

Bedienungsanleitung

Fruchtpresse



Abbildung ähnlich, kann je nach Modell abweichen

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.

Technische Änderungen vorbehalten!

Durch stetige Weiterentwicklungen können Abbildungen, Funktionsschritte und technische Daten geringfügig abweichen.

Aktualisierung der Dokumentation

Haben Sie Vorschläge zur Verbesserung oder haben Sie Unregelmäßigkeiten festgestellt, nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.



Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen können sich jederzeit ohne vorherige Ankündigung ändern. Kein Teil dieses Dokuments darf ohne die vorherige schriftliche Einwilligung von der WilTec Wildanger Technik GmbH kopiert oder in sonstiger Form vervielfältigt werden. 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. Bei Problemen mit diesem Handbuch füllen Sie bitte dieses Formular aus und senden Sie dies an uns zurück.

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

von: _____

Name: _____

Firma: _____

Tel/Fax: _____

Ich möchte folgenden Fehler melden:

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

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 Gerät verwenden. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und vergewissern Sie sich, dass Sie sie verstanden haben.**

Alle Personen, die dieses Gerät bedienen oder warten, müssen sich mit der Bedienungsanleitung vertraut machen und über potentielle 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 wartende 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 eine Maische (stark zerkleinertes Obst) hergestellt werden, sonst ist ein erfolgreicher Pressvorgang nicht möglich. Eine Wein- oder Obstpresse ist nicht mit einem Entsafter zu vergleichen. Beide Produkte funktionieren komplett unterschiedlich. 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 ähnlichen weichen Früchten/ Gemüsen 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.

Sicherheitshinweise

- Die Fruchtpresse darf nicht von Kindern betätigt werden. Achten Sie darauf, dass sich während des Betriebes keine Kinder im Gefahrenbereich aufhalten.
- Achten Sie darauf, niemals mit Händen oder losen Kleidungsstücken in den Bereich von drehenden Teilen zu kommen. Verletzungsgefahr!
- Die Obstpresse muss stabil befestigt werden, so dass sie während des Arbeitsvorgangs nicht rutschen oder kippen kann.
- Arbeiten Sie mit der nötigen Vorsicht und wenden Sie auf keinen Fall übermäßige Gewalt an.

Inbetriebnahme

- Die Fruchtpresse wird teilweise vormontiert ausgeliefert. Die Explosionszeichnung am Ende der Anleitung dient als Aufbauhilfe.
- Reinigen Sie die Obstpresse vor und nach jeder Verwendung gründlich mit klarem Wasser.
- Wir empfehlen die Befestigung der Presse z.B. auf einem Tisch. (Montagematerial ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- Verwenden Sie ein geeignetes Presstuch (als Zubehör erhältlich) um die Innentrommel der Presse auszukleiden.
- Füllen Sie die Obstpresse mit dem zu pressenden Obst auf und achten Sie darauf, dass das Pressgut vom Presstuch abgedeckt wird. Bitte verwenden Sie nur bereits zerkleinertes und entkerntes Pressgut.
- Stellen Sie einen geeigneten Behälter unter den Abfluss der Presse.
- Die Spindel mit Hilfe des Griffs langsam drehen, um das Obst zu pressen. Es kann sinnvoll sein, dass eine zweite Person die Presse festhält.

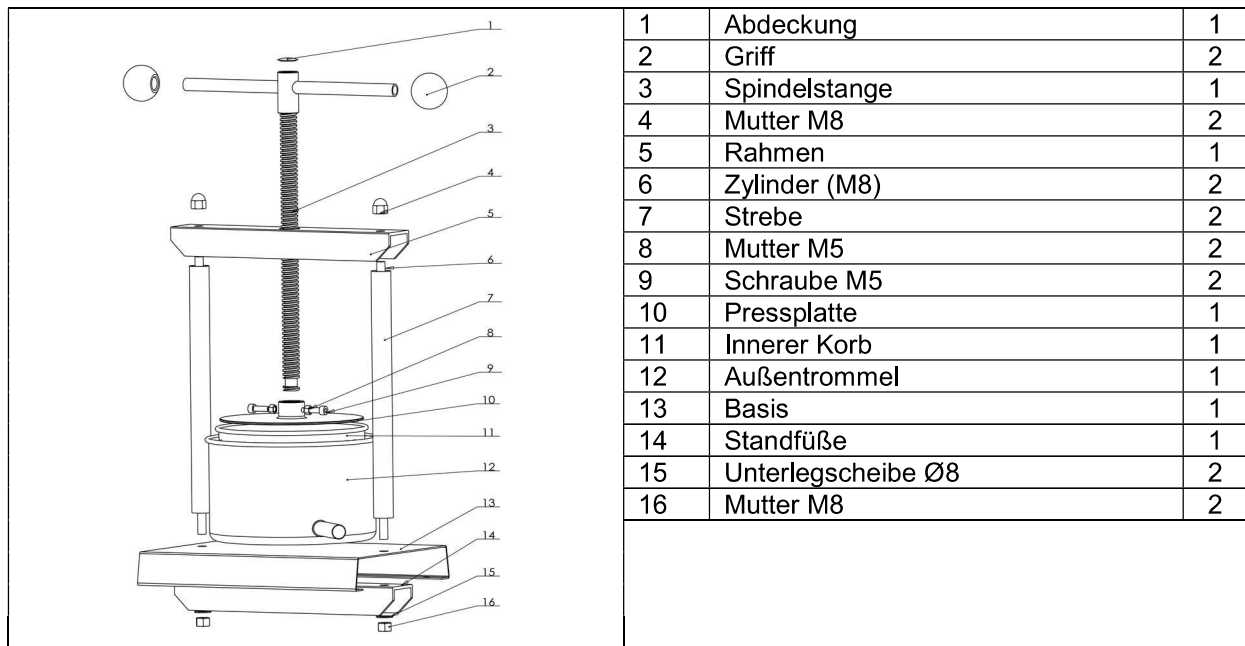
- Wenn Sie den Druck weiter erhöhen wollen, lösen Sie die Spindel und füllen Sie zusätzliches Obst in die Presse ein. Die Pressplatte sollte immer soweit wie möglich abgesenkt werden.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie die Presse nach Abschluss Ihrer Arbeit oder wenn eine längere Unterbrechung geplant ist, gründlich mit fließendem Wasser und einer geeigneten Bürste. Effektiver ist die Reinigung mit Wasserdruck z.B. mit einem Schlauch.

Alle beweglichen Teile sollten regelmäßig und besonders nach längerer Standzeit mit einem Lebensmittelöl eingeschmiert werden.

Technische Zeichnung



Technische Zeichnung

