



Bedienungsanleitung Früchtepresse 19 Liter

Mit der Spindelkorbpresse können alle reifen und frisch geernteten Fruchtarten abgepresst werden. Sie sind mit einer Obstmühle als Maische aufzubereiten.

Je nach Körpergröße und Kraft, wird die Früchtepresse von einem Erwachsenen oder zwei Kindern bedient.

1. Vor der ersten Inbetriebnahme sind die saftberührten Teile der Presse und der Pressbeutel mit kaltem Trinkwasser und ohne chemische Reinigungsmittel gründlich zu reinigen.
2. Die Gewindespindel ist dauerhaft in einem leicht gefettetem Zustand zu betreiben. Zum Fetten der Spindel eignet sich handelsübliches Lagerfett. Achten Sie bitte darauf, dass keine saftberührten Teile wie z.B. der Pressbeutel oder der Presskorb mit der gefetteten Spindel in Berührung kommen.
3. Presse am Boden standfest gegen verdrehen befestigen.
4. Pressteller nach oben voll herausdrehen und Druckwerk nach hinten schwenken.

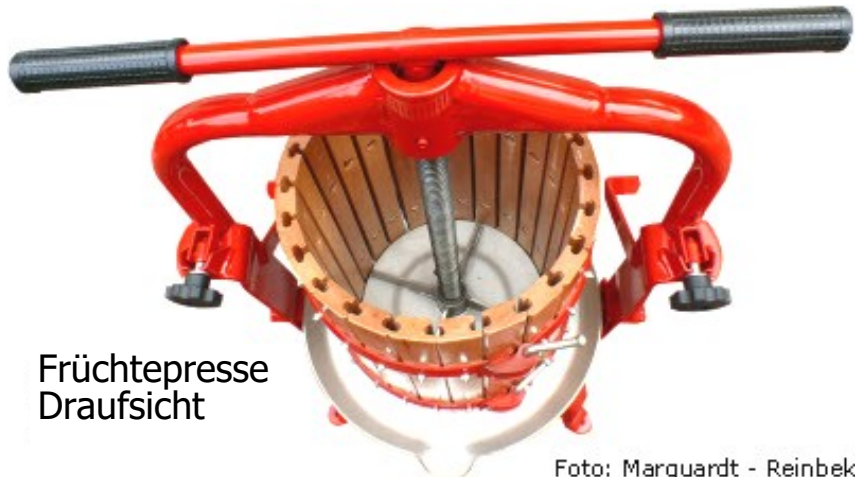


5. Pressbeutel in den Preßkorb einlegen und oben über den Rand nach Außen umschlagen.
6. Obstmaische in den Presskorb bis zur Oberkante einfüllen.
7. Überstehenden Teil des Pressbeutels zur Mitte hin einschlagen.
8. Druckwerk mit Pressteller mittig über den Presskorb ausrichten und beidseitig mit den Feststellschrauben sichern.
9. Beidhändig die Spindel über den Antriebshebel im Uhrzeigersinn drehen.

Auf keinen Fall Antriebshebel mit aufgesteckten Rohren oder dergleichen verlängern, weil bei Überkraft die Gewindespindel verbiegt. Warten Sie lieber einige Minuten, bis genügend Saft abgelaufen ist und pressen dann noch einige Umdrehungen nach. Dies geschieht solange, bis kein Saft mehr abläuft.

10. Obwohl der Pressteller passend zum Presskorb und geringstem Abstand kreisrund gefertigt ist, wird der Pressbeutel immer wieder zwischen Pressteller und Presskorbwandung durchrutschen. Hierdurch wird das Pressen erschwert, die Saftausbeute verringert sich und der Pressbeutel nimmt Schaden durch die Scheuerkräfte.

Wenn dieser Fall eintritt, drehen Sie die Spindel voll heraus, schwenken das Presswerk beiseite, liften den Pressbeutel und schlagen die Beutelenden wieder zur Mitte ein. Machen Sie weiter, wie unter Ziffer 8 beschrieben.



Früchtepresse
Draufsicht

Foto: Marquardt - Reinbek

11. Nach Beendigung des Pressvorganges Spindel hochdrehen, Klemmschrauben lösen und Druckwerk nach hinten schwenken. Pressbeutel mit Tresterkuchen entnehmen. Bei vollreifen Früchten oder Lagerobst kann der Tresterkuchen sehr fest im Korb angepresst sein. In diesem Fall die seitlichen Splinte an den Korbreifen herausnehmen, Presskorb öffnen und Pressbeutel herausnehmen.
12. Nach Arbeitsende ist die Presse gründlich mit Trinkwasser ohne Reinigungsmittelzusätze zu reinigen. Am Besten fließend mittels Wasserschlauch. Danach ist die Presse bis zur Wiederverwendung an einem trockenen und luftigen Ort zu lagern. Besonders der Presskorb und der Pressbeutel sind vor der Einlagerung gründlich zu reinigen, vollständig zu trocknen und in einer Umgebung unter 65 % relativer Luftfeuchte aufzubewahren.
13. Zur Reinigung und Pflege des Pressbeutels siehe unsere gesonderte Anleitung.

Viel Freude und Spaß im Umgang mit der Presse wünschen Ihnen

Marianne und Wilfried Marquardt
25.02.2021