

Praktische Hinweise für die Arbeit

Bitte achten Sie darauf, daß Sie nur so viel Preßgut einfüllen, wie das Gerät ohne Rückstau verarbeiten kann. Geben Sie also das Preßgut nicht in großen Mengen, sondern fortlaufend etwa eßlöffelportionsweise in den Einfülltrichter.

Beim Nachstopfen unbedingt den Stopfer (3) verwenden. Übermäßig starkes Nachdrücken beschleunigt die Verarbeitung nicht. Das Preßgut wird in der Regel selbsttätig eingezogen.

Durch den Gummifederverschluß (7) zwischen dem Bügel des Preßmantels (6) wird der Druck automatisch reguliert. Die Stellschraube (8) wird zunächst nur leicht festgezogen und erst später gefühlsmäßig nachreguliert. Der Trester tritt erst nach einiger Zeit aus.

Johannisbeeren können mit Stielen verarbeitet werden. Stein- und Kernobst (Kirschen, Pflaumen) vor dem Entsaften entkernen.

Stiele, Kernchen, Haut, Butzen usw. werden von Saft und Mark automatisch getrennt. Große Früchte und Gemüsestücke vorher paßgerecht für den Einfüllschacht zerschneiden. Streifenstücke werden besser eingezogen als Würfelstücke. Trinkfertige, frische, naturtrübe Säfte erhalten Sie, wenn Sie die ausgepreßten, oft markhaltigen Dicksäfte durch ein Feinsieb, Tuch oder Säckchen seihen.

Wenn der Tester noch zu feucht erscheint, ein zweites Mal durchpressen.

Bei dem verschiedenartigen Preßgut (Beeren, Obst, Gemüse) ist auch der Saftgehalt unterschiedlich. Zur Regulierung des Preßdrucks dient die Stellschraube (8). Bei zu hohem Preßdruck erfolgt der automatische Druckausgleich durch den Gummifederverschluß. In Einzelfällen, meist bei langfaserigem Preßgut wie Rhabarber, Brennessel u.ä. Stellschraube (8) bzw. Verschluß (7) ganz offen lassen. Sollte Saft im Einfüllschacht des Gehäuses (1) sichtbar werden und ansteigen, ist die Stellschraube (8) zu sehr angezogen und muß gelockert werden.

Auseinandernehmen und Reinigen

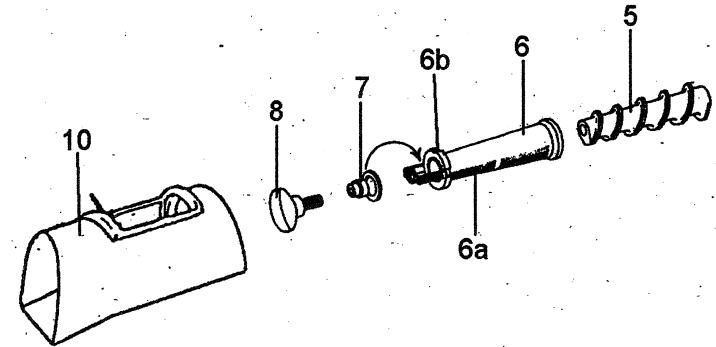
Zur Reinigung nehmen Sie den Vorsatz wie nachfolgend beschrieben auseinander. Nehmen Sie die Zeichnung auf Seite 1 zu Hilfe.

1. Rändelschraube (10 b) an der Auslaufschale (10) aufdrehen und Auslaufschale (10) nach vorne abziehen.
2. Flügelstellschraube (8) ganz herausdrehen.
3. Gummifederverschluß (7) herausnehmen. Achten Sie darauf, daß Sie den Verschluß nicht verlieren oder mit dem Abfall versehentlich wegwerfen. Rückstände abstreifen.
4. Verschlußring (9) losdrehen und Preßmantel (6) nach vorne abziehen. Eventuelle Rückstände aus dem Preßmantel (6) und den Schneckengängen der Preßschnecke (5) entfernen.
5. In zerlegtem Zustand kann der Fruchtpreß-Vorsatz normal in warmem bis heißem Wasser mit Spülmittelzusatz abgewaschen und/oder unter fließendem Wasser abgespült werden. Nicht in die Spülmaschine geben! Bitte gut abtrocknen. Sie dürfen allerdings weder in kochendes Wasser getaucht noch auf heißer Herdplatte getrocknet werden. Durch leichtes Einfetten mit Speisefett oder -öl werden die blanken Teile zusätzlich vor Korrosion geschützt.

Gebrauchsanleitung Fruchtpress-Vorsatz Vorsatzgerät zu Elektro-Universal-Wölfen

Aufbau

- 5 Preßschnecke
- 6 Preßmantel
- 6a Siebseite
- 6b Nut
- 7 Gummifederverschluß
- 8 Flügelstellschraube
- 10 Auslaufschale



Beschreibung

Preßmantel mit Feinsieb aus verzinnem Stahlblech. Preßschnecke aus DELRIN-Kunststoff. Große Auslaufschale aus LURAN-Kunststoff. Automatische Druckregulierung durch Gummifederverschluß.

Verwendung

Mit dem Fruchtpress-Vorsatz entsaften Sie automatisch **Obst** (Äpfel, Birnen ...), **Blatt-, Wurzel- Knollengemüse** (Möhren, rote Beete, Sellerie, Rhabarber, Tomaten, rohe Kartoffeln, Gurken, Kohl, Kürbisse ...) und alle Arten von **Beeren** (Johannisbeeren, Weintrauben ...). In kurzer Zeit gewinnen Sie frische, urgesunde, naturtrübe Säfte und kräftiges Mark.

Art.-Nr. 260 000
Norm-Größe 5
Art.-Nr. 262 000
Norm-Größe 7
Art.-Nr. 264 000
Norm-Größe 8

Sie erhalten aus Beeren und dem Mark von rohem Obst und Gemüse wohlschmeckende Säfte, Marmelade, Gelee und Mus, aus gekochtem Preßgut ebenfalls feines Mus, köstliches Püree und nahrhaften Brei.

Besondere Hinweise

Automatische Druckregulierung durch Gummifederverschluß. Saft und Mark werden automatisch und sauber vom Abfall getrennt. Garantie 1 Jahr.

Prüfung

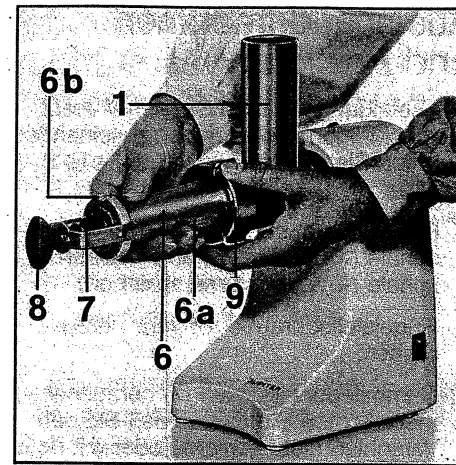
- Bitte prüfen Sie beim Auspacken
- a) ob die Verpackung äußerlich unbeschädigt ist,
 - b) der Vorsatz in allen Teilen vollständig ist,
 - c) alle Teile unbeschädigt sind.

Vor Gebrauch

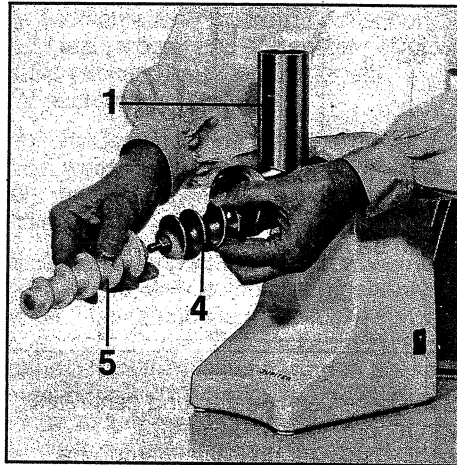
Der Fruchtpress-Vorsatz wird fast vollständig zusammengebaut geliefert.

Nehmen Sie den Fruchtpress-Vorsatz zum Reinigen auseinander (Beschreibung Seite 4). Sämtliche Teile in warmem bis heißem Wasser mit leichtem Spülmittelzusatz abwaschen. Nicht in die Spülmaschine geben! Kunststoffteile nicht auf heiße Herdplatte oder dergleichen legen.

Der Zusammenbau, die Handhabung und Bedienung sind in Kombination mit unserem JUPITER-Universal-Wolf Modell 862 500, Normgröße 5, gezeigt.



Kompletten Preßmantel (6) mit der Nut am Bügelring (6 b) nach oben und Siebseite (6 a) nach unten über die Schnecken (4) + (5) schieben und die untere Nut in den Haltestift im Gehäuse (1) einrasten. Verschlußring (9) über den Preßmantel (6) schieben und damit die zusammengesetzten Teile leicht festschrauben.

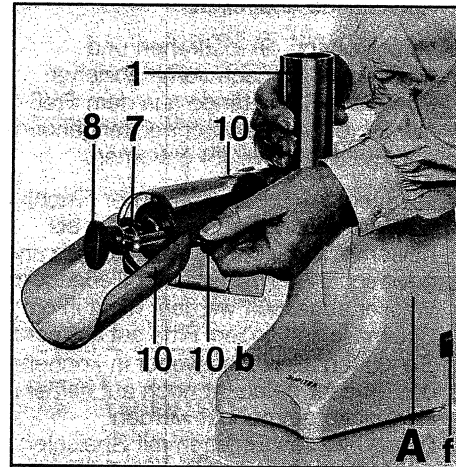


Zusammenbau

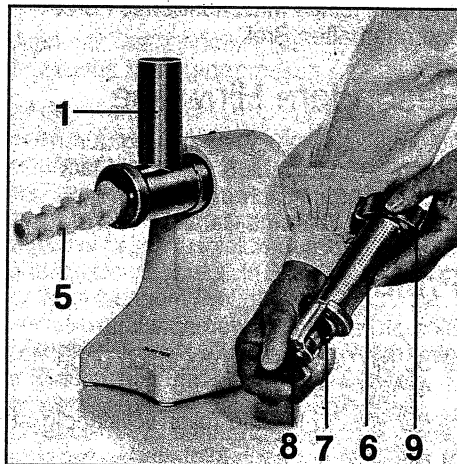
Achten Sie auf die Normgröße Ihres Universal-Wolfes. Der Fruchtpreß-Vorsatz wird in 3 Ausführungen für die Normgrößen 5, 7 und 8 geliefert.

Verschlußring abschrauben, aus dem Wolf Messer und Lochscheibe entfernen.

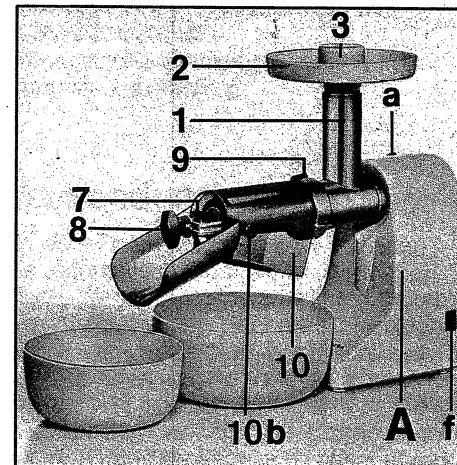
Die Wolf-Schnecke (4) und die Kunststoff-Preßschnecke (5) ineinander stecken, daß beide eine fortlaufende Spirale bilden. Dann in das Gehäuse (1) einführen.



Auslaufschale (10) über den Preßmantel (6) schieben und mit der Rändelschraube (10 b) sichern. Die Auslaufschale (10) beim Aufschieben so ansetzen, daß die Spitze des aufprägten Pfeils (10 a) auf die Nut am Bügelring (6 b) zeigt.



Gummifederverschluß (7) mit der großen Scheibe zur Öffnung des Preßmantels – in den Bügel am Ende des Preßmantels (6) einlegen und mit der Flügelstellschraube (8) festschrauben. Nur leicht anziehen. **Keine Gewalt anwenden!**



Für die Verwendung als Universal-Frucht- presse haben wir als Beispiel unseren JUPITER-Universal-Wolf Modell 862 500 gewählt.

Nach dem Aufsetzen des Trichters (2) und des Stopfers (3) ist das Gerät betriebs- bereit. Stellen Sie unter den Saftauslauf einen größeren Behälter, möglichst mit Auslaufschnauze, und unter den Trester- ausgang ein kleineres Gefäß.