

Manual de instrucciones

Exprimidora de frutas 51276, 51277



Imágenes similares, pueden variar según el modelo

Lea atentamente las instrucciones de funcionamiento e indicaciones de seguridad contenidas en este manual antes de usar por primera vez el dispositivo.

Queda reservado el derecho a modificaciones técnicas.

A través de un proceso de mejora continua, imágenes, pasos a seguir y datos técnicos pueden verse afectados y variar ligeramente.

Las informaciones contenidas en este documento pueden ser en cualquier momento y sin previo aviso modificadas. Ninguna parte de este documento puede ser, sin autorización previa y por escrito, copiada o de otro modo reproducida. Quedan reservados todos los derechos.

La empresa WilTec Wildanger Technik GmbH no asume ninguna responsabilidad sobre posibles errores contenidos en este manual de instrucciones o en el diagrama de conexión del dispositivo.

A pesar de que la empresa WilTec Wildanger Technik GmbH ha realizado el mayor esfuerzo posible para asegurarse de que este manual de instrucciones sea completo, preciso y actual, no se descarta que pudieran existir errores.

En el caso de que usted encontrara algún error o quisiera hacernos una sugerencia para ayudarnos a mejorar, estaremos encantados de escucharle.

Envíenos un e-mail a:

service@wiltec.info

o utilice nuestro formulario de contacto:

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

La versión actual de este manual de instrucciones disponible en varios idiomas la puede encontrar en nuestra tienda online:

<https://www.wiltec.de/docsearch>

Nuestra dirección postal es:

WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 12
52249 Eschweiler

¿Desea hacer la recogida usted mismo? Nuestra dirección de recogida es:

WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 28
52249 Eschweiler

Para acortar el tiempo de espera y garantizar una rápida atención in situ, le pedimos que se ponga previamente en contacto con nosotros o realice su pedido a través de la tienda online.

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

Para la devolución de su mercancía en caso de cambio, reparación u otros fines, utilice la siguiente dirección. ¡Atención! Para garantizar un proceso de reclamación o devolución libre de complicaciones, por favor, póngase en contacto con nuestro equipo de atención al cliente antes de realizar la devolución.

Departamento de devoluciones
WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 28
52249 Eschweiler

E-mail: **service@wiltec.info**
Tel: +49 2403 55592-0
Fax: (+49 2403 55592-15)



Introducción

Muchas gracias por haberse decidido a comprar este producto de calidad. Para minimizar el riesgo de lesiones, le rogamos que tome algunas medidas básicas de seguridad siempre que usted utilice este dispositivo. Por favor, lea detenidamente y al completo este manual de instrucciones y asegúrese de haberlo entendido. Guarde bien este manual de instrucciones.

Todas las personas que manejen o realicen el mantenimiento de este dispositivo deben estar familiarizadas con las instrucciones de funcionamiento e informadas sobre los posibles peligros que implica. Los niños no deben usar la prensa de frutas. Observe las normas generales de prevención de accidentes y todas las normas de salud y seguridad en el trabajo.

El interior de este dispositivo no contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Deje el mantenimiento, el ajuste y la reparación en manos de personal cualificado. En caso de intervención no autorizada, el período de garantía de 2 años expirará. Guarde estas instrucciones de uso en un lugar seguro.

Con las exprimidoras de este tipo no es posible prensar frutas enteras. Previamente, debe elaborarse una mezcla o puré (fruta muy desmenuzada), de lo contrario, no será posible lograr un proceso de prensado exitoso. Una prensa de vino o de frutas no se puede comparar con un exprimidor. Ambos productos funcionan de forma completamente diferente. Las uvas, por ejemplo, no pueden ser procesadas con un exprimidor, ya que las semillas se destruyen liberando sustancias amargas. Solo con una prensa de frutas las semillas permanecen intactas haciendo posible que el mosto pueda ser posteriormente transformado en vino. Manzanas, peras y otros tipos de fruta deben ser desmenuzadas en un puré antes de ser prensadas. No se pueden prensar frutas enteras, ni medios o cuartos de pieza.

Un buen puré de frutas es el requisito previo para la producción de zumo o mosto. Con el triturador adecuado usted puede triturar bayas, uvas, manzanas, peras, incluso patatas u otras frutas / verduras blandas similares. Las frutas y verduras duras como, por ejemplo, la remolacha azucarera, las zanahorias o las frutas de hueso aún verdes, no son adecuadas para ser procesadas en trituradores. Especialmente adecuadas para ese procesamiento son frutas como manzanas, peras, membrillos y similares. Su pulpa, relativamente firme, es triturada por el triturador; la mezcla resultante aumenta el rendimiento del jugo o permite que la fruta sea prensada. Las uvas, frambuesas, grosellas y otros tipos de frutas similares, sin embargo, no deben ser trituradas. Al igual que sucede con la fruta de hueso. Por regla general, esto tampoco es necesario, ya que la pulpa de estas frutas es muy suave y solo está rodeada por una piel. Además, si se muelen, las semillas contenidas en la fruta liberan sustancias amargas que le darían al zumo un color marrón oscuro.

Usted obtendrá una buena calidad de zumo solo si procesa fruta sana y madura. La fruta verde, demasiado madura, podrida y agrietada debe ser evitada. La fruta con manchas de putrefacción o que contenga moho tampoco debe ser procesada. Las marcas frescas en la fruta producidas por su caída del árbol no suponen un problema siempre que aún no se haya producido la putrefacción. Antes de procesar la fruta, límpiela a fondo con agua potable para que no entre suciedad en la mezcla.

La prensa de fruta no está concebida para uso industrial.



Indicaciones de seguridad

1. La prensa no debe ser operada por niños. Asegúrese de que ningún niño se encuentre en la zona de peligro durante la operación.
2. Asegúrese de no introducir nunca las manos o ropa floja en el área de las piezas giratorias. ¡Riesgo de lesiones!
3. La prensa de frutas debe estar fijada de manera estable para que no pueda resbalar o volcarse durante la operación.
4. Trabaje con la precaución necesaria y nunca aplique fuerza excesiva.

Puesta en funcionamiento

1. La prensa de frutas se entrega parcialmente premontada. El diagrama de explosión al final de las instrucciones sirve como ayuda para el montaje.
2. Limpie la prensa de frutas a fondo con agua clara antes y después de cada uso.
3. Recomendamos montar la prensa de frutas, por ejemplo, sobre una mesa. (El material de montaje no está incluido en el volumen de suministro).
4. Utilice un paño de prensado adecuado (disponible como accesorio) para forrar el tambor interior de la prensa.
5. Llene la prensa de frutas con la fruta que va a ser prensada y asegúrese de que la fruta esté cubierta por la tela de la prensa. Por favor, utilice solo fruta ya picada y sin pepita.
6. Coloque un recipiente adecuado debajo de la salida de la prensa.
7. Gire el eje lentamente con la ayuda del mango para presionar la fruta. Puede ser útil que una segunda persona sostenga la prensa.
8. Si quiere aumentar más la presión, afloje el eje y vierta más fruta en la prensa. La placa de prensado siempre debe estar lo más bajada posible.

Limpieza y cuidado

Limpie la prensa a fondo con agua corriente y un cepillo adecuado después de terminar su trabajo o si no la va a utilizar durante un periodo de tiempo largo. La limpieza con agua a presión, por ejemplo con una manguera, es más eficaz.

Todas las piezas móviles de la prensa deben ser regularmente lubricadas con un aceite adecuado para uso alimenticio, especialmente después de que esta haya estado un largo período sin usar.

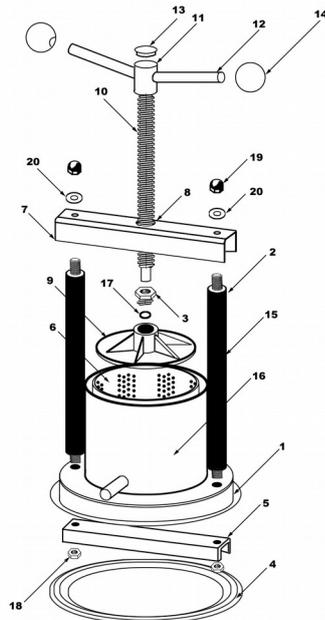
Datos técnicos

N° de artículo
51276
51277

Volúmen total
aprox. 1,5 l.
aprox. 5 l.

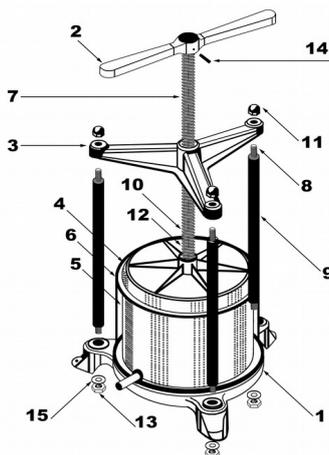
Peso
2.5 kg
5.5 kg

Diagrama técnico de la prensa n° 51276



1	Base	1
2	Barra cilindro M8x250	2
3	Tuerca	1
4	Anilla	1
5	Barra base	1
6	Tambor interior	1
7	Elemento transversal	1
8	Tuerca	1
9	Disco prensado	1
10	Rosca eje	1
11	Cubierta	1
12	Agarre giratorio	2
13	Tapa protectora	1
14	Pomo	1
15	Bastidor	1
16	Tambor exterior	1
17	Anilla Ø 11	1
18	Tuerca M8	2
19	Tuerca de sombrero M8	2
20	Arandela plana Ø8	2

Diagrama técnico de la prensa n° 51277



1	Base	1
2	Agarre del eje	1
3	Bastidor del eje	1
4	Plato de presión	1
5	Tambor exterior	1
6	Tambor interior	1
7	Rosca del eje	1
8	Perno M10	3
9	Barra bastidor	3
10	Anillo de protección	1
11	Tuerca de sombrero M10	3
12	Anilla Ø13	1
13	Tuerca M10	3
14	Anilla de muelle Ø5x30	1
15	Arandela plana Ø10	3