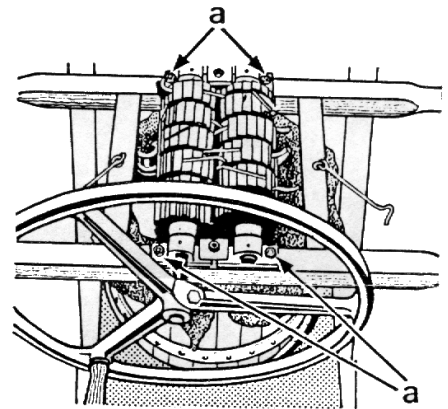




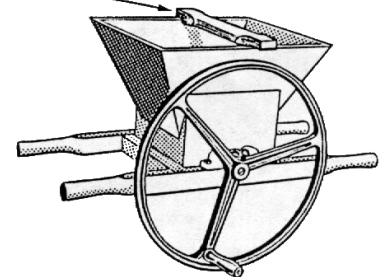
Bedienungsanleitung für Obstmühle im Handbetrieb

Sicherheitshinweise

- Die Mühle darf weder von Kindern in Betrieb genommen werden, noch dürfen sich Kinder 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 dem hierzu an der Mühle angebrachten Stößel erfolgen.
- Während des Mahlens auf festen Halt zwischen Mühle und Maischesammelbehälter achten. Hierfür kann der Stößel als Querholzaufgabe genutzt werden. Bei festem Obst sollte eine zweite Person die Mühle halten. Auf keinen Fall die Mühle direkt auf den Preßkorb stellen, weil hierdurch der Preßbeutel im Auflagebereich durch ständiges Scheuern Schaden nimmt.



Stößel



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!

Reinigung

Nach dem Mahlen ist die Mühle bei demontiertem Trichter mit kaltem, fließendem Leitungswasser und Einsatz einer Handbürste zu reinigen. Falls die Möglichkeit besteht, ist der Einsatz unter Wasserstrahldruck (Schlauch mit Düse) effektiver. Besondere Sorgfalt gilt den Zwischenräumen der Mahlwalzen.

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 Trinkwasser zu reinigen.

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

Hinweise zum Mahlen

1. Beim Mahlen von Äpfeln empfiehlt es sich, nach 6 bis 10 Vorwärtsdrehungen eine Drehung rückwärts zu machen, damit die Zähne das Mahlgut neu fassen können.
2. Besonders große Äpfel sind zu halbieren, damit die Reisszähne greifen können.
3. Im Dauerbetrieb können mit der Handmühle etwa 100 Kg Äpfel pro Stunde gemahlen werden.
4. Die Saftausbeute beträgt bei reifen Äpfeln in der Kombination dieser Mühle und der Spindelkorbpresse mit 20 Liter Preßkorb (OP 20) etwa 50 % bei einem Mahldurchgang. Durch ein nochmaliges Mahlen der Maische kann die Ausbeute auf etwa 54 % gesteigert werden.
5. Eine weitere Ausbeuteerhöhung um etwa 4 % mit Aromagewinn stellt sich ein, wenn Sie am Abend zuvor das Obst mahlen und über Nacht im geschlossenen Behälter zwischengelagern.
6. Das mit der Handmühle aufgerissene und zerquetschte Obst reichert sich relativ stark mit Luftsauerstoff an, welches zur späteren Braunfärbung des Saftes führt. Sie können dieser frühzeitigen Alterung (Saftoxidation) entgegenwirken, indem Sie vor der Flaschenabfüllung (vor dem Erhitzen) dem Saft 50 Milligramm Ascorbinsäure (Vitamin C) je Liter begeben. Dieser Hinweis gilt nicht für die Weinbereitung, weil die Weinhefen während des Gärprozesses die Oxidation abbauen.



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

Marianne und Wilfried Marquardt