

# Manuale di istruzioni

## Pressa per frutta a mandrino

51278, 51279, 51748, 51749



Immagine a scopo rappresentativo, può variare a seconda del modello

Prima di mettere in funzione il dispositivo, leggere e seguire le istruzioni per l'uso e le indicazioni di sicurezza.

Con riserva di modifiche tecniche!

Come conseguenza del costante sviluppo del prodotto, illustrazioni, passaggi funzionali e dati tecnici possono essere soggetti a leggere variazioni.

Le informazioni contenute in questo documento sono soggette a modifiche senza preavviso. Nessuna parte di questo documento può essere copiata o riprodotta in qualunque forma senza previo consenso scritto di WilTec Wildanger Technik GmbH. Tutti i diritti riservati.

WilTec Wildanger Technik GmbH non si assume alcuna responsabilità per eventuali errori presenti in questo manuale di istruzioni o negli schemi di collegamento.

Sebbene WilTec Wildanger Technik GmbH abbia perseguito ogni sforzo per rendere questo manuale utente completo, corretto e aggiornato, non si esclude la presenza di errori.

Se ha proposte di miglioramento o errori da segnalare, non esiti a contattarci.

Scrivici un'e-mail all'indirizzo:

[service@wiltec.info](mailto:service@wiltec.info)

o utilizzi il nostro modulo di contatto:

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

La versione aggiornata di queste istruzioni è disponibile in più lingue nel nostro shop online, al link:

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

Il nostro indirizzo postale è:

WilTec Wildanger Technik GmbH  
Königsbenden 12  
52249 Eschweiler (Germania)

Desidera ritirare personalmente la merce? Il nostro punto di ritiro è:

WilTec Wildanger Technik GmbH  
Königsbenden 28  
52249 Eschweiler (Germania)

Per ridurre i tempi di attesa e per assicurare un rapido disbrigo in loco, vi preghiamo di contattarci in anticipo o di effettuare il vostro ordine tramite il nostro shop online.

E-mail: [service@wiltec.info](mailto:service@wiltec.info)

Tel: +49 2403 55592-0

Fax: +49 2403 55592-15

Se desidera spedire indietro un articolo per la sua sostituzione, riparazione o altro, utilizzate il seguente indirizzo. Attenzione! Per poter garantire una gestione efficiente del reclamo o del reso, contatti il nostro servizio di assistenza prima di effettuare la spedizione.

Reparto resi  
WilTec Wildanger Technik GmbH  
Königsbenden 28  
52249 Eschweiler (Germania)

E-mail: [service@wiltec.info](mailto:service@wiltec.info)

Tel: +49 2403 55592-0

Fax: +49 2403 55592-15

## Introduzione

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto di qualità. Per ridurre al minimo il rischio di lesioni, prendere sempre alcune precauzioni di sicurezza basilari durante l'utilizzo del prodotto. Vi preghiamo pertanto di leggere attentamente il presente manuale di istruzioni e di assicurarvi di averne compreso il contenuto.

Conservare con cura il presente manuale.

## Indicazioni di sicurezza e istruzioni per l'uso

- Tutte le persone che operano o eseguono la manutenzione su questo dispositivo devono familiarizzare con le istruzioni per l'uso ed essere consapevoli dei potenziali pericoli. I bambini non devono usare la pressa per la frutta. Osservare le norme generali di prevenzione degli infortuni e tutte le norme di sicurezza e per la salute sul lavoro.
- L'interno di questo dispositivo non contiene parti riparabili dall'utente. Affidare la manutenzione, la regolazione e la riparazione a personale qualificato. Il periodo di garanzia di 2 anni sarà annullato in caso di intervento di terzi! Conservare con cura il presente manuale.
- Con tutte le presse di questo tipo non è possibile pressare frutti interi. Prima della pressatura, mele, pere e altri tipi di frutta devono essere sminuzzati, altrimenti non è possibile assicurare un processo di pressatura efficace. Un torchio da vino o da frutta non può essere paragonato a un estrattore, perché funzionano in modo diverso. Per esempio, l'uva non può essere lavorata in un estrattore perché verrebbero distrutti anche i semi, rilasciando sostanze amare. Solo utilizzando una pressa per frutta, i semi rimangono intatti e il succo può essere trasformato in vino.
- Prima della pressatura, mele, pere e altri tipi di frutta devono essere sminuzzati. I frutti interi, a metà e in quarti non possono essere pressati.
- Una buona purea di frutta è il requisito fondamentale per la produzione di succo o mosto. Una macchina adatta può essere utilizzata per tritare bacche, uva, mele, pere e patate o frutti e verdure simili. Frutta e verdura dura come barbabietola da zucchero, carote o frutti a pomo acerbi o duri non sono adatti alla lavorazione con i mulini per frutta.
- Mele, pere, mele cotogne e varietà di frutta affini sono particolarmente adatte per questo tipo di lavorazione. La polpa relativamente soda del frutto viene schiacciata dal mulino, la polpa risultante aumenta la resa del succo o permette di pressare il frutto.
- Uva, lamponi, ribes e frutti simili non devono essere macinati, proprio come la frutta a nocciolo. Solitamente non è necessario, poiché la polpa è molto morbida e circondata solo da uno strato di buccia. Durante la macinazione i semi contenuti nel frutto rilasciano sostanze amare che renderebbero il succo marrone scuro.
- Se si lavora solo frutta sana e matura si otterrà un succo di buona qualità. La frutta acerba, troppo matura, marcia e spaccata deve essere scartata. Non lavorare frutta marcia o con muffa. Le ammaccature fresche dei frutti caduti non pregiudicano il risultato, a condizione che non sia ancora iniziato il processo di putrefazione. Pulire accuratamente la frutta con acqua potabile prima della lavorazione, in modo che lo sporco non entri nel preparato.
- La pressa per frutta non è destinata all'uso industriale.

## Messa in funzione

### Impostazione

- Fissare i tre piedini alla base della pressa con le viti allegate.
- Sollevare la piastra della pressa girandola in senso antiorario.
- Allentare il dado ad alette su un'estremità del mandrino e far oscillare il mandrino e la piastra su un lato.
- Il contenitore cilindrico può quindi essere sollevato dalla piastra di base.
- Pulire la pressa con acqua calda e sapone e risciacquare con acqua pulita. Assicurarvi che il pistone del mandrino sia asciutto.

- Si consiglia di montare la pressa su un tavolo. (Il materiale di montaggio non è incluso nella consegna).
- Riempire la pressa con la frutta da pressare. Usare solo frutta già tagliata e snocciolata.
- Mettere un contenitore adatto sotto il becco della pressa.
- Gira il mandrino lentamente per la maniglia per premere la frutta. Una seconda persona dovrebbe tenere ferma la pressa.
- Per aumentare la pressione, allentare le viti e riempire la pressa con altra frutta. La piastra della pressa dovrebbe essere sempre abbassata il più possibile.

### Preparazione della frutta

- È importante preparare la frutta prima della pressatura:
  - le mele devono essere schiacciate, non ridotte in purea. I mixer non sono adatti.
  - L'uva e la frutta morbida devono essere schiacciate con cura per rompere la buccia.

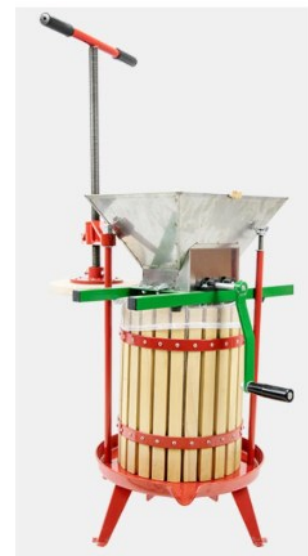
### Pressatura

- Sorvegliare i bambini se si trovano nelle vicinanze della pressa.
- Utilizzare la pressa sempre su una superficie solida e stabile.
- Ungere il pistone del mandrino con del grasso da cucina o della vaselina.
- Far scendere qualche goccia di olio vegetale nella giunzione tra la base del mandrino filettato e il morsetto avvitato sulla piastra della pressa.
- Mettere un contenitore pulito e adatto sotto il beccuccio per raccogliere il succo. Tenere presente che la pressa può produrre fino a 6 l di succo o più in una singola operazione di pressatura.
- Allontanare il pistone e la piastra della pressa dal contenitore facendoli oscillare.
- Se si utilizza un sacchetto per la pressa, piegare l'angolo superiore sul contenitore della pressa prima di riempirlo.
- Riempire la pressa con la frutta tritata e premere con forza la frutta a mano.
- Riempire il contenitore fino a 25 mm sotto il bordo.
- Montare l'impugnatura a T sul cestello della pressa inserendo la sua estremità nella presa della pressa e stringere l'impugnatura.
- Stringere il dado ad alette per fissare il pistone.
- Girare la maniglia per spingere la piastra di legno nel contenitore della pressa.
- Quando non si può o non si deve produrre più succo, non esercitare più pressione dalla piastra della pressa.
- Per svuotare la pressa, sollevare la piastra, allontanarla dal contenitore di legno e sollevare il contenitore; ora la frutta compressa può essere rimossa.
- Se la frutta diventa scarsa, è possibile mettere da parte la frutta già pressata e versarla insieme alla successiva partita di frutta schiacciata durante il seguente processo di pressatura.



### Attenzione!

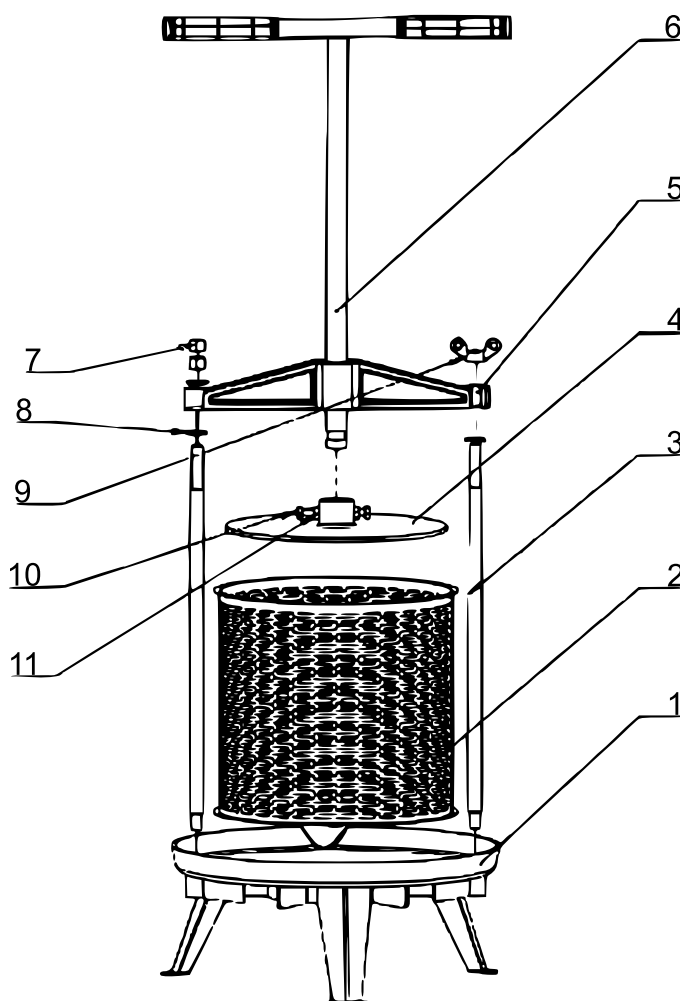
- Se si macina la frutta con il nostro mulino da frutta, allora questo può essere posizionato sopra il contenitore della pressa come mostrato nell'immagine.
- Non avvitare troppo forte la piastra di pressatura e non stringere mai troppo la maniglia per aumentare la pressione, perché questo potrebbe danneggiare la pressa.
- Non lasciare mai la piastra di pressatura sopra la frutta tagliata, perché questo potrebbe causare la deformazione del legno.



### Pulizia dopo ogni pressatura

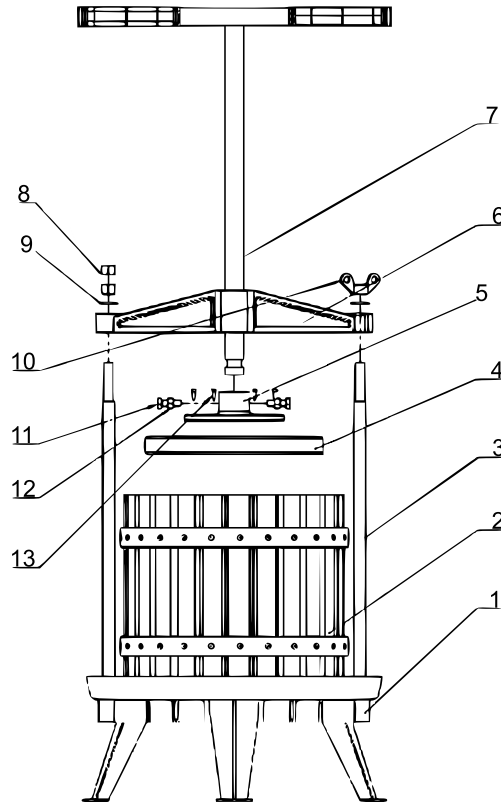
1. Pulire la pressa con acqua e una spazzola per rimuovere i residui di frutta tra le barre di legno e sulla piastra di pressatura. Asciugare tutto con un canovaccio.
2. Ungere leggermente il mandrino con del grasso da cucina o della vaselina.
3. Non lasciare mai il piatto della pressa avvitato nel contenitore della pressa.
4. Riporre la pressa in un luogo asciutto con la piastra della pressa girata verso l'alto sopra l'altezza del contenitore della pressa.

### Disegni esplosi ed elenco dei componenti



Nº	Denominazione	Q.tà
1	Supporto per la pressa da frutta	1
2	Cestello in acciaio inossidabile	1
3	Telaio	2
4	Piastra di pressatura	1
5	Telaio	1
6	Impugnatura a T	1
7	Dado esagonale M12	2

8	Rondella	3
9	Vite ad alette M12	1
10	Vite M8×20	2
11	Dado esagonale	2



Nº	Denominazione	Q.tà
1	Supporto per la pressa da frutta	1
2	Cestello della pressa	1
3	Telaio	2
4	Piastra di pressatura	1
5	Piano in metallo	1
6	Telaio	1
7	Impugnatura a T	1
8	Vite M12	2
9	Rondella	3
10	Vite ad alette	1
11	Vite M8×20	2
12	Vite M8	2
13	Viti	4

**Avvertenza importante:** La riproduzione e l'uso ai fini commerciali di una parte o di tutto il manuale sono consentiti solo previa autorizzazione scritta di WilTec Wildanger Technik GmbH.