



Bedienungsanleitung für Fruchtemühle mit Handbetrieb

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Die Mühle kann zum Mahlen von Beeren, Trauben, Äpfeln, Birnen und Kartoffeln oder ähnlich weichen Früchten/Gemüse verwendet werden.
- Nicht geeignet ist hartes Obst/Gemüse wie Quitten, Zuckerrüben, Mohrrüben und dergleichen. Ebenso nicht unreifes, hartes Kernobst.
- Auf keinen Fall darf Steinobst gemahlen werden!



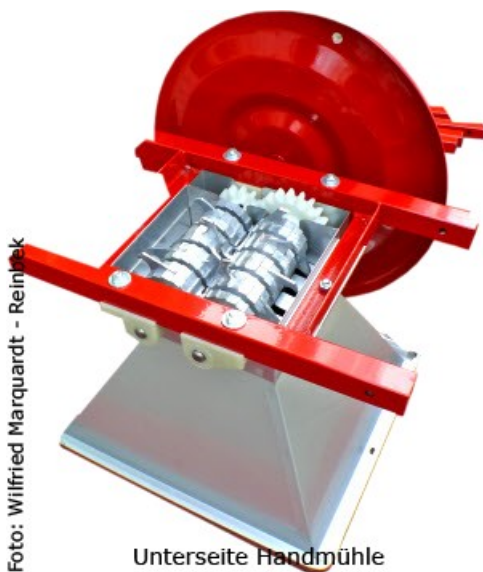
Sicherheitshinweise

- Die Mühle kann von Kindern ab 12 Jahren betrieben werden, wenn durch eine erwachsene Aufsichtsperson die stetige Kontrolle gewährleistet ist. Nicht an der Mühle tätige Kinder dürfen sich nicht im Gefahrenbereich der Mühle aufhalten.
- Niemals mit Händen oder losen Kleidungsstücken in den Bereich von drehenden Teilen kommen.
- Das Nachstopfen, Lockern und Abstreifen des Mahlgutes darf nur mit einem geeigneten Hilfsmittel erfolgen, z.B. 30 cm lange Holzleiste 3 x 5 cm.

Während des Mahlens auf festen Halt zwischen Mühle und Maischesammelbehälter achten.

Reinigung

Nach dem Mahlen ist die Mühle mit kaltem, fließendem Trinkwasser und Einsatz einer weichen Handbürste oder breitem Flachpinsel zu reinigen. Hierfür kann die Mühle zweckmäßig auf den Trichter gestellt werden. Falls die Möglichkeit besteht, ist der Einsatz unter Wasserstrahldruck (Schlauch mit Düse) effektiver. Besondere Sorgfalt gilt den Zwischenräumen der Mahlwalzen.



Bitte wenden

Vorarbeiten für eine gute Saftqualität

- * Verarbeiten Sie nur gesundes und reifes Obst. Unreife, überreife, angefaulte und aufgerissene Früchte sind auszusondern.
- * Vor dem Mahlen ist das Obst gründlich mit fließendem Trinkwasser zu reinigen.

Umfassende Hinweise erhalten Sie auf www.obstpresse.de unter Fragen und Antworten (F&A) „Saftqualität“.



Hinweise zum Mahlen

1. Im Idealfall wird die Mühle von 4 Personen (auch Kinder) bedient: 2 Personen halten die Mühle an den verlängerten Holmen fest auf den Maischesammler gedrückt, 1 Person dreht das Schwungrad und eine weitere Person führt Früchte nach.
2. Für einen reibungslosen Betrieb sollte der Trichter nur mit einer Lage Früchte betrieben werden, damit bei ungewolltem Leerlauf die Ursache erkannt und die Störung beseitigt werden kann. In der Regel sind es die etwas größeren und kugelförmigen Äpfel, die nicht immer von den Greifzähnen erfasst werden.
3. Beim Mahlen der Früchte empfiehlt es sich, nach 6 bis 10 Vorwärtsdrehungen eine Drehung rückwärts zu machen, damit die Zähne das Mahlgut neu fassen können.
4. Besonders große und runde Äpfel sind zu halbieren, damit die Reißzähne greifen können.
5. Im Dauerbetrieb können mit der Handmühle etwa 100 Kg Äpfel pro Stunde gemahlen werden.

Wir wünschen Ihnen im Gebrauch der Handmühle viel Spaß und Erfolg bei der Saft- und Weinbereitung.

Reinbeker Hobbymosterei
Marianne und Wilfried Marquardt
26.02.2021

