

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Asistencia Técnica y E-Certificado de Garantía www.vevor.com/support

PRENSA DE FRUTAS

MODELO:YZQ-6L SC-W12L SC-W18L

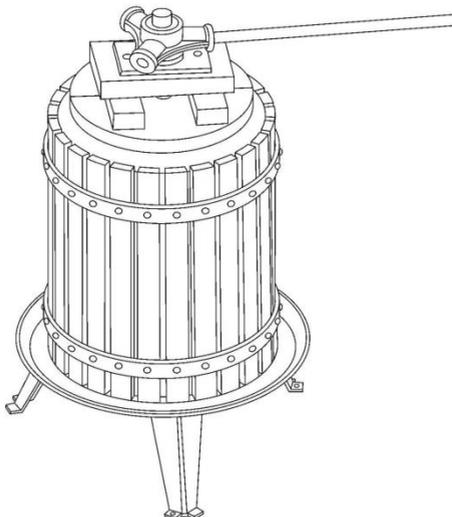
Seguimos comprometidos a ofrecerle herramientas a precios competitivos. "Ahorre la Mitad", "Mitad de Precio" o cualquier otra expresión similar utilizada por nosotros sólo representa una estimación de los ahorros que podría beneficiarse de la compra de ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no significa necesariamente que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le rogamos que compruebe detenidamente al realizar un pedido si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Prensa de Frutas

MODELO:YZQ-6L SC-W12L SC-W18L



¿NECESITA AYUDA? ¡CONTACTE CON NOSOTROS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con nosotros:

✉ CustomerService@vevor.com

Esta es la instrucción original, por favor lea todas las instrucciones del manual cuidadosamente antes de operar. VEVOR se reserva una clara interpretación de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que usted recibió. Por favor, disculpe que no le informemos de nuevo si hay alguna actualización tecnológica o de software en nuestro producto.

- Presses fruit quickly into juice
- Stable and powerful
- Easy turns on the spindle
- Improving health and quality of life

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

ADVERTENCIA:

Lea y comprenda todas las instrucciones antes de utilizar esta prensa para frutas. El operador debe seguir las precauciones básicas para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños al equipo.

ÁREA DE TRABAJO

1. Opere en un entorno de trabajo seguro. Mantenga su área de trabajo limpia, bien iluminada y libre de distracciones.
2. Lleve siempre guantes que proporcionen protección en función de los materiales de trabajo o para reducir los efectos de la vibración de la herramienta. Mantenga alejadas del área de trabajo a las personas que no lleven el equipo de seguridad adecuado.
3. Guarde la prensa de fruta sin usar adecuadamente en un lugar seguro y seco para evitar que se oxide o se dañe. Guarde la prensa de frutas bajo llave y manténgala fuera del alcance de los niños.
4. Coloque siempre la prensa de frutas sobre una superficie nivelada y firme.

PRECAUCIONES PERSONALES

Controle la prensa de fruta, el movimiento personal y el entorno de trabajo para evitar lesiones personales o daños a la prensa de fruta.

1. No opere ninguna prensa de frutas cuando esté cansado o bajo la influencia de drogas, alcohol o medicamentos.
2. Evite llevar ropa o joyas que puedan enredarse con las piezas móviles de una herramienta. Mantenga el pelo largo cubierto o atado.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD ESPECÍFICAS

1. Utilice la prensa para frutas adecuada para el trabajo. Esta prensa de fruta ha sido diseñada para una función específica. No modifique ni altere esta prensa de frutas ni la utilice para un fin no previsto.
2. Después de su uso, la prensa de fruta debe guardarse en un lugar seguro y seco.

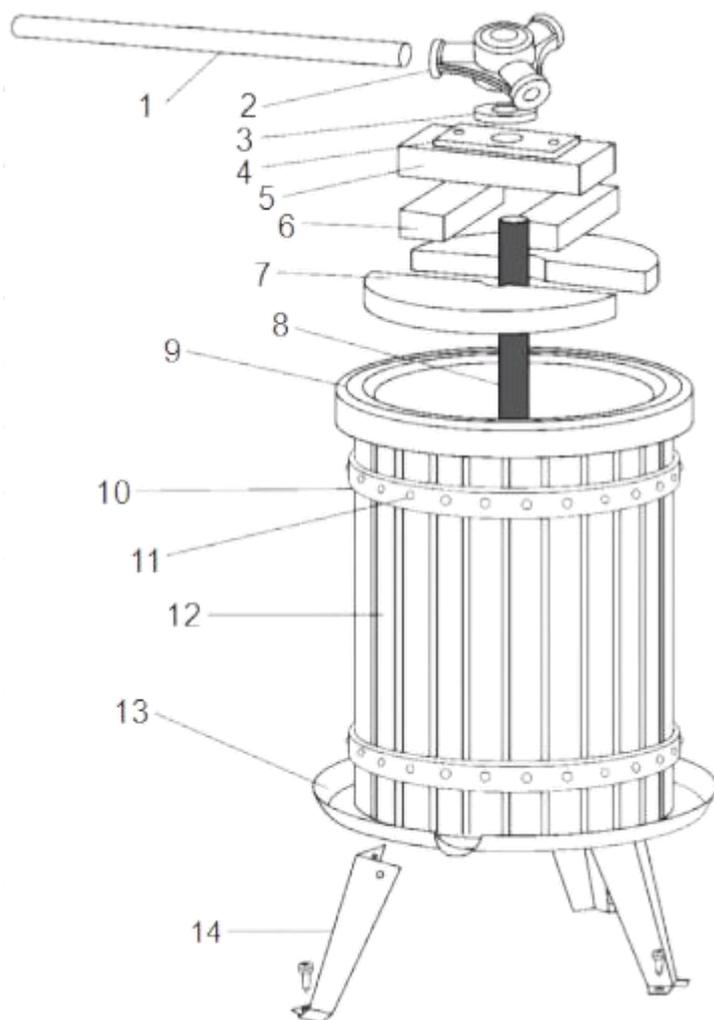
¡ADVERTENCIA!

NO deje que la comodidad o la familiaridad con el producto (adquirida por el uso repetido) sustituyan el cumplimiento estricto de las normas de seguridad de la prensa de frutas. Si utiliza esta prensa para frutas de forma insegura o incorrecta, puede sufrir lesiones personales graves.

LISTA DE PIEZAS

Nº de Pieza	Descripción	CANTIDAD
1	Mango	1
2	Muñón	1
3	Arandela de nylon	1
4	Placa de prensado de metal	1
5	Placa de Prensado de Madera	1
6	Bloques de Madera	Ver nota
7	Placa de Madera	2
8	Varilla Roscada	1
9	Bolsa de Zumo	1
10	Anillo de Metal	Ver nota
11	Tornillo	Ver nota
12	Jaula Listón	Ver nota

13	Base	1
14	Tornillos, tuercas y juntas	3



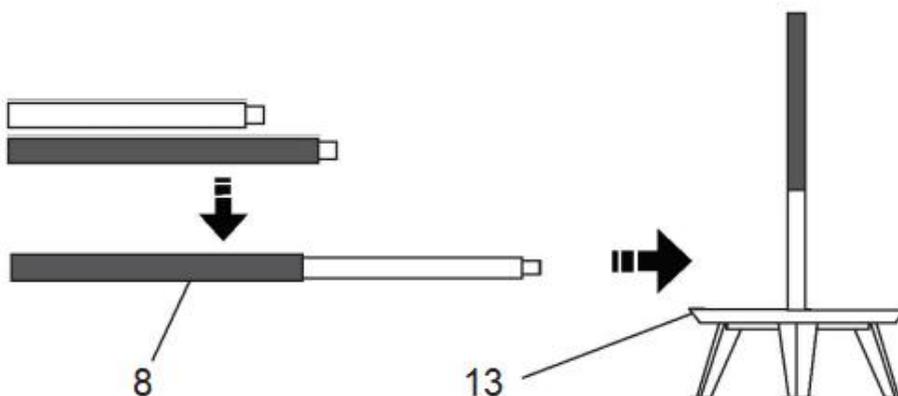
Nota

Modelo#	Parte6	Parte10	Parte11	Parte12	Parte12
YZQ-6L	6pcs	2pc	45pcs	20pcs	6pcs

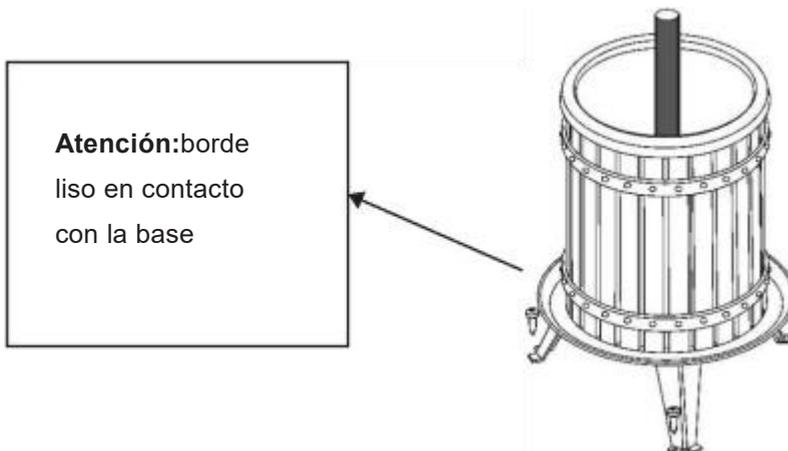
SC-W12L	6pcs	2pc	55pcs	25pcs	6pcs
SC-W18L	8pcs	2pc	55pcs	25pcs	6pcs

* Piezas adicionales que pueden ser necesarias pero no están incluidas: tacos de madera adicionales y tornillos para montar los pies de la base.

3. Ensamble la Varilla Roscada (8), luego monte a la Base (13). NOTA la varilla roscada es con dos piezas pequeñas, debe ensamblar primero.



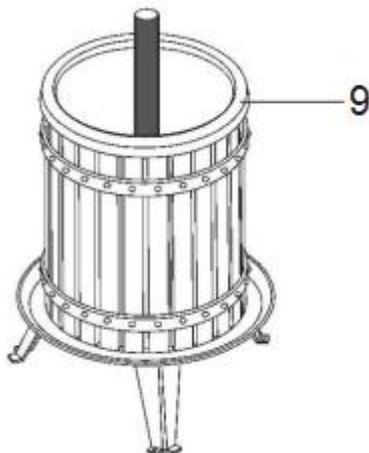
4. La base de la prensa debe atornillarse a un suelo o base firme y sólida, utilizando los agujeros de las patas. (tornillo no incluido)



5. Coloque la bolsa de zumo (9), que contiene la fruta troceada, en el barril y

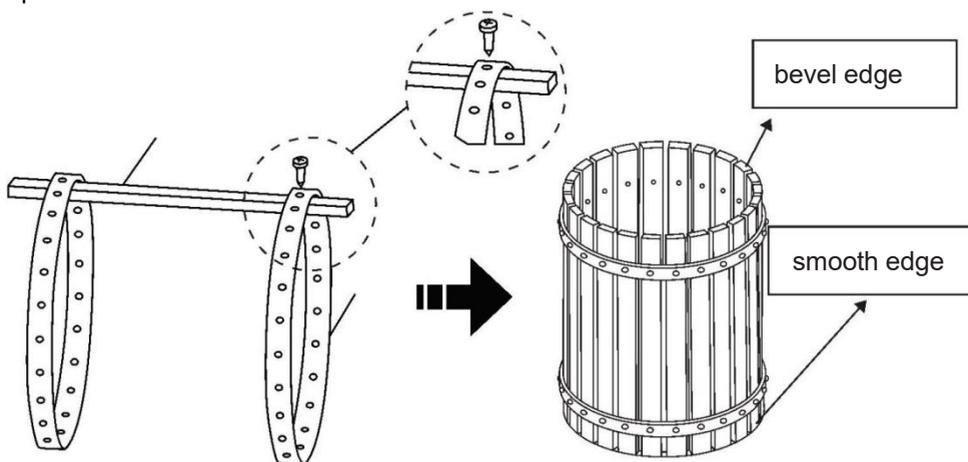
cuélguela por los lados. Presione la fruta con la mano.

Las frutas más duras -manzanas, peras, etc.- deben cortarse en trozos pequeños y, a ser posible, triturarse con un triturador de fruta o una trituradora antes de introducirlas en la bolsa.

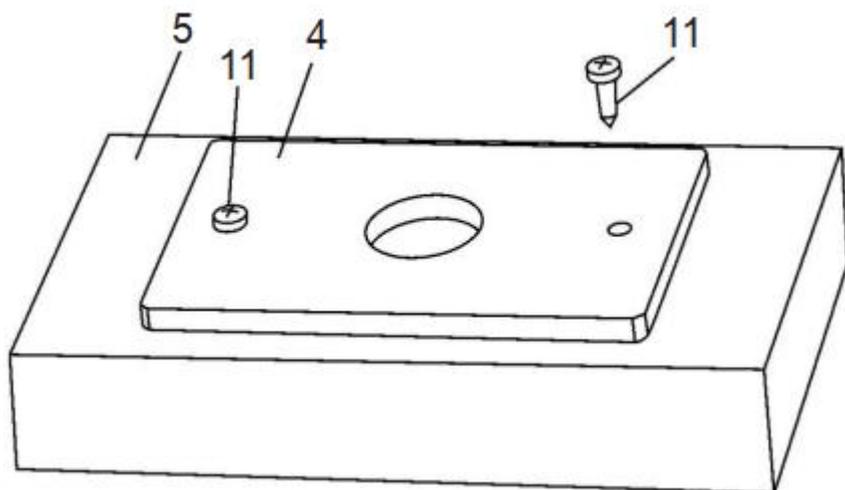


MONTAJE & FUNCIONAMIENTO

1. Montaje del Barril de Madera--- Ensamble el Anillo de Metal (10) y el Listón de Jaula (12), asegúrese de que todos los Listones de Jaula (12) con borde biselado estén en una dirección, el extremo opuesto con borde liso en línea en el lado opuesto.

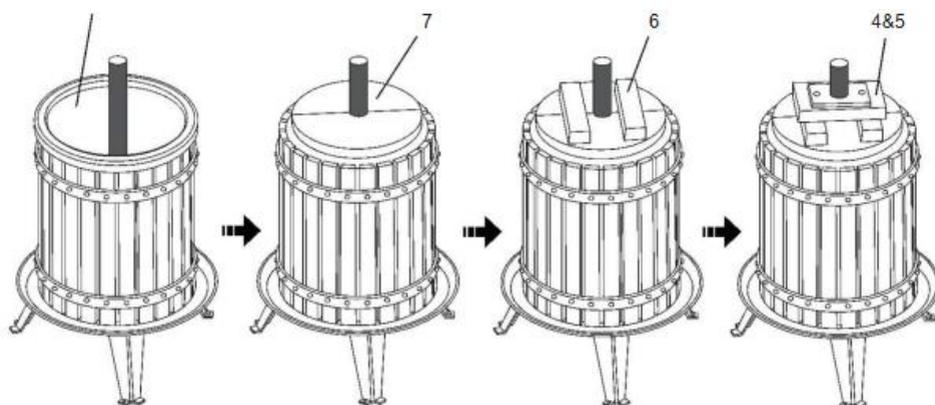


2. Conjunto de Placa Prensadora de Madera (5) y Placa Prensadora Metálica (4) con Tornillos (11).



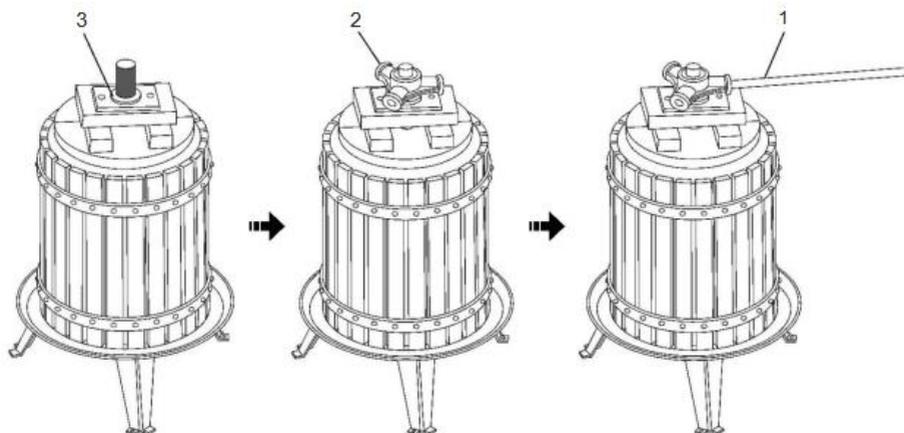
6. Coloque el Plato de Madera / Semidisco (7) encima de la fruta, asegurándose de que estén centrados dentro de la barrica, después añada los Bloques de Madera (6), (si hay espacio suficiente) seguidos del conjunto de la Placa Prensadora (4&5) encima de estos de forma que se cruce longitudinalmente sobre los platos de madera.

Poner frutas troceadas dentro del cubo



7. Coloque la arandela de nylon (3) en la parte superior del conjunto de la placa

de presión, como se muestra en la ilustración. Atornille el muñón (2), empuje la manija en el muñón y gire la manija (1) hacia abajo para presionar la fruta en el barril.



* Fije las patas de la unidad a una superficie plana y atorníllelas antes de presionar. Esto evitará que la unidad se deslice o se vuelque.

* No introduzca las manos en la prensa mientras ésta esté girando.

* No altere el mango haciéndolo más largo

* Mantenga limpia la zona de trabajo.

* Limpie inmediatamente cualquier derrame para eliminar el riesgo de resbalones/caídas.

PROCEDIMIENTO DE PRENSA DE FRUTA

Haga puré de la fruta dura y blanda, luego póngala en una bolsa de nailon, finalmente, póngala en la olla y presione girando el asa.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Después de su uso, la prensa completa debe lavarse a fondo con un detergente suave, enjuagarse con agua limpia y secarse.

Si no se utiliza durante períodos prolongados, cubra todos los componentes metálicos con una fina capa de vaselina o aceite alimentario y guárdelo en un lugar limpio y seco. de vaselina o aceite alimentario y guárdela en un lugar limpio y seco.

Compruebe el estado de la prensa antes de volver a utilizarla y, si aparece moho, lávela a fondo, aclárela, séquela y aplique una película de aceite alimentario fresco a sus componentes metálicos.

No deseche este producto con la basura doméstica general al final de su vida útil.

Antes de su uso, todos los componentes deben estar escrupulosamente limpios y se debe eliminar todo rastro de aceite viejo para evitar la posibilidad de contaminación del producto.

8. Nunca utilice una barra de extensión en el mango. En su lugar, cuando el espacio lo permita, se puede insertar el segundo par de bloques suministrado para forzar las placas de madera lo más cerca posible de la base de la prensa. Si la manija alcanza el conjunto del barril de madera y todavía es necesario aumentar la presión, suelte el muñón y vuelva a llenar con más fruta o utilice bloques de madera entre las placas de madera y las placas de prensado. (Es posible que se necesiten bloques de madera adicionales, que pueden fabricarse cortando pequeños bloques de madera o comprarse). Por último, coloque un recipiente debajo de la boquilla de salida en la base (13), listo para recoger el zumo.

DESMONTAJE

* Desmante la unidad retirando el asa del muñón.

- * Desenrosque el muñón de la barra roscada.
- * Retire todos los tacos de madera y las placas de presión.
- * Ahora se puede levantar el barril de la base.
- * Desatornillar los pies de la base volteando/cayendo.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Al utilizar esta prensa, es necesario seguir estas precauciones de seguridad.

IMPORTANTE: Es posible que sea necesario triturar las frutas, principalmente uvas y manzanas, antes de prensarlas. Para ello, pase la fruta por una trituradora o un molino de alimentos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Dirección: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai

Importado a EE.UU.: VEVOR STORE INC, 9448 RINCHMOND PL #E
RANCHO CUCAMONGA, California, 91730 United States of America



Pooledas Group Ltd
Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions
Preston, United Kingdom



SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021, 76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany

Hecho En China

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Asistencia Técnica y E-Certificado de Garantía

www.vevor.com/support