

Mode d'emploi

Presse à vis

51278, 51279, 51748, 51749



Illustration similaire, peut varier selon le modèle

Veillez lire et respecter le mode d'emploi et les consignes de sécurité avant la mise en service.

Sous réserve de modifications techniques !

En raison du développement constant, les illustrations, les étapes de fonctionnement ainsi que les données techniques peuvent varier légèrement.

Les informations contenues dans ce document sont susceptibles d'être modifiées sans préavis. Aucune partie de ce document ne peut être copiée ou reproduite sous une autre forme sans autorisation écrite préalable. Tous droits réservés.

La société WilTec Wildanger Technik GmbH décline toute responsabilité en cas d'erreurs dans ce manuel d'utilisation ou dans les schémas de raccordement.

Bien que WilTec Wildanger Technik GmbH ait tout mis en œuvre pour que ce manuel d'utilisation soit complet, précis et à jour, une marge d'erreur peut néanmoins subsister.

Si vous trouviez une erreur ou si vous désiriez nous communiquer des suggestions quant aux améliorations à apporter, n'hésitez pas à nous contacter. Vos messages seront les bienvenus !

Pour tout renseignement, écrivez-nous à l'adresse électronique suivante :

service@wiltec.info

Ou bien utilisez le formulaire de contact qui figure dans le lien suivant :

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

La version actuelle de ce manuel d'utilisation est disponible dans plusieurs langues dans notre boutique en ligne. Cliquez sur le lien ci-dessous :

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

Pour un envoi par voie postale de vos réclamations, notre service après-vente se tient à votre disposition à l'adresse suivante :

WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 12
52249 Eschweiler

Désirez-vous un enlèvement de la marchandise ? Veuillez vous rendre à l'adresse notée ci-dessous. Afin de raccourcir le temps d'attente et pour un traitement rapide de votre demande, merci de nous faire part de votre commande à l'avance.

Pour le retour de votre marchandise en vue d'un échange, d'une réparation ou autre, veuillez utiliser également l'adresse suivante. **Attention !** Ne renvoyez jamais la marchandise sans l'accord préalable de notre SAV. Autrement, l'envoi sera refusé à la réception.

WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 28
52249 Eschweiler

À votre écoute et joignable via :

E-mail : service@wiltec.info
Tél : +49 2403 977977-4 (équipe francophone)
Fax : +49 2403 55592-15

Introduction

Merci d'avoir opté pour ce produit de qualité. Afin de réduire tout risque de blessure, nous vous prions de toujours prendre quelques mesures de sécurité de base lors de l'utilisation de cet article. Veuillez lire attentivement ce manuel et vous assurer de l'avoir bien compris. Conservez ce mode d'emploi dans un lieu sûr.

Consignes de sécurité et d'utilisation

- Toutes les personnes qui utilisent ou entretiennent cet appareil doivent se familiariser avec les instructions d'utilisation et être informées des dangers potentiels. Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser la presse. Respectez les règles générales de prévention des accidents et toutes les réglementations en matière de santé et de sécurité.
- Il n'y a aucune pièce réparable par l'utilisateur à l'intérieur de cet appareil. Confiez l'entretien, le réglage et la réparation à des spécialistes qualifiés. En cas d'interférence extérieure, la période de garantie de 2 ans expirera ! Conservez ces instructions d'utilisation pour pouvoir y recourir à tout moment.
- Avec toutes les presses de ce type, il n'est pas possible de presser des fruits entiers. Une purée (fruit fortement haché) doit être préparée, sinon le processus de pressage ne réussira pas. Une presse à vin ou à fruits ne peut pas être comparée à une centrifugeuse ou à un extracteur de jus de fruits. Les deux produits fonctionnent complètement différemment. Pour vous donner un exemple : les raisins ne peuvent pas être traités dans une centrifugeuse car les grains sont détruits et des substances amères sont libérées. Ce n'est qu'avec une presse à fruits que les grains restent intacts et que le jus peut être transformé en vin.
- Les pommes, les poires et d'autres types de fruits comparables doivent être transformés en purée avant d'être pressés. Les fruits entiers, demi et coupés en quartiers ne peuvent pas être pressés.
- Un moût de fruits d'excellente qualité est une condition préalable à la production de jus, d'arômes et de cidre. Le broyeur peut être utilisé pour le broyage de baies, de raisins, de pommes, de poires et de pommes de terre ou bien d'autres fruits et légumes mous. Ce broyeur n'est pas approprié pour travailler des fruits et légumes durs, tels que betteraves, carottes ou d'autres fruits à noyau dur et des fruits verts.
- Les pommes, les poires et les coings ainsi que d'autres sortes de fruits comparables se prêtent particulièrement bien à la préparation du moût. La pulpe de fruit assez ferme va être réduite en morceaux par le broyeur, le moût qui en résulte augmentant le rendement de jus et permettant un pressage des fruits.
- Les raisins, les framboises, les groseilles et les autres fruits similaires ne doivent pas être broyés – comme cela est le cas des fruits à noyau. Ceci n'est généralement pas nécessaire puisque la pulpe de ces fruits est très tendre et est seulement entourée d'une peau. Lors du moulage, les graines contenues dans le fruit dégageraient des substances amères qui risquent de conférer au jus une couleur brunâtre.
- Vous obtiendrez une bonne qualité de jus de fruit lorsque vous choisissez exclusivement des fruits sains et mûrs. Vous devez absolument trier les fruits encore verts, blets, pourris ou écrasés. Il ne faut en aucun cas traiter des fruits qui ont des taches pourries ou des traces de moisissure. Ceci ne concerne pas les taches fraîches des fruits tombés à moins que ceux-ci ne contiennent encore de trace de pourriture. Avant le traitement, nettoyez soigneusement les fruits avec de l'eau potable de façon à ce qu'aucune saleté ne pénètre dans le moût.
- La presse à vis n'est pas conçue pour un usage industriel.

Mise en service

Mise en place

- Fixez les trois pieds à la base de la presse à l'aide des vis fournies.
- Soulevez la plaque de presse en la tournant dans le sens antihoraire.
- Desserrez l'écrou à oreilles sur l'une extrémité de la vis et faites pivoter la broche et la plaque de côté.
- Le récipient cylindrique peut alors être soulevé de la plaque de base.
- Nettoyez la presse à l'eau chaude savonneuse et rincez-la à l'eau claire. Assurez-vous que le piston de la broche est sec.
- Nous vous recommandons de monter la presse sur une table. (Le matériel de montage n'est pas inclus dans la livraison.)

- Remplissez la presse avec les fruits à presser. N'utilisez que des fruits déjà hachés et dénoyautés.
- Placez un récipient approprié sous la sortie de la presse.
- Tournez lentement la vis par la poignée pour presser les fruits. Demandez à une deuxième personne de tenir la presse.
- Si vous souhaitez augmenter la pression, desserrez les vis et ajoutez plus de fruits dans la presse. La plaque de presse ne doit être abaissée que le plus possible.

Préparation des fruits

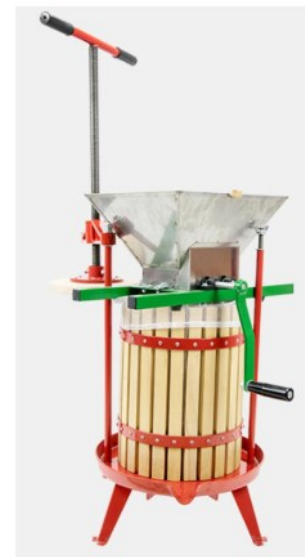
- Il est important de préparer les fruits avant le pressage :
 - Les pommes doivent être écrasées et non écrasées. Les mélangeurs ne conviennent pas pour ce travail.
 - Les raisins et les fruits rouges doivent être soigneusement écrasés pour casser la peau.

Pressage

- Veuillez surveiller les enfants lorsqu'ils utilisent la presse.
- Veuillez toujours utiliser la presse sur une surface ferme et stable.
- Graissez le piston de la vis avec de la graisse de cuisson ou un peu de vaseline.
- Faites couler de l'huile végétale dans le joint entre le bas de la tige filetée et la pince vissée sur la plaque de presse.
- Placez un récipient propre adapté sous le bec verseur pour récupérer le jus. N'oubliez pas que la presse peut produire jusqu'à 6 l de jus ou plus en une seule presse.
- Faites pivoter le piston et la plaque de presse pour les éloigner du récipient de presse.
- Si vous utilisez un sac de pressage, repliez le coin supérieur sur le récipient de presse avant de le remplir.
- Remplissez la presse de fruits hachés et appuyez fermement sur les fruits à la main.
- Remplissez le récipient jusqu'à 25 mm sous le bord.
- Fixez la poignée en T sur le panier de la presse en insérant son extrémité dans le réceptacle de la presse et en serrant la poignée.
- Serrez l'écrou à oreilles pour fixer le piston.
- Tournez la poignée pour pousser la plaque de presse en bois dans la boîte de presse.
- Si vous ne voulez ou ne pouvez plus produire de jus, relâchez la pression du plateau de presse.
- Pour vider la presse, soulevez la plaque de presse, éloignez-la du récipient en bois et soulevez le récipient – les fruits pressés peuvent alors être retirés
- Si vous n'avez plus assez de fruits, vous pouvez mettre les fruits déjà pressés de côté et les verser avec la prochaine charge de fruits hachés lors du prochain pressage.

Attention !

- Si vous vous servez de notre broyeur pour broyer les fruits, ce broyeur peut être fixé sur le récipient de la presse, comme indiqué sur la photographie.
- Ne vissez pas la plaque de presse trop fort et ne serrez jamais trop la poignée pour augmenter la pression, car cela pourrait endommager la presse.
- Ne laissez jamais la plaque de presse sur le dessus des fruits hachés, car le bois peut en être déformé.

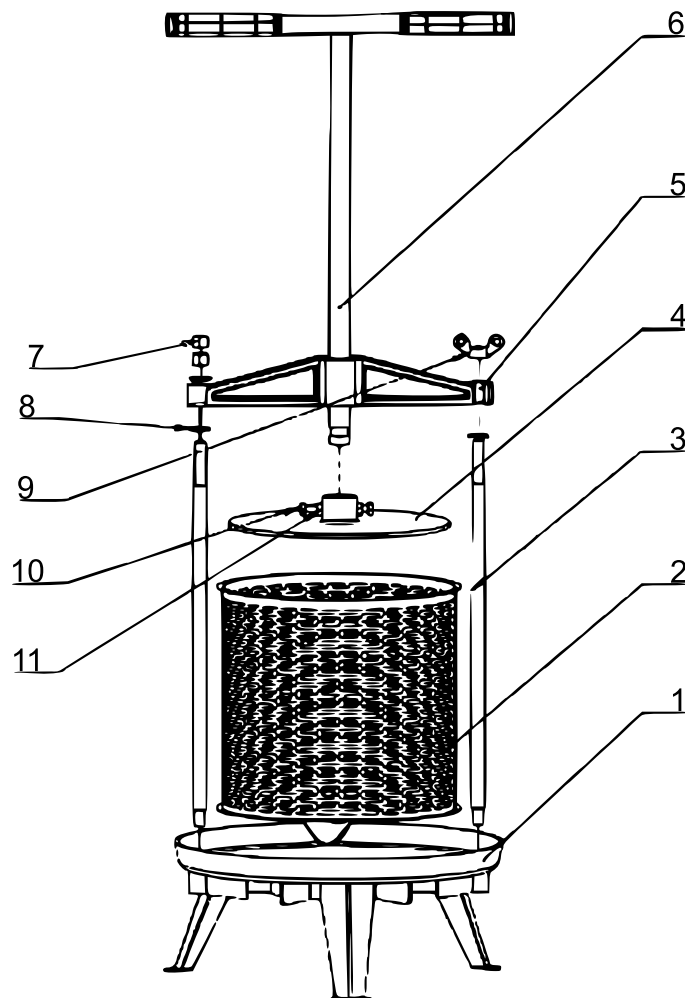


Nettoyage après chaque pressage

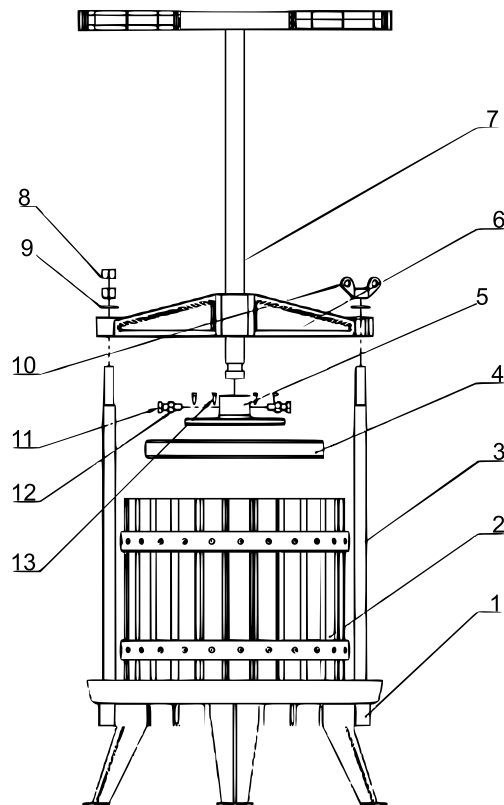
1. Nettoyez la presse avec de l'eau et une brosse à récurer pour éliminer tout résidu de fruit entre les bandes de bois et sur la plaque de pressage. Séchez tout avec un torchon.
2. Graissez légèrement la vis avec de l'huile de cuisson ou de la vaseline.
3. Ne laissez jamais la plaque de presse vissée dans le récipient de presse.

4. Stockez la presse dans un endroit sec avec la plaque de presse tournée au-dessus de la hauteur du récipient de presse.

Vues éclatées et listes des pièces



N°	Dénomination	Qté
1	Pied de la presse à fruits	1
2	Panier en acier inoxydable	1
3	Cadre	2
4	Plaque de presse	1
5	Cadre	1
6	Poignée en T	1
7	Écrou hexagonal M12	2
8	Rondelle	3
9	Vis à oreilles M12	1
10	Vis M8×20	2
11	Écrou hexagonal	2



Nº	Dénomination	Qté
1	Pied de la presse à fruits	1
2	Panier de presse	1
3	Cadre	2
4	Plaque de presse	1
5	Fixation métallique	1
6	Cadre	1
7	Poignée en T	1
8	Vis M12	2
9	Rondelle	3
10	Vis à oreilles	1
11	Vis M8×20	2
12	Vis M8	2
13	Vis	4

Avis important :

Toute reproduction et toute utilisation à des fins commerciales, même partielle de ce mode d'emploi, ne sont autorisées qu'avec l'accord préalable de la société WilTec Wildanger Technik GmbH.