

BRUGERVEJLEDNING OG VEDLIGEHOLDELSE

Frugtpresse fra www.nordiskselvforsyning.com

Mekanisk frugtpresse i rustfrit stål, størrelse 10, 20 og 30 l.

Denne frugtpresse er udviklet til enkel og effektiv presning af findelt frugt og bær. For at opnå et godt saftudbytte og samtidig passe godt på pressen anbefaler vi, at du læser vejledningen igennem inden første brug.

1. Før du tager pressen i brug

Placer pressen på et fast, plant og stabilt underlag med god plads omkring tværhåndtaget.

Inden første anvendelse:

- Vask pressekurv, presseplade og saftbakke grundigt
- Skyl alle dele med rent vand
- Kontroller, at bolte og spændeknopper sidder fast
- Kontroller, at gevindspindlen bevæger sig jævnt
- Smør om nødvendigt gevindspindlen med et tyndt lag fødevaregodkendt smørefedt

Vigtigt

Pressen udvikler et betydeligt mekanisk tryk. Hold derfor altid hænder og fingre væk fra pressepladen og andre bevægelige dele under presningen.

Brug kun almindelig håndkraft på tværhåndtaget. Anvend aldrig rør eller andre forlængere for at øge pressetrykket.

2. Klargøring af frugten

Æbler, pærer, kvæder og andre faste frugter skal findeles inden presning.

For et godt resultat bør frugten være:

- moden og sund
- grundigt vasket
- fri for råd, jord, blade og grene
- findelt til en saftig frugtmasse

En passende findeling med en frugtkværn forud for presningen er vigtig. Vær venligst opmærksom på, at groft delte frugter giver et lavere saftudbytte.

Stenfrugter

Fjern sten fra blommer, mirabeller, kirsebær og andre stenfrugter inden findeling og presning.

3. Fyldning af pressekurven

Placer pressekurven midt i saftbakken.

Hvis der anvendes pressepose, placeres den åbent i kurven og fordeles jævnt langs siderne.

Fyld den findelte frugt i kurven, og fordel frugtmassen så jævnt som muligt.

Fold presseposen ind over frugtmassen, og placer pressepladen vandret og centralt ovenpå.

Undgå overfyldning

Der skal være tilstrækkelig plads til pressepladen og til, at pressen kan lukkes korrekt. Hvis pressepladen ikke kan ligge plant, skal noget af frugtmassen fjernes.

4. Sådan presser du

Placer en ren beholder under saftbakkens afløb.

Luk låsebøjlen, og kontroller, at den er korrekt fastgjort.

Pres langsomt og gradvist

1. Drej tværhåndtaget, indtil pressepladen får kontakt med frugtmassen
2. Øg trykket langsomt, indtil saften begynder at løbe
3. Lad saften løbe fra, inden du spænder yderligere
4. Når saftstrømmen aftager, øges trykket lidt igen
5. Fortsæt på denne måde, indtil der kun kommer ganske lidt saft

En rolig og gradvis presning giver frugtmassen tid til at afgive saften og giver normalt et bedre resultat end at opbygge et meget højt tryk med det samme.

Brug ikke unødigt kraft

Når modstanden bliver høj, må tværhåndtaget ikke tvinges videre.

Brug aldrig et forlængerør på håndtaget. Overdreven kraft kan beskadige gevindspindel, gevindbøsning, pressekurv eller pressens stativ.

5. Når presningen er færdig

Når saften kun drypper langsomt, og en moderat yderligere opstramning ikke giver mere saft, er presningen normalt afsluttet.

1. Drej tværhåndtaget tilbage, så trykket fjernes
2. Før pressepladen op
3. Kontroller, at pressen ikke længere står under tryk
4. Åbn låsebøjlen
5. Tag presseposen og den sammenpressede frugtmasse ud

Åbn aldrig låsebøjlen, mens pressen fortsat står under tryk.

6. Rengøring efter brug

Rengør altid pressen umiddelbart efter presning. Friske frugtrester er langt lettere at fjerne end indtørrede rester.

Pressekurv og saftbakke

Skyl grundigt med rent vand. Brug om nødvendigt en blød børste til at fjerne frugtrester fra pressekurvens åbninger.

Kontroller samtidig, at saftbakkens afløb er helt frit.

Presseplade

Vask pressepladen på begge sider, og skyl den grundigt.

Pressepose

Fjern frugtrester, skyl posen grundigt, vask efter vejledningen som angives på vores hjemmeside, og lad den tørre helt inden opbevaring.

Stativ

Tør saft og frugtrester af stativ, bolte og øvrige overflader med en fugtig klud.

Brug skånsom rengøring

Anvend vand og en blød børste og en klud og om nødvendigt et mildt rengøringsmiddel, der er egnet til redskaber med kontakt til fødevarer, fx. Sulfo.

Undgå ståluld, stålborster, slibende rengøringsmidler, klorholdige rengøringsmidler og stærke syrer.

7. Vedligeholdelse

Frugtpressen kræver kun begrænset vedligeholdelse, men især gevindspindlen bør kontrolleres regelmæssigt.

Gevindspindlen

Hold gevindet rent og let smurt.

Efter rengøring og tørring påføres et tyndt lag fødevaregodkendt smørefedt. Det reducerer friktion og slid og sikrer, at pressen fortsat er let at betjene.

Brug ikke mere smørefedt end nødvendigt.

Kontroller jævnligt

Se efter:

- løse bolte og møtrikker
- slid på gevindspindlen
- skader eller skævhed på låsebøjlen
- deformation af pressekurven
- en skæv eller beskadiget presseplade

Stop brugen af pressen, hvis en bærende eller trykbelastet del er synligt beskadiget.

8. Opbevaring efter sæsonen

Når pressesæsonen er slut:

1. Rengør hele pressen grundigt
2. Lad alle dele tørre helt
3. Rengør og smør gevindspindlen
4. Kontroller pressen for løse eller slidte dele
5. Opbevar presseposen ren og tør
6. Stil pressen på et tørt og ventileret sted

Undgå opbevaring i fugtige omgivelser eller direkte på et fugtigt gulv.

9. Hvis pressen ikke fungerer som forventet

Gevindspindlen går trægt

Rengør gevindet, og påfør et tyndt lag fødevaregodkendt smørefedt.

Pressepladen går skævt

Fjern trykket. Kontroller, at frugtmassen er jævnt fordelt, og at pressepladen ligger centralt.

Saften løber langsomt

Trykket kan være opbygget for hurtigt. Reducer trykket lidt, og giv saften tid til at løbe fra.

Sftbakken løber over

Kontroller og rens afløbet.

Pressen giver usædvanlige lyde

Stop presningen og fjern trykket. Kontroller gevind, låsebøjle, pressekurv, presseplade og samlinger, inden pressen anvendes igen.

10. Tre gode råd til et godt presseresultat**Findel frugten korrekt**

En ensartet og saftig frugtmasse giver bedste mulighed for at frigive saften optimalt.

Pres med tålmodighed

Opbyg trykket gradvist, og giv saften tid til at løbe fra mellem hver opstramning.

Rengør med det samme

Rengøring umiddelbart efter brug gør arbejdet lettere og holder pressen ren og klar til næste presning.

God fornøjelse med frugtpressen

Med korrekt findeling af frugten, en rolig presning og almindelig rengøring og vedligeholdelse har du en robust frugtpresse, der er enkel at anvende og konstrueret til mange sæsoners presning.

www.nordiskselvforsyning.com