Bedienungsanleitung

Fruchtmühle

51275, 51479, 51475

Abbildung ähnlich, kann je nach Modell abweichen

Bitte lesen und beachten Sie vor der Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise!

Technische Änderungen vorbehalten!
Durch stetige Weiterentwicklungen können Abbildungen, Funktionsschritte und technische Daten geringfügig abweichen.

Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen können sich jederzeit ohne vorherige Ankündigung ändern. Kein Teil dieses Dokuments darf ohne die vorherige schriftliche Einwilligung kopiert oder in sonstiger Form vervielfältigt werden. Alle Rechte bleiben vorbehalten.
Die WilTec Wildanger Technik GmbH übernimmt keine Haftung für eventuelle Fehler in diesem Benutzerhandbuch oder den Anschlussdiagrammen.
Obwohl die WilTec Wildanger Technik GmbH die größtmöglichen Anstrengungen unternommen hat, um sicherzustellen, dass dieses Benutzerhandbuch vollständig, fehlerfrei und aktuell ist, können Fehler nicht ausgeschlossen werden.
Sollten Sie einen Fehler gefunden haben oder uns einen Vorschlag zur Verbesserung mitteilen wollen, dann freuen wir uns darauf von Ihnen zu hören.
Schreiben Sie uns eine E-Mail an:

service@wiltec.info

oder verwenden Sie unser Kontaktformular:

https://www.wiltec.de/contacts/

Die aktuelle Version dieser Anleitung in mehreren Sprachen finden Sie in unserem Onlineshop unter:

https://www.wiltec.de/docsearch

Unsere Postadresse lautet:

WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 12
52249 Eschweiler

Für die Rücksendung Ihrer Ware zum Umtausch, zur Reparatur oder für andere Zwecke verwenden Sie bitte die folgende Adresse. Achtung! Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Reklamation oder Ihrer Rückgabe zu gewährleisten, kontaktieren Sie vor der Rücksendung unbedingt unser Serviceteam.

Retourenabteilung
WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 28
52249 Eschweiler

E-Mail: **service@wiltec.info**
Tel: +49 2403 55592–0
Fax: +49 2403 55592–15

Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich zum Kauf dieses Qualitätsproduktes entschieden haben. Um das Verletzungsrisiko zu minimieren, bitten wir Sie, stets einige grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu treffen, wenn Sie dieses Produkt verwenden. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und vergewissern Sie sich, dass Sie sie verstanden haben.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf.

Produktbeschreibung und Anwendungsbereich

- Eine gute Obstmaische ist die Voraussetzung für die Fertigung von Saft, Würze oder Most. Die Mühle kann zum Mahlen von Beeren, Trauben, Äpfeln, Birnen und Kartoffeln oder ähnlichen weichem Obst und Gemüse verwendet werden. Hartes Obst und Gemüse wie Zuckerrüben, Möhren oder unreifes bzw. hartes Kernobst sind nicht zur Verarbeitung mit dieser Mühle geeignet.
- Besonders gut zur Weiterverarbeitung eignen sich Äpfel, Birnen, Quitten und artverwandte Obstsorten. Das relativ feste Fruchtfleisch wird durch die Mühle zerkleinert, die entstandene Maische erhöht den Saftertrag bzw. ermöglicht ein Pressen der Früchte.
- Weintrauben, Himbeeren, Johannisbeeren und ähnliche Obstsorten, sollten – genauso wie Steinobst – nicht gemahlen werden. Das ist in der Regel auch nicht notwendig, da das Fruchtfleisch sehr weich und lediglich von einer Haut umgeben ist. Die im Obst enthaltenen Kerne setzen beim Mahlen Bitterstoffe frei, die den Saft dunkelbraun färben würden.
- Eine gute Saftqualität erhalten Sie, wenn ausschließlich gesundes und reifes Obst verarbeitet wird. Unreife, überreife, angefaulte und aufgeplatzte Früchte sind auszusondern. Früchte mit faulen oder verschimmelten Stellen dürfen nicht verarbeitet werden. Frische Druckstellen von Fallobst sind dabei nicht gemeint, solange noch keine Fäulnis eingetreten ist. Reinigen Sie das Obst vor der Verarbeitung gründlich mit Trinkwasser, so dass kein Schmutz in die Maische gelangt.

Sicherheitshinweise

- Die Fruchtmühle darf nicht von Kindern betätigt werden. Achten Sie darauf, dass sich während des Betriebes keine Kinder im Gefahrenbereich aufhalten.
- Achten Sie darauf, niemals mit Händen oder losen Kleidungsstücken in den Bereich sich drehender Teile zu kommen. **Verletzungsgefahr!**
- Die Obstmühle muss gut befestigt werden, so dass sie während der Arbeit nicht verrutschen oder kippen kann.
- Der Trichter muss unbedingt sicher befestigt werden.
- Das Mahlgut darf nur mit Hilfe eines geeigneten Stößels nachgestopft, gelockert oder abgestreift werden.
- Verwenden Sie eine geeignete Schutzabdeckung.
- Fassen Sie während des Mahlens niemals unter die Schutzabdeckung.

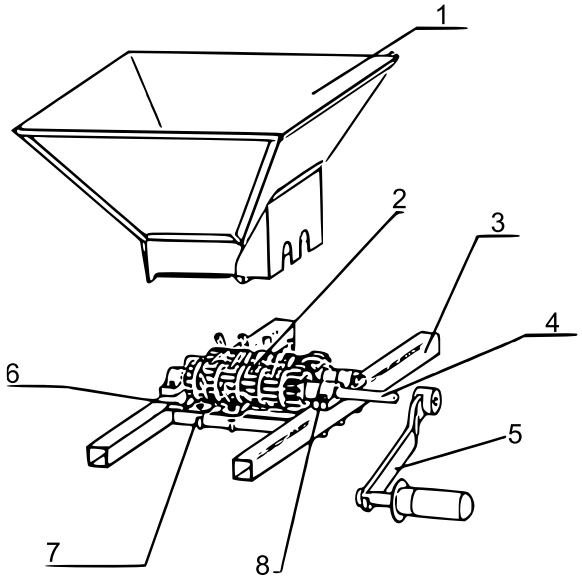
Inbetriebnahme

1. Bringen Sie das Antriebsrad der Obstmühle an.
2. Setzen Sie die Mühle auf einen passenden Auffangbehälter und achten Sie auf festen Sitz.
3. Kontrollieren Sie die Drehrichtung des Antriebsrads, bevor Sie Obst einfüllen.
4. Füllen Sie Obst in den Trichter.

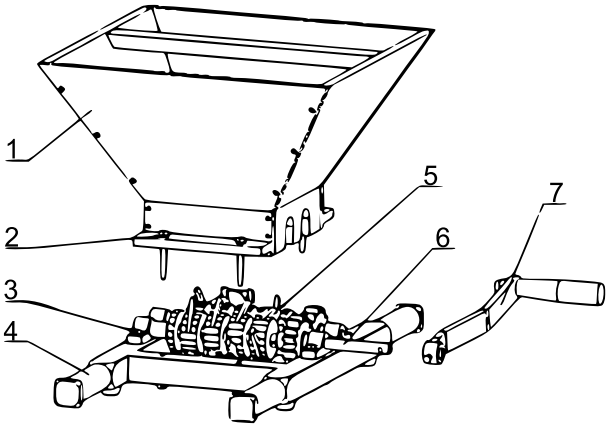
Reinigung und Pflege

Reinigen Sie die Mühle nach dem Abschluss der Arbeit oder vor einer längeren Unterbrechung gründlich mit fließendem Wasser und einer geeigneten Bürste. Effektiver ist die Reinigung mit Druckwasser, z. B. mit einem Schlauch. Reinigen Sie die Zwischenräume der Mahlwalzen gründlich. Lager und Oberflächen sollten regelmäßig und besonders nach längerer Standzeit mit Lebensmittelöl geschmiert werden.

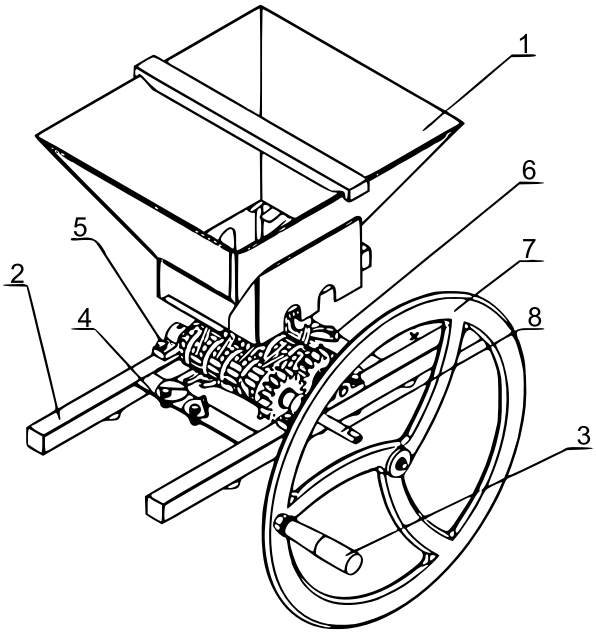
Explosionszeichnungen und Teilelisten



Nr.	Artikelnummer	Bezeichnung
1	51275–01	Trichter
2	51275–02	Antriebswelle
3		Grundrahmen
4	51275–04	Verbindungsrohr
5	51275–05	Handgriff
6	51275–06	Befestigungswinkelstück
7		Schraubensatz M5×4
8		Schraubensatz M6×6



Nr.	Bezeichnung
1	Trichter
2	Schraubensatz St2,9×4
3	Schraubensatz M6×6
4	Grundrahmen
5	Antriebswelle
6	Verbindungsrohr
7	Handgriff



Nr.	Bezeichnung
1	Trichter
2	Grundrahmen
3	Handgriff
4	Schraubensatz M6×4
5	Schraubensatz M6×6
6	Antriebswelle
7	Antriebskurbel
8	Verbindungsrohr

Wichtiger Hinweis: Nachdruck, auch auszugsweise, und jegliche kommerzielle Nutzung, auch von Teilen der Anleitung, nur mit schriftlicher Genehmigung, der WilTec Wildanger Technik GmbH.