

# Bedienungsanleitung

## Fruchtpresse

51473, 51474

# toboli



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](mailto: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

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.

Alle Personen, die dieses Gerät bedienen oder warten, müssen sich mit der Bedienungsanleitung vertraut machen und über mögliche Gefahren kundig gemacht sein. Kinder dürfen die Fruchtpresse nicht benutzen. Beachten Sie die allgemeinen Unfallverhütungsvorschriften und alle Arbeitsschutz- und Gesundheitsbestimmungen.

Das Innere dieses Geräts 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 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 völlig unterschiedlich. Weintrauben z. B. kann man nicht in einem Entsafter verarbeiten, da 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/Gemüsesorten 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 verhältnismäßig 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 gedacht!**

## Sicherheitshinweise

- Die Fruchtpresse darf nicht von Kindern bedient werden. Achten Sie darauf, dass sich während des Betriebs keine Kinder im Gefahrenbereich aufhalten.
- Achten Sie darauf, niemals mit Händen oder losen Kleidungsstücken in den Bereich drehender Teile zu kommen. **Verletzungsgefahr!**
- Die Obstpresse muss standfest 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

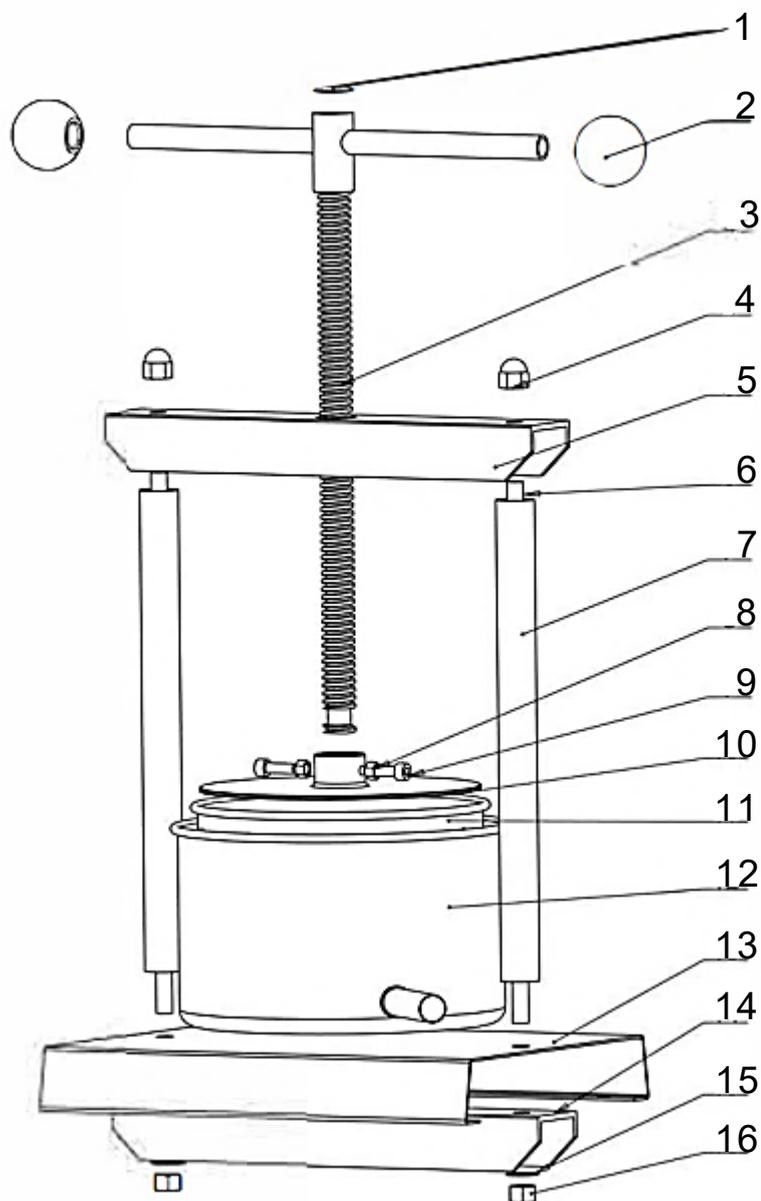
- Die Fruchtpresse wird teilweise vormontiert ausgeliefert. Die Explosionszeichnung am Ende der Anleitung dient als Aufbauhilfe.
- Reinigen Sie die Obstpresse vor und nach jeder Verwendung gründlich mit klarem Wasser.
- Wir empfehlen die Befestigung der Presse z. B. auf einem Tisch (Montagematerial ist nicht im Lieferumfang enthalten).
- Verwenden Sie ein geeignetes Presstuch (als Zubehör erhältlich) zum Auskleiden der Innentrommel der Presse.
- Füllen Sie die Obstpresse mit dem zu pressenden Obst auf und achten Sie darauf, dass das Pressgut vom Presstuch abgedeckt wird. Verwenden Sie nur bereits zerkleinertes und entkernetes Pressgut.
- Stellen Sie einen geeigneten Behälter unter den Abfluss der Presse.
- Drehen Sie die Spindel mit Hilfe des Griffs langsam, 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 Lebensmittellöl eingeschmiert werden.

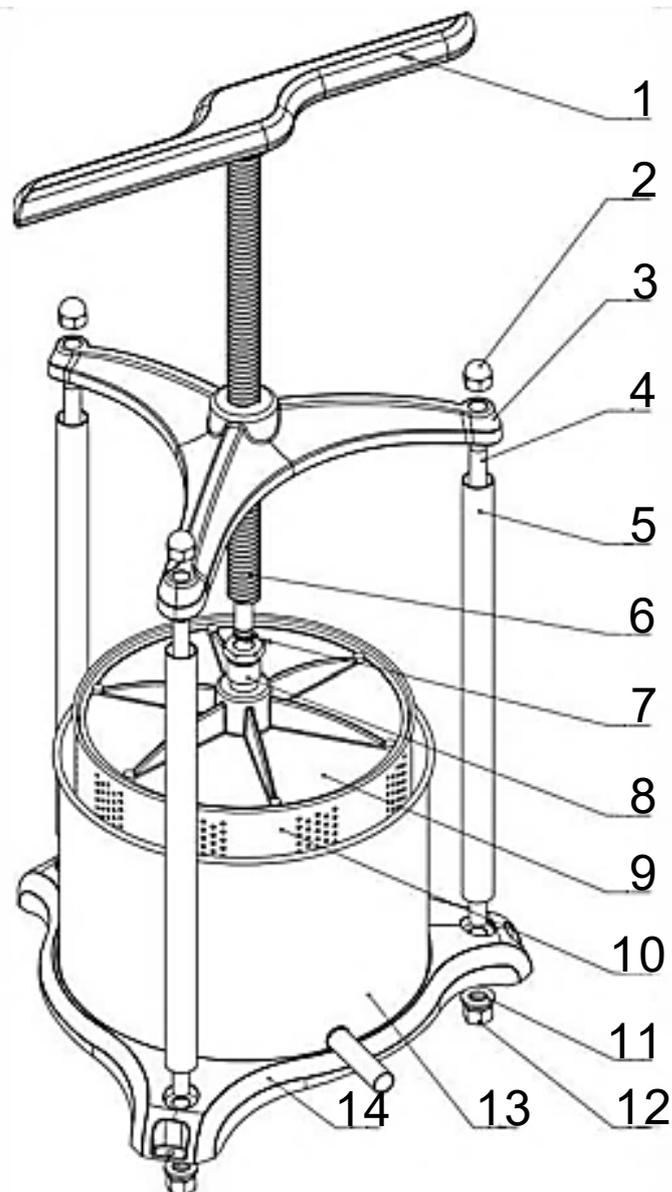
Technische Zeichnungen und Teilelisten

51473



Nr.	Bezeichnung	Anzahl	Nr.	Bezeichnung	Anzahl
1	Abdeckung	1	9	Schraube (M5)	2
2	Griff	2	10	Pressplatte	1
3	Spindelstange	1	11	Innerer Korb	1
4	Mutter M8	2	12	Außentrommel	1
5	Rahmen	1	13	Basis	1
6	Zylinder (M8)	2	14	Standfüße	1
7	Strebe	2	15	Unterlegscheibe (ø8)	2
8	Mutter (M5)	2	16	Mutter (M8)	2

51474



Nr.	Bezeichnung	Anzahl	Nr.	Bezeichnung	Anzahl
1	Spindelgriff	1	8	Verbindungsmutter	1
2	Mutter (M10)	3	9	Pressplatte	1
3	Spindelrahmen	1	10	Innenkorb	1
4	Bolzenschraube (M10)	3	11	Unterlegscheibe (M10)	3
5	Rahmenstange	1	12	Mutter (M10)	3
6	Spindelstange	1	13	Außentrommel	1
7	Schnappfeder	1	14	Basis	1

Wichtiger Hinweis:

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