



OBST- UND BEERENPRESSE 5 L

OBP 5

ARTIKEL-NR. 30023



**LESEN SIE DIE BETRIEBUNGSANLEITUNG UND DIE SICHERHEITSHINWEISE
VOR DER ERSTEN VERWENDUNG GRÜNDLICH DURCH!**

DEMA-VERTRIEBS GMBH • IM TOBEL 4 • 74547 ÜBRIGSHAUSEN
WWW.DEMA-VERTRIEB.COM

© DEMA VERTRIEBS-GMBH

LETZTE AKTUALISIERUNG: 31.05.2022

Inhaltsverzeichnis

1 SICHERHEITSHINWEISE.....	3
1-1 Bestimmungsgemäße Verwendung	3
1-2 Piktogrammerläuterung.....	3
2 TECHNISCHE DATEN.....	3
3 MONTAGE & BEDIENUNG	4
3-1 Pressen	4
4 WARTUNG	5
5 DETAILABBILDUNG	5
6 ENTSORGUNG	5

1 SICHERHEITSHINWEISE

- Änderungen die dem technischen Fortschritt dienen, können ohne Vorankündigung vom Hersteller getätigt werden und sind eventuell in der Bedienungsanleitung noch nicht berücksichtigt.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor Inbetriebnahme auf Vollständigkeit und Funktion.
- Nehmen Sie niemals ein defektes oder funktionsunfähiges Gerät in Betrieb! Kontaktieren Sie den Hersteller oder lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal kontrollieren.
- Arbeiten Sie immer mit Bedacht und der nötigen Vorsicht!
- Wenden Sie auf keinen Fall übermäßige Gewalt an!
- Das Obst muss vor der Pressung **zermahlen** werden, am besten mit einer Obst- bzw. Beerenmühle!
- Achten Sie darauf, dass die Obstpresse fest auf einem stabilen und waagerechten Untergrund platziert ist.
- Achten sie immer darauf, dass beim Arbeitsvorgang niemals Körperteile oder Kleidungsstücke in Gefahrenbereiche (Presse, Spindel) gelangen können!
- Die Presse ist nur für den privaten und häuslichen Gebrauch bestimmt.
- Das Gerät darf nur von Erwachsenen benutzt werden! Vergewissern Sie sich, dass der Aufbewahrungsort ordnungsgemäß gegen den Zugang von Kindern und unbefugten Personen gesichert ist.
- Es ist verboten, Änderungen an der Struktur der Presse vorzunehmen (keine Verlängerung der Pressarme, Bolzen oder Kolben). Dies birgt die Gefahr, dass die Presse beschädigt wird und die Garantie erlischt.
- Arbeiten Sie niemals, wenn Sie müde sind oder unter dem Einfluss von Drogen, Medikamenten oder Alkohol stehen!
- Verwahren Sie Verpackungsteile (Folien, Plastikbeutel, Styropor, etc.) nur an Orten auf, die Kindern insbesondere Säuglingen nicht zugänglich sind! Da Verpackungsteile oft nicht erkennbare Gefahren bergen (z. B. Erstickungsgefahr).

1-1 BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG

- Die Obstpresse ist ausschließlich zum Pressen von zermahlten Obst geeignet.
- Die Obstpresse ist nicht für den industriellen Einsatz geeignet.

1-2 PIKTOGRAMMERLÄUTERUNG



Material ist lebensmittelecht.

2 TECHNISCHE DATEN

Gesamtvolumen	ca. 5L
Maße kpl.	ca.36x28,5x44,5 cm
Gewicht	ca. 6,2 kg

3 MONTAGE & BETRIEB

- Spülen Sie die Obstpresse vor jedem Gebrauch gründlich mit klarem Wasser aus!
- Dies ist der wichtigste Schritt beim Pressen von Saft aus Obst. Gut vorbereitetes Obst lässt sich leicht pressen. Ohne die richtige Vorbereitung ist das Pressen sehr schwierig und das Ergebnis wird nicht zufriedenstellend sein.
- Bevor mit dem Pressen begonnen wird, sollten die Früchte gründlich gewaschen und alle faulen Teile entfernt werden. Andernfalls kann es zu Wein- oder Saftkrankheiten kommen.
- Anschließend werden die Früchte in ein großes Gefäß (z. B. einen Gärbehälter aus Kunststoff, einen Eimer oder eine große Schüssel) gegeben und zerkleinert.
- Weiches Obst wie Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren und Kirschen oder Pflaumen werden durch das Zerkleinern etwas zerdrückt.. Bitte achten Sie darauf, dass die Früchte nicht zu stark zerkleinert werden.
- Bei Steinobst müssen vor dem Zerkleinern die Steine entfernt werden (wenn die Steine während der gesamten Gärung des Weins verbleiben, kann sich gesundheitsgefährdende Hydroxysäure bilden).
- Äpfel, Birnen oder ähnliches sollten in kleine Stücke geschnitten werden.
- Der nächste Schritt der Aufbereitung des Fruchtfleisches hängt von der Art der verwendeten Früchte ab. Kirschen, Stachelbeeren oder Pflaumen (Beerenobst) sollten 24 Stunden lang zugedeckt an einem kühlen Ort stehen. Dieser Vorgang wird Mazeration genannt - das Fruchtgewebe wird weicher und der Saft wird freigesetzt.
- Äpfel oder Birnen, sogenanntes Hartobst, sollten direkt nach dem Zerkleinern mit 2-4 Litern abgekochtem Wasser (Temperatur ca. 80°C) bedeckt werden. Ziel dieses Prozesses ist es, das Fruchtgewebe aufzuweichen und bestimmte Enzyme zu inaktivieren, die von Natur aus in der Frucht vorhanden sind und deren Zusammenwirken sich negativ auf die Qualität des Fruchtfleisches auswirken könnte. Die bei diesem Verfahren zugesetzte Wassermenge sollte notiert werden. Die in den Behälter gegebenen Früchte sollten dicht abgedeckt und zum Abkühlen stehen gelassen werden.
- Der Prozess der Saftfreisetzung aus beiden Arten von Fruchtfleisch kann durch Zugabe eines natürlichen Enzympräparats - PECTIC ENZYME- beschleunigt und intensiviert werden. Die Zugabe dieses Enzyms erhöht die Effizienz der Saftfreisetzung aus der Frucht. Bei der ersten Art von Fruchtfleisch (aus weichen Früchten) sollte das Präparat direkt nach dem Zerkleinern der Früchte zugegeben werden, bei der zweiten Art (harte Früchte) sollte das Präparat zugegeben werden, sobald das Fruchtfleisch abgekühlt ist. Das pektische Enzym bewirkt eine weitere Erweichung des Fruchtgewebes, gefolgt von einer intensiven Saftfreisetzung. Das Präparat enthält die gleichen Enzyme - Pektinasen, die auch in der Frucht vorkommen. Die Erhöhung ihrer Konzentration führt zu einer erheblichen Beschleunigung der Saftfreisetzung und - was sehr wichtig ist - zu einer Verringerung der Zähflüssigkeit, was den Prozess des Ausgießens und Auspressens der Früchte erleichtert.
- Das Fruchtfleisch wird mit dem Präparat vermischt und für 4-9 Stunden abgedeckt. Nach dieser Zeit kann der Saft mit der Presse gepresst werden.

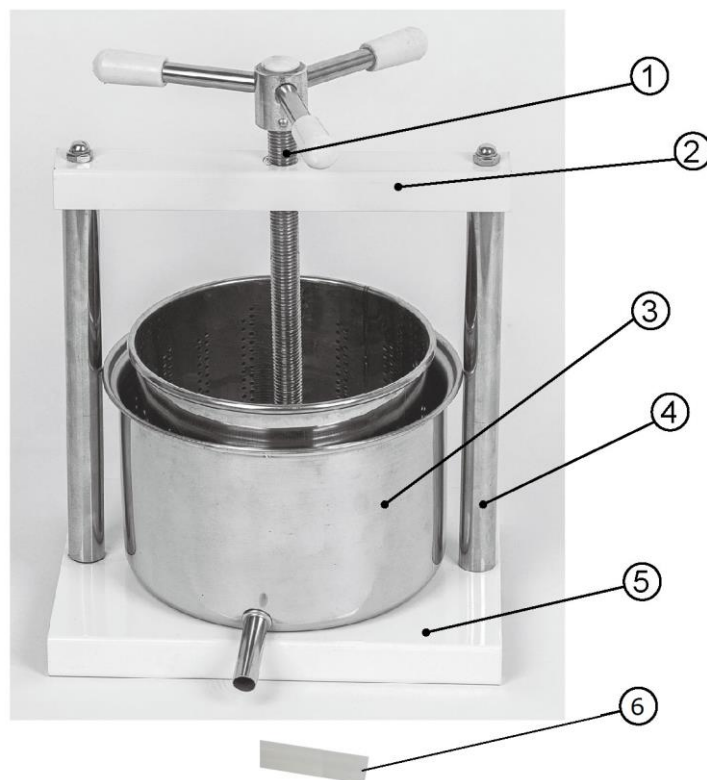
3-1 PRESSEN

- Der Pressrahmen mit dem Kolben wird in eine waagerechte Position gebracht. Stellen Sie ein Gefäß unter den Saftauslaufpunkt. Legen Sie das vorbereitete Fruchtfleisch in den Korb. Den Pressrahmen in eine vertikale Position bringen und mit dem Pressvorgang beginnen.
- HINWEIS: Das Pressen sollte langsam erfolgen.

4 WARTUNG

- Spülen Sie die Obstpresse nach jedem Gebrauch gründlich mit Wasser ab.
- Die Verbindungspunkte von Schraube - Mutter, Schraube - Kolben und unlackiertem Teil der Schraube sollten vor jedem Pressen und nach jeder Reinigung der Presse mit einer dünnen Schicht Speiseöl geschmiert werden.
- Lagern Sie das Gerät in einer trockenen und sauberen Umgebung.
- Lagern Sie die Presse unter einer luftdurchlässigen Abdeckung.

5 DETAILABBILDUNG



1	Pressschnecke/-spindel
2	Stützbalken
3	Edelstahlkorb
4	Halterung
5	Sockel
6	Auslaufrohr

6 ENTSORGUNG

Im Falle der Entsorgung dieses Gerätes wenden Sie sich bitte an die DEMA Vertriebs-GmbH, Ihren lokalen Händler oder einen lokalen Wertstoffverwerter. Entsorgen Sie das Gerät keinesfalls über den normalen Hausmüll! Sie leisten damit einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Umwelt.