

---

# E★N★O★L

---

## BETRIEBSANLEITUNG für Obst- und Beerenpressen OP 5 bis OP 40





Sehr geehrter Kunde,

wir bitten Sie, diese Betriebsanleitung vor Inbetriebnahme der Presse sorgfältig zu lesen und die Hinweise zu beachten. (Für künftige Verwendung aufbewahren.)

Diese Betriebsanleitung gibt Ihnen wertvolle Hinweise für Ihre Sicherheit sowie für Wartung, Pflege und das Arbeiten mit der Presse.

## SICHERHEITS- UND UNFALLVERHÜTUNGSVORSCHRIFTEN



### Beim Aufstellen der Presse auf Standsicherheit achten!

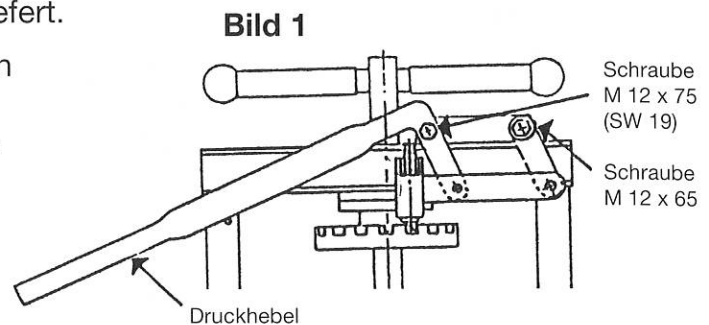
Die Pressen dürfen nur von Personen benutzt, gewartet und instandgesetzt werden, die hiermit vertraut und über die Gefahren beim Umgang mit der Presse unterrichtet sind!

**Hersteller:** G. Wein GmbH + Co.  
Meimsheimer Straße 10  
D-74357 Bönnigheim  
Telefon 0 71 43/88 56-0

### Zusammenbau bei erstmaliger Inbetriebnahme der Presse

Aus verpackungstechnischen Gründen wird der Druckhebel des Gerätes lose mitgeliefert.

Zur Montage werden die Gelenke mit den beiden Schrauben (SW 19) an die am Gestell angeschweißte **Gewindebuchse angeschraubt** und die Gegenmuttern hinter der Gewindebuchse festgezogen (Bild 1). Das Spiel soll so eingestellt werden, daß der Druckhebel sich leicht bewegen läßt.



### Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Pressen sind geeignet für Obst, Beeren, Trauben, Gelberüben, Kartoffeln usw.

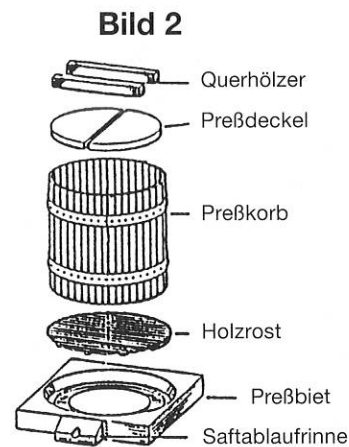
### Reinigen vor Inbetriebnahme der Presse

Sämtliche Teile vor dem Gebrauch gründlich reinigen, **vor erstmaliger Benutzung** z. B. mit einer 5%igen Essiglösung. Bei weiteren Einsätzen genügt zum Reinigen heißes Wasser.

## Vorbereitung zum Pressen

Gewindespindel ganz nach oben drehen, die beiden Fußwinkel (Bild 3) durch Auftreten lösen und das Druckwerk nach hinten kippen.

Holzrost in Preßbiet so einlegen, daß die unteren Holzleisten in Richtung Saftablaufrinne (Bild 2) liegen. Den Preßsack (Zubehör) in den Preßkorb einlegen und die Sackenden über den oberen Rand des Preßkorbes legen.



## Vorbereitung des Preßgutes zum Pressen

**Kernobst muß** vor dem Auspressen zerkleinert werden, am besten mit einer Mühle.

**Beeren können** auf zwei Arten zum Pressen vorbereitet werden:

1. Kurzes Aufwallenlassen in heißem Wasser bewirkt, daß die elastische Haut der Beeren spröde wird und beim Pressen sofort platzt.
2. Durch das Zermahlen mit einer Beerenmühle oder durch das Zerquetschen mit einem Holzstampfer.

Um Verstopfungen der Ablaufrinne zu vermeiden, wird empfohlen, unbedingt einen Preßsack zu verwenden.

Kernobst (Äpfel, Birnen usw.) vor dem Einfüllen in die Presse zerkleinern, am besten mit einer Mühle. Steinobst vor dem Einfüllen unbedingt entsteinen!

## Pressen

Die Füllung gleichmäßig verteilen und die Preßsackenden übereinanderschlagen. Den geteilten Preßdeckel und die Querhölzer auflegen (Bild 2). Druckwerk nach vorne kippen und mittels Fußwinkel arretieren (Bild 3).

Es ist wichtig, daß der Inhalt der Presse nicht in einem Zug ausgepreßt wird. Nach 2 bis 3 Umdrehungen wartet man, bis der Saft abgelaufen ist, dann kann der Preßvorgang fortgesetzt werden.

Durch die zweite Pressung kann die Saftausbeute um ca. 10% erhöht werden.



**Wichtig!** Preßgut nicht in einem Zug auspressen. Preßvorgang mehrmals unterbrechen und den Saft ablaufen lassen. Der Preßvorgang kann dann leichter fortgesetzt werden.

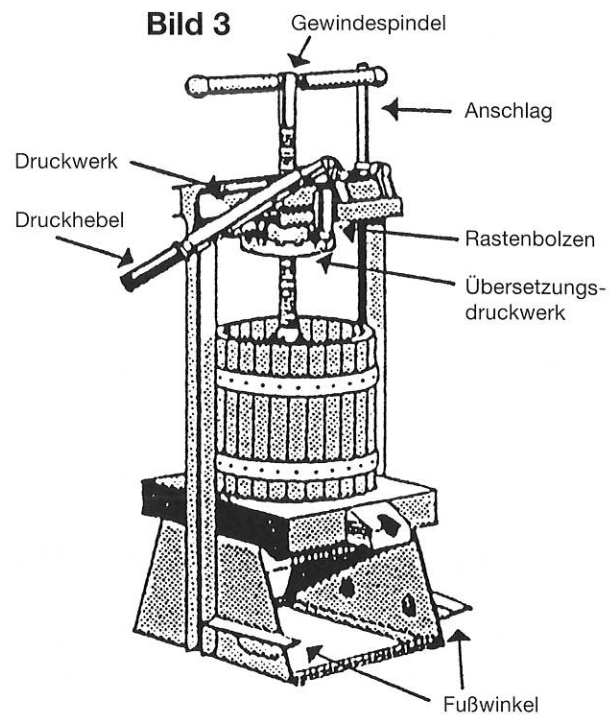
## Übersetzungsdruckwerk

Die Pressen OP 5 bis OP 40 sind mit einem Übersetzungsdruckwerk ausgerüstet, wobei der Hebeldruck beim Pressen stets von oben nach unten geht. Dadurch behält die Presse immer ihren festen Stand.

Um eine optimale Ausbeute zu erreichen, wird nach leichtem Andrücken mit der Gewindespindel das Übersetzungsdruckwerk eingesetzt.

Dazu ist der Anschlag für die Gewindespindel aufzuklappen, so daß der Holzgriff ansteht (Bild 3).

Das Lösen des Druckwerkes erfolgt durch Drehen des Rastenbolzens (Bild 3) und Betätigung des Druckhebels.



## Reinigung und Wartung

Die Reinigung sämtlicher Teile muß nach jedem Gebrauch erfolgen, am besten mit heißem Wasser.

Die Holzteile nicht in der Sonne trocknen.

Zum Schmieren von Druckwerk und Gewindespindel ist Glyzerinfett oder Vaseline zu verwenden.