

Manual de instrucciones

Prensa de husillo para fruta

51278, 51279, 51748, 51749



Imagen similar, puede diferir según el modelo

Por favor, lea y respete las instrucciones de uso e indicaciones de seguridad antes de la puesta en marcha.

¡Reservado el derecho a modificaciones técnicas!

Debido a continuos desarrollos, ilustraciones, pasos operativos y datos técnicos pueden diferir 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 usuario o en los diagramas de conexión.

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

Si usted hubiera encontrado un error o quisiera compartir con nosotros una sugerencia de mejora, estaremos encantados de escucharle.

Envíenos un correo electrónico a:

service@wiltec.info

o utilice nuestro formulario de contacto:

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

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

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

Nuestra dirección postal es:

WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 12
52249 Eschweiler

¿Desea recoger la mercancía? Nuestra dirección de recogida es:

WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 28
52249 Eschweiler

Para acortar el tiempo de espera y garantizar una rápida tramitación in situ, le rogamos ponerse brevemente en contacto con nosotros de forma previa o efectuar su pedido a través de la tienda web.

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

Para el reenvío de su mercancía debido a un cambio, una reparación u otros fines, por favor, utilice la siguiente dirección. ¡Atención! Para garantizar un proceso de reclamación o devolución fluido, póngase sin falta en contacto con nuestro equipo de atención al cliente antes del reenvío de la mercancía.

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 producto. Por favor, lea atentamente este manual de instrucciones y asegúrese de haberlo entendido. Guarde bien este manual de instrucciones.

Instrucciones de seguridad y funcionamiento

- Todas las personas que manejen este aparato o realicen su mantenimiento deben estar familiarizadas con las instrucciones de uso e informadas de los peligros potenciales. Los niños no tienen permitido utilizar la prensa de frutas. Respete el reglamento general de prevención de accidentes y todas las normas de seguridad e higiene en el trabajo.
- El interior de este aparato no contiene ninguna pieza que pueda ser reparada por el usuario. Deje el mantenimiento, el ajuste y la reparación en manos de personal técnico cualificado. ¡Una intervención externa anulará el periodo de garantía de 2 años! Guarde bien este manual de instrucciones.
- En las prensas con este tipo de construcción no es posible el prensado de frutas enteras. Para que sea posible llevar a cabo un proceso de prensado con éxito, debe elaborarse primero un macerado (fruta muy desmenuzada). Una prensa de vino o de fruta no es comparable a un exprimidor. Ambos productos funcionan de manera completamente diferente. Las uvas, p. ej. no pueden ser procesadas con un exprimidor porque este destruye las pepitas haciendo que se liberen sustancias amargas. Solamente utilizando una prensa para fruta, las semillas permanecen intactas y el zumo puede ser procesado en vino.
- Manzanas, peras y otros tipos de fruta deben ser procesados para conseguir un macerado antes del prensado. Las frutas enteras, a la mitad o en cuartos no pueden ser prensadas.
- Un buen macerado de fruta es el requisito previo para la elaboración de zumo, condimento o mosto. Para triturar bayas, uvas, manzanas, peras, patatas u otras frutas y hortalizas blandas similares puede utilizarse un molino adecuado. Las frutas y hortalizas duras, como la remolacha azucarera, la zanahoria o las frutas de hueso que aún no estén maduras, no son adecuadas para ser procesadas con molinos de fruta.
- Entre las frutas que son especialmente adecuadas para un procesamiento posterior se encuentran las manzanas, las peras, los membrillos y otros tipos de fruta similares. La pulpa de la fruta, que es relativamente firme, es triturada por el molino; el macerado que se obtiene aumenta la producción de zumo y hace posible el prensado de la fruta.
- Las uvas, las frambuesas, las grosellas y otras frutas similares no deben triturarse, exactamente igual que las frutas de hueso. Generalmente, esto tampoco es necesario, ya que la pulpa de estas frutas es muy blanda y solamente está recubierta por una piel. Cuando se Trituran, las semillas que la fruta contiene liberan sustancias amargas, las cuales tiñen el zumo de color marrón oscuro.
- Usted obtendrá un zumo de buena calidad, solamente, si procesa fruta sana y madura. La fruta verde, demasiado madura, podrida o abierta debe apartarse. La fruta que presente zonas podridas o que tenga moho no debe ser procesada. No se tienen en cuenta las partes machacadas producidas por una caída, siempre y cuando estas no hayan comenzado a pudrirse. Lave bien la fruta con agua potable antes de procesarla para evitar que la suciedad llegue al macerado.
- Esta prensa de fruta no está destinada para el uso comercial.

Puesta en marcha

Instalación

- Fije los tres pies de apoyo a la base de la prensa con los tornillos adjuntos.
- Levante la placa de prensado girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Afloje la tuerca de mariposa en un extremo del husillo y mueva el husillo y la placa hacia un lado.

- El recipiente cilíndrico puede entonces levantarse de la placa base.
- Limpie la prensa con agua tibia jabonosa y aclare después con agua limpia. Asegúrese de que el émbolo del husillo esté seco.
- Recomendamos fijar la prensa a una mesa. (El material de montaje no está incluido en el envío).
- Rellene la prensa con la fruta que desee prensar. Utilice únicamente fruta ya troceada y despepitada/deshuesada.
- Coloque un recipiente adecuado debajo de la salida de la prensa.
- Gire despacio el husillo por el mango para prensar la fruta. Una segunda persona debe sujetar la prensa.
- Si desea aumentar la presión, afloje los tornillos y rellene la prensa con más fruta. La placa de prensado solo debe bajarse a lo máximo posible.

Preparación de la fruta

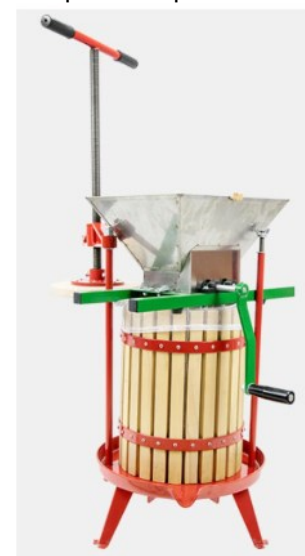
- Es importante preparar la fruta antes de prensarla:
 - Las manzanas deben estar machacadas, no en puré. Las batidoras no son adecuadas.
 - Las uvas y las bayas comestibles deben ser trituradas con cuidado para que la piel se abra.

Prensado

- Vigile a los niños cuando estos se encuentren cerca de la prensa.
- Utilice siempre la prensa sobre una superficie firme y estable.
- Lubrique el émbolo del husillo con grasa de uso alimentario o con un poco de vaselina.
- Vierta unas gotas de aceite vegetal en la junta entre la base del husillo roscado y la abrazadera que está atornillada de forma fija a la placa de prensado.
- Para la recogida del zumo, coloque un recipiente limpio y adecuado debajo del canal de salida. Tenga en cuenta que la prensa puede producir hasta 6 l de zumo, o más, en un único proceso de prensado.
- Aparte el émbolo y la placa de prensado del recipiente de la prensa.
- En caso de que utilice una bolsa de prensado, doble la esquina superior sobre el recipiente de la prensa antes de rellenarlo.
- Rellene la prensa con fruta desmenuzada y presione la fruta bien hacia abajo manualmente.
- Rellene el recipiente hasta 25 mm por debajo del borde.
- Instale el mango en T sobre la cesta de prensado colocando su extremo en el alojamiento de la prensa y apretando el mango.
- Apriete la tuerca de mariposa para asegurar el émbolo.
- Gire el mango para presionar la placa de prensado de madera contra el recipiente de la prensa.
- Si no se puede o no se quiere producir más zumo, retire la presión de la placa de prensado.
- Para vaciar la prensa, levante la placa de prensado, apártela del recipiente de madera y levante el recipiente; entonces, puede retirarse la fruta prensada.
- Si la fruta no fuera suficiente, puede apartar a un lado la fruta ya prensada y verterla junto con la siguiente carga de fruta desmenuzada en el siguiente proceso de prensado.

¡Atención!

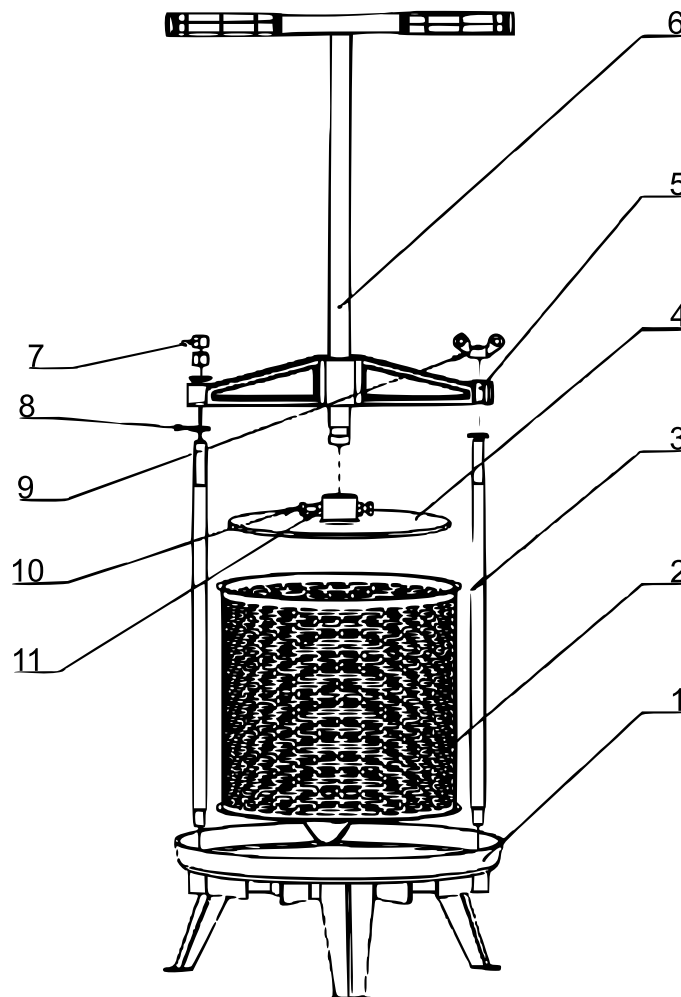
- Si utiliza nuestro molino para moler la fruta, este puede ser colocado sobre el recipiente de la prensa tal y como se muestra en la imagen.
- No atornille la placa de prensado ejerciendo demasiada fuerza hacia abajo ni pase nunca de rosca el mango para aumentar la presión, ya que esto podría estropear la prensa.
- No deje nunca la placa de prensado arriba sobre la fruta desmenuzada, de lo contrario, la madera podría deformarse.



Limpieza después de cada proceso de prensado

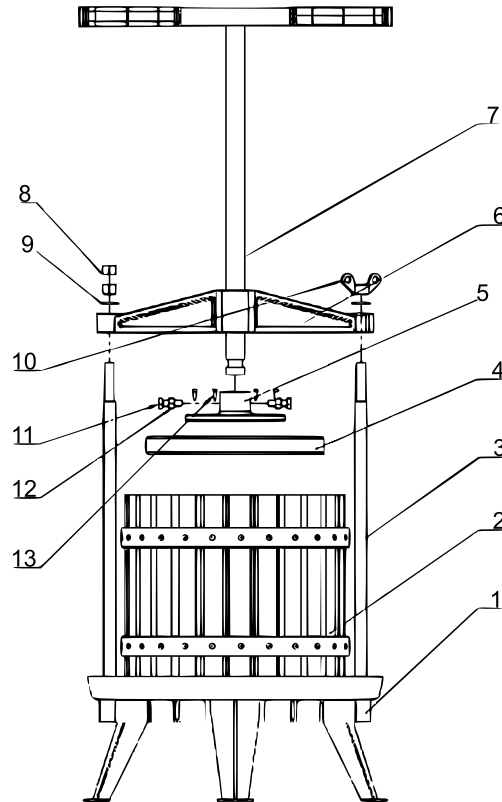
1. Limpie la prensa con agua y una escobilla adecuada para eliminar los restos de fruta entre los listones de madera y en la placa de prensado. Seque todo con un paño de cocina.
2. Lubrique el husillo ligeramente con grasa de uso alimentario o vaselina.
3. No deje nunca la placa de prensado atornillada abajo en el recipiente de la prensa.
4. Almacene la prensa en un lugar seco y con la placa de prensado arriba por encima de la altura del recipiente de la prensa.

Despieces y listas de piezas



Nº	Denominación	Uds.
1	Pie de apoyo de la prensa	1
2	Cesta de acero inoxidable	1
3	Bastidor	2
4	Placa de prensado	1
5	Bastidor	1
6	Mango en T	1
7	Tuerca hexagonal M12	2

8	Arandela plana	3
9	Tornillo de mariposa M12	1
10	Tornillo M8×20	2
11	Tuerca hexagonal	2



Nº	Denominación	Uds.
1	Pie de apoyo de la prensa	1
2	Cesta de prensado	1
3	Bastidor	2
4	Placa de prensado	1
5	Pieza metálica de alojamiento	1
6	Bastidor	1
7	Mango en T	1
8	Tornillo M12	2
9	Arandela plana	3
10	Tornillo de mariposa	1
11	Tornillo M8×20	2
12	Tornillo M8	2
13	Tornillos	4

Aviso importante: La reimpresión de este manual, también parcial, así como cualquier uso comercial, incluso de algunas de sus partes, solo con autorización por escrito de la empresa WilTec Wildanger Technik GmbH.