

Manuale di istruzioni

Pressa per frutta

51473, 51474

toboli



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

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)

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**

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.

Chi utilizza questo apparecchio o esegue la manutenzione su di esso, deve familiarizzare con le istruzioni d'uso ed essere consapevole 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 relative alla salute sul posto di lavoro.

L'interno di questa unità 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 è necessario creare un "mosto" (frutta molto sminuzzata), 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 i due prodotti funzionano in modo completamente 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.

Indicazioni di sicurezza

- La pressa per frutta non deve essere utilizzata dai bambini. Assicurarvi che nessun bambino si trovi nella zona di pericolo durante il funzionamento.
- Assicurarvi che le mani o gli indumenti larghi non entrino mai nella zona delle parti rotanti.
Rischio di lesioni!
- La pressa per frutta deve essere fissata saldamente, in modo che non possa scivolare o ribaltarsi durante il funzionamento.
- Lavorare con la dovuta cautela e non usare mai una forza eccessiva.



Messa in funzione

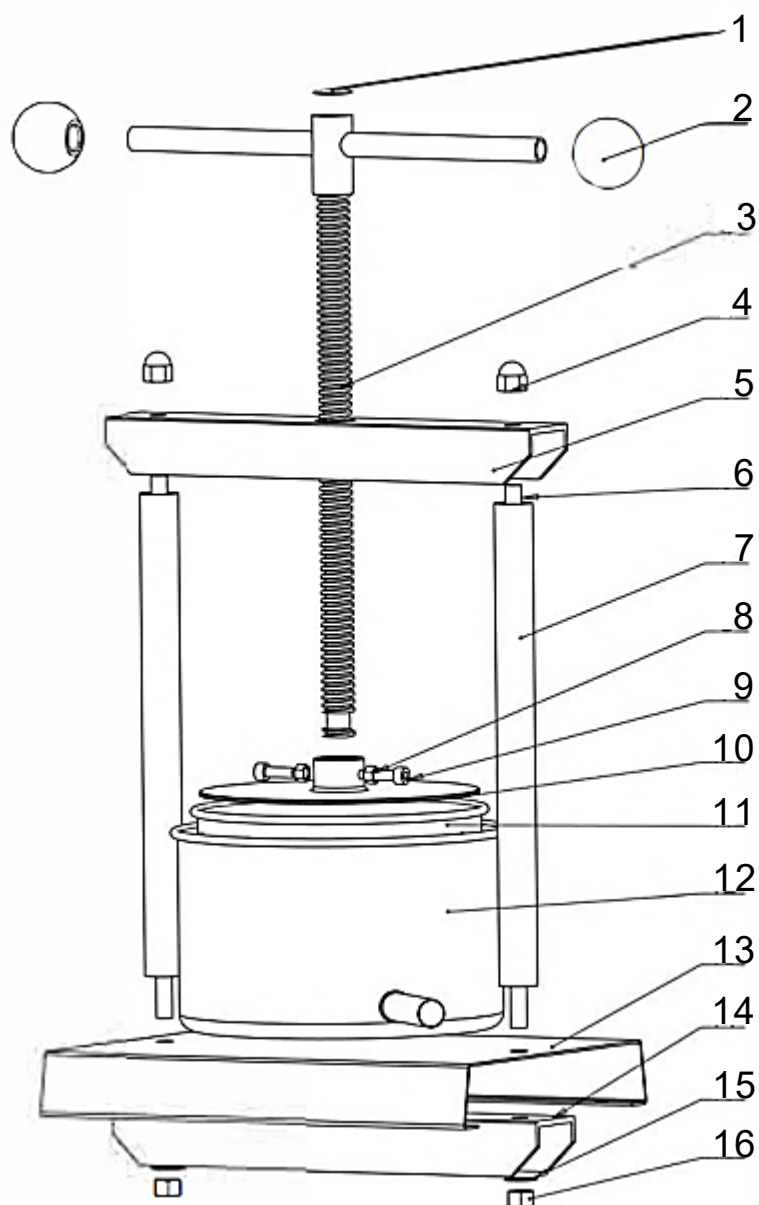
- La pressa per frutta viene consegnata parzialmente montata. Il disegno esploso alla fine delle istruzioni funge da aiuto per il montaggio.
- Pulire accuratamente la pressa per frutta con acqua prima e dopo ogni utilizzo.
- Si consiglia di montare la pressa, ad es. su un tavolo (il materiale di montaggio non è incluso).
- Per foderare il tamburo interno della pressa, utilizzare un panno adatto per presse (disponibile come accessorio).
- Riempire la pressa con la frutta da pressare e assicurarsi che la frutta pressata sia coperta dal panno di pressatura. Usare solo frutta già tagliata e snocciolata.
- Collocare un contenitore adatto sotto l'uscita della pressa.
- Per pressare la frutta, girare lentamente il mandrino mediante il manico. Può essere utile che una seconda persona tenga la pressa.
- Per aumentare la pressione, allentare il mandrino e riempire la pressa con altra frutta. La piastra di pressione dovrebbe essere sempre abbassata il più possibile.

Pulizia e cura

- Pulire accuratamente la pressa con acqua corrente e una spazzola adatta al termine del lavoro o in caso di interruzione prolungata. La pulizia con acqua a pressione, ad es. con un tubo, risulta più efficace.
- Tutte le parti mobili devono essere lubrificate regolarmente con olio alimentare, soprattutto dopo un lungo periodo di fermo.

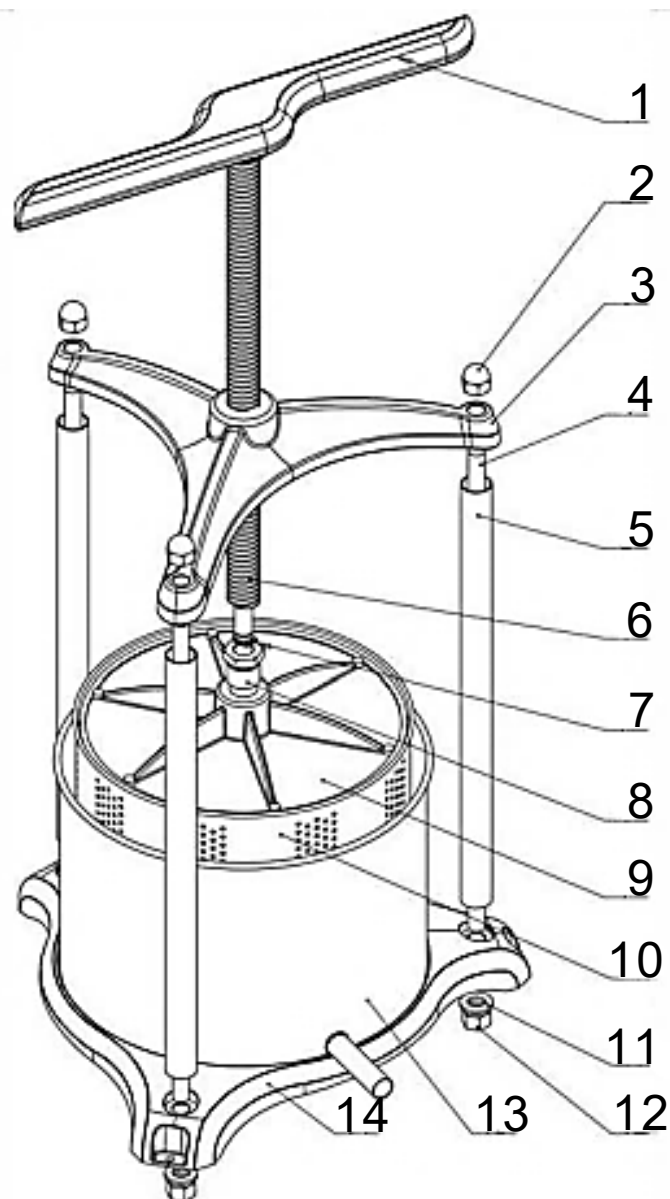
Schema tecnico e lista dei componenti

51473



Nº	Denominazione	Quantità	Nº	Denominazione	Quantità
1	Copertura	1	9	Viti (M5)	2
2	Maniglia	2	10	Piastra di pressatura	1
3	Asta del mandrino	1	11	Cestello interno	1
4	Dado M8	2	12	Tamburo esterno	1
5	Telaio	1	13	Base	1
6	Cilindro (M8)	2	14	Base	1
7	Barra di base	2	15	Rondella (ø8)	2
8	Dado (M5)	2	16	Dado (M8)	2

51474



Nº	Denominazione	Quantità	Nº	Denominazione	Quantità
1	Manico del mandrino	1	8	Dado di collegamento	1
2	Dado (M10)	3	9	Piastra di pressatura	1
3	Telaio del mandrino	1	10	Cestello interno	1
4	Vite a bullone (M10)	3	11	Rondella (M10)	3
5	Barra del telaio	1	12	Dado (M10)	3
6	Asta del mandrino	1	13	Tamburo esterno	1
7	Molla a scatto	1	14	Base	1

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.