

# Manual de instrucciones

## Prensa de frutas

51473, 51474

# toboli



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](mailto: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

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

Todas las personas que utilicen o realicen el mantenimiento de este aparato deben familiarizarse con las instrucciones de uso y ser conscientes de los posibles peligros. Los niños no tienen permitido utilizar la prensa de frutas. Respete las normas generales de prevención de accidentes y todas las normas de salud y seguridad.

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! Conserve este manual de instrucciones en un lugar seguro.

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 procesarse con un exprimidor porque este destruye las semillas 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. Se puede utilizar una trituradora adecuada para triturar bayas, uvas, manzanas, peras y patatas o frutas/verduras blandas similares. 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 más adecuadas para ser procesadas posteriormente se encuentran las manzanas, las peras, los membrillos y otras similares. La pulpa de la fruta, que es relativamente firme, es triturada por el molino; el macerado resultante aumenta el rendimiento de zumo y hace posible el prensado de la fruta. Las uvas, las frambuesas, las grosellas y otras frutas similares no deben triturarse, al 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 industrial!**

## Indicaciones de seguridad

- La prensa de frutas no debe ser manejada por niños. Preste atención a que no haya niños en la zona de peligro mientras la prensa esté en funcionamiento.
- Preste atención a no acercarse a las manos o las prendas de ropa sueltas a la zona donde se encuentran las piezas giratorias. **¡Riesgo de lesiones!**
- La prensa de fruta debe sujetarse firmemente para evitar que se resbale o se vuelque durante el proceso de trabajo.
- Trabaje con la precaución necesaria y no aplique nunca una fuerza excesiva.



## Puesta en marcha

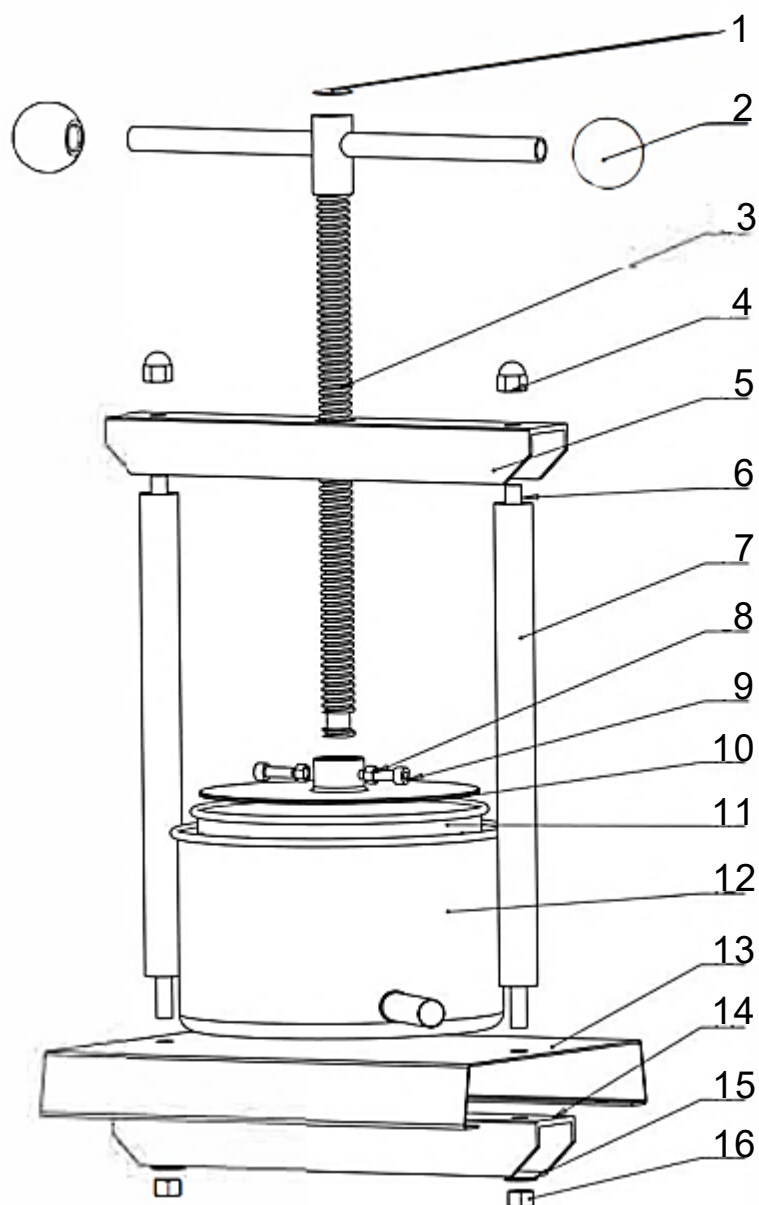
- La prensa de fruta se suministra parcialmente montada. El despiece que figura al final de las instrucciones sirve de ayuda para el montaje.
- Limpie bien la prensa de fruta con agua limpia antes y después de cada uso.
- Recomendamos montar la prensa p. ej. encima de una mesa (el material de montaje no está incluido).
- Utilice un paño de prensado adecuado (disponible como accesorio) para forrar el tambor interior de la prensa.
- Llene la prensa de fruta con la fruta a prensar y asegúrese de que el material prensado quede cubierto por el paño de prensado. Utilice únicamente fruta ya troceada y despepitada/deshuesada.
- Coloque un recipiente adecuado debajo del desagüe de la prensa para recoger el zumo.
- Gire lentamente el husillo por el mango para prensar la fruta. Puede ser útil que una segunda persona sostenga la prensa.
- Si desea aumentar aún más la presión, afloje el husillo y rellene la prensa con más fruta. La placa de prensado debe bajarse siempre lo máximo posible.

## Limpieza y cuidado

- Limpie a fondo la prensa con agua corriente y un cepillo adecuado después de terminar su trabajo o si se prevé un largo periodo de desuso. La limpieza con agua a presión, p. ej. con una manguera, resulta más efectiva.
- Todas las piezas móviles deben lubricarse regularmente con aceite apto para uso alimentario, especialmente tras largos periodos de desuso.

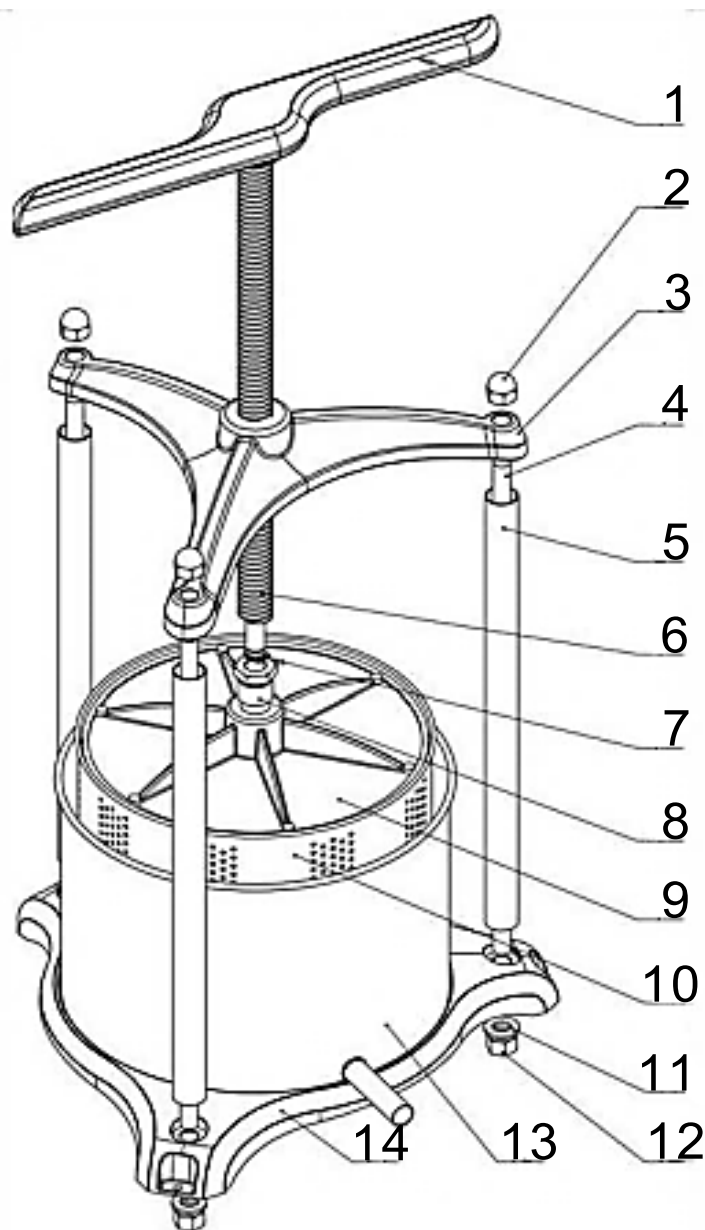
Ilustraciones técnicas y listas de piezas

51473



Nº	Denominación	Uds.	Nº	Denominación	Uds.
1	Cubierta	1	9	Tornillo (M5)	2
2	Mango	2	10	Placa de prensado	1
3	Vástago del husillo	1	11	Cesta interior	1
4	Tuerca M8	2	12	Tambor exterior	1
5	Marco	1	13	Base	1
6	Cilindro (M8)	2	14	Pies de apoyo	1
7	Elementos transversales	2	15	Arandela plana (ø8)	2
8	Tuerca (M5)	2	16	Tuerca (M8)	2

51474



Nº	Denominación	Uds.	Nº	Denominación	Uds.
1	Mango del husillo	1	8	Tuerca de conexión	1
2	Tuerca (M10)	3	9	Placa de prensado	1
3	Bastidor del husillo	1	10	Cesta interior	1
4	Tornillo perno (M10)	3	11	Arandela plana (M10)	3
5	Barra del bastidor	1	12	Tuerca (M10)	3
6	Vástago del husillo	1	13	Tambor exterior	1
7	Muelle de retención	1	14	Base	1

Aviso importante:

Reimpresión, incluyendo extractos y cualquier uso comercial, incluyendo partes del manual, sólo con el permiso escrito de WilTec Wildanger Technik GmbH.