

BUND	Mobile Saftpresse Rink mit Pasteur PK 350 RWT	Seite 1 von 1
		Revision 3 01.10.2025
Arbeitsanweisung Obstpresse für Apfelsaft		

Inhaltsverzeichnis:

1. Arbeitsanweisung
 2. Allgemeines
 - a. Warnhinweise
 3. Sicherheit
 - a. Bestimmungsgemäße Verwendung
 - b. Allgemeine Sicherheitshinweise
 - c. Verletzungsgefahr
 - d. Gefahr durch elektrischen Strom
 4. Inbetriebnahme
 - a. Lieferumfang und Vollständigkeit
 - b. Auspacken
 - c. Anforderungen an den Aufstellort
 - d. Elektrischer Anschluss
 5. Aufbau und Funktion
 - a. Übersicht
 - b. Typenschild
 - c. Zusammenbau
 - d. Schalter
 6. Bedienung und Betrieb
 - a. Vorbereitung des Obstes
 - b. Hinweise für das Entsaften
 - c. Gebrauch
 - d. Falls während des Betriebs das Gerät stoppt
 7. Reinigung und Pflege
 - a. Sicherheitshinweise bei Reinigung
 - b. Reinigung Waschanlage
 - c. Reinigung Packpresse
 - d. Reinigung Pasteur
 - e. Reinigung Abfüller
 8. Beheben von Störungen
 - a. Sicherheitshinweise
 - b. Störungen
 9. Technische Daten
 10. Fotos zur Montage, Inbetriebnahme, Reinigung und Demontage
- Formular Einweisung für Bediener der Obstsaftpresse

1. Arbeitsanweisung

Bei der Benutzung elektrischer Geräte müssen immer folgende Sicherheitshinweise beachtet und entsprechende Sicherheitsmaßnahmen getroffen werden.

2. Allgemeines

Lesen sie die hier angegebenen Texte vollständig durch, bevor sie mit dem Gerät arbeiten.

a. Warnhinweise

Verwendete Begriffe:

Gefahr!

Kennzeichnet eine gefährliche Situation. Diese kann zu schweren Verletzungen führen, falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird.

Achtung!

Kennzeichnet eine gefährliche Situation, die zu leichten oder mittleren Verletzungen führen kann. Die Hinweise müssen befolgt werden, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

Hinweis!

Kennzeichnet Informationen, die für den Umgang mit dem Gerät notwendig sind.

- Fotos zur Montage, Inbetriebnahme, Reinigung und Demontage finden Sie im Anhang 1. Im Text mit Verweis als (1) = siehe Foto Nummer 1

3. Sicherheit

a. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist für den Gebrauch zum Entsaften von Obst bestimmt. Es dürfen nur unterwiesene, eingewiesene Personen älter als 18 Jahre mit dem Gerät arbeiten.

b. Allgemeine Sicherheitshinweise

Kontrollieren sie das Gerät vor Benutzung auf sichtbare, äußere Schäden. Ein beschädigtes Gerät nicht benutzen.

Das Gerät darf durch Kinder nicht benutzt werden. Halten sie Kinder von diesem Gerät fern.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durch Kinder sind verboten.

Personen mit eingeschränkten physischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen das Gerät nur dann benutzen, wenn die für ihre Sicherheit zuständige Person diese beaufsichtigt und die beeinträchtigte Person die Gefährdungen verstanden hat.

Das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt lassen.

Eine Reparatur des Gerätes darf nur von fachkundigen Mechanikern bzw. Elektrikern vorgenommen werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Defekte Bauteile dürfen nur durch gleichwertige Ersatzteile ersetzt werden.

Das Gerät darf nicht modifiziert werden.

c. Verletzungsgefahr

ACHTUNG!

Bei unvorsichtiger Verwendung des Gerätes besteht Verletzungsgefahr. Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um Verletzungen zu vermeiden:

- Falscher Gebrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen.
- Die Messer und der Schneideinsatz können scharf sein, gehen Sie vorsichtig damit um.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, um Gefahren zu vermeiden.
- Berühren Sie die sich bewegenden Teile nicht.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät korrekt zusammengebaut ist, bevor Sie es einschalten.
- Stellen Sie den Schalter nach jeder Verwendung auf „OFF“.
- Schalten Sie das Gerät aus, vergewissern Sie sich, dass der Motor komplett still steht, und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile auswechseln, bewegliche Teile berühren oder bevor Sie das Gerät reinigen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, falls das rotierende Obstmesser oder der Einsatz beschädigt sind.
- Stecken Sie während des Gebrauchs nicht Ihre Finger oder andere Objekte in den Einfüllschacht. Wenn Lebensmittel im Einfüllschacht stecken bleiben, dann verwenden Sie den Stopfer oder ein Stück Obst, um es herunterzudrücken oder schalten sie das Gerät ab, um die Blockade zu lösen.

d. Gefahr durch elektrischen Strom

GEFAHR!

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr! Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- **Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn die Anschlussleitung oder der Stecker beschädigt sind,**
- **wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder fallen gelassen oder beschädigt worden ist.**
- **Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Steckers, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.**
- **Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes.**
- **Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.**
- **Motorblock, Kabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.**

4. Inbetriebnahme

In diesem Abschnitt finden sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten sie die Hinweise, um Schaden am Gerät und Gefahren zu vermeiden.

a. Lieferumfang und Vollständigkeit

• Bedienungsanleitung - Waschanlage WA LC, Fa. voran	• Bedienungsanleitung Packpresse 100 P2 mit Drehbriet, Fa. voran
• Bedienungsanleitung - Pasteur PK350/550/700/ 850/1100RWT, Fa. rink	• Bedienungsanleitung Abfüllers EF600, Fa. rink
• Arbeitsplatz Einfüllschacht / Waschbehälter	• Arbeitsplatz Schnitzelwerk mit Auslaufschaft
• Arbeitsplatz Hydraulische Presse "Rink"	• Arbeitsplatz Zwischenbehälter/ Pasteur und Abfüllplatz
• Zwischenbehälter (für 2 getrennte Chargen)	• Pasteur PK "Rink"
• Anhänger Gesamtgewicht 2.500 kg, Doppelachse, je Achse 2.250 kg, exklusive Geräte	• Stapelplatz / Metallrahmen / Presstücher
• Stromanschluss für 380 V Steckdose mit CEE Stecker 400 V, 32 A, Kabel	• Wasseranschluss Trinkwasser, Anschluss "Gardena", blauer Schlauch
• 1 x 20 m Kabel, beidseitig 32A • 1 x 7 m Kabel, beidseitig 32A • 1 x 6 m Kabel, 16A auf 32A • (Lothar 1 x 47 m Kabel, beidseitig 16A)	• Ablauf Waschwasser, transparenter Kunststoffschlauch, Durchmesser ca. 1 Zoll, 2,5 cm
• Schürzen für Arbeitsplatz "Einfüller" und "Stapler" mehrere Größen und Stück	• Handschuhe Camatex 451 für"Einfüller", "Stapler", "Presse" und Abfüller, mehrere Größen(7 bis 11) und Stück
• Reinigungsmittel WIGOL Sep.Rein ZPA	• Verschiedene Reinigungsbürsten

HINWEIS! Vor dem Auspacken muss der Anhänger ausgerichtet werden, mit beiliegender Wasserwaage, z.B. auf der Anhängerkupplung.

b. Auspacken

Zunächst werden die Seitenwände des Anhängers hochgeklappt, nachdem die Verriegelung entriegelt wurde. Entnehmen sie die Schläuche und Gerüststangen und das benötigte Werkzeug, um den Anhänger auszurichten. Siehe Fotos (1) linke Seite geöffnet, (2) rechte Seite, (4) Ausrichten Wasserwaage, (5) Kurbel für Stützen.

c. Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer ebenen und stabilen Oberfläche aufgestellt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf unbefestigten Flächen.
- Sorgen Sie für genügend Abstell- und Rangierfläche für den An- und Abtransport des Obstes bzw. Obstsaftes während des Betriebs.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an das Gerät gelangen können. Sorgen sie für eine angemessene Absperrung, so dass nur befugte Personen Zutritt zum Gerät haben.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb innerhalb von Gebäuden oder unter einem Zelt vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf. Sorgen sie für genügend Lüftung wegen der Abgase des Pasteurs. Der Schornstein darf nicht verdeckt/abgedeckt werden.

Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. in Gebäuden) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

Bauen sie den Schornstein mit den beiden Aufsteckrohren zusammen, siehe (9)

d. Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
- Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 25 Meter langes, mitgeliefertes, abgewickelter Anschlusskabel, mit einem Querschnitt von 2,5 mm² erfolgen.
- Die Verwendung von mehreren Verlängerungskabel, Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt oder im Türrahmen eingeklemmt wird.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.

Der Betreiber/Besitzer BUND GmbH kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

5. Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und zur Funktion des Gerätes.

a. Übersicht

HINWEIS!

Das Gerät Waschanlage voran bzw. das Schnitzelwerk stoppt zu Ihrer Sicherheit, wenn Sie den Deckel während des Betriebes öffnen bzw. hochklappen.

b. Typenschild

Das Typenschild befindet sich an der Seite des Geräts.

c. Zusammenbau

Prüfen Sie, dass die Arbeitsbühne auf der linken Seite mit den Gerüstrohren waagerecht (6) ausgerichtet, der Handlauf (7) ausgerichtet und alle Verschraubungen angezogen sind. Stellen sie die 2-Stufentritte (8) an beiden Zugängen der Arbeitsbühne auf, indem sie diese in die Arbeitsbühne einhängen.

Den *Silikonpropfen! 27 mm Durchmesser* für den Auslauf für den Saftsammler platzieren.

Saft Sieb (20) zwischen Saftpresse und Saftsammler einhängen.

Unterseite Mittelteil mit Ausläufen.

Anschluss des Stromkabels (12)

Kontrolle der Drehrichtung des Motors der Waschanlage (====>) (16) und ggf. Umschalten von 1 auf 2 zum Invertieren der Phasen bzw. Drehrichtung.

Anschluss der Trinkwasserleitung

Anschluss (8) und (14) der Waschwasser-Ablaufleitung, von unten durch die Öffnung in der Arbeitsbühne durchführen und auf den Stützen (14) aufschieben. Kontrollieren sie den ungehinderten Ablauf (15), um Rückstau zu vermeiden.

Für den Abfüll Arbeitsplatz auf der rechten Seite des Anhängers den Arbeitstisch aus dem Anhänger nehmen, aufklappen und neben dem Anhänger aufstellen.

Die Abfüllvorrichtung auf dem Arbeitstische platzieren.

Die beiden Profilbleche zur Ablage der Safttüten unter der Abfüllvorrichtung platzieren.

d. Schalter

Hauptschalter "EATON" an vorderer Stirnseite im Anhänger:

1: Startet das Gerät, Motordrehrichtung des Schnitzelwerks Variante 1.

0: Stoppt den Betrieb

2: Startet das Gerät, Entgegengesetzte Motordrehrichtung des Schnitzelwerks Variante 2

Wenn das Schnitzelwerk (19) blockiert oder sich bei der Demontage der Einfüllschacht nicht lösen lässt, dann schalten sie zunächst das Gerät am Hauptschalter ab. Lassen Sie das Gerät aber immer komplett zum Stillstand kommen, bevor Sie das Gerät (19) aufmachen.

Die Abdeckung muss nach Entfernen des blockierten Schachts umgehend wieder angebracht werden. Erst danach einschalten und Gerät hochfahren. Danach erst den Schacht komplett leeren, bevor wieder Lebensmittel (Apfel, ggf. gemischt mit anderem Obst), eingefüllt und diese wieder nach oben befördert werden.

6. Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

ACHTUNG!

Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahr schnell eingreifen zu können.

Reinigen bzw. Spülen Sie das Gerät, siehe „Reinigung“.

a. Vorbereitung des Obstes

HINWEIS!

Obstqualität: Verwenden Sie immer feste, knackige Äpfel. Mehliges Obst kann nicht entsaftet, aber für Saucen separat püriert werden.

- Steine entfernen. Kein Kernobst oder Zitrusfrüchte pressen.
- Gefrorene Früchte müssen für das Entsaften vollständig aufgetaut werden.
- Lebensmittel mit wenig Saft können nicht für das Gerät verwendet werden. Beim Entsaften sollten diese mit Lebensmitteln mit viel Saft anderen Obstes gemischt werden.

b. Hinweise für das Arbeitsplatz „Stapeln“ bzw. „Entsaften“ an der Packpresse

HINWEIS! Wenn Sie z.B. Äpfel Chargen oder Apfelsorten in getrennten Chargen entsaften möchten, schließen Sie das Sammelbecken mit dem Silikonstopfen, füllen danach allen Saft aus dem System ab, bevor sie den Stopfen wieder öffnen. Beachten Sie, das Sammelbecken nicht überlaufen zu lassen und stoppen sie vorher die Saftpresse.

- Stapel auf linker Seite der Stapelpresse aufbauen (17).
- Wenn Stapel vollständig ist, Raste öffnen und auf die rechte Seite drehen.
- Erst nach Einrasten des Packtisches das Hydraulikventil schließen (22)
- Starten des Pressvorgangs mit Bedienschalter (schwarzer Knopf) (22)
- Presse stoppt automatisch nach Erreichen des Grenzdrucks bzw. Drücken (roter Knopf)
- Parallel auf linker Seite neuen Stapel aufbauen.
- Hydraulikventil öffnen, Druck ablassen
- Stapel abbauen, indem der Trester in den bereit gestellten Anhänger geschüttet wird.

Der Saft fließt von der Stapelpresse durch das Sieb in die Sammelkammer und von dort in die Zwischenbehälter (24).

Vom Sammelbehälter fließt der Saft durch den Pasteur (30) zum Arbeitsplatz „Abfüller“. Dort stehen zwei Positionen für Kunststoffhüllen bereit, die abwechselnd beschickt werden. Durch Starten am Tableau (35) wird der Füllvorgang mit 5 Liter Volumen gestartet und automatisch beendet.

Der Deckel der Kunststoffhülle wird aufgesteckt.

Die gedeckelte Kunststoffhülle wird mit Hilfe des quadratischen Trichters (36) in den Schutzkarton eingelegt.

c. Gebrauch

HINWEIS! Verbrauchen Sie den frischen Saft innerhalb von 48 Stunden.

Durch Pasteurisieren und luftdichtes Abfüllen lässt sich die Haltbarkeit verlängern.

- Es können sich Schichten und Schaum im Saft bilden. Schaum kann mit dem Sieb entfernt werden.
- Keinen Druck beim Einfüllen des Obsts ausüben, sonst könnte die Pressschnecke blockieren.
- Für die Herstellung von gemischten Säften den Verschluss des Saftauslaufes schließen, dann bleiben die Säfte im Mittelteil stehen und vermischen sich.
- Lassen Sie einen Eimer Wasser (bei geschlossenem Verschluss des Saftauslaufes) durchlaufen, wenn Sie schnell hinter einander unterschiedliche Säfte herstellen wollen. So lassen sich Rückstände und Aromen wegspülen.
- Bei Lebensmitteln, die viel Schaum produzieren (z.B. Äpfel) sollte der Schaumfilter regelmäßig gereinigt werden.
- Bei geschlossenem Verschluss aufpassen, dass der Saft im Mittelteil nicht zu hochsteigt, sonst kann der Saft überlaufen.

GEFAHR!

Lösen Sie während des Gebrauchs nicht den Deckel des Transportschachtes.

- Stecken Sie nicht Ihre Hand oder jegliche Gegenstände in das Gerät oder den Einfüllschacht– es besteht Verletzungsgefahr und das Gerät kann beschädigt werden.
- Berühren Sie das Stromkabel nicht mit feuchten Händen. Dies könnte einen elektrischen Schlag, Kurzschluss oder Feuer erzeugen!

1. Stellen Sie den Schalter auf “0”. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, nachdem Sie das Gerät korrekt zusammengebaut haben.

2. Bereiten Sie die Lebensmittel vor.

3. Stellen Sie den Schalter auf “1” oder “2”, um das Gerät in Betrieb zu nehmen.

4. Geben Sie das vorbereitete Obst portionsweise in das Waschbecken/den Einfüllschacht.

HINWEIS! Nachdem Sie das Obst eingefüllt haben, ist das Verwenden eines Stopfers nicht zulässig.

Hierdurch wird der Entsaftungsprozess und die Qualität des Saftes negativ beeinflusst.

- Der Trester (das entsaftete Obst) darf nicht erneut gepresst bzw. entsaftet werden.

Nach dem Entsaften

Lassen Sie das Gerät so lange laufen, bis wirklich alles Obst komplett entsaftet wurde.

Stellen Sie unter den Saftauslauf einen leeren Behälter und betreiben Sie das Gerät mit etwas Wasser, um es so schon einmal durchzuspülen.

Verschließen Sie dann den Auslauf für Saft, damit nichts heraustropfen kann.

Schalten Sie auf "0" und ziehen Sie den Netzstecker.

Bauen Sie das Gerät auseinander und gehen Sie wie unter „Reinigung“ beschrieben vor.

ACHTUNG!

Überladen Sie das Gerät nicht und betreiben Sie es nicht ohne Obst. Es könnte beschädigt werden.

- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 8 Stunden.
- Falls das Gerät überhitzt worden ist, lassen Sie es für 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Stecken Sie während des Gebrauchs nicht Ihre Finger oder andere Objekte in den Einfüllschacht. Wenn Obst im Einfüllschacht stecken bleibt, dann verwenden Sie einen Stopfer oder Holzstab, um es herunterzudrücken. Wenn andere Objekte während des Entsaftens in den Einfüllschacht gesteckt werden, können sie steckenbleiben und die Bauteile beschädigen und/oder Verletzungen herbeiführen.

d. Falls während des Betriebs das Gerät stoppt

Wenn das Gerät während des Betriebes stoppt und sich nicht betätigen lässt, dann gehen Sie wie folgt vor:

Stellen Sie den Schalter auf die Position "0", um das Gerät auszuschalten.

Entfernen Sie die Ursache für die Verstopfung bzw. den Stopp des Gerätes.

Nach Schließen aller evtl. geöffneten Geräteteile schalten Sie das Gerät vorsichtig wieder ein und beginnen Stück für Stück mit dem Befüllen des Gerätes.

HINWEIS!

Falls das Gerät nach diesen Schritten noch nicht funktioniert, bauen Sie es komplett auseinander und reinigen Sie die Bauteile, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

7. Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise, um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden und den störungsfreien Betrieb sicherzustellen.

a. Sicherheitshinweise bei Reinigung

ACHTUNG!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- Nach dem Abschalten Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes vor der Reinigung, und wenn es nicht in Gebrauch ist, aus der Steckdose.
- Motorblock, Kabel und Stecker nicht in Wasser und andere Flüssigkeiten tauchen und nicht mit Hochdruckreiniger oder in der Spülmaschine reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Metallbürste oder andere scharfen, scheuernden Gegenstände.
- Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- Das Saft Sieb oder der Schnitzeinsatz können scharf sein, seien Sie vorsichtig bei der Reinigung.
- Benötigte Hilfsmittel bzw. Werkzeuge: Wigol Separatorenreiniger ZPA, Tankschrubber, Rundbürste, Universalbürste, Eimer, Messbecher, Kehrschaufel/Handfeger, Besen, Wasserschlauch, Spritzdüse

b. Reinigung Waschanlage

HINWEIS!

Niemals das Werkzeug für den Reinigungsprozess abmontieren!

- Achten Sie darauf, dass der Motor nicht direkt mit Wasser bespritzt wird!
- Der Schaltschrank darf nur mit einem feuchten Schwamm oder Tuch von Hand gereinigt werden!
- Verletzungsgefahr am Schneidwerkzeug bei geöffnetem Schieber!

Öffnen Sie den oberen Schieber an der Mühle, der den Mahlraum und den Dosierkasten abdeckt.

Mahlraum und Schnecke können dann mit einem Wasserschlauch oder Dampfstrahler gründlich gereinigt werden. Demontieren Sie die Siebe und reinigen Sie die Einzelteile. Am Waschbecken ist zum Reinigen die untere Verschlusskappe zu entfernen oder ein vorhandener Abflusshahn zu öffnen.

c. Reinigung Packpresse

Spätestens nach Pressende ist die Maschine gründlich zu reinigen!

Vor jedem Reinigungsvorgang ist der Kolben ganz einzufahren und die Presseinlagen sind aus den Wannen zu entfernen.

Presse, Einlagen und Wannen mit kaltem Wasser abspülen.

Achten Sie darauf, dass der Motor nicht direkt mit Wasser bespritzt wird!

- Waschanleitung für Presstücher

Am zweckmäßigsten ist es, die Presstücher vor dem Waschen über Nacht in kaltem Wasser einzuweichen.

Verwenden Sie herkömmliche Waschmittel. Waschtemperatur ungefähr 30°C bis 40°C.

Nach dem Waschen Presstücher gut spülen, nicht schleudern.

d. Reinigung Pasteur

HINWEIS!

Der Pasteur darf nicht mit einem Hochdruckreiniger oder einem Wasserschlauch gereinigt werden, da dies die Elektronik des beschädigt. Ebenso sind die Pumpen (Umwälzpumpe und Saftpumpe) vor Spritzwasser zu schützen.

Der Pasteur ist nach jeder Benutzung zu reinigen.

- Sofort nach letztem Saft mit klarem Wasser durchspülen, anschließend mit Reinigungsmittel spülen (Siehe Bild 42).

Vergewissern Sie sich,

- dass sich das Thermostat-Ventil in der Stellung „Reinigung“ befindet (siehe Bild 37).
- Dass das Ventil am Ausgang des Pasteur geöffnet ist (siehe Bild 38).
- Dass der Schlauch vom Pasteur an die Abfüllstation angeschlossen ist (s. Bild 39).
- Dass der Abfüller eingeschaltet, auf Stufe 5, ist, entspricht 20 Liter Dosierung(s. Bild 40).
- Dass das Pneumatikventil am Abfüller richtig eingestellt ist (Siehe Bild 41).
- Dass das Ventil an der Pumpe richtig eingestellt/geschlossen ist (Siehe Bild 43)

Gehen Sie wie folgt vor:

- Pasteur und Abfüllanlage mit den Schläuchen in Reihe anschließen (Siehe Bild 42).
- Reinigungslösung in einem Eimer (ca. 10-20 l) ansetzen (z.B. Wigol Separatorenreiniger ZPA). Dosierung 1% zu Beginn, ansteigend bis 3%. Ansteigende Dosierung ergibt bessere Wirkung. Dosierung von 150 ml auf 15 Liter entspricht 1%-iger Lösung.
- Ideale Reinigungstemperatur 60 – 70°C.
- Reinigungslösung nach Bedarf (10-15 Minuten) im Kreis pumpen(Siehe Bild 44). Reste in die Kanalisation einleiten. Eindringen in Gewässer oder Erdreich unbedingt vermeiden.
- Gesamte Anlage gründlich mindestens 10 Minuten mit klarem Wasser nachspülen(Siehe

Bild 45).

Reinigung mit Schwammkugel

- Anschließend zur Vorbereitung der Behandlung mit Schwammkugel den Schlauch Eingang Pasteur von der Pumpe lösen, mit Spezialschlüssel (Siehe Bild 46).
- Dabei Ventil am Ausgang des Pasteurs in geschlossener Stellung (Siehe Bild 47).
- die Schwammkugel 2-mal mit Leitungswasserdruck durch den Röhrenwärmetauscher drücken, reinigt Innenwände der Spirale, Einführen oben am Pasteur (Siehe Bild 48), danach Wasserschlauch mit Adapter anschließen (Siehe Bild 49) und mit Leitungsdruck Schwammkugel durchfördern, bis diese am Ausgang austritt (Siehe Bild 50).
- Dabei Eimer unter ausfließendes Wasser stellen, um die Schwammkugel aufzufangen,
- nach Bedarf wiederholen.

e. Reinigung Abfüller

Sofort nach letztem Saft mit klarem Wasser durchspülen, anschließend mit Reinigungsmittel spülen.

Gründlich mit klarem Wasser nachspülen.

HINWEIS!

- Sie können für die Reinigung die mitgelieferte Reinigungsbürste verwenden.
- Motorblock und Netzkabel dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen. Wischen Sie den Motorblock und das Netzkabel nur mit einem angefeuchteten weichen Tuch ab.
- Reinigen Sie den Entsafter direkt nach jedem Gebrauch. Wenn die Lebensmittlrückstände eintrocknen, kann dies die Demontage und Reinigung erschweren. Die Rückstände können die zukünftige Leistung beeinträchtigen.

1. Achten Sie ganz besonders darauf, dass im Sieb keinerlei Reste verbleiben. Dies ist ganz entscheidend für die Saftausbeute.

2. Spülen Sie alle Bauteile, außer dem Motorblock, unter fließendem Wasser gründlich ab und reinigen Sie diese mit Wasser und einem milden Spülmittel. **Nicht in der Spülmaschine reinigen.**

Alternativ: Sie können einzelne, demontierbare Bauteile außer dem Motorblock in einem Spülbecken waschen bzw. reinigen.

3. Verwenden Sie zur gründlichen Reinigung des Saftsiebes und Schnitzeinsatz die Reinigungsbürste.

4. Spülen Sie die Pressschnecke unter fließendem Wasser ab und reinigen Sie besonders die Unterseite der Presse gründlich.

5. Reinigen Sie dann mit der Reinigungsbürste den Auslauf für Trester, den Saftauslauf und den Verschluss gründlich von allen Überresten.

6. Trocknen Sie die Bauteile nach der Reinigung gründlich mit einem trockenen Tuch.

Bauen Sie das Gerät wieder komplett zusammen und verstauen Sie das Gerät an einem trockenen, sicheren Ort

7. Demontieren sie den Schornstein (51)

8. Nachdem die Komponenten der Abfüllstation vom Tisch entfernt wurden, klappen sie den Tisch zusammen (52).

9. Nach Demontieren des Standplatzes für Einfüller, Packer und Presser wird der Anhänger angekoppelt, bevor die Teile auf der jeweiligen Seite eingelegt.

10. die Bordwände und Seitenwände eingeklappt und eingerastet.

11. und dann die Stützen hoch gekurbelt (53) und umgeklappt (54).

8. Beheben von Störungen

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

a. Sicherheitshinweise

ACHTUNG!

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

- Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult oder entsprechend qualifiziert und erfahren sind.
- Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

b. Störungen

Problem	Ursache	Maßnahme
Verfärbung der Plastikteile.	Rückstände vom Entsaften, ungenügende Reinigung	Falls der Entsafter nicht direkt nach dem Entsaften gereinigt wird, können die Rückstände in den oberen Teilen eintrocknen und die Demontage sowie Reinigung erschweren. Dies kann ebenfalls die Leistung und Farbe beeinflussen
Verfärbung der Plastikteile.	Bestimmte Lebensmittel	Lebensmittel, die reich an Farbstoffen sind, können die Plastikteile verfärben. Die Verfärbung beeinträchtigt das Gerät nicht.
Der Einfüllschacht lässt sich nicht richtig schließen.	Möglicherweise ist das Obst zu alt und getrocknet.	Vergewissern Sie sich, dass der Schnitzeinsatz richtig eingerastet ist, damit sich der Einfüllschacht bzw. Abdeckung des Transportschachtes richtig schließen lässt.
Zu viel Fruchtfleisch im Saft.	Das Sieb muss gereinigt oder erneuert werden.	- Abhängig vom Lebensmittel und wenn Sie durchgehend entsaften, kann der Saft sehr viel feines Fruchtfleisch enthalten. - Um das feine Fruchtfleisch zu reduzieren, reinigen Sie die oberen Teile regelmäßig (ohne Motorblock) und entfernen Sie das Fruchtfleisch. Verwenden Sie ein Sieb und gießen Sie den Saft durch das Sieb, um das ungewollte Fruchtfleisch zu entfernen. - Wenn zu viele Lebensmittel gleichzeitig eingefüllt werden, kann dies den Entsafter zum Stehen bringen. Dies kann zu fruchtfleischhaltigem Saft führen. Füllen Sie die Lebensmittel langsam und nach und nach ein.
Gerät stoppt während des Betriebs	Das Obst wurde zu stark gestopft. Es kann ein Rückstau entstehen. Das Schnitzelwerk ist verstopft.	- Überprüfen Sie, ob Sie zu viele Lebensmittel verwenden. - Überprüfen Sie, ob Sie Lebensmittel mit zu harten Kernen verwenden. - Folgen Sie den Anweisungen unter „Falls das Gerät während des Betriebes stoppt“.
Saftmenge ist sehr gering und Überreste sind noch sehr feucht.	Das Obst wird zu schnell hintereinander eingegeben. Das Sieb muss gereinigt werden. Das Schneidwerk ist stumpf und muss ersetzt werden.	- Prüfen Sie, ob Sie harte Lebensmittel verwenden. - Die Lebensmittel müssen frisch sein. Wenn sie lange im Kühlschrank gelagert waren, müssen sie zunächst für mind. 10 Minuten in Wasser einweichen, um sie zum Entsaften zu verwenden. - Unterschiedliche Lebensmittel ergeben unterschiedliche Mengen an Saft. - Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig zusammengebaut ist. - Wenn Sie Lebensmittel mit kleinen Kernen entsaften, könnte es sein, dass sich nach einigen

		Malen die Saftmenge verringert. Für beste Resultate demontieren und reinigen Sie die oberen Teile (außer dem Motorblock) zwischen dem Entsaften. - Falls die kleinen Samen/Kerne sich am Boden des Siebs sammeln, kann das die Leistung des Entsafters beeinträchtigen und die gesamte Saftmenge reduzieren.
Das Gerät startet nicht.	Falsche Bedienung	- Vergewissern Sie sich, dass der Stecker richtig in der Steckdose sitzt. - Vergewissern Sie sich, dass das Gerät korrekt zusammengebaut ist und der Deckel heruntergeklappt ist.

HINWEIS!

Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Betreiber BUND.

- Bitte reinigen Sie das Gerät, bevor Sie es zur Reparatur /Wartung / Inspektion geben.

9. Technische Daten des Anhängers

Gerät:	De*2007/46*0074*01
Fahrgestellnummer (VIN):	VAPK0000000421902
Gesamtgewicht:	2500 Kg
1. Achse	1250 Kg
2. Achse	1250 Kg
Zulässige Stützlast	100 Kg
Hersteller: Pongratz Trailer Group GmbH	Bruckerstraße 82, AU-8600, Österreich

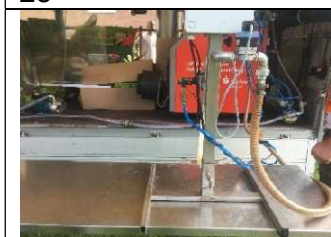
Kontakt: office@pongraztrailers.com

Siehe Typenschild auf Stirnseite Anhänger



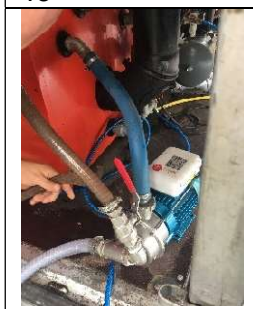
10. Fotos zur Montage, Inbetriebnahme, Reinigung und Demontage:

		
1	2	3 Schild 100 Kg Stützlast
		
4	5	6
		
7	8	9
		
10	11	12
		
13	14	15

		
16	17	18
		
19	20	21
		
22	23	24
		
25 Werkzeugkasten	26 Ersatz für Schläuche	27 Ersatz Anschlusskabel 32A
		
28	29	30
		
31	32	33

					
34		35		36	

Fotos Reinigen und Demontieren und Verpacken

		
37	38	39
		
40	41	42
		
43	44	45
		
46	47	48

					
49		50		51	
					
52		53		54	

Erstellt: Andreas Christian Niemann-Weber/01.10.2025

Geprüft: Bernd Virnich/30.10.2025

Freigabe: Walter Jordans/30.10.2025

Anlage/Maschine: Mobile Obstsaftpresse mit Anhänger Pongratz, Waschanlage WA LC, Packpresse 100 P2, Pasteur PK 850 RWT und Dosierautomat EF 600

Mit Ihrer Unterschrift bestätigen Sie, dass Sie den Inhalt der Einweisung – im Speziellen die Sicherheitsmaßnahmen – verstanden haben

Datum	Name, Vorname Unterrichteter	Einsatzort/Ort der Einweisung	Unterschrift Unterrichteter	Name Unterwiesener	Unterschrift Unterwiesener