

Istruzioni d'uso

Idropressa

51740, 51741

toboli



Immagine similare, può variare a seconda del modello

Prima della messa in funzione del dispositivo leggere e osservare le istruzioni per l'uso e le norme di sicurezza.

Con riserva di modifiche tecniche!

Come conseguenza del costante sviluppo del prodotto, illustrazioni, caratteristiche funzionali e i 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 qualsiasi forma senza previo consenso scritto. Tutti i diritti sono riservati.

WilTec Wildanger Technik GmbH non si assume alcuna responsabilità per eventuali errori contenuti nel manuale per l'uso o negli schemi di collegamento.

Sebbene WilTec Wildanger Technik GmbH abbia perseguito ogni sforzo per garantire che il presente manuale utente sia completo, preciso e aggiornato, non si possono escludere errori.

Se riscontra un errore o vuole dare un suggerimento di miglioramento, saremo lieti di ascoltarvi.

È possibile inviare un'e-mail a:

service@wiltec.info

o utilizzare il nostro modulo di contatto su:

<https://www.wiltec.de/contacts/>

La versione aggiornata di questo manuale in diverse lingue è disponibile sul nostro shop online:

<https://www.wiltec.de/docsearch>

Il nostro indirizzo postale è:

WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 12
52249 Eschweiler

Per restituire la merce ai fini della sua sostituzione, riparazione o per altri scopi, si prega di utilizzare il seguente indirizzo. Attenzione! Per assicurare che la gestione del reclamo o la restituzione della merce sia gestita senza problemi, si prega di contattare il nostro team di assistenza anticipatamente.

Reparto resi
WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 28
52249 Eschweiler

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, vi chiediamo di prendere sempre alcune precauzioni di sicurezza basilari nell'impiego di questo prodotto. A tal fine, vi preghiamo di leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e di assicurarvi di aver ben compreso il loro contenuto.

Conservare questo manuale in un luogo sicuro.

Per tutte le presse di questo tipo, non è consigliato pressare la frutta intera. Si deve produrre il mosto (frutta fortemente schiacciata), altrimenti il processo di pressatura non sortisce buoni risultati. Un torchio da vino o da frutta non può essere paragonato a uno spremiagrumi. I due prodotti funzionano in modo completamente diverso. L'uva ad es. va trattata in modo che, durante la lavorazione, non si distruggano i semi interni, in quanto questi ultimi rilasciano sostanze amare. Solo in una pressa per frutta i semi restano intatti e il succo può essere trasformato in vino. Mele, pere e altri frutti devono essere trasformati in mosto **prima** della pressatura. I frutti interi, tagliati a metà o in 4 parti non possono essere pressati.

Un buon mosto di frutta è un prerequisito per la produzione di succo. Frutta e verdura simili a bacche, uva, mele, pere e patate devono essere triturate con l'utensile adatto a questo scopo. La frutta (o verdura) dura – come barbabietola da zucchero, carote o i frutti con nocciolo acerbi – non è adatta alla lavorazione con i mulini per frutta.

Lavorazione di mele, pere, mele cotogne e frutti simili: la polpa abbastanza soda deve essere tritata per creare un composto che ottimizzi la resa del succo ovvero che permetta di pressare la frutta.

Uva, lamponi, ribes e frutti simili, esattamente come la frutta con nocciolo, non devono essere macinati. Di norma, ciò non è necessario, in quanto la polpa è molto morbida ed è ricoperta solo da una buccia molto sottile. I semi contenuti in questa tipologia di frutta rilasciano durante la macinazione sostanze amare, che renderebbero il succo marrone scuro.

Si ottiene un succo di buona qualità se viene trattata solo frutta fresca e matura. I frutti acerbi, troppo maturi e rotti devono essere scartati. La frutta marcia o con muffa non deve essere macinata. Fanno eccezione le ammaccature fresche di frutta caduta, fintanto che quest'ultima resta priva di punti marci. Pulire accuratamente la frutta con acqua potabile prima della lavorazione, in modo che non entri sporcizia nel composto.

La pressa non è adatta all'uso industriale.

Destinazione d'uso

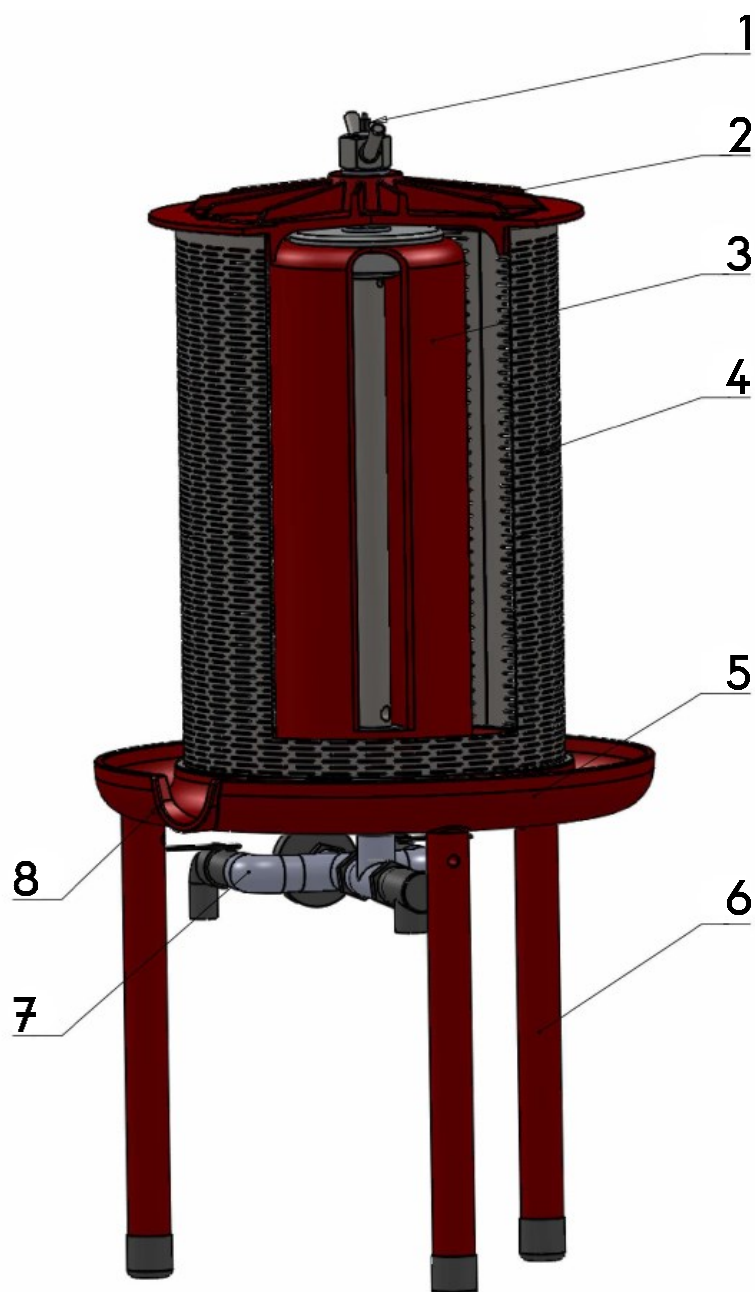
La pressa è adatta solo per la pressatura mediante pressione dell'acqua. Non usare la pressione dell'aria in nessun caso. L'idropressa è progettata per la pressatura/spremitura di frutta snocciolata e macinata o frantumata come uva, mele o pere.

Indicazioni di sicurezza

- L'idropressa deve essere azionata solo con la pressione dell'acqua, mai con la pressione dell'aria. **Rischio di esplosione!**
- Premere lo stantuffo verso il basso fino al completo sfiato dell'aria e alla fuoriuscita dell'acqua. In questo modo si ostacola la formazione di un cuscino d'aria nella membrana.
- L'idropressa non deve essere azionata da bambini o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali. Assicurarvi che nessun bambino si trovi nella zona di pericolo durante il funzionamento. Controllare l'utensile mentre è in moto.
- Proteggere la membrana di gomma dalla luce del sole e dagli oggetti appuntiti.
- Le mani o gli indumenti larghi non devono entrare nell'area delle parti rotanti. **Rischio di lesioni!**
- La pressa per frutta deve essere fissata saldamente in modo che non possa scivolare o ribaltarsi mentre è in funzione.

- Lavorare con la necessaria cautela e in nessun caso usare una forza eccessiva.
- Usare la pressa solo se è in perfette condizioni.
- Non lasciare le parti dell'imballaggio (polistirolo, sacchetti di plastica, ecc.) alla portata dei bambini. **Pericolo di soffocamento!**

Principali componenti



Nº	Denominazione	Nº	Denominazione
1	Valvola di ventilazione e sfiato / dado di bloccaggio	5	Canale
2	Coperchio	6	Gambe
3	Membrana	7	Valvola di sicurezza, manometro, ingresso/uscita dell'acqua
4	Cestello di pressatura / filtro	8	Uscita succo

Dati tecnici

Numero di articolo	51740	51741
Contenuto cestello (ℓ)	20	40
Altezza (mm)	820	900
Diametro (mm)	410	480
Altezza di uscita (mm)	300	
Peso (kg)	13	18
Connessione della linea di alimentazione (pollici)	$\frac{3}{4}$ (attacco rapido)	
Valvola a sfera (pollici)	$\frac{3}{4}$ (filettatura esterna, con ugello per tubo)	
Max. pressione dell'acqua (bar)	3	

Messa in servizio

- Prima del primo utilizzo, pulire accuratamente tutte le parti della pressa.
- Non usare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Sciacquare bene il panno di pressatura.
- L'idropressa viene consegnata parzialmente assemblata. Montare i piedi al telaio di base utilizzando le viti in dotazione.
- La pressa deve essere collocata su una superficie piana e stabile.
- È necessario uno scarico per l'acqua e, preferibilmente, un allacciamento dell'acqua.
- Mettere un contenitore adatto sotto lo scarico della pressa per raccogliere il succo.

Istruzioni per l'uso

- Montare il cestello della pressa (**4**) sul telaio (gambe di supporto (**6**) sul disegno). Mettere il sacco dentro il cestello dell'idropressa e farlo aderire fino in fondo. Fermare il sacco sul bordo del cestello creando una piega verso l'esterno. Questo rende più facile riempirlo di mosto.
- Riempire il sacco del composto da pressare. Il cestello non deve necessariamente essere riempito fino all'orlo; il processo di pressatura è possibile anche con un cestello semipieno. Terminata la fase di riempimento, posizionare il bordo in eccesso del sacco sul materiale da pressare e mettere il coperchio (**2**). Mettere la rondella sul mandrino e avvitare il dado di serraggio; mettere il paraspruzzi sul cestello e un secchio sotto l'uscita.
- Collegare l'idropressa alla rete elettrica e aprire il rubinetto. Il succo verrà spremuto con una pressione massima di 3 bar. Per far uscire completamente l'aria dalla membrana, azionare la valvola (**1**) della pressa. Il succo scorrerà attraverso il cestello (**4**) nel canale (per i dettagli, fare riferimento al diagramma).
- Dopo aver raggiunto la pressione massima di 3 bar, la valvola di sicurezza si apre automaticamente e l'acqua esce dall'idropressa. La pressione dell'acqua è indicata sul manometro. Regolare la pressione dell'acqua aprendo o chiudendo il rubinetto. È utile usare un riduttore che regoli la pressione nella rete a 3 bar.
- Al raggiungimento della pressione target di 3 bar, il rubinetto dell'acqua può essere chiuso. Attendere un po' di tempo fino a quando non fuoriesce più succo. Svuotare la membrana attraverso la valvola di scarico, assicurarsi che l'aria defluisca nella membrana attraverso la valvola sulla parte superiore della pressa. In assenza di acqua, l'idropressa è depressurizzata; si può allentare il dado di serraggio e rimuovere il coperchio. Rimuovere il paraspruzzi ed estrarre il sacchetto con il composto residuo.



Suggerimenti

- La resa del succo è particolarmente alta se si lascia che la pressione nell'idropressa aumenti lentamente e si dà al succo il tempo di fluire attraverso il mosto.
- Assicurarsi che il mosto non sia eccessivamente macinato. Il composto ridotto eccessivamente in poltiglia non permette al succo di scorrere facilmente. Al contrario, un composto troppo grossolano ostacola la buona resa del succo.
- Assicurarsi che non ci siano gambi nel mosto; questi contengono sostanze amare e abbassano qualità del succo.

Pulizia e stoccaggio

- L'idropressa deve essere pulita accuratamente subito dopo l'uso in modo che i succhi e i residui di frutta non si attacchino. Per la pulizia, utilizzare solo acqua pulita e una spugna o prodotti simili. Non è necessario usare una spazzola metallica o sostanze abrasive. L'uso di materiali di pulizia non adatti può danneggiare l'idropressa.
- Il sacco può essere pulito a fondo con acqua o lavato in lavatrice a max. 30 °C senza detersivo.
- La pressa deve essere conservata all'asciutto e protetta dalla luce. L'esposizione permanente alla luce del sole può danneggiare la membrana.

Avvertenza importante:

La riproduzione, anche parziale, e qualsiasi uso commerciale di questo manuale sono ammessi solo previa autorizzazione scritta di WilTec Wildanger Technik GmbH.