

Guide d'utilisation

Presse-Fruits

Article 51276 et 51277



Vor Inbetriebnahme Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise lesen und beachten.
Read and follow the operating instructions and safety information before using for the first time.
Avant la mise en service, lisez le mode d'emploi et les consignes de sécurité et respectez-les.

Sous réserves de modifications techniques!

A cause d'un développement continu, les illustrations, fonctions et données techniques peuvent varier légèrement.



Actualisation de la documentation

Si vous avez des propositions à nous faire concernant une amélioration des produits ou si vous avez constaté des irrégularités, ne manquez pas de nous contacter.

Les informations contenues dans ce document peuvent changer à tout moment sans préavis. Aucune partie de ce document ne peut être copié ou reproduit sans l'autorisation écrite préalable de la société WilTec Wildanger Technik GmbH. La société WilTec Wildanger Technik GmbH n'assume aucune responsabilité pour des erreurs éventuelles de ce manuel ou des schémas de raccordement.

Bien que la société WilTec Wildanger Technik GmbH ait entrepris les plus grands efforts pour s'assurer que ce manuel soit complet, précis et mis à jour, des erreurs peuvent survenir malgré tout. Si vous rencontrez des problèmes sur ce manuel, remplissez le formulaire ci-dessous et renvoyez-le nous.

Info-FAX (+49 2403 55592-15),

du: _____

Nom: _____

Société: _____

Tel/Fax: _____

Je signale les erreurs suivantes:

Service clientèle WilTec Wildanger Technik GmbH
e-mail: service@WITec.info
Tel: +49 2403 55592-0

Introduction

Merci d'avoir choisi ce produit de qualité. **Afin de minimiser les risques de blessure, nous vous prions de prendre toujours quelques mesures de sécurité de base, quand vous vous servez de l'appareil. Nous vous prions de lire attentivement cette notice et de vous assurez que vous l'avez bien comprise.**

Toute personne qui utilise ou effectue les travaux d'entretien de cet appareil doit d'abord se familiariser avec les conditions de la notice d'utilisation afin de s'informer sur des dangers potentiels. Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser le presseur à fruits. Veuillez prendre en considération les règles générales de prévention des accidents et tous les règlements pour la sécurité et l'hygiène de travail.

L'appareil ne contient pas des pièces qui doivent être entretenues par l'utilisateur. Confiez le travail d'entretien, d'équilibrage et de réparation à du personnel spécialisé qualifié. Dans le cas d'une intervention étrangère, la garantie de 2 ans expire! Gardez ce manuel d'utilisation.

Par des pressoirs de ce modèle, il ne vous est pas possible de broyer des fruits entiers. Vous devez préparer un moût (un fruit très fortement écrasé), sinon le processus de pressage ne réussira pas. Il n'existe aucune comparaison entre un pressoir à vin ou à fruits et un extracteur de fruits, puisque leur mode de fonctionnement est complètement différent. Vous ne pouvez, par exemple, pas préparer les raisins avec un extracteur de fruits, à cause des graines qui, une fois écrasées, dégagent des substances amères. Seule l'utilisation d'un presse-fruits garde les grains intacts, et la préparation de vin peut se faire sans problèmes.

Vous devez en premier préparer le moût des fruits comme les pommes, des poires et autres fruits similaires avant de commencer à les presser. Les fruits entiers, coupés à moitié, et les quarts de fruits ne peuvent pas être pressés.

Un moût de fruits de qualité est une condition préalable à la production de jus, d'arômes et de cidre. Le pressoir peut être utilisé pour le broyage des baies, des raisins, des pommes, des poires et des pommes de terre ou bien des fruits et légumes mous similaires. Ce broyeur n'est pas approprié pour travailler des fruits et légumes durs, tels que les betteraves, les carottes ou bien des fruits à noyau dur et des fruits peu mûrs.

Les pommes, les poires et les coings ainsi que d'autres sortes de fruits similaires se prêtent particulièrement bien à la préparation du moût. La pulpe de fruit qui est assez ferme va être réduite en morceaux par le broyeur, le moût résultant augmente le rendement de fruits et permet un pressage des fruits.

Raisins, framboises, groseilles et autres fruits similaires, ne doivent pas être broyés – exactement comme cela est le cas pour les fruits à noyau - Ceci n'est généralement pas nécessaire puisque la pulpe du fruit est très tendre et est, en outre entourée d'une peau. Les graines contenues dans le fruit dégagent lors du moulage des substances amères qui peuvent conférer au jus une couleur brunâtre.

Vous obtiendrez une bonne qualité de jus fruits lorsque vous choisissez exclusivement des fruits sains et mûrs. Vous devez absolument trier les fruits qui ne sont pas mûrs, les blets, les fruits pourris ou bien écrasés. Il ne faut en aucun cas traiter des fruits qui ont des taches pourris ou des traces de moisissure. Il ne s'agit pas ici des taches fraîches qui résultent de la pression de chute des fruits tombés, bien évidemment ceci est valable tant que ces fruits tombés ne contiennent aucune trace de pourriture. Avant le traitement, nettoyez minutieusement le fruit avec de l'eau potable de façon à ce qu'aucune saleté ne pénètre dans le moût.

La presse à fruits n'est pas conçue pour un usage industriel.

Instructions de sécurité

- Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser la presse à fruits. Assurez-vous que les enfants ne se trouvent pas dans la zone de danger lors du fonctionnement, et gardez-les éloignés.
- Veillez à ne jamais approcher vos mains ou bien des bouts de vêtements amples des pièces en rotation. Risque de blessure!
- Le pressoir à fruits doit être stabilisé solidement de manière à ce que rien ne puisse ni glisser ou basculer pendant le fonctionnement.
- Travaillez avec prudence et n'exercez en aucun cas une forme de violence immodérée.
-

Mise en service

- La presse à fruits vous sera en partie livrée déjà pré montée. Veuillez utiliser la vue éclatée que vous trouverez à la fin de ce document en guise d'aide de montage.
- Nettoyez le presse- fruits soigneusement avant et après chaque utilisation avec de l'eau claire.
- Nous vous recommandons de fixer la presse sur une table par exemple. (Le matériel de montage n'est pas contenu dans la livraison).
- Utilisez un torchon à pressoir approprié (Disponible en tant qu'accessoire) afin de recouvrir le tambour intérieur de la presse à fruits.
-

- Remplissez le presseur avec les fruits que vous désirez presser et veillez à recouvrir la matière pressée avec le torchon à presseur. Nous vous prions d'utiliser seulement la matière à presser qui est déjà coupée et dénoyautée.
- Mettez un récipient collecteur adapté sous l'endroit où s'écoule le jus.
- Tournez doucement l'axe avec l'aide du levier afin de presser le fruit. Ce serait judicieux si une deuxième personne pouvait vous aider à tenir fermement le presse-fruits.
- Si vous désirez augmenter la pression, desserrez l'axe et ajoutez des fruits dans la presse. La plaque de pressage doit être toujours abaissée au maximum.

Nettoyage et entretien

A la fin des travaux et dans le cas où vous planifiez de faire une pause pour une longue durée de temps, nous vous recommandons de nettoyer l'article soigneusement avec de l'eau et une brosse adéquate. Le nettoyage à pression est bien plus efficace, comme avec un tuyau par exemple. Toutes les pièces mobiles doivent être nettoyées régulièrement avec de l'huile alimentaire, surtout après une longue période de pause.

Données techniques

Nom d'article	Volume total	Poids
51276	1500 ml environ	2.5 kg
51277	5000 ml environ	5.5 kg

Dessin Technique Article 51276

	1	Base	1
	2	Tige de cylindre M8x250	2
	3	Écrou	1
	4	Bague	1
	5	Barre de base	1
	6	Tambour intérieur	1
	7	Traverse	1
	8	Écrou	1
	9	Disque de pression	1
	10	Filetage de l'axe	1
	11	Chape	1
	12	Poignée	2
	13	Couvercle	1
	14	Pommeau	1
	15	Cadre	1
	16	Tambour extérieur	1
	17	Bague Ø 11	1
	18	Écrou M8	2
	19	Écrou borgne M8	2
	20	Rondelle Ø8	2

Dessin Technique Article 51277

	1	Base	1
	2	Poignée de l'axe	1
	3	Cadre de l'axe	1
	4	Plaque de pressage	1
	5	Tambour extérieur	1
	6	Tambour intérieur	1
	7	Filetage de l'axe	1
	8	Vis à boulon M10	3
	9	Barre de cadre	3
	10	Anneau de garde	1
	11	Écrou borgne10	3
	12	Bague Ø13	1
	13	Écrou M10	3
	14	Axe de ressort Ø5x30	1
	15	Rondelle Ø10	3