

Ausleiheformular Handmosti Hochstamm Freunde

Ausleihgegenstand

- Mostpresse Marke Leimer Marti mit Obstmühle
- Beides mit Handbetrieb
- Zubehör: Presstuch, Pressgehölz 2 Stück, Plastikauffangeimer, Gebrauchsanleitung



Mostpresse SP10:

Korbinhalt 10 Liter, Ausbeute: ca. 4 Liter
Eigengewicht: 35 Kg

Mostpresse SP20:

Korbinhalt 20 Liter, Ausbeute: ca. 8 Liter
Eigengewicht: 38 Kg

Ausleihgebühren (pro Gebrauchstag)

- Ausleihe für Mitglieder von Hochstamm Freunde: kostenlos
- Ausleihe für Nicht-Mitglieder: 1. Tag CHF 30.–, für jeden weiteren Tag CHF 10.–
- Personen, die sich im Rahmen der Ausleihe für eine Mitgliedschaft entscheiden: Keine Leihgebühr

Depot für alle Ausleiher: CHF 50.–

Ausleihmodalitäten

Die Obstpresse und Obstmühle sind selbst abzuholen und wieder zurückzubringen.

Alle Geräte und Zubehör sind gereinigt zurückzugeben.

Reservation und Standort: Landw. Zentrum Liebegg, 5722 Gränichen Tel. 062 855 86 55

Angaben zur Ausleihe

Adresse Ausleiher (Name, Vorname, Strasse, Gemeinde, Telefon, Mail):

Mitglied Hochstamm Freunde: ja nein

Antrag auf Neumitglied

Ausleihgegenstand: Obstpresse SP10 Obstpresse SP20 (jeweils inkl. Mühle und Zubehör)

Ausleihdatum:

Kosten CHF:

Datum Abholung:

Unterschrift Ausleiher:

Mit der Unterschrift akzeptiert der Ausleiher die in diesem Formular genannten Bedingungen.

Bestätigung Rückgabe (inkl. Zubehör):

Datum

Unterschrift Hochstamm Freunde

→ Der Verein übernimmt keine Haftung bei Fehlmanipulationen oder Unfällen. Korrekte Handhabung der Geräte vgl. Gebrauchsanleitung im Anhang.



Leimer-Marti · Hauptstrasse 26 · CH-8574 Oberhofen TG
Telefon 071 688 33 80 · Telefax 071 688 55 08 · e-mail: leimer-marti@bluewin.ch

Gebrauchsanleitung für Obst- und Beerenpressen Typ SP

Sehr geehrter Kunde

Sie haben mit dieser Presse ein qualitativ hochwertiges Produkt erworben.

Lesen Sie die vorliegende Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und beachten Sie die Hinweise für Sicherheit, Wartung und Pflege sowie das Arbeiten mit der Presse.

Im Bereich des Druckwerkes bestehen Quetsch- und Scherstellen!

Beim Aufstellen der Presse auf Standsicherheit achten.

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

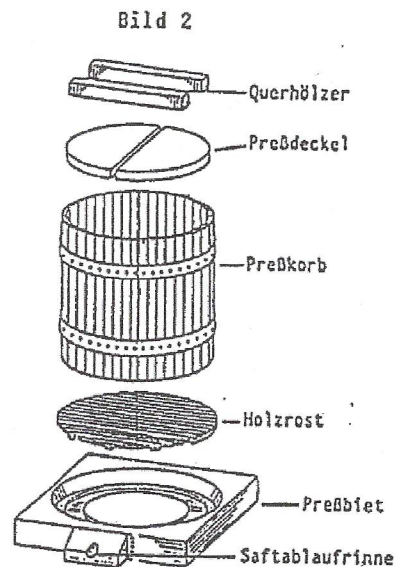
Reinigung

Zur Reinigung der Teile verwenden Sie vorzugsweise heisses Wasser. Vor erstmaliger Benutzung eventuell mit etwas Soda oder einer 5%igen Essiglösung reinigen.

Vorbereitung zum Pressen

Die Gewindespindel ganz nach oben drehen, beide Fusswinkel (Bild 3) durch Auftreten lösen und das Druckwerk nach hinten kippen.

Den Holzrost so in das Pressbriet einlegen, dass die unteren Holzleisten in Richtung Saftablaufrinne liegen (Bild 2). Den Presssack in den Presskorb einlegen und die Sackenden über den oberen Rand des Korbes ziehen.



Kernobst wie Äpfel, Birnen etc. muss vor dem Auspressen zerkleinert werden, am besten mit einer Mühle SM. Steinobst ist zu entsteinen.

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 Mahlen mit einer Beerenmühle oder durch Zerquetschen mit einem Stößel oder Stampfer.

Der Presssack verhindert das Verstopfen der Flüssigkeitskanäle im Korb mit Pressgut. Zusätzlich erwirkt er eine gewisse Vorfiltration. Der gewonnene Saft ist relativ klar und kaum mit Maische vermischt.

Pressvorgang

Den offenen Sack mit beiden Händen am oberen Ende festhalten und den Inhalt gut schütteln. Die Füllung gleichmässig verteilen und die Enden des Presssackes übereinanderschlagen. Den Gummiring auf den gefüllten Sack legen. Der Gummiring verhindert, dass der Sack sich zwischen der Korblattung und dem Holzdruckdeckel verklemmt. Den geteilten Pressdeckel und die Querhölzer darauflegen (Bild 2). Druckwerk nach vorne kippen und mittels Fusswinkel arretieren (Bild 3).

Es ist zu empfehlen, den Pressvorgang nicht in einem Zuge durchzuführen. Warten Sie nach 2-3 Umdrehungen und setzen den Pressvorgang erst wieder fort, wenn der Saft abgelaufen ist.

Die Saftausbeute kann durch auflockern der Maische bei einer zweiten Pressung noch erhöht werden.

Übersetzungsdruckwerk

Die Pressen SP 5 bis SP 40 sind mit einem Übersetzungsdruckwerk ausgerüstet bei dem 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 dem Andrücken mit der Gewindespindel, das Übersetzungsdruckwerk eingesetzt. Dazu ist der Anschlag für die Gewindespindel aufzuklappen (Bild 3), so dass der Holzgriff ansteht.

Das Lösen des Druckwerkes erfolgt durch Drehen des Rastenbolzens (Bild 3) und Betätigen des Druckhebels nach oben.

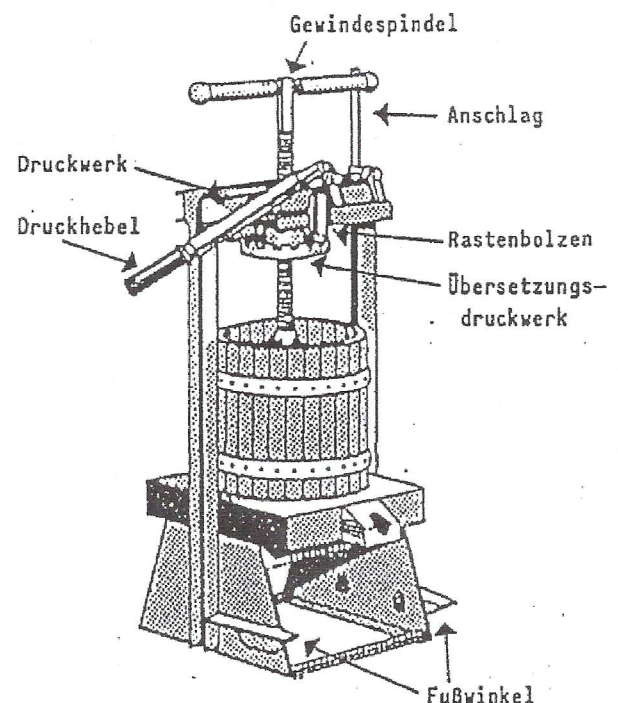
Reinigung und Wartung

Die Reinigung sämtlicher Teile muss nach jedem Gebrauch erfolgen, am besten mit heissem Wasser.

Holzteile nicht in der Sonne trocknen. Die Presse möglichst an einem kühlen oder schattigen Ort lagern.

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

Bild 3





Leimer-Marti · Hauptstrasse 26 · CH-8574 Oberhofen TG
Telefon 071 688 33 80 · Telefax 071 688 55 08 · e-mail: leimer-marti@bluewin.ch

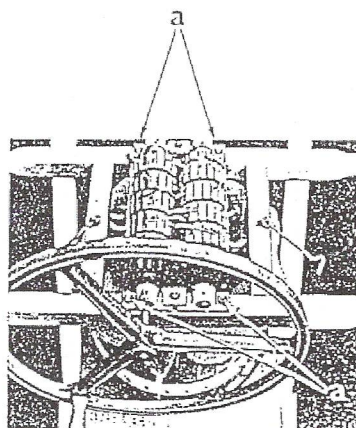
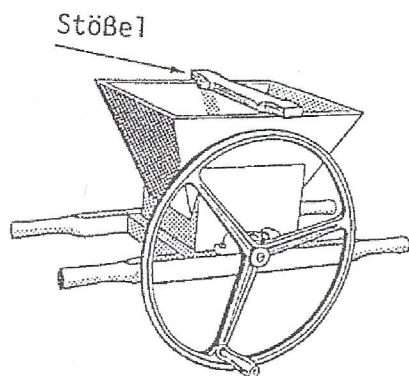
Gebrauchsanleitung zu Obst- und Beerenmühle Typ „SM“

Sehr geehrter Kunde, wir bitten Sie, diese Anleitung vor Inbetriebnahme der Mühle sorgfältig zu lesen und die Hinweise zu beachten. Diese Bedienungsanleitung gibt Ihnen wertvolle Hinweise für Ihre Sicherheit sowie für die Wartung, Pflege und das Arbeiten mit der Mühle.

Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften

Achten Sie auf die Standsicherheit! Die Mühle so aufstellen, dass keine Personen durch rotierende Werkzeuge gefährdet werden können. Nicht im Innenbereich des Trichters (Hakenwellen!) hantieren! Die Mühle ist von Kindern nur unter Aufsicht von Erwachsenen und vertrauten Personen zu betreiben.

Der an einer Kette befestigte Stößel (Fig.1) dient zum nachstopfen, lockern oder abstreifen des Mahlgutes. Zudem gibt es der ganzen Einheit Stabilität, wenn Sie mahlen und sich mit der zweiten Hand auf dem Stößel abstützen können.



Die Mühlen sind mit verstellbaren Walzen ausgerüstet (Fig. 2). Entfernen Sie dazu vorgängig den Trichter. Lösen Sie nun die Muttern (a) und schieben die Lagerhälften in die gewünschte Position. So kann das Quetschmass individuell eingestellt werden.

Verwendung der Mühle

Die Mühle eignet sich vor allem zum Mahlen von Äpfeln, Birnen, Trauben, Beeren und Karotten. Für Quitten ist die Mühle eher weniger geeignet. Stundenleistung ca. 100 – 150 Kg.

Die Mühle „SM“ passt optimal zur Obstpresse Typ „SP“. Dabei wird das Oberteil der Presse nach hinten gekippt und die Mühle kann so auf den offenen Korb gesetzt werden. An der Unterseite der Mühle, am Holzgestell, sind vier Holzdübel eingebracht. Diese passen bei der SP10-Presse in die Aussenseite, bei der SP20 in die Innenseite des Korbes. Sie zentrieren so die Mühle und verhindern gleichzeitig das Abrutschen von der Auflage.