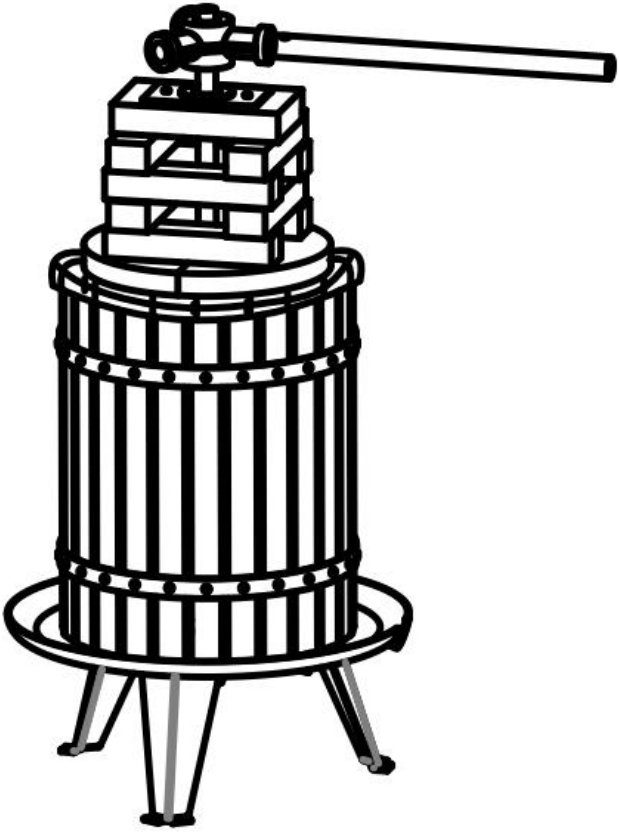
Prensa de vides frutales

MODELO: LD-BP30-3R

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Fruit Vine Press

MODELO: LD-BP30-3R



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.
21. La llave para la tuerca del husillo M16 y el destornillador de estrella para los tornillos de fijación.
no están incluidos en la entrega.

DECLARACIONES DE CUMPLIMIENTO

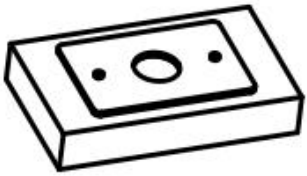
Esta prensa manual para vino de frutas cumple con la Directiva General de Seguridad de Productos de la UE 2001/95/CE y el Reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos. Esta prensa manual para vino de frutas cumple con los requisitos de seguridad de la Comisión de Seguridad 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 .

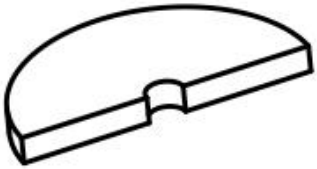
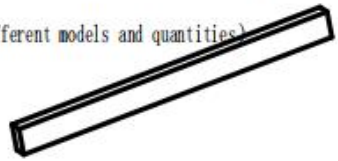
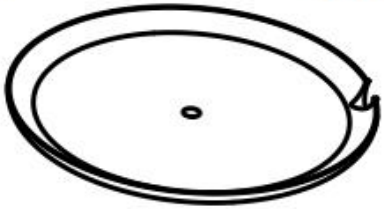
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

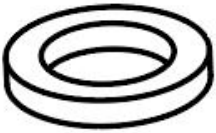
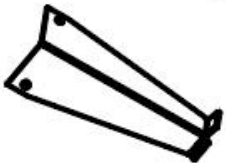
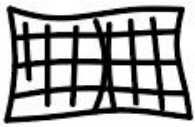
Descripción del Producto

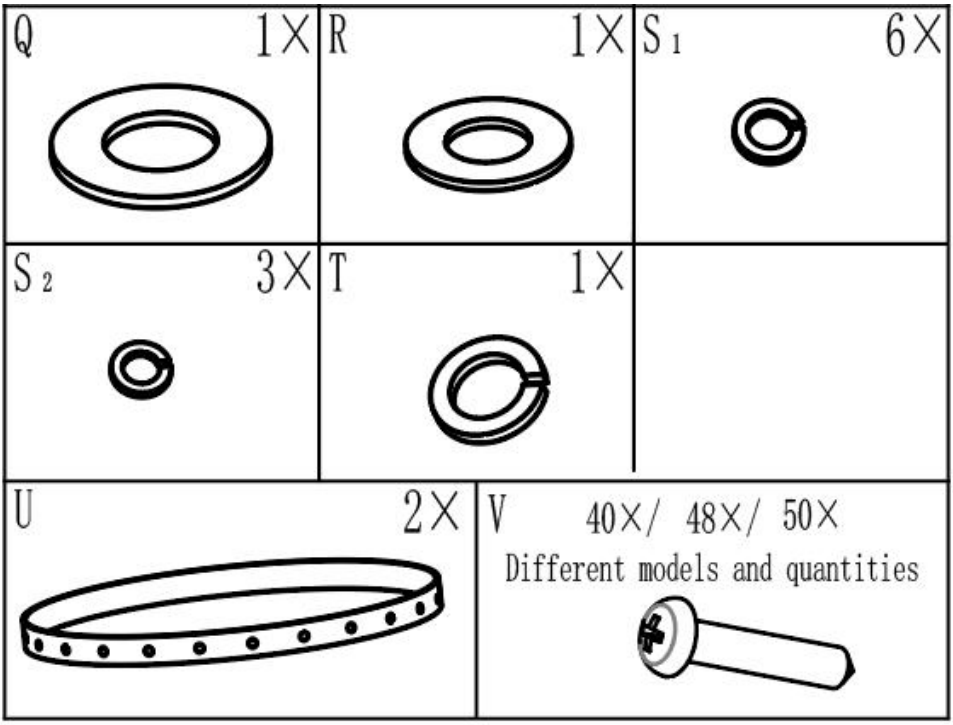
La prensa de cesta de madera es un dispositivo que se utiliza para extraer el jugo de las frutas (generalmente uvas).
Está fabricada en madera de roble y metal revestido. Además, su gran capacidad permite prensar la máxima cantidad de fruta a la vez. La bolsa de filtro incluida evita que la cáscara, la pulpa u otros contaminantes se mezclen con el vino o el zumo.

Lista de piezas

A 1X 	B 1X 
C 1X 	D 8X 

E 2X 	F 20X/24X/25X (Different models and quantities) 
G 1X 	H 1X 

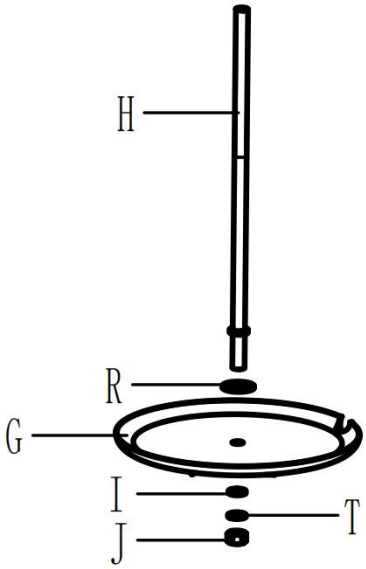
I 1X 	J 1X 	K 6X 
L_1 6X 	L_2 3X 	M 6X 
N 3X 	O 3X 	P 2X 



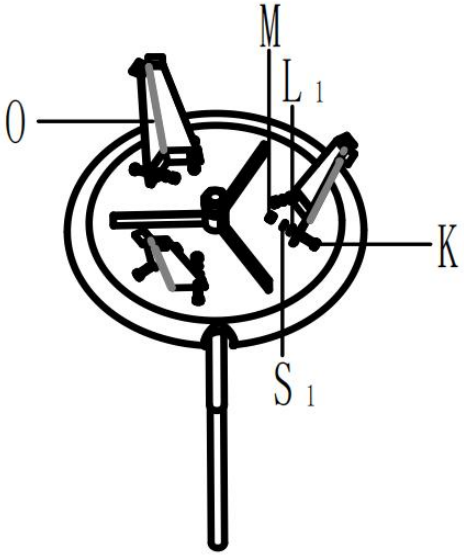
Operación

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).

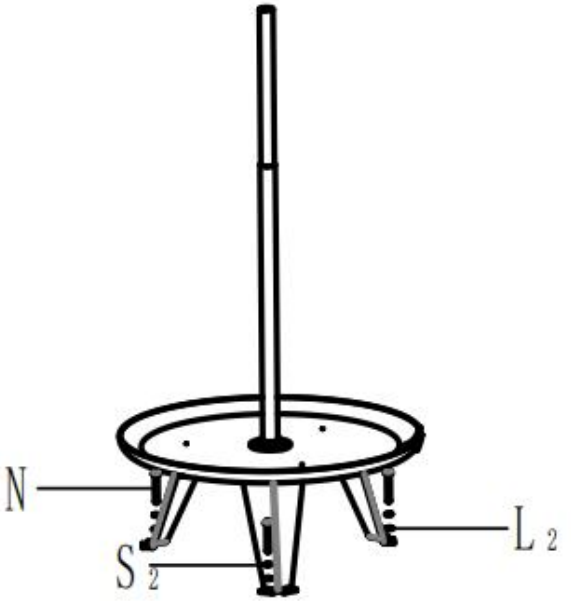
1. Inserte el husillo (H) en el orificio central de la bandeja recolectora (G), fijándolo con una arandela (I) y una tuerca de husillo (J). Asegúrese de que el husillo esté bien apretado.



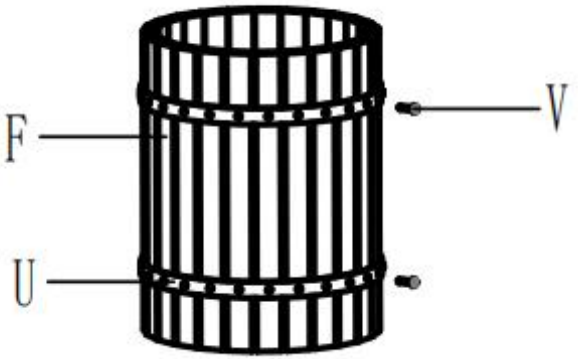
2. Fije las patas (O) a las placas curvas debajo de la bandeja, asegurándolas con tornillos (K), arandelas (L) y tuercas (M). Utilice la llave (Q) suministrada para apretar los tornillos.



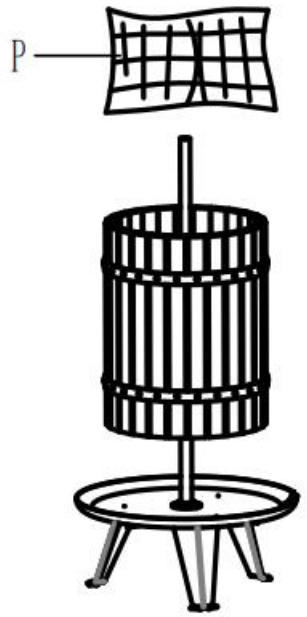
3. Si es necesario, fije las patas al suelo con los tornillos de fijación (N) y las arandelas (L), para que la prensa sea más estable.



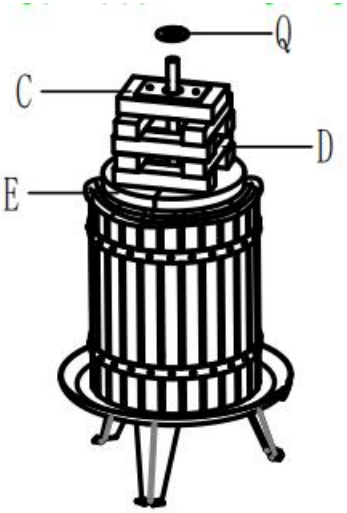
4. Ensambla la cesta



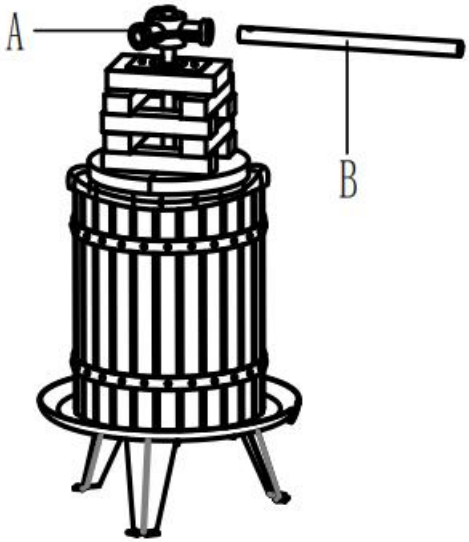
5. Coloque la cesta (F) en la bandeja y luego cúbrala con la bolsa de filtro (P).



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.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

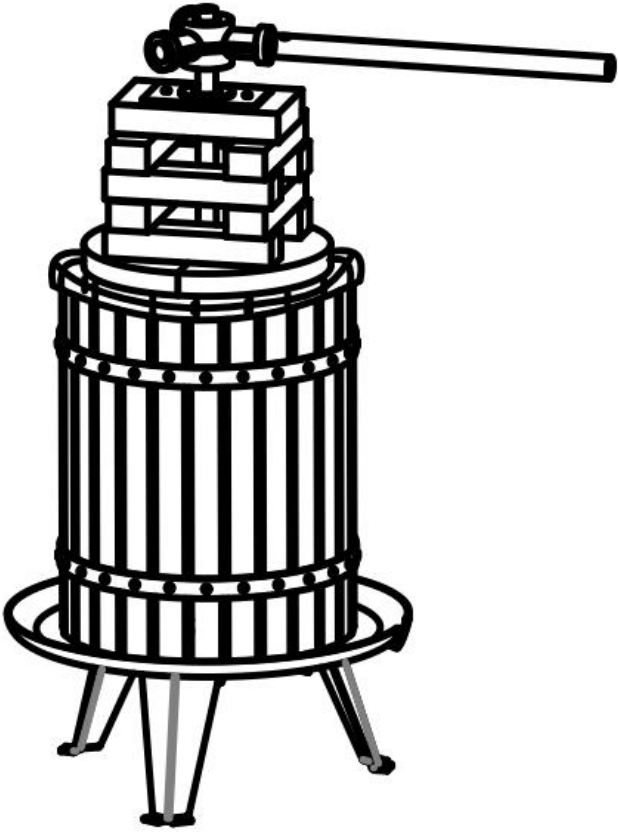
Prasa do owoców

MODEL: LD-BP30-3R

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Fruit Vine Press

MODEL: LD-BP30-3R



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

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 .

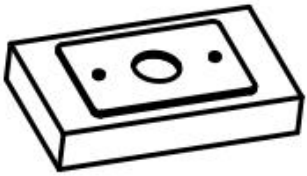
ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

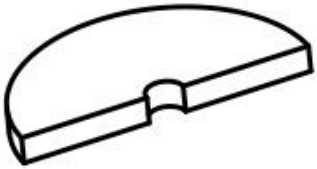
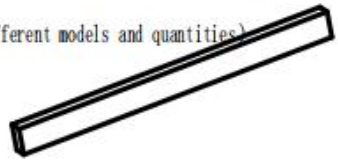
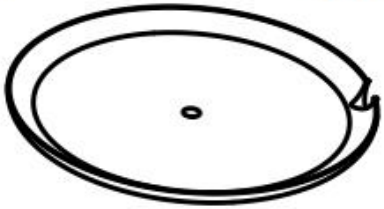
Opis produktu

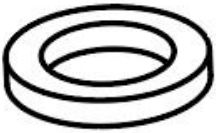
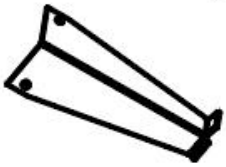
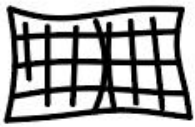
Prasa koszykowa drewniana to urządzenie służące do wyciskania soku z owoców (najczęściej winogron).
Wykonana jest z drewna dębowego i powlekanego metalu. Dodatkowo, jej duża pojemność pozwala na wyciśnięcie maksymalnej ilości owoców na raz. Dołączony worek filtrujący zapobiega przedostawaniu się skórek,

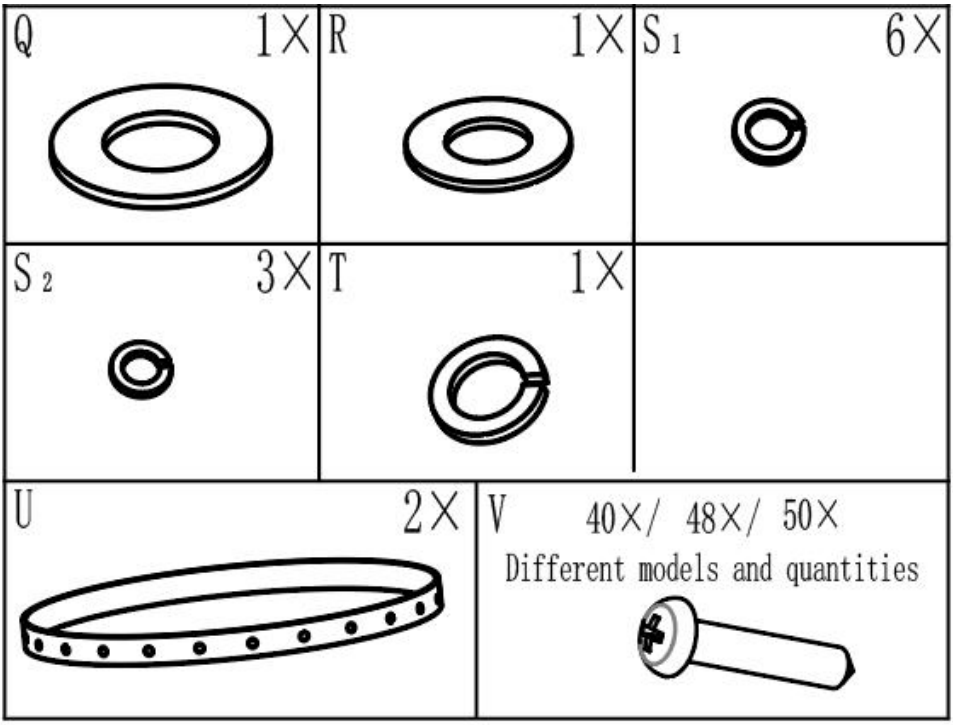
miąższu i innych zanieczyszczeń do wina lub soku.

Lista części

A 1X 	B 1X 
C 1X 	D 8X 

E 2X 	F 20X/24X/25X (Different models and quantities) 
G 1X 	H 1X 

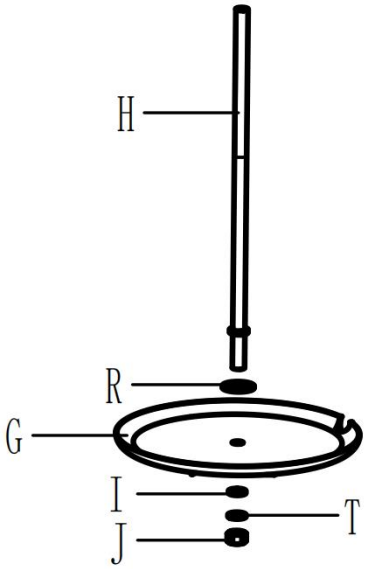
I 1X 	J 1X 	K 6X 
L_1 6X 	L_2 3X 	M 6X 
N 3X 	O 3X 	P 2X 



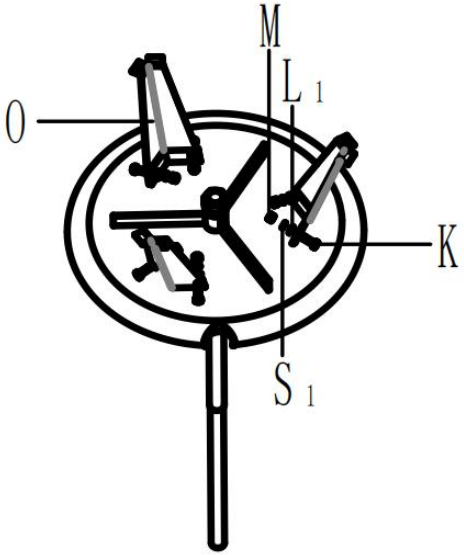
Działanie

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

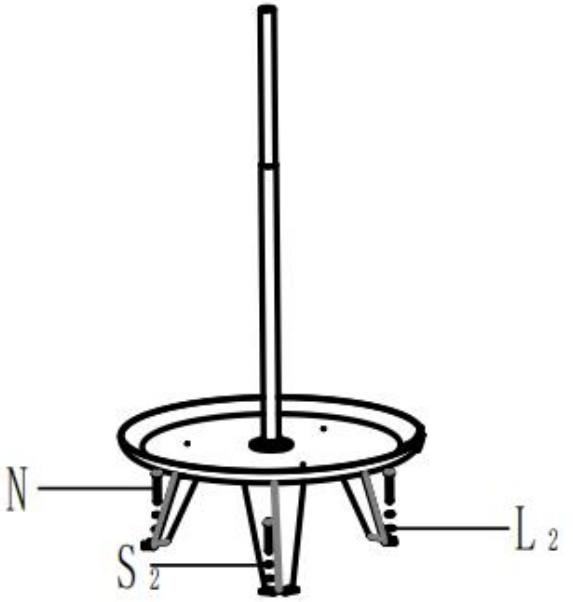
1. Włóż wrzeciono (H) do centralnego otworu tacy zbiorczej (G), zabezpieczając je podkładką (I) i nakrętką wrzeciona (J). Upewnij się, że wrzeciono jest prawidłowo dokręcone.



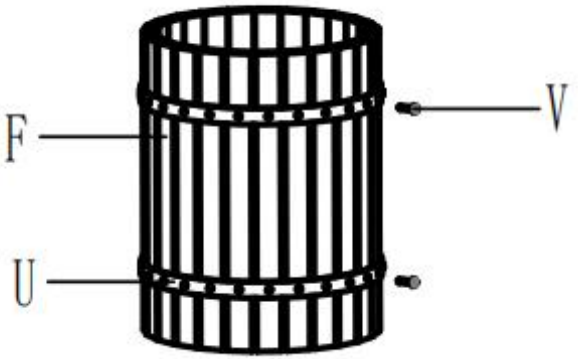
2. Przymocuj nogi (O) do zakrzywionych płyt pod tacką, mocując je śrubami (K), podkładkami (L) i nakrętkami (M). Użyj dołączonego klucza (Q), aby dokręcić śruby.



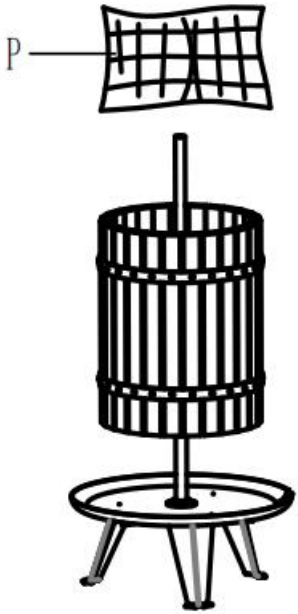
3. W razie potrzeby przymocuj nogi do podłogi za pomocą śrub mocujących (N) i podkładek (L), aby zwiększyć stabilność prasy.



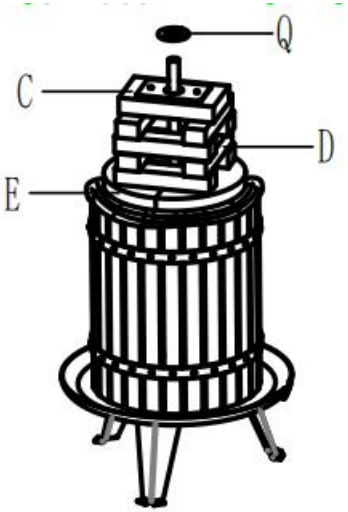
4. Złóż koszyk



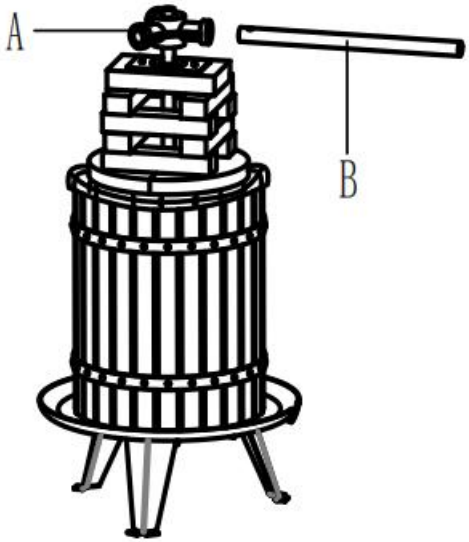
5. Zamontuj koszyk (F) na tacy, a następnie wyłóż koszyk workiem filtrującym (P).



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 uchwytu (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.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

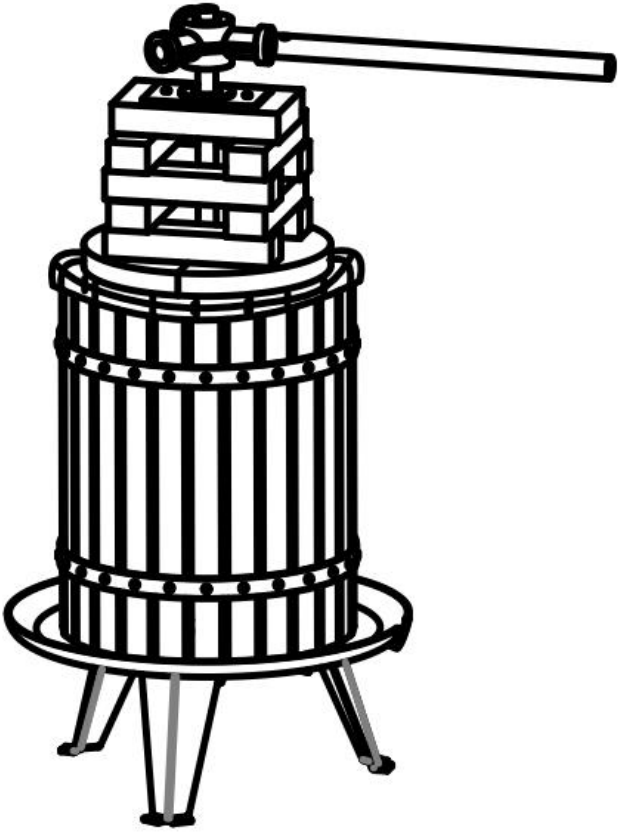
Fruitwijnstokpers

MODEL: LD-BP30-3R

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Fruit Vine Press

MODEL: LD-BP30-3R



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.
23. De sleutel voor de spindelmoer M16 en de kruiskopschroevendraaier voor de bevestigingsschroeven.
zijn niet inbegrepen bij de levering.

NALEVINGSVERKLARINGEN

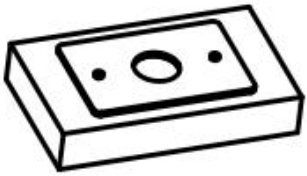
Deze handmatige fruitwijnpers voldoet aan de EU-richtlijn 2001/95/EC inzake algemene productveiligheid en de relevante verordening (EG) nr. 1935/2004 betreffende materialen die met levensmiddelen in contact komen. Deze handmatige fruitwijnpers voldoet aan de veiligheidseisen van de Amerikaanse Consumer 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 .

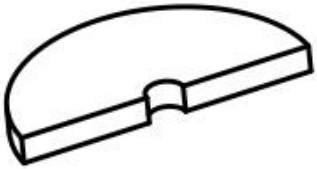
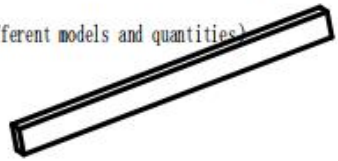
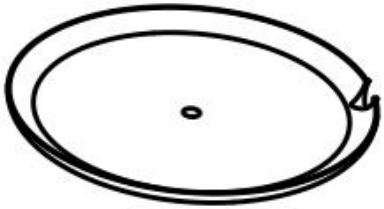
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

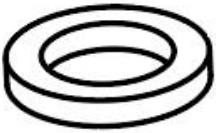
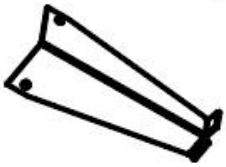
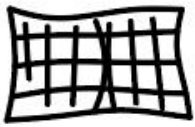
Productbeschrijving

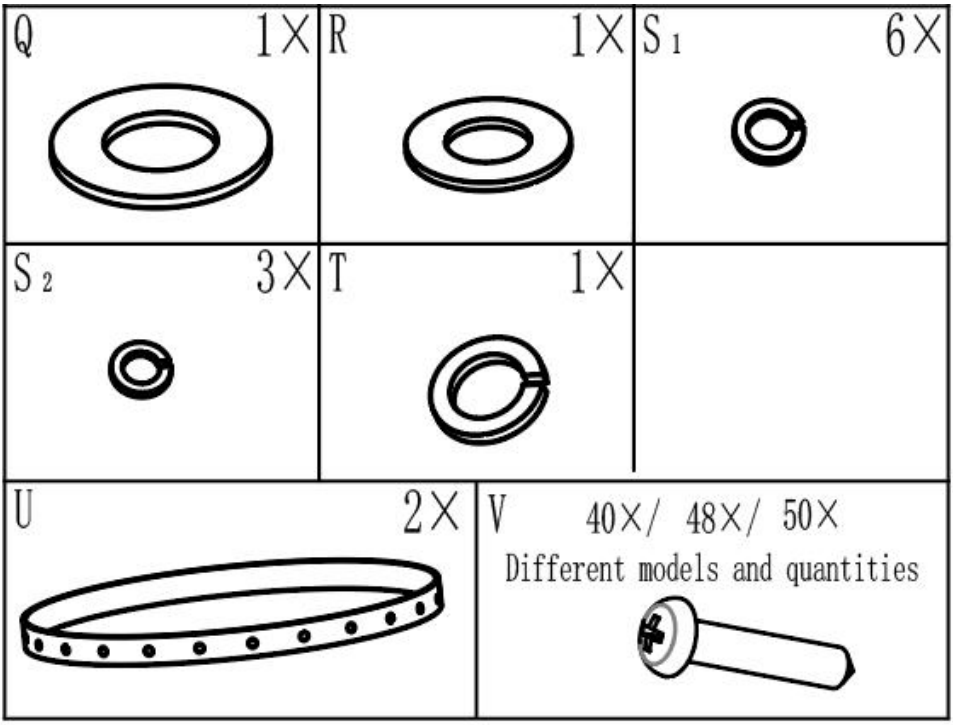
De houten korfpers is een apparaat dat gebruikt wordt om sap uit fruit (meestal druiven) te persen.
Het bestaat uit eikenhout en gecoat metaal. Bovendien zorgt het grote volume ervoor dat je in één keer een maximale hoeveelheid fruit kunt persen. De meegeleverde filterzak voorkomt dat schillen, vruchtvlees of andere verontreinigingen zich met de wijn of het sap vermengen.

Onderdelenlijst

A 1X 	B 1X 
C 1X 	D 8X 

E 2X 	F 20X/24X/25X (Different models and quantities) 
G 1X 	H 1X 

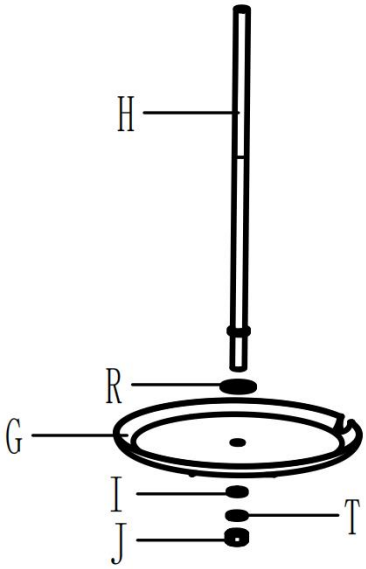
I 1X 	J 1X 	K 6X 
L_1 6X 	L_2 3X 	M 6X 
N 3X 	O 3X 	P 2X 



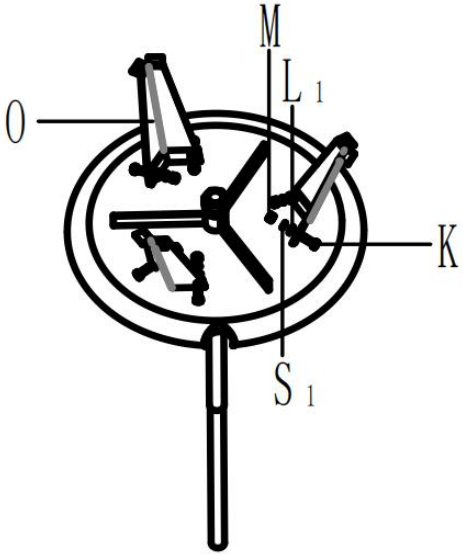
Operatie

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.)

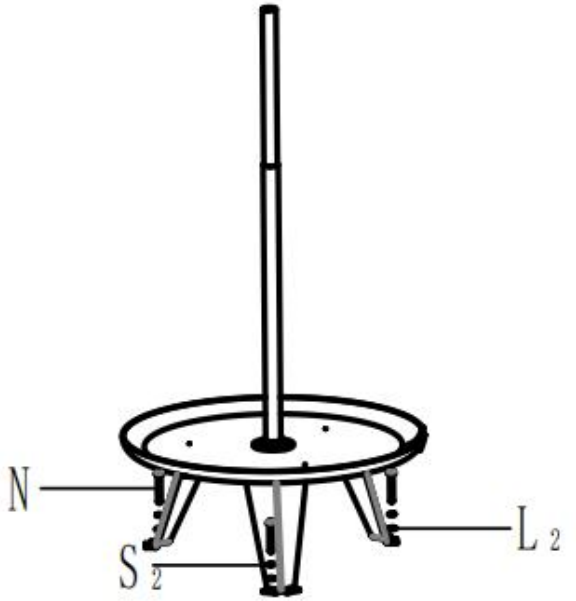
1. Steek de spindel (H) in het centrale gat van de opvangbak (G) en zet deze vast met een ring (I) en een spindelmoer (J). Zorg ervoor dat de spindel goed vastgedraaid is.



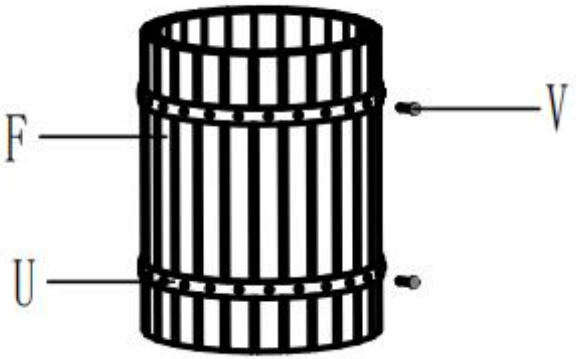
2. Bevestig de poten (O) aan de gebogen platen onder de lade met schroeven (K), ringen (L) en moeren (M). Gebruik de meegeleverde sleutel (Q) om de schroeven vast te draaien.



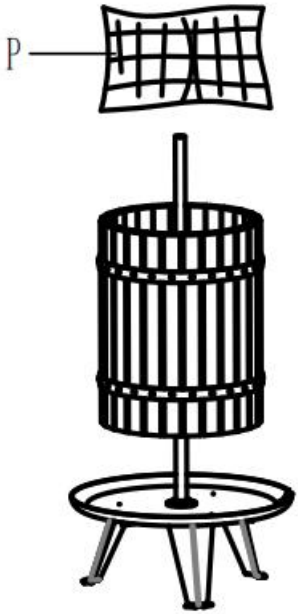
3. Bevestig indien nodig de poten aan de vloer met de bevestigingsschroeven (N) en ringen (L) om de pers stabieler te maken.



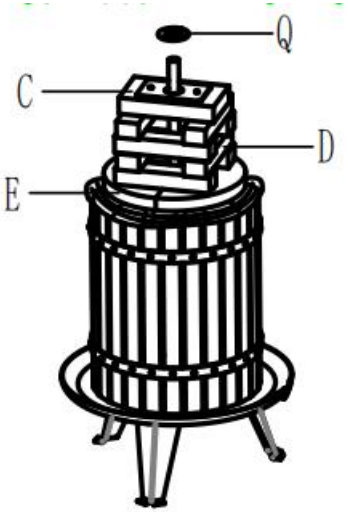
4. Zet de mand in elkaar



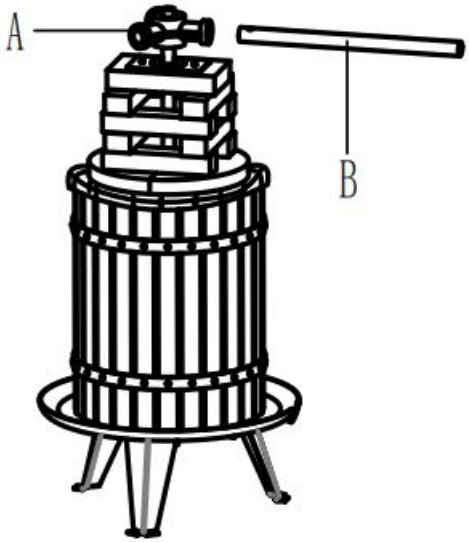
5. Plaats het mandje (F) op de lade en bekleed het mandje vervolgens met de filterzak (P).



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.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

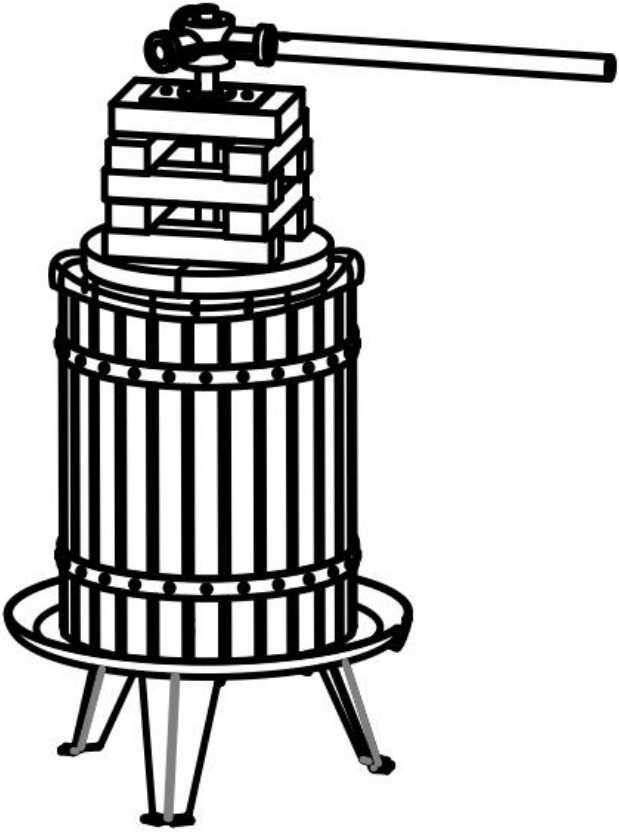
Fruktvinpress

MODELL: LD-BP30-3R

VEVOR
Upgrade · The Home Creator Way

Fruit Vine Press

MODELL: LD-BP30-3R



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.
24. 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

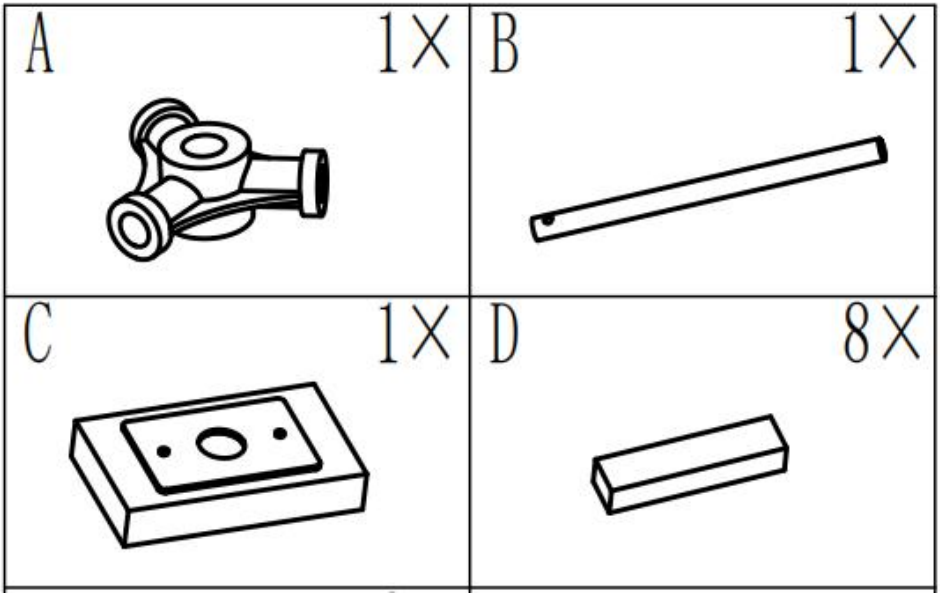
manuella vinpress uppfyller säkerhetskraven från US Consumer Product Safety Commission (CPSC). Material som kommer i kontakt med livsmedel uppfyller US FDA:s krav 21 CFR för ämnen som kommer i kontakt med livsmedel .

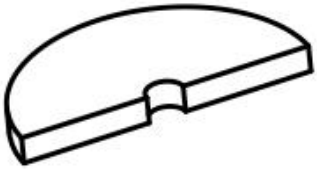
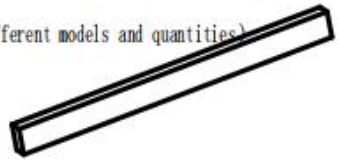
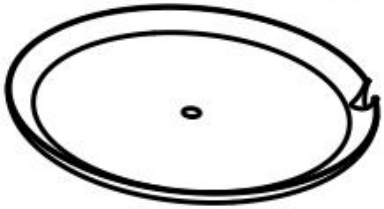
SPARA DESSA INSTRUKTIONER

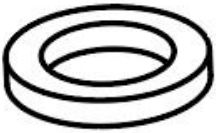
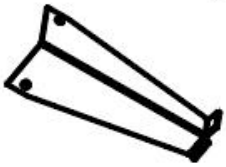
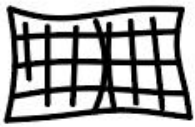
Produktbeskrivning

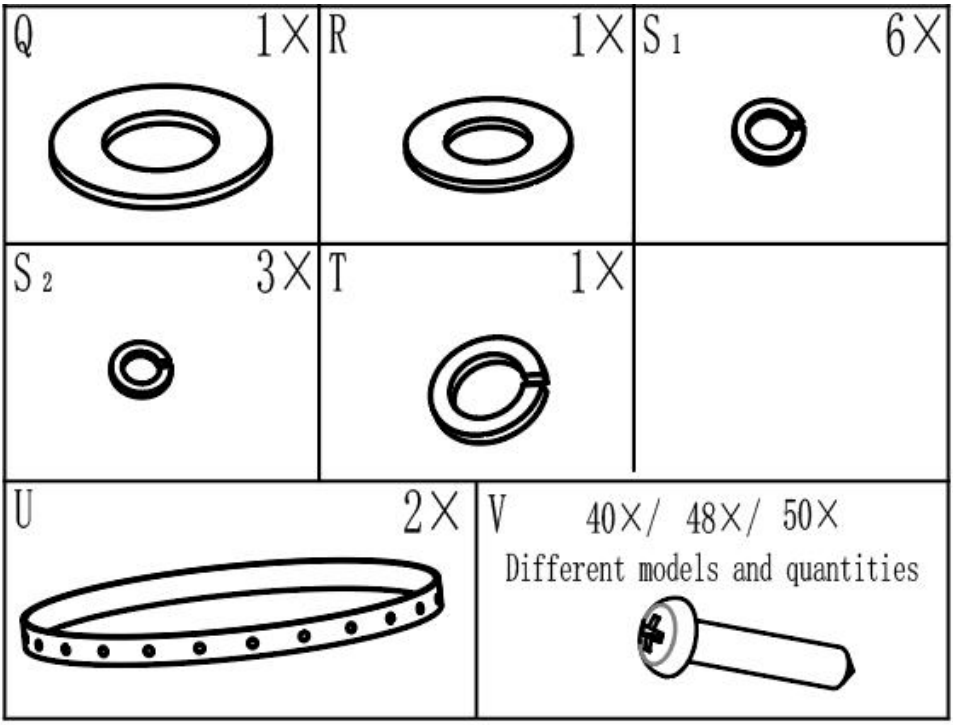
En vedpress är en apparat som används för att utvinna juice från frukter (oftast druvor).
Den består av ekträ och belagd metall. Dessutom gör dess enorma volym att du kan pressa maximal mängd frukt åt gången. Den medföljande filterpåsen förhindrar att skal, fruktkött eller andra föroreningar blandas med vinet eller juicen.

Dellista



E 2X 	F 20X/24X/25X (Different models and quantities) 
G 1X 	H 1X 

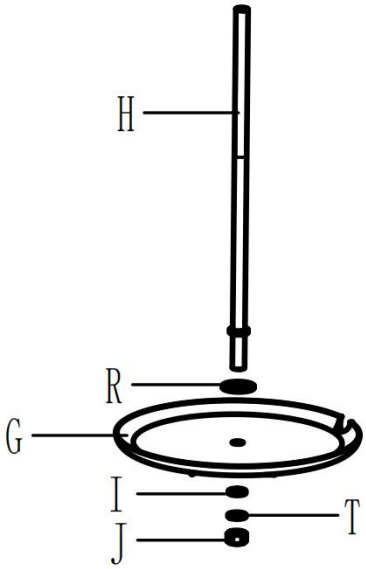
I 1X 	J 1X 	K 6X 
L_1 6X 	L_2 3X 	M 6X 
N 3X 	O 3X 	P 2X 



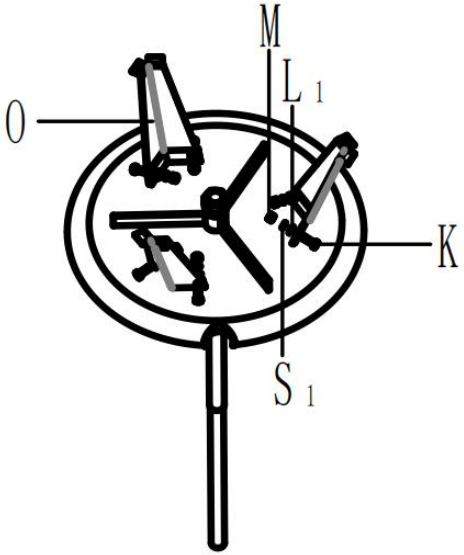
Drift

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.)

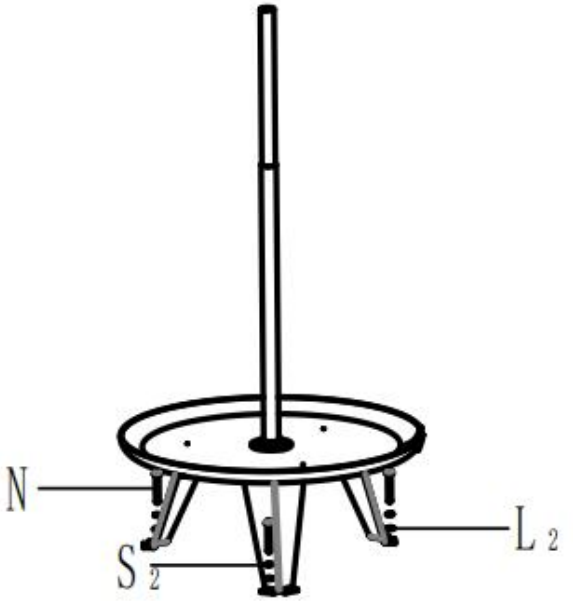
1. Sätt in spindeln (H) i uppsamlingsbrickans (G) mitthål, säkrad med en bricka (I) och en spindelmutter (J). Se till att spindeln är ordentligt åtdragen.



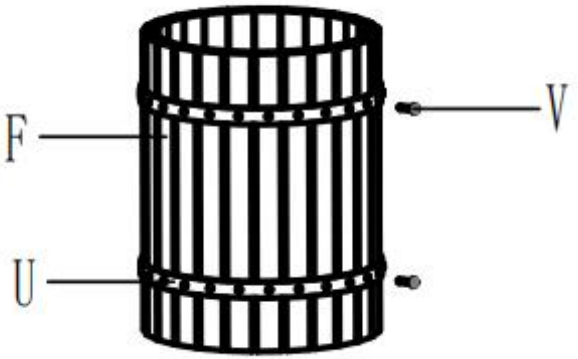
2. Fäst benen (O) på de böjda plattorna under brickan, säkrade med skruvar (K), brickor (L) och muttrar (M). Använd den medföljande nyckeln (Q) för att fästa skruvarna.



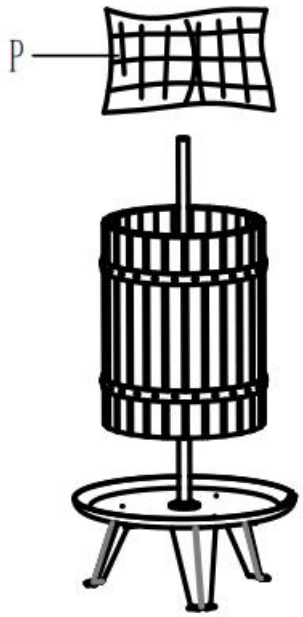
3. Fäst vid behov benen i golvet med fästskruvarna (N) och brickorna (L) för att göra pressen mer stabil.



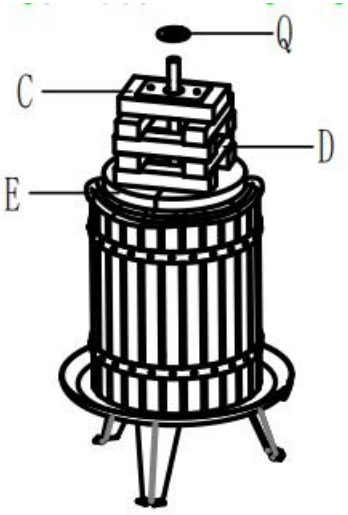
4. Montera korgen



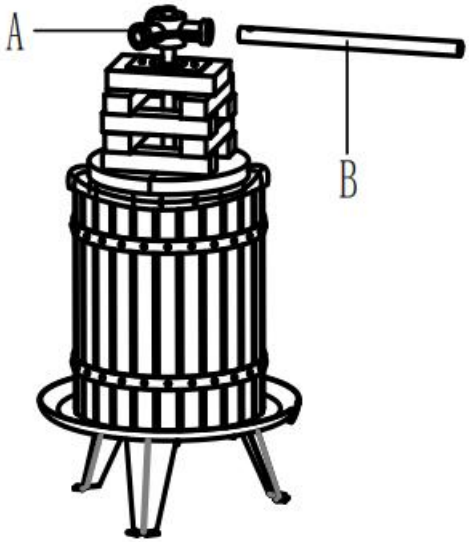
5. Montera korgen (F) på brickan och klä sedan korgen med filterpåsen (P).



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 träklossar (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.

