

Bedienungsanleitung

Spindelpresse

51278, 51279, 51748, 51749



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

Möchten Sie Waren abholen? Unsere Abholadresse lautet:

WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 28
52249 Eschweiler

Um die Wartezeit zu verkürzen und eine zügige Abwicklung vor Ort zu gewährleisten, bitten wir Sie sich vorher kurz bei uns zu melden oder Ihre Bestellung über den Webshop zu tätigen.

E-Mail: service@wiltec.info

Tel: +49 2403 55592-0

Fax: +49 2403 55592-15

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.

Sicherheits- und Bedienhinweise

- Alle Personen, die dieses Gerät bedienen oder warten, müssen sich mit der Bedienungsanleitung vertraut machen und über mögliche Gefahren informiert sein. Kinder dürfen die Fruchtpresse nicht benutzen. Beachten Sie die allgemeinen Unfallverhütungsvorschriften und alle Bestimmungen für Arbeitsschutz und Gesundheit.
- Das Innere dieses Gerätes enthält keine durch Benutzer zu wartenden Teile. Überlassen Sie Wartung, Abgleich und Reparatur qualifiziertem Fachpersonal. Im Falle eines Fremdeingriffs erlischt die 2-jährige Gewährleistungszeit! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf.
- Bei allen Pressen dieser Bauart ist es nicht möglich, ganze Früchte zu pressen. Es muss vorher eine Maische (stark zerkleinertes Obst) hergestellt werden, sonst ist ein erfolgreiches Pressen nicht möglich. Eine Wein- oder Obstpresse ist nicht mit einem Entsafter zu vergleichen, sie funktioniert ganz anders. Weintrauben z. B. kann man nicht in einem Entsafter verarbeiten, weil die Kerne zerstört und Bitterstoffe freigesetzt werden. Nur bei einer Obstpresse bleiben die Kerne unversehrt, und der Saft kann zu Wein verarbeitet werden.
- Äpfel, Birnen und andere Obstsorten müssen vor dem Pressen zu Maische verarbeitet werden. Ganze, halbe und geviertelte Früchte können nicht gepresst werden.
- Eine gute Obstmaische ist die Voraussetzung für die Fertigung von Saft, Würze oder Most. Eine geeignete Mühle kann zum Mahlen von Beeren, Trauben, Äpfeln, Birnen und Kartoffeln oder ähnlichem weichen Obst und Gemüse verwendet werden. Hartes Obst und Gemüse wie Zuckerrüben, Möhren oder unreifes bzw. hartes Kernobst sind nicht zur Verarbeitung mit Fruchtmühlen 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 ist 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 aufgerissene Früchte sind auszusondern. Früchte, die Faulstellen aufweisen oder mit Schimmelpilzen behaftet sind, dürfen nicht verarbeitet werden. Frische Druckstellen von Fallobst sind 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.
- Die Obstpresse ist nicht für den industriellen Einsatz konzipiert.

Inbetriebnahme

Aufstellen

- Befestigen Sie die drei Standfüße mit den beigegefügt Schrauben an der Basis der Presse.
- Heben Sie die Pressplatte, indem Sie sie entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.
- Lockern Sie die Flügelmutter an einem Ende der Spindel und schwingen Sie die Spindel und die Platte zu einer Seite.
- Der zylinderförmige Behälter kann dann von der Basisplatte abgehoben werden.
- Reinigen Sie die Presse mit warmem Seifenwasser und spülen Sie mit sauberem Wasser nach. Stellen Sie sicher, dass der Spindelkolben trocken ist.
- Wir empfehlen, die Presse auf einem Tisch zu befestigen. (Montagematerial ist nicht in der Lieferung enthalten.)
- Füllen Sie die Presse mit dem zu pressenden Obst. Verwenden Sie nur bereits zerkleinerte und entkernte/entsteinte Früchte.
- Setzen Sie einen passenden Behälter unter den Presseauslauf.
- Drehen Sie die Spindel langsam am Griff, um das Obst zu pressen. Eine zweite Person sollte die Presse festhalten.
- Wenn Sie den Druck erhöhen wollen, lösen Sie die Schrauben und füllen zusätzliches Obst in die Presse. Die Pressplatte sollte immer nur so weit wie möglich gesenkt werden.

Vorbereitung des Obsts

- Es ist wichtig, dass Früchte vor dem Pressen vorbereitet werden:
 - Äpfel müssen zerstampft, nicht püriert werden. Mixer sind nicht geeignet.
 - Trauben und Beerenobst müssen vorsichtig zerkleinert werden, um die Haut aufzubrechen.

Pressen

- Bitte beaufsichtigen Sie Kinder, wenn sich diese in der Nähe der Presse befinden
- Bitte benutzen Sie die Presse immer auf einer festen und stabilen Fläche.
- Fetten Sie den Spindelkolben mit Speisefett oder ein wenig Vaseline.
- Tröpfeln Sie etwas Pflanzenöl in das Gelenk zwischen Boden der Gewindespindel und der Klammer, die auf der Pressplatte festgeschraubt ist.
- Platzieren Sie zum Auffangen des Safts einen passenden sauberen Behälter unter die Ausgussrinne. Denken Sie daran, dass die Presse bei einem einzigen Pressvorgang bis zu 6 l Saft oder mehr produzieren kann.
- Schwingen Sie den Presskolben und die Pressplatte von dem Pressebehälter weg.
- Falls Sie einen Pressbeutel benutzen, falten Sie die obere Ecke über den Pressebehälter, bevor Sie ihn füllen.
- Befüllen Sie die Presse mit zerkleinertem Obst und drücken Sie das Obst von Hand fest nach unten.
- Befüllen Sie den Behälter bis 25 mm unterhalb des Rands.
- Bringen Sie den T-Griff über dem Presskorb an, indem Sie sein Ende in die Aufnahme in der Presse einsetzen und den Griff festziehen.
- Ziehen Sie die Flügelmutter fest, um den Kolben zu sichern.
- Drehen Sie den Griff, um die Holzpressplatte in den Pressebehälter zu drücken.
- Wenn nicht mehr Saft produziert werden kann oder soll, nehmen Sie den Druck von der Pressplatte.
- Um die Presse zu leeren, heben Sie die Pressplatte an, schwingen Sie diese vom hölzernen Behälter weg und heben den Behälter heraus – das zusammengepresste Obst kann dann entfernt werden.
- Falls das Obst knapp wird, können Sie das bereits gepresste Obst zur Seite stellen und es mit der nächsten Fuhre zerkleinertes Obst beim nächsten Pressvorgang zusammenschütten.



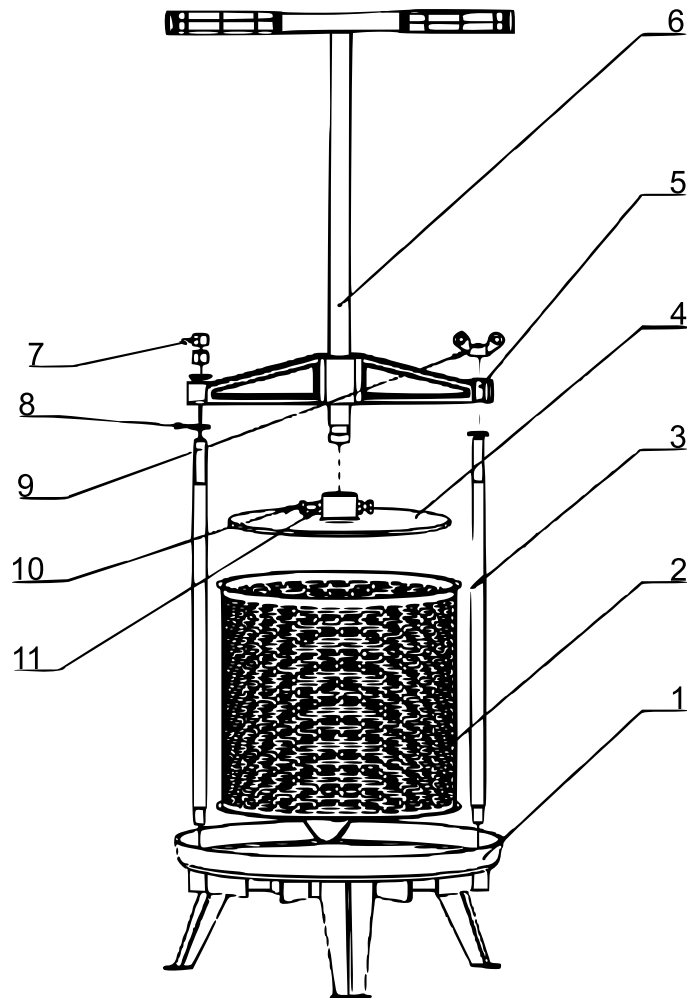
 **Achtung!**

- Falls Sie mit unserer Obstmühle Obst zermahlen, dann kann diese über dem Pressebehälter angebracht werden, wie im Bild dargestellt.
- Schrauben Sie die Pressplatte nicht zu kräftig nach unten und überdrehen Sie niemals zur Druckerhöhung den Griff, da dies die Presse beschädigen könnte.
- Lassen Sie die Pressplatte niemals oben auf dem zerkleinerten Obst liegen, da dies dazu führen kann, dass sich das Holz verzieht.

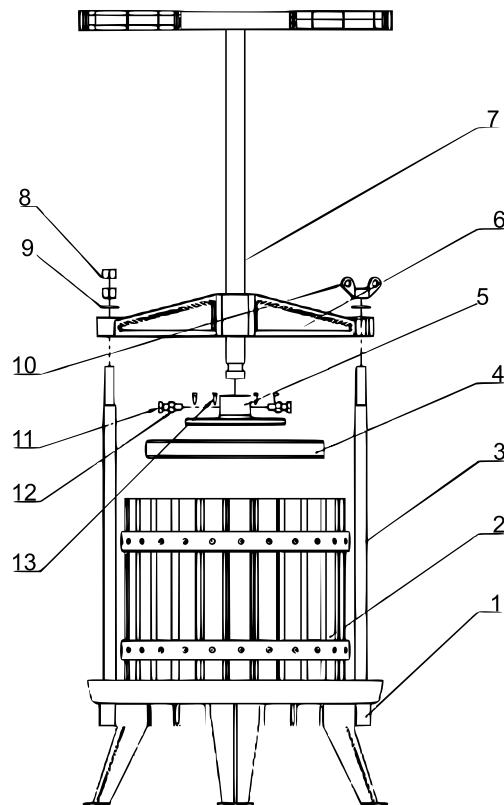
Reinigung nach jedem Pressvorgang

1. Reinigen Sie die Presse mit Wasser und einer Scheuerbürste, um Fruchtreste zwischen den Holzleisten und an der Pressplatte zu entfernen. Trocknen Sie alles mit einem Geschirrtuch.
2. Fetten Sie die Spindel leicht mit Speisefett oder Vaseline.
3. Lassen Sie die Pressplatte niemals verschraubt unten in dem Pressebehälter.
4. Lagern Sie die Presse an einem trockenen Ort, die Pressplatte hochgedreht über der Höhe des Pressebehälters.

Teilelisten und Explosionszeichnungen



Nr.	Beschreibung	Anz.
1	Obstpressenstandfuß	1
2	Edelstahlkorb	1
3	Rahmen	2
4	Pressplatte	1
5	Rahmen	1
6	T-Griff	1
7	Sechskantmutter M12	2
8	Unterlegscheibe	3
9	Flügelschraube M12	1
10	Schraube M8×20	2
11	Sechskantmutter	2



Nr.	Beschreibung	Anz.
1	Obstpressenstandfuß	1
2	Presskorb	1
3	Rahmen	2
4	Pressplatte	1
5	Metallaufsatz	1
6	Rahmen	1
7	T-Griff	1
8	Schraube M12	2
9	Unterlegscheibe	3
10	Flügelschraube	1
11	Schraube M8×20	2
12	Schraube M8	2
13	Schrauben	4

Wichtiger Hinweis:

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