VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

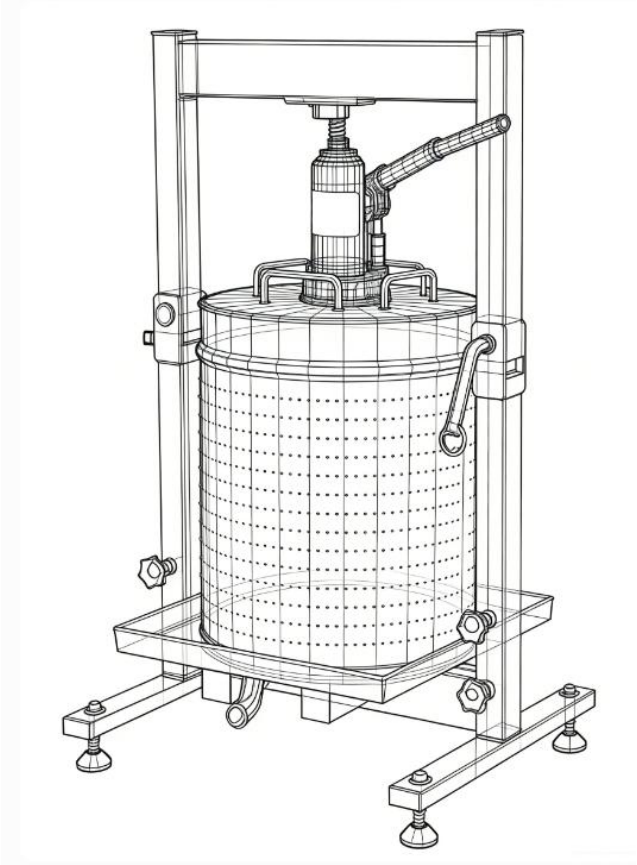
Fruit Vine Press

MODEL:LD-HFP3001

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Fruit Vine Press

MODEL:LD-HFP3001



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

Therefore, the operation and maintenance personnel must be familiar with the operation process and understand the possible safety hazards. Children are not allowed to use it. Please refer to the General Injury Prevention Code and Occupational Health and Safety Code.

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

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

The crushed pulp is a necessary condition for the preparation of juices and condiments. A suitable fruit crusher can be used to crush berries, grapes,

apples, pears and potatoes, and similar soft fruits/vegetables. Harder fruits, such as sweet berries, carrots, or underripe harder pears are not suitable for fruit crusher.
Apples, pears, quinces and similar fruits are very suitable for further processing. Their relatively firm pulp can be crushed by a fruit crusher, which in turn increases the juice yield for further processing. Similar fruits such as grapes, raspberries, and gooseberries are not suitable for crushing. Because their pulp is very soft and covered with peels, at the same time, the seeds in the pulp release bitter substances during crushing, which in turn dyes the juice color to dark brown.
High-quality juice must be pressed with healthy and ripe fruits. Immature, well-ripe, rotten, damaged and moldy fruits must be discarded and cannot be used for juice extraction. Freshly ripened fruits must show no signs of decay before they can be used for suppression. Before pressing, please wash the fruit carefully with drinking water to prevent dust from entering the pulp.
This juice press is not suitable for industrial production.

1.Installation preparations for the juice press

• Use the included tools to install 3 legs of press stand to the top of the table.
• Optional and take out the pressure plate counterclockwise.
• Loosen the wing nut at one end of the spindle, and swing the T spindle and the triangle nut to one side.
• The cylindrical basket can then be lifted from the collecting tray with leg.
• Clean the press with warm soapy water and rinse with clean water. Make sure that the spindle and the pressure plate is dry.
• We recommend connecting the press to the table. (Not including installation materials).
• Fill the press with the fruit to be squeezed. Please use only crushed and seedless/penetrated fruits.
• Place a suitable container under the outlet of the collecting tray with leg.
• Use the handle to press the fruit and slowly rotate the spindle. It is best to

have a second person holding the press.
• If you want to increase the pressure, loosen the screws and add more fruit to the press. The pressure plate should be pressed as low as possible.

2.Fruit preparation

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

3.Press.

• Do not let children use this press.
• Please use this press on a stable ground/desktop.
• Lubricate the spindle with edible oil or a small amount of petroleum jelly.
• Drop some vegetable oil into the joint between the bottom of the threaded spindle and the axle sleeve on the pressure plate.
• Put a suitable clean container under the nozzle to collect the juice.
(Please note that one pressing process can produce 6 liters or more of juice).
• Move the press piston and pressure plate away from the press.
• If you are using a pressure bag, fold the upper corner of the pressure bag onto the cylindrical basket.
• Press down the crushed fruit forcefully by hand.
• Fill the cylindrical basket to 25 mm below the edge.
• If you are using a squeeze bag, fold the corners of the bag over the fruit, just like a small package.
• Put the T-shaped handle and spindle on top of the cylindrical basket, insert the end of spindle into the triangle nut and tighten it.
• Tighten the wing nut to fix the pressure plate.
• Turn the handle to push the wooden or steel pressure plate into the cylindrical basket.
• If the juice can no longer be fried, please loosen the pressure on the

pressure plate.
• To empty the press, lift the pressure plate, swing it from the path of the cylindrical or woode gasket, and then lift the container from the collecting tray with let, and then you can take out the juiced fruit.
• If there are few fruits, you can store the squeezed fruit and mix it with the next squeezed fruit during the second squeezing process.

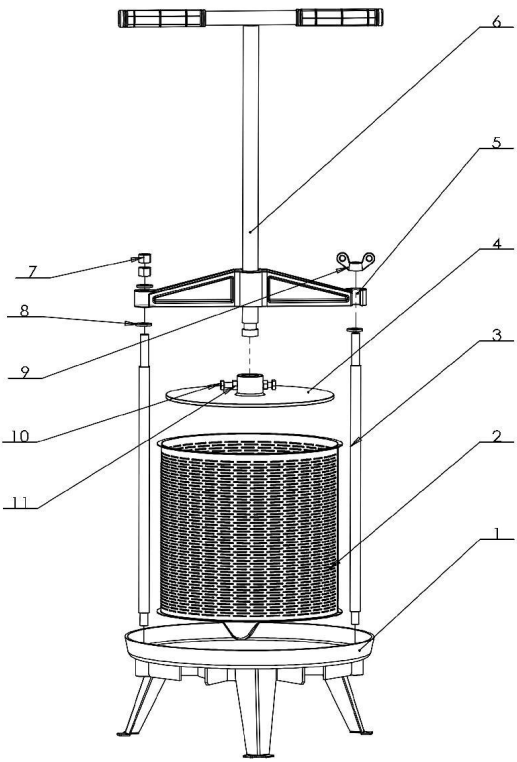
Please attention :
If you use our fruit crusher to grind fruit, you can use it with a juice press, as shown in the picture:



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

4.Cleaning after pressing

• Please use water to clean the press, and use a brush to remove fruit residues between the slats and the pressing plate. Dry with a towel.
• Lubricate the spindle with a small amount of edible oil or petroleum jelly.
• Never screw the pressure plate into the bottom of the pressure vessel.
• Store the press in a dry place, and turn the bottom plate of the press above the height of the press container.

1	Collecting tray with leg	1pc	
2	cylindrical basket	1pc	
3	Supporting rod	2pcs	
4	Pressure plate	1pc	
5	Triangle nut	1pc	
6	T-shaped hand and spindle	1pc	
7	Hex nut M12	2pc	
8	washer	3pcs	
9	Wing nut M12	1pc	
10	Bolt M8*20	2pcs	
11	Hex nut M8	2pcs	



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

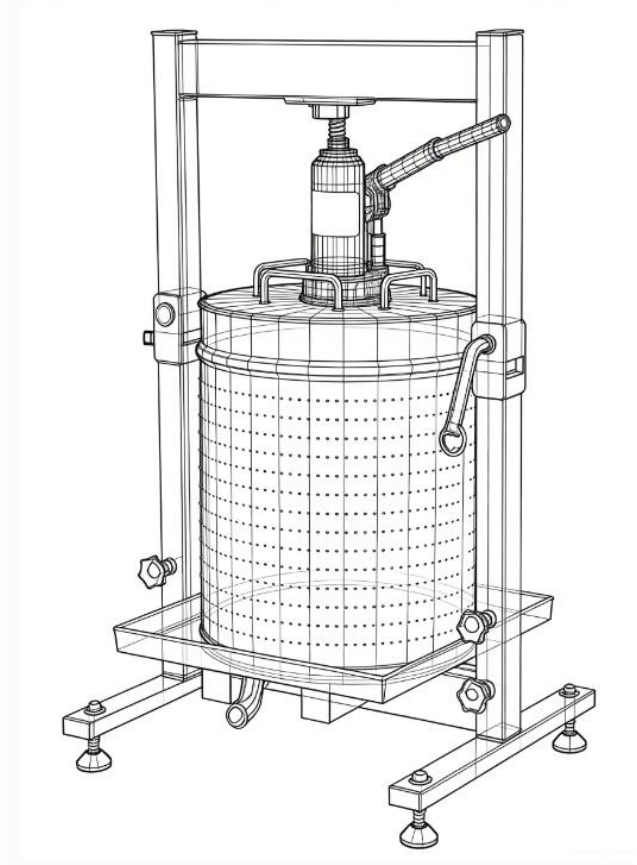
Presse à vigne fruitière

MODÈLE : LD-HFP3001

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Fruit Vine Press

MODÈLE : LD-HFP3001



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

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi nos produits de haute qualité. Afin de minimiser les risques de blessure, nous vous recommandons de prendre les précautions nécessaires lors de l'utilisation du produit. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes et vous assurer de bien les comprendre.
Par conséquent, le personnel d'exploitation et de maintenance doit connaître le processus d'utilisation et comprendre les risques potentiels pour la sécurité. L'utilisation de cet appareil est interdite aux enfants. Veuillez vous référer au Code général de prévention des blessures et au Code de la santé et de la sécurité au travail.
Cet équipement ne nécessite aucun entretien de la part de l'utilisateur. Toute maintenance, tout réglage et toute réparation requièrent l'intervention d'un professionnel. En cas d'intervention par un tiers non

autorisé, la garantie d'un an sera automatiquement annulée. Veuillez conserver ce manuel d'utilisation.
Ce type de presse-agrumes ne permet pas de presser le fruit entier. Il est impératif de le broyer avant le pressage, sans quoi l'extraction du jus est impossible. Ce type d'appareil diffère d'un extracteur de jus classique, et leur fonctionnement est totalement différent. Prenons l'exemple du raisin : les extracteurs de jus ordinaires ne conviennent pas, car ils écrasent les pépins et rendent le jus amer. Seul un presse-agrumes permet de conserver les pépins intacts lors du pressage, et d'obtenir un jus qui peut ensuite être transformé en vin rouge. Les pommes, les poires et autres fruits similaires doivent également être broyés avant d'être pressés. Les fruits entiers, coupés en deux ou en dés ne peuvent pas être pressés .
La pulpe broyée est indispensable à la préparation des jus et des condiments. Un broyeur à fruits adapté permet de broyer les baies, les raisins, les pommes, les poires, les pommes de terre et autres fruits et légumes tendres. Les fruits plus durs, comme les baies sucrées, les carottes ou les poires encore vertes, ne conviennent pas à un broyeur à fruits .
Les pommes, les poires, les coings et les fruits similaires se prêtent parfaitement à la transformation. Leur pulpe relativement ferme peut être broyée à l'aide d'un broyeur à fruits , ce qui augmente le rendement en jus. En revanche, les raisins, les framboises et les groseilles à maquereau ne conviennent pas au broyage . Leur pulpe étant très molle et recouverte d'une peau, les pépins qu'elle contient libèrent des substances amères lors du broyage , ce qui colore le jus en brun foncé.
Pour obtenir un jus de qualité, il est indispensable de presser des fruits sains et mûrs. Les fruits immatures, trop mûrs, pourris, abîmés ou moisis doivent être jetés et ne peuvent être utilisés pour l'extraction du jus. Les fruits fraîchement mûrs ne doivent présenter aucun signe de pourrissement avant d'être pressés. Avant le pressage, veuillez laver soigneusement les fruits à l'eau potable afin d'éviter que de la poussière ne pénètre dans la pulpe.
Ce presse-jus n'est pas adapté à la production industrielle.

1. Préparatifs d'installation du pressoir à jus

• Utilisez les outils fournis pour installer les 3 pieds du support de presse sur le dessus de la table.
• Facultatif : retirez la plaque de pression dans le sens antihoraire .
• Desserrez l'écrou papillon à une extrémité de la broche, puis faites pivoter la broche en T et l' écrou triangulaire sur le côté.
• Le panier cylindrique peut alors être soulevé du plateau de collecte à l'aide de son pied.
• Nettoyez la presse à l'eau chaude savonneuse et rincez-la à l'eau claire. Assurez-vous que la broche et le plateau de pression soient bien secs.
• Nous recommandons de fixer la presse à la table. (Matériaux d'installation non inclus) .
• Remplissez le pressoir avec les fruits à presser. Veuillez utiliser uniquement des fruits écrasés et sans pépins.
• Placez un récipient approprié sous la sortie du bac de récupération à pieds .
• Utilisez la poignée pour presser les fruits et faites tourner lentement la broche. Il est préférable d'être deux pour tenir le pressoir.
• Pour augmenter la pression, desserrez les vis et ajoutez des fruits dans le pressoir. La plaque de pression doit être abaissée au maximum.

2. Préparation des fruits

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

3. Appuyez .

• Ne laissez pas les enfants utiliser cette presse .
• Veuillez utiliser cette presse sur une surface stable, comme un sol ou un bureau .

• Lubrifiez la broche avec de l'huile comestible ou une petite quantité de vaseline .
• Versez un peu d'huile végétale dans le joint entre le bas de la broche filetée et le manchon d'essieu sur le plateau de pression.
• Placez un récipient propre et adapté sous la buse pour recueillir le jus. (Veuillez noter qu'une seule pression peut produire 6 litres de jus ou plus) .
• Éloignez le piston et le plateau de pression de la presse.
• Si vous utilisez un sac de pression, repliez le coin supérieur du sac de pression sur le panier cylindrique .
• Pressez fermement les fruits écrasés à la main.
• Remplissez le panier cylindrique jusqu'à 25 mm du bord.
• Si vous utilisez un sac souple, repliez les coins du sac sur le fruit, comme pour un petit paquet.
• Placez la poignée en forme de T et la broche sur le panier cylindrique , insérez l'extrémité de la broche dans l' écrou triangulaire et serrez-la .
• Serrez l'écrou papillon pour fixer la plaque de pression .
• Tournez la poignée pour pousser la plaque de pression en bois ou en acier dans le panier cylindrique .
• Si le jus ne peut plus être frit, veuillez relâcher la pression sur la plaque de pression.
• Pour vider le pressoir, soulevez la plaque de pression, faites-la pivoter pour la dégager du joint cylindrique ou en bois , puis soulevez le récipient du bac de récupération à l'aide d'une pince , et vous pourrez alors récupérer le jus des fruits.
• S'il y a peu de fruits, vous pouvez conserver les fruits pressés et les mélanger avec les fruits pressés suivants lors du deuxième processus de pressage.

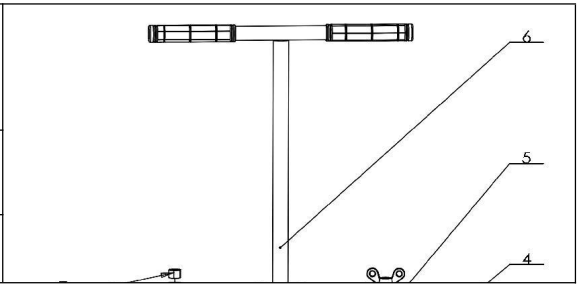
Veuillez prêter attention :
Si vous utilisez notre broyeur à fruits pour broyer des fruits, vous pouvez l'utiliser avec un presse-agrumes, comme illustré sur la photo :



Veuillez ne pas serrer trop fort la plaque de pression et ne pas trop régler la poignée pour augmenter la pression, car cela pourrait endommager la presse.
Veuillez ne pas placer la plaque de pression sur les fruits écrasés, car cela endommagerait le bois .

4. Nettoyage après pressage

• Veuillez nettoyer le pressoir à l'eau et utiliser une brosse pour enlever les résidus de fruits entre les lattes et la plaque de pressage. Séchez avec un torchon.
• Lubrifiez la broche avec une petite quantité d'huile comestible ou de vaseline.
• Ne jamais visser la plaque de pression au fond du récipient sous pression.
• Rangez la presse dans un endroit sec et placez la plaque inférieure de la presse au-dessus du niveau du récipient de la presse.

1	Plateau de collecte avec pied	1 pièce	
2	panier cylindrique	1 pièce	
3	Tige de	2	

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



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

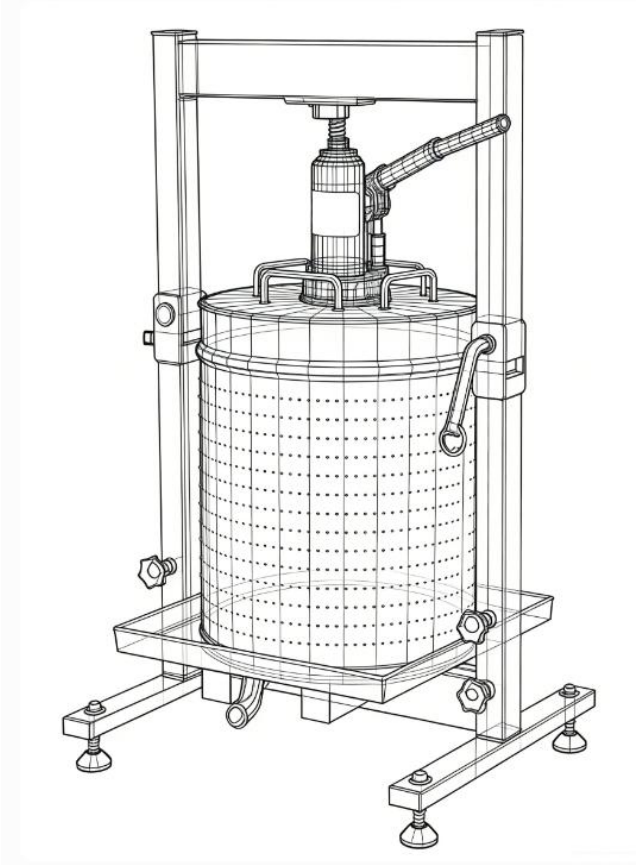
Obstrebenpresse

MODELL: LD-HFP3001

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Fruit Vine Press

MODELL: LD-HFP3001



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

EINFÜHRUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere hochwertigen Produkte entschieden haben. Um das Verletzungsrisiko zu minimieren, empfehlen wir Ihnen, bei der Verwendung des Produkts die notwendige Schutzausrüstung zu tragen. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch und verstehen Sie sie.
Daher müssen die Betriebs- und Wartungskräfte mit dem Betriebsprozess vertraut sein und die möglichen Sicherheitsrisiken kennen. Kindern ist die Benutzung untersagt. Bitte beachten Sie die Allgemeinen Vorschriften zur Unfallverhütung und die Arbeitsschutzbestimmungen.
Dieses Gerät muss vom Benutzer nicht gewartet werden. Jegliche

Wartung, Justierung und Reparatur erfordert Fachpersonal. Bei Eingriffen durch nicht autorisierte Dritte erlischt die einjährige Garantie automatisch. Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.
Diese Art von Saftpresse kann keine ganzen Früchte pressen. Die Früchte müssen vor dem Pressen zerkleinert werden , sonst lässt sich kein Saft gewinnen. Dieses Gerät unterscheidet sich von einem herkömmlichen Entsafter, und die Funktionsweise ist völlig anders. Nehmen wir Weintrauben als Beispiel: Herkömmliche Entsafter können sie nicht verarbeiten, da sie die Traubenkerne zerdrücken und den Geschmack bitter machen. Nur mit einer Saftpresse bleiben die Traubenkerne beim Pressvorgang intakt, und der Saft kann schließlich zu Rotwein verarbeitet werden. Äpfel, Birnen und ähnliche Früchte müssen vor dem Entsaften zerkleinert werden. Ganze, halbe oder gewürfelte Früchte können nicht gepresst werden .
Das zerkleinerte Fruchtfleisch ist eine notwendige Voraussetzung für die Zubereitung von Säften und Würzmitteln. Mit einer geeigneten Fruchtpresse lassen sich Beeren, Weintrauben, Äpfel, Birnen, Kartoffeln und ähnliches weiches Obst und Gemüse zerkleinern . Härtere Früchte wie süße Beeren, Karotten oder unreife, harte Birnen sind für die Fruchtpresse nicht geeignet .
Äpfel, Birnen, Quitten und ähnliche Früchte eignen sich hervorragend zur Weiterverarbeitung. Ihr relativ festes Fruchtfleisch lässt sich mit einer Fruchtpresse zerkleinern , wodurch die Saftausbeute für die Weiterverarbeitung erhöht wird. Ähnliche Früchte wie Weintrauben, Himbeeren und Stachelbeeren sind zum Zerkleinern ungeeignet . Da ihr Fruchtfleisch sehr weich und von Schalen umgeben ist, setzen die Kerne beim Zerkleinern Bitterstoffe frei, die den Saft dunkelbraun färben.
Für hochwertigen Saft müssen gesunde und reife Früchte verwendet werden. Unreife, überreife, faule, beschädigte und verschimmelte Früchte dürfen nicht zur Saftgewinnung verwendet werden und müssen aussortiert werden. Frisch gereifte Früchte dürfen keine Anzeichen von Verderb aufweisen, bevor sie zum Pressen verwendet werden können. Waschen Sie die Früchte vor dem Pressen sorgfältig mit Trinkwasser, um zu

verhindern, dass Staub in das Fruchtfleisch gelangt.
Diese Saftpresse ist nicht für die industrielle Produktion geeignet.

1. Installationsvorbereitungen für die Saftpresse

• Verwenden Sie das mitgelieferte Werkzeug, um die 3 Beine des Presseständers auf der Tischplatte zu montieren .
• Optional: Die Druckplatte gegen den Uhrzeigersinn herausdrehen .
• Lösen Sie die Flügelmutter an einem Ende der Spindel und schwenken Sie die T- Spindel und die Dreiecksmutter zur Seite.
• Der zylindrische Korb kann dann mit dem Fuß aus der Auffangschale gehoben werden .
• Reinigen Sie die Presse mit warmem Seifenwasser und spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser ab. Achten Sie darauf, dass Spindel und Druckplatte trocken sind.
• Wir empfehlen, die Presse mit dem Tisch zu verbinden.
(Montagematerialien sind nicht im Lieferumfang enthalten) .
• Füllen Sie die Presse mit dem auszupressenden Obst. Bitte verwenden Sie nur zerkleinertes und kernloses/durchgestochenes Obst.
• Stellen Sie einen geeigneten Behälter unter den Auslauf der Auffangschale mit Fuß .
• Drücken Sie die Früchte mit dem Griff an und drehen Sie die Spindel langsam. Am besten hält eine zweite Person die Presse fest.
• Um den Druck zu erhöhen, lockern Sie die Schrauben und geben Sie mehr Früchte in die Presse. Die Druckplatte sollte so weit wie möglich heruntergedrückt werden.

2. Fruchtzubereitung

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

3. Drücken .

• Diese Presse darf nicht von Kindern benutzt werden .
• Bitte verwenden Sie diese Presse auf einem stabilen Untergrund/Schreibtisch .
• Schmieren Sie die Spindel mit Speiseöl oder einer kleinen Menge Vaseline ein .
• Geben Sie etwas Pflanzenöl in die Verbindung zwischen dem unteren Ende der Gewindespindel und der Achshülse an der Druckplatte.
• Stellen Sie einen geeigneten, sauberen Behälter unter die Düse, um den Saft aufzufangen. (Bitte beachten Sie, dass ein Pressvorgang 6 Liter oder mehr Saft ergeben kann .)
• Den Presskolben und die Druckplatte von der Presse wegbewegen.
• Wenn Sie einen Drucksack verwenden, falten Sie die obere Ecke des Drucksacks auf den zylindrischen Korb .
• Drücken Sie die zerdrückten Früchte mit der Hand kräftig nach unten.
• Füllen Sie den zylindrischen Korb bis 25 mm unter den Rand.
• Wenn Sie einen Quetschbeutel verwenden, falten Sie die Ecken des Beutels über das Obst, wie bei einem kleinen Päckchen.
• Setzen Sie den T-förmigen Griff und die Spindel oben auf den zylindrischen Korb, führen Sie das Ende der Spindel in die dreieckige Mutter ein und ziehen Sie diese fest .
• Ziehen Sie die Flügelmutter fest, um die Druckplatte zu fixieren .
• Durch Drehen des Griffs wird die hölzerne oder stählerne Druckplatte in den zylindrischen Korb gedrückt .
• Falls der Saft nicht mehr frittiert werden kann, verringern Sie bitte den Druck auf der Druckplatte.
• Zum Entleeren der Presse die Druckplatte anheben, sie aus dem Weg der zylindrischen oder hölzernen Dichtung schwenken und dann den Behälter mit einem Ruck aus der Auffangschale heben . Anschließend kann man das entsaftete Obst entnehmen.
• Wenn nur wenige Früchte vorhanden sind, können Sie die ausgepressten Früchte aufbewahren und sie beim zweiten Auspressvorgang mit den nächsten ausgepressten Früchten vermischen.

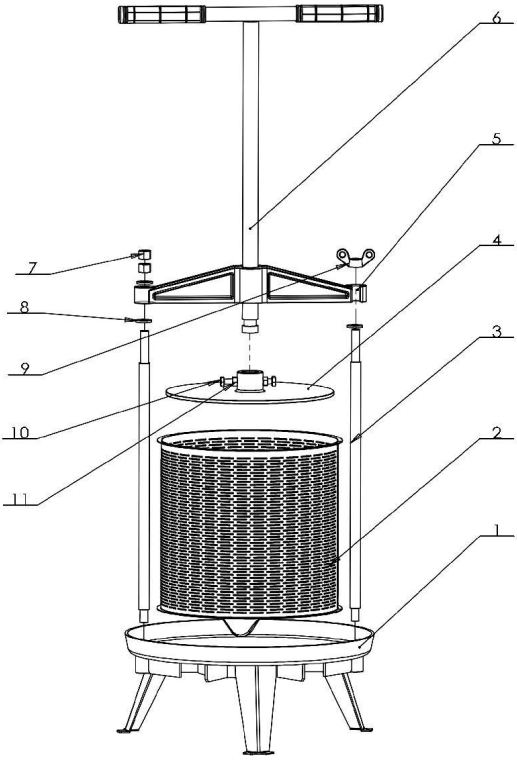
Bitte beachten Sie :
Wenn Sie unseren Fruchtzerkleinerer zum Zerkleinern von Früchten verwenden, können Sie ihn, wie im Bild gezeigt, mit einer Saftpresse verwenden:



Bitte ziehen Sie die Druckplatte nicht zu fest an und verstellen Sie den Griff nicht zu stark, um den Druck zu erhöhen, da dies die Presse beschädigen kann.
Bitte legen Sie die Druckplatte nicht auf das zerkleinerte Obst, da dies das Holz beschädigen würde .

4. Reinigung nach dem Pressen

• Bitte reinigen Sie die Presse mit Wasser und entfernen Sie Fruchtreste zwischen den Lamellen und der Pressplatte mit einer Bürste. Anschließend mit einem Handtuch abtrocknen.
• Schmieren Sie die Spindel mit einer kleinen Menge Speiseöl oder Vaseline ein.
• Die Druckplatte darf niemals in den Boden des Druckbehälters geschraubt werden.
• Lagern Sie die Presse an einem trockenen Ort und drehen Sie die Bodenplatte der Presse über die Höhe des Pressbehälters.

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



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

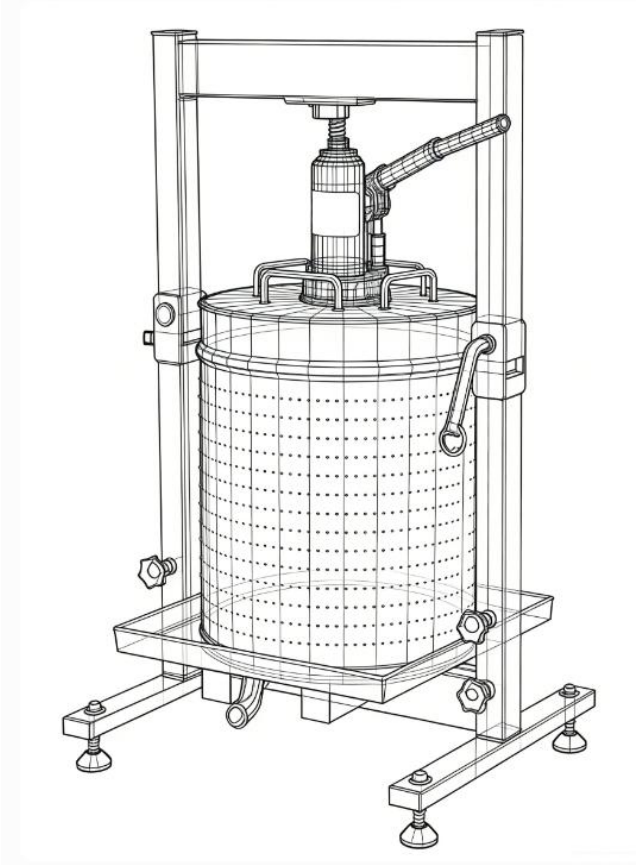
Pressa per vite da frutta

MODELLO: LD-HFP3001

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Fruit Vine Press

MODELLO: LD-HFP3001



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

INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto i nostri prodotti di alta qualità. Per ridurre al minimo il rischio di infortuni, raccomandiamo di adottare le necessarie protezioni di sicurezza durante l'utilizzo del prodotto. Si prega di leggere attentamente e comprendere le seguenti istruzioni.
Pertanto, il personale addetto al funzionamento e alla manutenzione deve conoscere il processo operativo e comprendere i possibili rischi per la sicurezza. L'utilizzo da parte dei bambini è vietato. Si prega di fare riferimento al Codice generale per la prevenzione degli infortuni e al Codice di salute e sicurezza sul lavoro.
Questa apparecchiatura non necessita di manutenzione da parte dell'utente. Qualsiasi intervento di manutenzione, regolazione o riparazione richiede l'intervento di personale specializzato. In caso di intervento da parte di terzi non autorizzati, la garanzia di un anno verrà automaticamente annullata. cella. Conservare questo manuale d'uso.
Questo tipo di spremiagrumi non è in grado di comprimere la frutta intera. La frutta deve essere schiacciata prima della spremitura, altrimenti il succo

non può essere estratto correttamente. Questo tipo di prodotto è diverso da un normale spremiagrumi e i due tipi di apparecchi funzionano in modo completamente diverso. Prendiamo l'uva come esempio: i normali spremiagrumi non sono adatti, perché schiacciano i semi e rendono il succo amaro. Solo con una spremiagrumi, i semi rimangono intatti durante il processo di spremitura e il succo può essere trasformato in vino rosso.
Mele, pere e altri frutti simili devono essere schiacciati prima di poter essere spremuti. La frutta intera, tagliata a metà o a cubetti non può essere spremuta .
La polpa frantumata è una condizione necessaria per la preparazione di succhi e condimenti. Un frantumatore di frutta adatto può essere utilizzato per frantumare frutti di bosco, uva, mele, pere, patate e altri frutti/ortaggi morbidi simili. I frutti più duri, come bacche dolci, carote o pere non ancora mature e più dure, non sono adatti al frantumatore di frutta .
Mele, pere, mele cotogne e frutti simili sono molto adatti alla trasformazione. La loro polpa relativamente soda può essere schiacciata da un frantoio , aumentando così la resa di succo per la successiva lavorazione. Frutti simili come uva, lamponi e uva spina non sono adatti alla frantumazione . Poiché la loro polpa è molto morbida e ricoperta di buccia, i semi presenti nella polpa rilasciano sostanze amare durante la frantumazione , che a loro volta colorano il succo di marrone scuro.
Per ottenere un succo di alta qualità, è necessario utilizzare frutti sani e maturi. I frutti acerbi, troppo maturi, marci, danneggiati o ammuffiti devono essere scartati e non possono essere utilizzati per l'estrazione del succo. I frutti appena maturi non devono presentare segni di deterioramento prima di poter essere utilizzati per la spremitura. Prima di spremere, lavare accuratamente la frutta con acqua potabile per evitare che la polvere penetri nella polpa.
Questo spremiagrumi non è adatto alla produzione industriale.

1. Preparativi per l'installazione della pressa per succhi

• Utilizzare gli strumenti inclusi per installare le 3 gambe del supporto della pressa sulla parte superiore del tavolo.

• Facoltativo: estrarre la piastra di pressione ruotando in senso antiorario .
• Allentare il dado a farfalla a un'estremità del mandrino e ruotare il mandrino a T e il dado triangolare da un lato.
• Il cestello cilindrico può quindi essere sollevato dal vassoio di raccolta tramite un piedino.
• Pulire la pressa con acqua tiepida e sapone e risciacquare con acqua pulita. Assicurarsi che il mandrino e la piastra di pressione siano asciutti.
• Si consiglia di collegare la pressa al tavolo. (Materiali di installazione non inclusi) .
• Riempite la pressa con la frutta da spremere. Si prega di utilizzare solo frutta schiacciata e senza semi/forata.
• Posizionare un contenitore adatto sotto l'uscita del vassoio di raccolta con piedino .
• Utilizzate la maniglia per premere la frutta e ruotate lentamente il perno. È consigliabile farsi aiutare da una seconda persona per tenere fermo lo pressa.
• Se si desidera aumentare la pressione, allentare le viti e aggiungere più frutta alla pressa. La piastra di pressione deve essere premuta il più possibile.

2. Preparazione della frutta

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

3. Premere .

• Non permettete ai bambini di usare questa pressa .
• Si prega di utilizzare questa pressa su una superficie stabile, come un piano d'appoggio o una scrivania .
• Lubrifica il mandrino con olio alimentare o una piccola quantità di vaselina .

• Versare qualche goccia di olio vegetale nella giunzione tra la parte inferiore del perno filettato e il manicotto dell'asse sulla piastra di pressione.
• Posizionare un contenitore pulito e adatto sotto l'ugello per raccogliere il succo. (Si noti che una singola spremitura può produrre 6 litri o più di succo) .
• Allontanare il pistone della pressa e la piastra di pressione dalla pressa stessa.
• Se si utilizza un sacco a pressione, piegare l'angolo superiore del sacco a pressione sul cestello cilindrico .
• Schiacciare con forza la frutta schiacciata con le mani.
• Riempire il cestello cilindrico fino a 25 mm dal bordo.
• Se si utilizza un sacchetto comprimibile, piegare gli angoli del sacchetto sopra la frutta, proprio come si fa con un piccolo pacchetto.
• Posiziona la maniglia a T e il perno sopra il cestello cilindrico , inserisci l'estremità del perno nel dado triangolare e stringilo .
• Stringere il dado a farfalla per fissare la piastra di pressione .
• Ruotare la maniglia per spingere la piastra di pressione in legno o acciaio all'interno del cestello cilindrico .
• Se il succo non si frigge più, allentare la pressione sulla piastra a pressione.
• Per svuotare la pressa, sollevare la piastra di pressione, ruotarla dal percorso della guarnizione cilindrica o in legno , quindi sollevare il contenitore dal vassoio di raccolta con una leva e quindi estrarre la frutta spremuta.
• Se la quantità di frutta è scarsa, è possibile conservare la frutta spremuta e mescolarla con la frutta successiva durante la seconda spremitura.

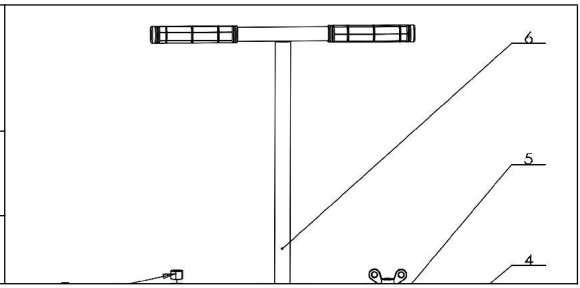
Si prega di prestare attenzione :
Se utilizzate il nostro tritafrutta per macinare la frutta, potete usarlo con una pressa per succhi, come mostrato in figura:



Si prega di non stringere eccessivamente la piastra di pressione e di non regolare eccessivamente la maniglia per aumentare la pressione, poiché ciò potrebbe danneggiare la pressa.
Si prega di non appoggiare la piastra di pressione sulla frutta schiacciata, poiché ciò danneggerebbe il legno .

4. Pulizia dopo la pressatura

• Si prega di pulire la pressa con acqua e di utilizzare una spazzola per rimuovere i residui di frutta tra le lamelle e la piastra di pressatura. Asciugare con un panno.
• Lubrifica il mandrino con una piccola quantità di olio alimentare o vaselina.
• Non avvitare mai la piastra di pressione sul fondo del recipiente a pressione.
• Conservare la pressa in un luogo asciutto e posizionare la piastra inferiore al di sopra dell'altezza del contenitore della pressa.

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

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



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

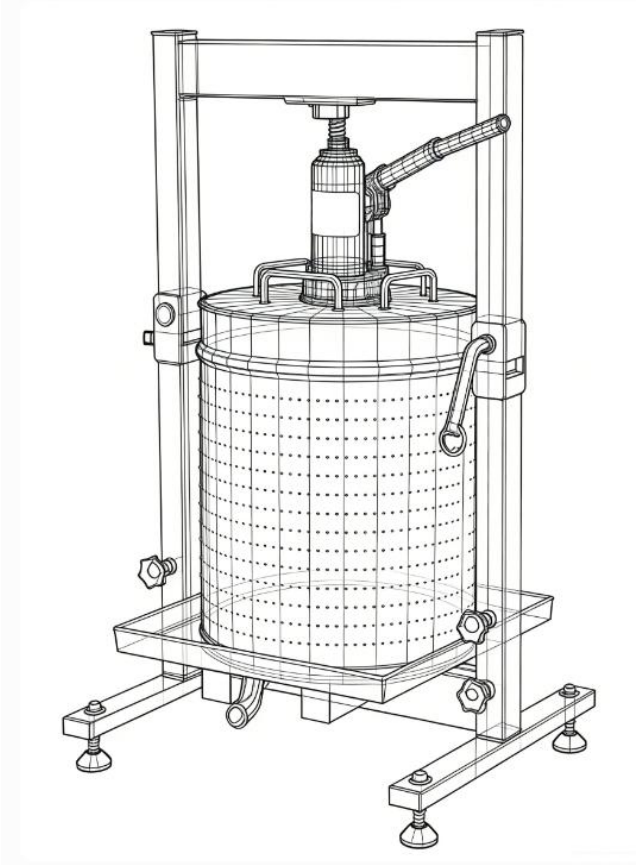
Prensa de vides frutales

MODELO: LD-HFP3001

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Fruit Vine Press

MODELO: LD-HFP3001



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

INTRODUCCIÓN

Gracias por elegir nuestros productos de alta calidad. Para minimizar el riesgo de lesiones, le recomendamos que utilice las medidas de seguridad necesarias al usar el producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones.
Por lo tanto, el personal de operación y mantenimiento debe estar familiarizado con el proceso operativo y comprender los posibles riesgos para la seguridad. Los niños no pueden usarlo. Consulte el Código General de Prevención de Lesiones y el Código de Seguridad y Salud Ocupacional.
Este equipo no necesita mantenimiento por parte del usuario. Cualquier mantenimiento, ajuste o reparación requiere la intervención de profesionales. Si se produce una intervención no autorizada por parte de terceros, la garantía de un año quedará automáticamente anulada. Celda.
Conserve este manual de instrucciones.
Este tipo de exprimidor no puede comprimir la fruta entera. La fruta debe triturarse antes de exprimirla, de lo contrario, el jugo no se podrá extraer

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

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

Las manzanas, peras, membrillos y frutas similares son muy adecuadas para su posterior procesamiento. Su pulpa, relativamente firme, se puede triturar con una máquina trituradora de frutas , lo que aumenta el rendimiento de jugo para su posterior procesamiento. Otras frutas similares, como las uvas, las frambuesas y las grosellas, no son aptas para triturar . Debido a que su pulpa es muy blanda y está cubierta de cáscara, las semillas liberan sustancias amargas durante el proceso , lo que tiñe el jugo de un color marrón oscuro.

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

1. Preparativos para la instalación de la prensa de zumos

• Utilice las herramientas incluidas para instalar las 3 patas del soporte de la prensa en la parte superior de la mesa.

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

2. Preparación de la fruta

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

3. Presiona .

• No deje que los niños utilicen esta prensa .
• Utilice esta prensa sobre una superficie estable (como suelo o escritorio) .
• Lubrique el husillo con aceite comestible o una pequeña cantidad de vaselina .
• Vierta un poco de aceite vegetal en la junta entre la parte inferior del

husillo roscado y el manguito del eje en la placa de presión.
• Coloque un recipiente limpio adecuado debajo de la boquilla para recoger el jugo. (Tenga en cuenta que un solo proceso de prensado puede producir 6 litros o más de jugo) .
• Aleje el pistón y la placa de presión de la prensa.
• Si utiliza una bolsa de presión, doble la esquina superior de la bolsa de presión sobre la cesta cilíndrica .
• Presione la fruta triturada con fuerza con la mano.
• Llene la cesta cilíndrica hasta 25 mm por debajo del borde.
• Si utilizas una bolsa exprimible, dobla las esquinas de la bolsa sobre la fruta, como si fuera un paquete pequeño.
• Coloca el mango en forma de T y el husillo sobre la cesta cilíndrica , inserta el extremo del husillo en la tuerca triangular y apriétala .
• Apriete la tuerca de mariposa para fijar la placa de presión .
• Gire la manivela para empujar la placa de presión de madera o acero hacia la cesta cilíndrica .
• Si el jugo ya no se puede freír, afloje la presión de la placa de presión.
• Para vaciar la prensa, levante la placa de presión, gírela para apartarla de la junta cilíndrica o de madera , y luego levante el recipiente de la bandeja recolectora con cuidado , y luego podrá sacar la fruta exprimida.
• Si hay poca fruta, puedes guardar la fruta exprimida y mezclarla con la siguiente fruta exprimida durante el segundo proceso de exprimido.

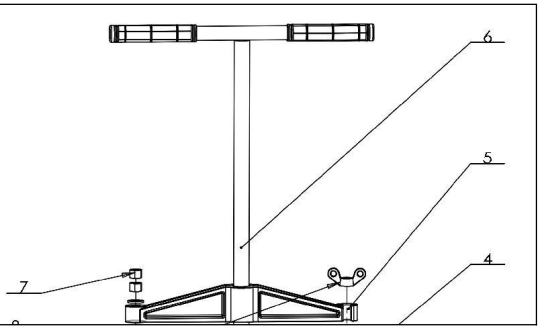
Por favor, preste atención :
Si utiliza nuestra trituradora de frutas para moler la fruta, puede usarla con una prensa de zumo, como se muestra en la imagen:



Por favor, no apriete demasiado la placa de presión ni ajuste excesivamente la manivela para aumentar la presión, ya que esto podría dañar la prensa.
Por favor, no coloque la placa de presión sobre la fruta triturada, ya que esto dañará la madera .

4. Limpieza después de presionar

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

1	recolectora con pata	1 unidad	
2	cesta cilíndrica	1 unidad	
3	Varilla de	2	

	soporte	piezas	
4	Placa de presión	1 unidad	
5	Tuerca triangular	1 unidad	
6	Mano y husillo en forma de T	1 unidad	
7	hexagonal M12	2 piezas	
8	arandela	3 piezas	
9	Tuerca de mariposa M12	1 unidad	
10	Tornillo M8 *20	2 piezas	
11	Tuerca hexagonal M8	2 piezas	



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

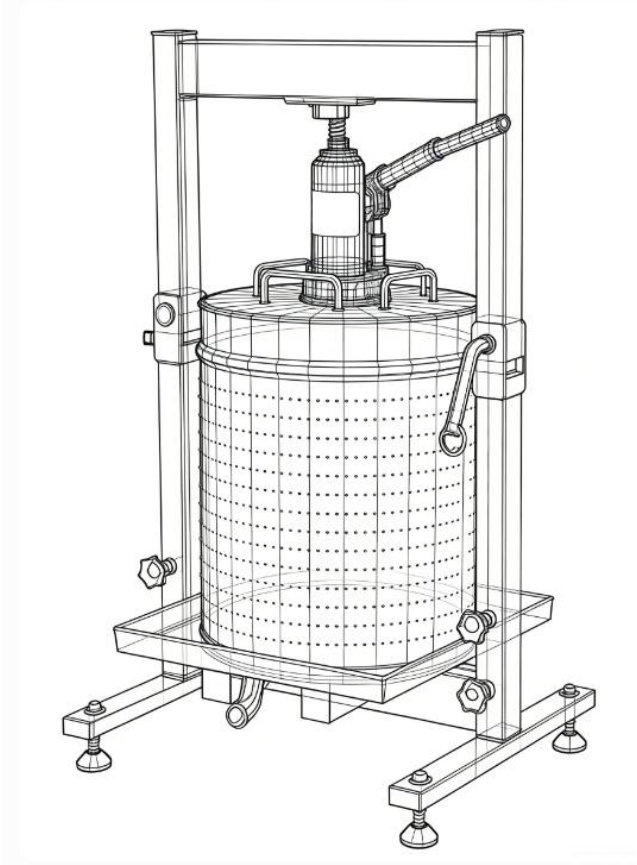
Prasa do owoców

MODEL: LD-HFP3001

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Fruit Vine Press

MODEL: LD-HFP3001



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

WSTĘP

Dziękujemy za wybór naszych wysokiej jakości produktów. Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, zalecamy stosowanie niezbędnych środków bezpieczeństwa podczas użytkowania produktu. Prosimy o dokładne zapoznanie się z poniższą instrukcją i zrozumienie jej treści. Dlatego personel odpowiedzialny za obsługę i konserwację musi być zaznajomiony z procesem obsługi i rozumieć potencjalne zagrożenia bezpieczeństwa. Dzieciom nie wolno używać tego urządzenia. Prosimy o zapoznanie się z Ogólnym Kodeksem Zapobiegania Urazom oraz Kodeksem Bezpieczeństwa i Higieny Pracy.
Ten sprzęt nie wymaga konserwacji przez użytkownika. Wszelkie prace konserwacyjne, regulacyjne i naprawcze wymagają profesjonalnej obsługi. W przypadku nieautoryzowanej obsługi przez osoby trzecie, roczna

gwarancja zostanie automatycznie anulowana. komórkowy. Proszę zachować tę instrukcję obsługi.
Ten typ sokowirówki nie jest w stanie wycisnąć całego owocu. Owoc musi zostać zmiażdżony przed wyciśnięciem, w przeciwnym razie sok nie będzie mógł zostać wyciśnięty. Ten rodzaj sokowirówki różni się od zwykłej sokowirówki, a oba rodzaje urządzeń działają zupełnie inaczej. Weźmy na przykład winogrona: zwykłe sokowirówki sobie z nimi nie radzą, ponieważ miażdżą pestki winogron i nadają im gorzki smak. Tylko w przypadku sokowirówki pestki winogron pozostają nienaruszone podczas procesu wyciskania, a sok może zostać ostatecznie przetworzony na czerwone wino. Jabłka, gruszki i inne podobne owoce muszą zostać zmiażdżone przed wyciśnięciem z nich soku. Nie można wyciskać całych, przekrojonych na pół ani pokrojonych w kostkę owoców .
Zmiażdżony miąższ jest niezbędny do przygotowania soków i przypraw. Odpowiednia kruszarka do owoców może być używana do kruszenia jagód, winogron, jabłek, gruszek, ziemniaków i podobnych miękkich owoców/warzyw. Twarde owoce, takie jak słodkie jagody, marchewki lub niedojrzałe, twarde gruszki , nie nadają się do kruszenia owoców .
Jabłka, gruszki, pigwy i podobne owoce doskonale nadają się do dalszego przetwarzania. Ich stosunkowo twardy miąższ można rozdrobnić w wyciskarce do owoców , co z kolei zwiększa wydajność soku do dalszego przetwarzania. Podobne owoce, takie jak winogrona, maliny i agrest, nie nadają się do rozdrabniania . Ponieważ ich miąższ jest bardzo miękki i pokryty skórką, jednocześnie pestki w miąższu uwalniają gorzkie substancje podczas rozdrabniania , które z kolei barwią sok na ciemnobrązowo.
Wysokiej jakości sok musi być wyciskany ze zdrowych i dojrzałych owoców. Niedojrzałe, dobrze dojrzałe, zgniłe, uszkodzone i spleśniałe owoce należy wyrzucić i nie wolno ich używać do wyciskania soku. Świeżo dojrzałe owoce nie mogą wykazywać oznak rozkładu, zanim będą mogły zostać użyte do wyciskania. Przed wyciskaniem należy dokładnie umyć owoce wodą pitną, aby zapobiec przedostawaniu się pyłu do miąższu.
Ta prasa do soków nie nadaje się do produkcji przemysłowej.

1. Przygotowanie do montażu prasy do soków

• Za pomocą dołączonych narzędzi zamontuj 3 nogi stojaka do prasy do górnej części stołu .
• Opcjonalnie wyjmij płytkę dociskową w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara .
• Odkręć nakrętkę skrzydełkową na jednym końcu wrzeciona i odchyl wrzeciono T oraz nakrętkę trójkątną na jedną stronę.
• Następnie cylindryczny kosz można podnieść z tacy zbiorczej za pomocą nogi.
• Wyczyść prasę ciepłą wodą z mydłem i opłucz czystą wodą. Upewnij się, że wrzeciono i płyta dociskowa są suche.
• Zalecamy podłączenie prasy do stołu. (Materiały montażowe nie są zawarte w zestawie) .
• Napełnij prasę owocami, które chcesz wycisnąć. Używaj wyłącznie owoców zgniecionych i bezpestkowych/przebitych.
• Pod wylotem tacki zbiorczej z nogą należy umieścić odpowiedni pojemnik .
• Użyj uchwytu, aby docisnąć owoc i powoli obracać wrzecionem. Najlepiej, aby druga osoba trzymała prasę.
• Jeśli chcesz zwiększyć nacisk, poluzuj śruby i dodaj więcej owoców do prasy. Płytka dociskowa powinna być dociśnięta jak najniżej.

2. Przygotowanie owoców

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

3. Naciśnij .

• Nie pozwalaj dzieciom używać tej prasy .
• Proszę używać prasy na stabilnym podłożu/biurku .

• Nasmaruj wrzeciono olejem jadalnym lub niewielką ilością wazeliny .
• Wlej odrobinę oleju roślinnego do połączenia między dolną częścią gwintowanego wrzeciona a tuleją osi na płycie dociskowej.
• Pod dyszę należy podstawić odpowiedni, czysty pojemnik, w którym będzie zbierany sok. (Należy pamiętać, że w trakcie jednego procesu wyciskania można uzyskać 6 litrów lub więcej soku) .
• Odsuń tłok prasy i płytę dociskową od prasy.
• Jeżeli używasz worka ciśnieniowego, złóż górny róg worka ciśnieniowego na cylindrycznym koszyku .
• Dociśnij zmiażdżony owoc mocno ręką.
• Napełnij cylindryczny koszyk do wysokości 25 mm poniżej krawędzi.
• Jeśli używasz woreczka foliowego, złóż rogi woreczka wokół owoców, tak jak w przypadku małego opakowania.

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

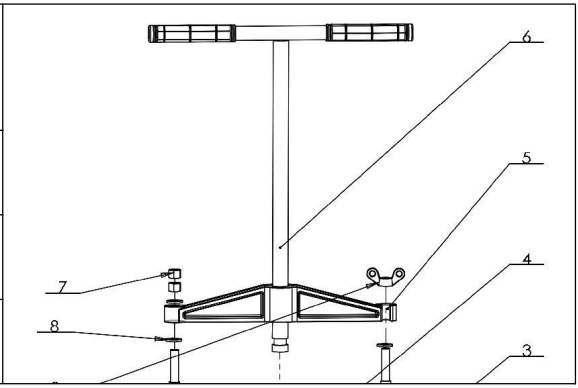
Proszę zwrócić uwagę :
Jeśli do mielenia owoców używasz naszej kruszarki do owoców, możesz jej używać z wyciskarką do soków, jak pokazano na zdjęciu:



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

4. Czyszczenie po prasowaniu

• Do czyszczenia prasy należy używać wody, a następnie szczoteczki do usuwania resztek owoców spomiędzy listew a płyty prasującej. Wytrzeć do sucha ręcznikiem.
• Nasmaruj wrzeciono niewielką ilością oleju jadalnego lub wazeliną.
• Nigdy nie przykręcaj płytki dociskowej do dna naczynia ciśnieniowego.
• Przechowuj prasę w suchym miejscu, a jej dolną płytę ustaw tak, aby znajdowała się powyżej wysokości pojemnika prasy.

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

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



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

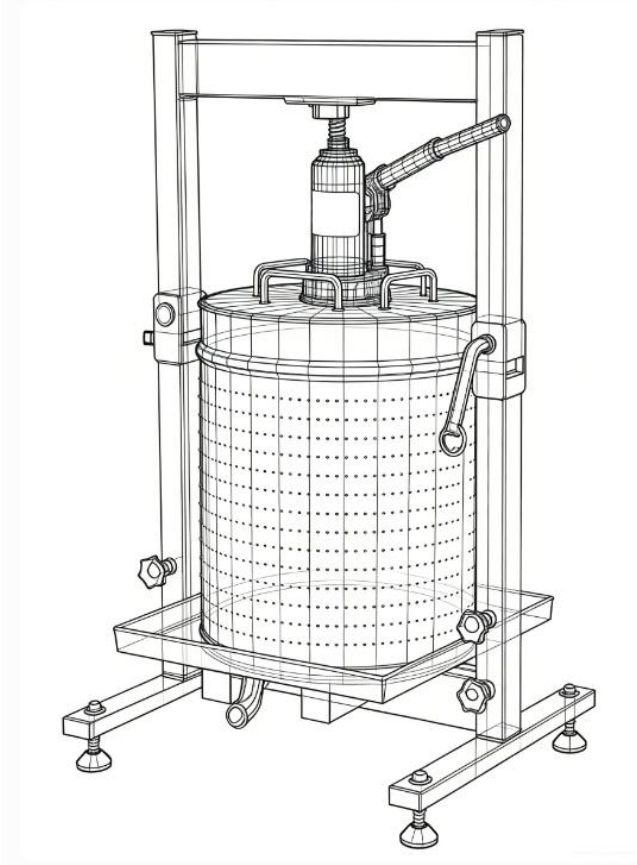
Fruitwijnstokpers

MODEL: LD-HFP3001

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Fruit Vine Press

MODEL: LD-HFP3001



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

INVOERING

Bedankt dat u voor onze hoogwaardige producten hebt gekozen. Om het risico op letsel te minimaliseren, raden wij u aan de nodige veiligheidsmaatregelen te nemen bij het gebruik van het product. Lees de volgende instructies aandachtig door en zorg dat u ze begrijpt.
Daarom moeten de bedienings- en onderhoudsmedewerkers bekend zijn met de bedieningsprocedure en de mogelijke veiligheidsrisico's begrijpen.
Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken. Raadpleeg de Algemene Code ter voorkoming van letsel en de Code voor gezondheid en veiligheid op het werk.
Deze apparatuur hoeft niet door de gebruiker te worden onderhouden. Elk onderhoud, afstelling en reparatie dient door een professional te worden uitgevoerd. Bij onbevoegde handelingen door derden vervalt de garantie van één jaar automatisch. cel. Bewaar deze gebruiksaanwijzing.
Dit type sapcentrifuge kan geen hele vruchten persen. De vruchten moeten

eerst geplet worden , anders kan er geen sap uit geperst worden. Dit product verschilt van een gewone sapcentrifuge en de twee werken totaal anders. Neem bijvoorbeeld druiven: gewone sapcentrifuges kunnen ze niet verwerken, omdat ze de druivenpitten pletten en de smaak bitter maken. Alleen met een sapcentrifuge blijven de druivenpitten intact tijdens het persproces en kan er uiteindelijk rode wijn van gemaakt worden. Appels, peren en andere soortgelijke vruchten moeten geplet worden voordat ze geperst kunnen worden. Hele, gehalveerde of in blokjes gesneden vruchten kunnen niet geperst worden .
Het fijnmalen van de pulp is een noodzakelijke voorwaarde voor de bereiding van sappen en sauzen. Een geschikte fruitpers kan worden gebruikt om bessen, druiven, appels, peren en aardappelen, en soortgelijk zacht fruit/groenten te persen . Harder fruit, zoals zoete bessen, wortels of onrijpe, harde peren, is niet geschikt voor een fruitpers .
Appels, peren, kweeperen en soortgelijk fruit zijn zeer geschikt voor verdere verwerking. Hun relatief stevige vruchtvlees kan worden geplet met een fruitpers , wat de sapopbrengst voor verdere verwerking verhoogt. Soortgelijk fruit zoals druiven, frambozen en kruisbessen zijn niet geschikt om te pletten . Omdat hun vruchtvlees erg zacht is en bedekt met schillen, geven de zaden in het vruchtvlees tijdens het pletten bittere stoffen af , waardoor het sap donkerbruin kleurt.
Voor sap van hoge kwaliteit worden gezonde en rijpe vruchten gebruikt. Onrijpe, overrijpe, rotte, beschadigde en beschimmelde vruchten moeten worden weggegooid en kunnen niet voor sapwinning worden gebruikt. Vers gerijpte vruchten mogen geen tekenen van bederf vertonen voordat ze voor persing kunnen worden gebruikt. Was de vruchten vóór het persen zorgvuldig met drinkwater om te voorkomen dat er stof in de pulp terechtkomt.
Deze sapcentrifuge is niet geschikt voor industriële productie.

1. Voorbereidingen voor de installatie van de sapcentrifuge

• Gebruik het meegeleverde gereedschap om de 3 poten van de persstandaard aan het tafelblad te bevestigen .

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

2. Fruitbereiding

• Het is erg belangrijk om het fruit voor te bereiden voordat het geperst wordt.
• Appels moeten geplet worden, niet gepureerd. De blender is niet geschikt voor het verwerken van appels.
• Druiven en soortgelijk zacht fruit moeten voorzichtig worden geplet om de schil te breken.

3. Pers .

• Laat kinderen deze pers niet gebruiken .
• Gebruik deze pers op een stabiele ondergrond/bureau .
• Smeer de spindel in met eetbare olie of een kleine hoeveelheid vaseline .
• Druppel wat plantaardige olie in de verbinding tussen de onderkant van de schroefdraadspindel en de asbus op de drukplaat.
• Plaats een geschikte, schone bak onder de spuitmond om het sap op te vangen. (Houd er rekening mee dat één persproces 6 liter of meer sap kan

opleveren) .
• Verwijder de perszuiger en de drukplaat van de pers.
• Als u een drukzak gebruikt, vouw dan de bovenste hoek van de drukzak over de cilindrische mand .
• Druk het geplette fruit stevig met de hand aan.
• Vul het cilindervormige mandje tot 25 mm onder de rand.
• Als je een knijpzak gebruikt, vouw dan de hoeken van de zak over het fruit, net zoals bij een klein pakketje.
• Plaats het T-vormige handvat en de spindel bovenop de cilindrische mand, steek het uiteinde van de spindel in de driehoekige moer en draai deze vast .
• Draai de vleugelmoer vast om de drukplaat te bevestigen .
• Draai aan de hendel om de houten of stalen drukplaat in de cilindrische mand te duwen .
• Als het sap niet meer kan worden gebakken, verlaag dan de druk op de drukplaat.
• Om de pers te legen, tilt u de drukplaat op, zwenkt u deze langs de cilindrische of houten pakking en tilt u vervolgens de container met behulp van de hendel uit de opvangbak . Daarna kunt u het geperste fruit eruit halen.
• Als er weinig fruit is, kunt u het geperste fruit bewaren en het tijdens het tweede persproces mengen met het volgende geperste fruit.

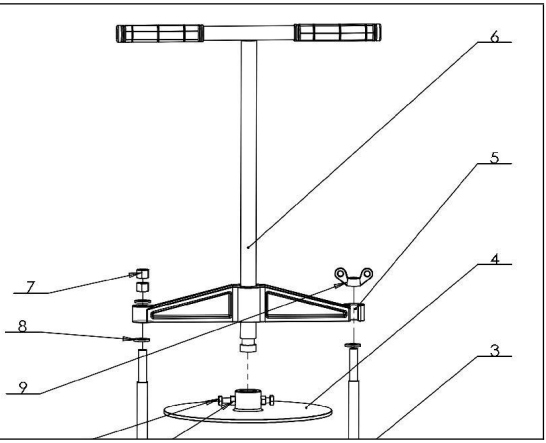
Let op :
Als u onze fruitvergruizer gebruikt om fruit te vermalen, kunt u deze gebruiken in combinatie met een sapcentrifuge, zoals op de afbeelding te zien is:



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

4. Reinigen na het persen

• Reinig de pers met water en gebruik een borstel om fruitresten tussen de latten en de persplaat te verwijderen. Droog de pers af met een handdoek.
• Smeer de spindel in met een kleine hoeveelheid eetbare olie of vaseline.
• Schroef de drukplaat nooit vast in de bodem van het drukvat.
• Bewaar de pers op een droge plaats en draai de bodemplaat van de pers boven de hoogte van de perscontainer.

1	Opvangbak met poot	1 stuk	
2	cilindrische mand	1 stuk	
3	Steunstang	2 stuks	
4	Drukplaat	1 stuk	
5	T-driehoekmoer	1 stuk	

6	T -vormige hand en spindel	1 stuk	
7	H ex-moer M12	2 stuks	
8	wasmachine	3 stuks	
9	Vleugelmoer M12	1 stuk	
10	Bout M8 *20	2 stuks	
11	H ex-moer M8	2 stuks	



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

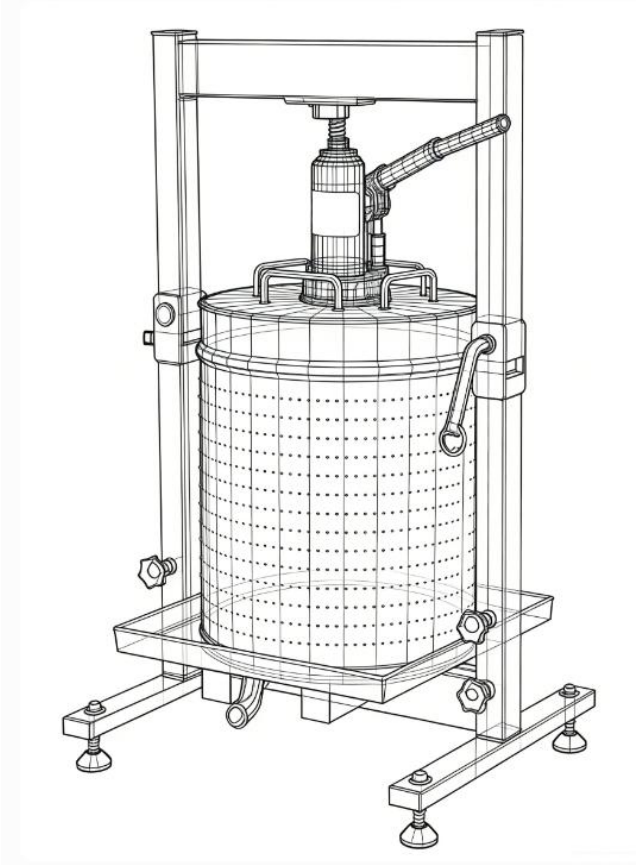
Fruktvinpress

MODELL: LD-HFP3001

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Fruit Vine Press

MODELL: LD-HFP3001



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

INTRODUKTION

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

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

Denna utrustning behöver inte underhållas av användaren. Allt underhåll, justeringar och reparationer kräver professionellt arbete. Om det sker en obehörig tredje parts användning upphör ett års garanti automatiskt. spara denna bruksanvisning.

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

Det krossade fruktköttet är en nödvändig förutsättning för beredning av juicer och smaksättningar. En lämplig fruktkross kan användas för att

krossa bär, vindruvor, äpplen, päron och potatis, och liknande mjuka frukter/grönsaker. Hårdare frukter, såsom söta bär, morötter eller omogna hårdare päron, är inte lämpliga för fruktkross .
Äpplen, päron, kvitten och liknande frukter är mycket lämpliga för vidare bearbetning. Deras relativt fasta fruktkött kan krossas av en fruktkross , vilket i sin tur ökar juiceutbytet för vidare bearbetning. Liknande frukter som vindruvor, hallon och krusbär är inte lämpliga för krossning . Eftersom deras fruktkött är mycket mjukt och täckt med skal, frigör fröna i fruktköttet samtidigt bittra ämnen under krossningen , vilket i sin tur färgar juicen till mörkbrun.
Högkvalitativ juice måste pressas med friska och mogna frukter. Omogna, välmogna, ruttna, skadade och mögliga frukter måste kasseras och kan inte användas för juiceutvinning. Nymogen frukt får inte visa några tecken på röta innan de kan användas för pressning. Tvätta frukten noggrant med dricksvatten före pressning för att förhindra att damm tränger in i fruktköttet.
Denna juicepress är inte lämplig för industriell produktion.

1. Förberedelser för installation av juicepressen

• Använd de medföljande verktygen för att montera 3 ben av pressstativet på bordets topp .
• Valfritt och ta ut tryckplattan moturs .
• Lossa vingmuttern i ena änden av spindeln och sväng T- spindeln och triangelmuttern åt ena sidan.
• Den cylindriska korgen kan sedan lyftas från uppsamlingstråget med benet.
• Rengör pressen med varmt tvålvatten och skölj med rent vatten. Se till att spindeln och tryckplattan är torra.
• Vi rekommenderar att pressen ansluts till bordet. (Inkluderar ej installationsmaterial) .
• Fyll pressen med frukten som ska pressas. Använd endast krossade och kärnfria/penetrerade frukter.
• Placera en lämplig behållare under uppsamlingstrågets utlopp med

benet .
• Använd handtaget för att pressa frukten och rotera långsamt spindeln. Det är bäst att ha en andra person som håller i pressen.
• Om du vill öka trycket, lossa skruvarna och lägg till mer frukt i pressen. Tryckplattan ska tryckas så lågt som möjligt.

2. Fruktberedning

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

3. Tryck .

• Låt inte barn använda denna press .
• Använd denna press på ett stabilt underlag/skrivbord .
• Smörj spindeln med matolja eller en liten mängd vaselin .
• Droppa lite vegetabilisk olja i skarven mellan den gängade spindelns undersida och axelhylsan på tryckplattan.
• Placera en lämplig ren behållare under munstycket för att samla upp juicen. (Observera att en pressning kan producera 6 liter eller mer juice) .
• Flytta presskolven och tryckplattan bort från pressen.
• Om du använder en tryckpåse, vik det övre hörnet av tryckpåsen över den cylindriska korgen .
• Tryck kraftigt ner den krossade frukten för hand.
• Fyll den cylindriska korgen till 25 mm under kanten.
• Om du använder en klämpåse, vik hörnen på påsen över frukten, precis som ett litet paket.
• Placera det T-formade handtaget och spindeln ovanpå den cylindriska korgen, för in spindelns ände i triangelmuttern och dra åt den .
• Dra åt vingmuttern för att fixera tryckplattan .
• Vrid handtaget för att trycka in tryckplattan av trä eller stål i den cylindriska korgen .
• Om saften inte längre kan friteras, lätta på trycket på tryckplattan.

• För att tömma pressen, lyft tryckplattan, sväng den från den cylindriska eller träpackningens bana och lyft sedan behållaren från uppsamlingstråget med , så kan du ta ut den pressade frukten.
• Om det finns få frukter kan du förvara den pressade frukten och blanda den med nästa pressade frukt under den andra pressningsprocessen.

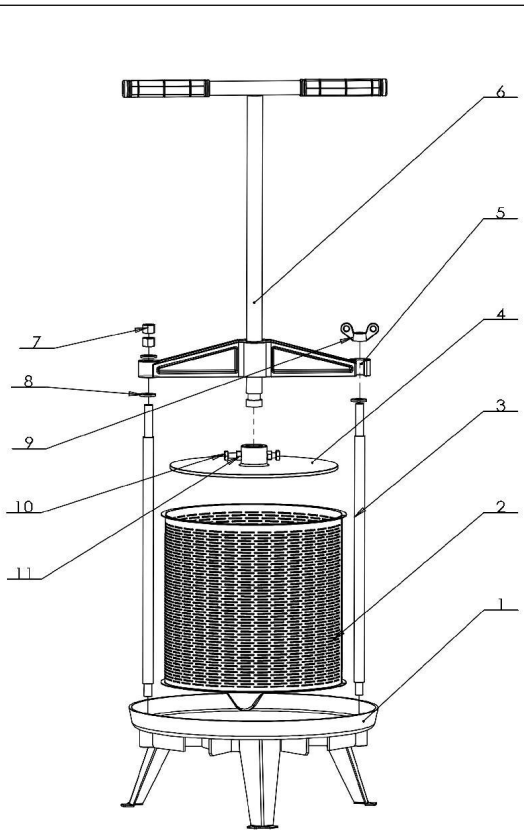
Vänligen uppmärksamma :
Om du använder vår fruktkross för att mala frukt kan du använda den med en juicepress, som visas på bilden:



Dra inte åt tryckplattan för hårt och överjustera inte handtaget för att öka trycket, eftersom det kan skada pressen.
Placera inte tryckplattan på den krossade frukten, eftersom det kommer att skada träet .

4. Rengöring efter pressning

• Använd vatten för att rengöra pressen och använd en borste för att ta bort fruktrester mellan lamellerna och pressplattan. Torka med en handduk.
• Smörj spindeln med en liten mängd ätbar olja eller vaselin.
• Skruva aldrig fast tryckplattan i botten av tryckkärlet.
• Förvara pressen på en torr plats och vänd pressens bottenplatta över pressbehållarens höjd.

1	Uppsamlingsbricka med ben	1 st	
2	cylindrisk korg	1 st	
3	Stödstång	2 st	
4	Tryckplatta	1 st	
5	Triangelmutter	1 st	
6	T -formad hand och spindel	1 st	
7	H -ex-mutter M12	2 st	
8	bricka	3 st	
9	Vingmutter M12	1 st	
10	Bult M8 *20	2 st	
11	H -ex-mutter M8	2 st	

