

# Bedienungsanleitung

## Wasserdruckpresse

51740, 51741

# 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.

Bei allen Pressen dieses Typs ist es nicht empfehlenswert, 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, 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 Obst-/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 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 faulige oder schimmelige Stellen aufweisen, dürfen nicht verarbeitet werden. Frische Druckstellen von Fallobst sind damit aber 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 Presse ist nicht für den industriellen Gebrauch bestimmt.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

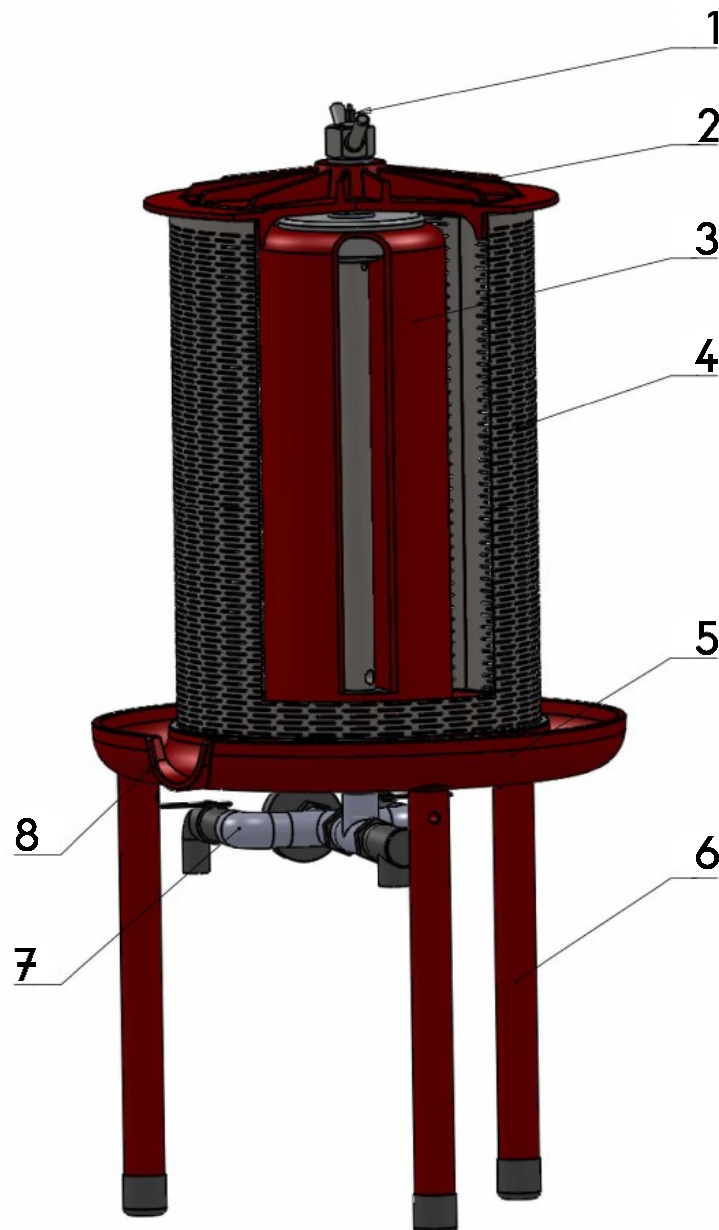
Die Presse ist ausschließlich für die Pressung mit Wasserdruck geeignet. Verwenden Sie auf keinen Fall Luftdruck. Die Wasserdruckpresse ist für das Auspressen/Entsaften entkernten und gemahlene oder zerquetschten Obsts wie Trauben, Äpfel oder Birnen ausgelegt.

## Sicherheitshinweise

- Die Wasserdruckpresse darf nur mit Wasserdruck betrieben werden, keinesfalls mit Luftdruck! **Explosionsgefahr!**
- Drücken Sie den Entlüftungsstößel so lange nach unten, bis die Luft vollständig entwichen ist und Wasser austritt. So wird die Ansammlung eines Luftdruckpolsters in der Membran vermieden.
- Die Wasserdruckpresse darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sinnlichen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Achten Sie darauf, dass sich während des Betriebs keine Kinder im Gefahrenbereich aufhalten. Beaufsichtigen Sie den Gebrauch der Presse.
- Schützen Sie die Gummimembran vor Sonnenstrahlung und spitzen Gegenständen.

- Achten Sie darauf, niemals mit Händen oder losen Kleidungsstücken in den Bereich drehender Teile zu kommen. **Verletzungsgefahr!**
- Die Obstpresse muss sehr gut befestigt werden, damit sie während des Arbeitsvorgangs nicht wegrutschen oder umkippen kann.
- Arbeiten Sie mit der nötigen Vorsicht und wenden Sie auf keinen Fall übermäßige Kraft an.
- Verwenden Sie die Presse nur, wenn sie sich in einwandfreien Zustand befindet.
- Lassen Sie keine Verpackungsteile (Styropor, Plastiktüten usw.) in für Kinder erreichbarer Nähe liegen. **Erstickengefahr!**

## Hauptbauteile



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Be- und Entlüftungsventil/Spannmutter	5	Rinne
2	Deckel	6	Standbeine
3	Membran	7	Überdruckventil, Manometer, Wasserein-/auslass
4	Press-/Siebkorb	8	Saftauslauf

## Gerätebauliche Angaben

Artikelnummer	51740	51741
Größe/Korbinhalt (ℓ)	20	40
Höhe (mm)	820	900
Durchmesser (mm)	410	480
Auslasshöhe (mm)	300	
Gewicht (kg)	13	18
Zuleitungsanschluss (Zoll)	$\frac{3}{4}$ (Schnellkupplung)	
Kugelhahn (Zoll)	$\frac{3}{4}$ (Außengewinde, mit Schlauchtülle)	
Max. Wasserdruck (bar)	3	

## Inbetriebnahme

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile der Presse gründliche mit Wasser.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reiniger.
- Spülen Sie das Presstuch gründlich aus.
- Die Wasserdruckpresse wird teilweise vormontiert ausgeliefert. Montieren Sie die Füße mit Hilfe der mitgelieferten Schrauben an das Grundgestell.
- Die Presse muss auf einem ebenen und tragfähigen Untergrund aufgestellt werden.
- Sie benötigen einen Wasserabfluss und idealerweise auch einen nahe bei liegenden Wasseranschluss.
- Stellen Sie einen geeigneten Behälter unter den Abfluss der Presse, um den Saft aufzufangen.

## Bedienungshinweise

- Montieren Sie den Presskorb **(4)** auf dem Gestell (Standbeine **(6)** auf der Zeichnung). Legen Sie den Presssack in den Presskorb und schlagen Sie ihn am Boden nach innen ein. Legen Sie den Presssack oben offen um die Öffnung des Presskorbs und schlagen Sie den Rand nach außen. So wird das Einfüllen der Maische erleichtert.
- Füllen Sie nun das vorbereitete Pressgut in den Presssack. Der Korb muss nicht vollständig gefüllt werden, der Pressvorgang ist auch mit einem teilweise gefüllten Korb möglich. Legen Sie den Presssack über dem Pressgut zusammen und setzen Sie den Deckel **(2)** auf den Presskorb auf. Stecken Sie eine Unterlegscheibe über die Spindel und schrauben Sie die Spannmutter auf, stülpen Sie den Spritzschutz über den Presskorb und stellen Sie einen Eimer unter den Auslauf.
- Schließen Sie nun die Wasserdruckpresse an das Leitungsnetz an und drehen Sie den Wasserhahn auf. Der Saft wird nun mit bis max. 3 bar Druck ausgepresst. Um die Luft vollständig aus der Membran entweichen zu lassen, betätigen Sie das Ventil **(1)** an der Presse. Der Saft fließt nun durch den Presskorb **(4)** in die Rinne. Entnehmen Sie Einzelheiten dem Schaubild.
- Nach Erreichen des Höchstdrucks von 3 bar öffnet sich das Überdruckventil automatisch, und das Wasser entweicht aus der Wasserdruckpresse. Den aktuellen Wasserdruck können Sie am Manometer ablesen. Regulieren Sie den Wasserdruck über das Öffnen oder Schließen des Wasserhahns. Sinnvoll ist die Verwendung eines Druckminderes, der den Druck im Leitungsnetz auf 3 bar reguliert.
- Nach Erreichen des Zieldrucks von 3 bar kann der Wasserhahn geschlossen werden. Nun warten Sie noch einige Zeit ab, bis kein Saft mehr ausläuft. Entleeren Sie die Membran über das Ablassventil, sorgen Sie über das Ventil an der Oberseite der Presse dafür, dass Luft in die Membran strömt. Die Wasserdruckpresse ist drucklos, wenn kein Wasser mehr abfließt, und Sie können die Spannmutter lösen und den Deckel von der Presse nehmen. Entfernen Sie den Spritzschutz und entnehmen Sie den Einlegesack mit dem verbleibenden Presskuchen.



### Tipps

- Die Saftausbeute ist besonders groß, wenn Sie den Druck in der Wasserdruckpresse langsam ansteigen lassen und dem Saft Zeit lassen, durch die Maische zu fließen.
- Achten Sie darauf, dass die Maische nicht zu fein gemahlen ist. Zu Mus verarbeitete Maische führt zu Problemen, da der Saft nicht ablaufen kann. Zu grob gearbeitete Maische verhindert eine optimale Saftausbeute.
- Achten Sie darauf, dass keine Stängel in der Maische sind; diese enthalten oft Bitterstoffe und führen zu einer minderen Saftgüte.

### Reinigung und Lagerung

- Die Wasserdruckpresse sollte direkt nach der Nutzung gründlich gereinigt werden, damit die Säfte und die Obstreste die Presse nicht verkleben. Für die Reinigung verwenden Sie bitte nur klares Wasser und einen Schwamm o. Ä. Es ist nicht notwendig, eine Drahtbürste oder scheuernde Reinigungsmittel zu verwenden. Durch die Verwendung ungeeigneter Reinigungsmaterialien kann die Wasserdruckpresse beschädigt werden.
- Der Presssack kann gründlich mit Wasser gereinigt werden oder bei max. 30 °C ohne Waschmittel in der Waschmaschine gewaschen werden.
- Die Presse sollte trocken und vor Licht geschützt gelagert werden. Dauerhafte Sonneneinstrahlung kann die Membran beschädigen.

### Wichtiger Hinweis:

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