



# OBSTPRESSE „TRENTO“

## 24 / 30 LITER

ARTIKEL-NR. 30137 / 30138



(Abb. zeigt Art.Nr. 30137)

**LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG UND DIE SICHERHEITSHINWEISE  
VOR DER ERSTEN VERWENDUNG GRÜNDLICH DURCH!**

DEMA-VERTRIEBS GMBH • IM TOBEL 4 • 74547 ÜBRIGSHAUSEN  
WWW.DEMA-VERTRIEB.COM

© DEMA VERTRIEBS-GMBH

## Inhaltsverzeichnis

<b>1 SICHERHEITSHINWEISE</b> .....	<b>3</b>
1-1 Bestimmungsgemäße Verwendung .....	3
<b>2 MONTAGE &amp; BEDIENUNG</b> .....	<b>3</b>
<b>3 ÜBERSICHT</b> .....	<b>4</b>
<b>4 TEILELISTE</b> .....	<b>5</b>
<b>5 VERWENDUNG</b> .....	<b>5</b>
5-1 Pressvorgang .....	5
<b>6 WARTUNG &amp; REINIGUNG</b> .....	<b>6</b>
<b>7 TECHNISCHE DATEN</b> .....	<b>6</b>
<b>8 ENTSORGUNG</b> .....	<b>6</b>

# 1 SICHERHEITSHINWEISE

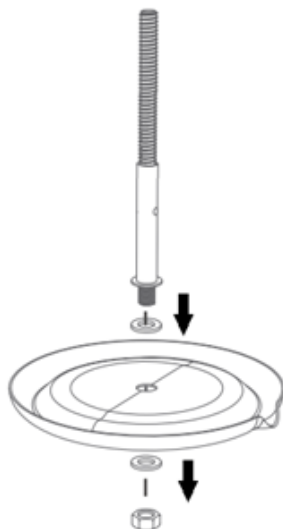
- Änderungen die dem technischen Fortschritt dienen, können ohne Vorankündigung vom Hersteller getätigt werden und sind eventuell in der Bedienungsanleitung noch nicht berücksichtigt.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor Inbetriebnahme auf Vollständigkeit und Funktion.
- Nehmen Sie niemals ein defektes oder funktionsunfähiges Gerät in Betrieb! Kontaktieren Sie den Hersteller oder lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal kontrollieren.
- Arbeiten Sie immer mit Bedacht und der nötigen Vorsicht!
- Wenden Sie auf keinen Fall übermäßige Gewalt an!
- Achten Sie darauf, dass die Obstpresse fest auf einem stabilen und waagerechten Untergrund platziert ist.
- Das Obst muss vor der Pressung **zermahlen** werden, am besten mit einer Obst- bzw. Beerenmühle!
- Achten sie immer darauf, dass beim Arbeitsvorgang niemals Körperteile oder Kleidungsstücke in Gefahrenbereiche gelangen können!
- Arbeiten Sie niemals, wenn Sie müde sind oder unter dem Einfluss von Drogen, Medikamenten oder Alkohol stehen!
- Verwahren Sie Verpackungsteile (Folien, Plastikbeutel, Styropor, etc.) nur an Orten auf, die Kindern insbesondere Säuglingen nicht zugänglich sind! Da Verpackungsteile oft nicht erkennbare Gefahren bergen (z. B. Erstickungsgefahr).

## 1-1 BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG

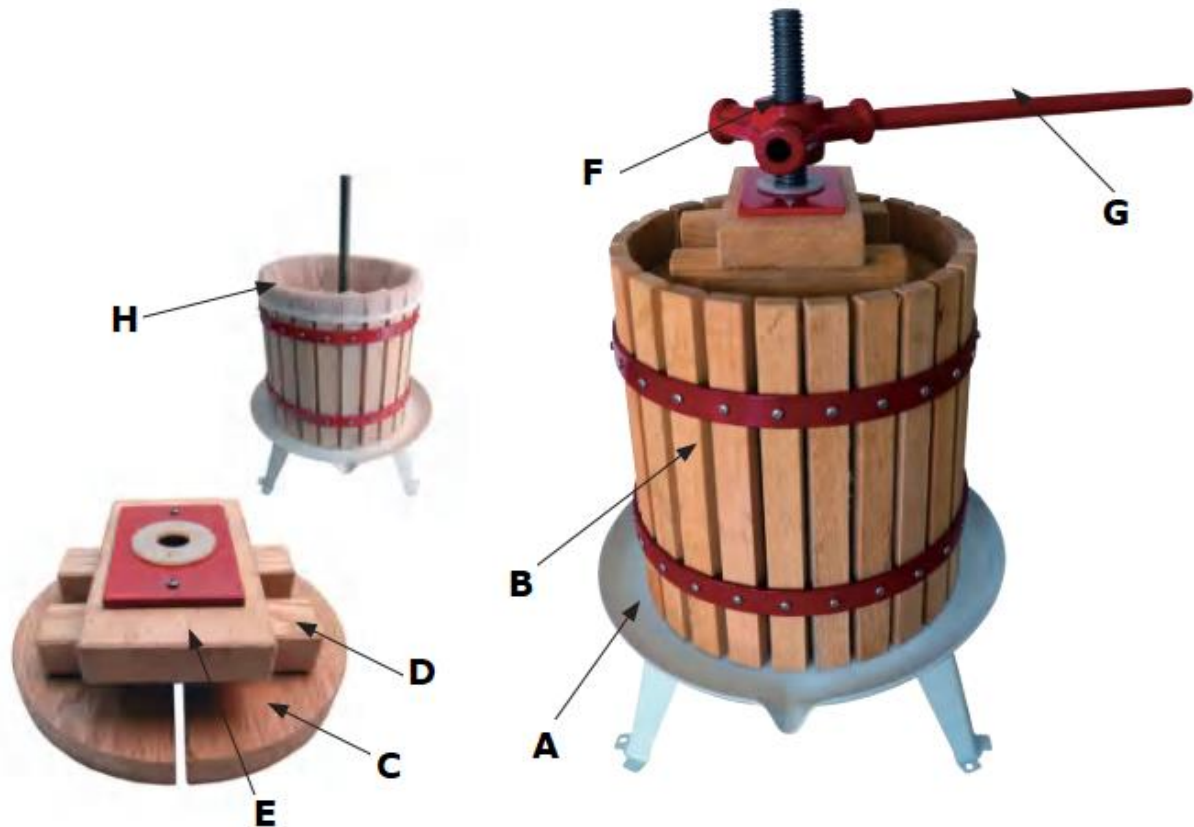
- Die Obstpresse ist ausschließlich zum Saft pressen aus zermahlten Obst geeignet.
- Die Obstpresse ist nicht für den industriellen Einsatz geeignet.

## 2 MONTAGE & BEDIENUNG

- Fixieren Sie die Beine auf dem Boden, bevor Sie mit dem Pressen beginnen.
- Halten Sie den Arbeitsbereich sauber. HINWEIS: Das Produkt kann vor dem ersten Gebrauch leicht fettig sein; verwenden Sie einfach ein geeignetes Spülmittel, um es vor der ersten Verwendung zu reinigen.
- Montieren Sie die Spindel auf dem Ständer:



### 3 ÜBERSICHT



<b>A</b>	Ständer und Saftauffangschale (1x)
<b>B</b>	Presskorb (1x)
<b>C</b>	Holzplatte (2x)
<b>D</b>	Querstange aus Holz (2x)
<b>E</b>	Druckplatte (1x)
<b>F</b>	Mutter für Griffstange (1x)
<b>G</b>	Griffstange zum Pressen (1x)
<b>H</b>	Presstuch* (optional erhältlich)

## 4 TEILELISTE



NR	BEZEICHNUNG	STK
1	Ständer und Saftauffangschale	1
2	Presskorb	1
3	Holzplatte (halbmondförmig)	2
4	Querplatte	2
5	Hölzerne Druckplatte mit Metalleinlage	1
6	3-Wege-Mutter	1
7	Griffstange zum Pressen	1
8	Presstuch* (optional erhältlich)	1
9	Pressspindel	1
10	Befestigungsset (1x Mutter/2x Unterlegscheibe/ 1x Dichtung)	1

## 5 VERWENDUNG

- Zur Herstellung von Säften und Apfelwein aus Beeren und Früchten.
- Pressen Sie nicht, bevor Sie die Früchte zerkleinert haben!
- Verwenden Sie ein Presstuch (optional bei uns erhältlich), damit die gepressten Früchte nicht aus dem Presskorb gedrückt werden.

### 5-1 PRESSVORGANG

- Den Presskorb mit einem geeigneten Presstuch auslegen (optional)
- Füllen Sie die Presse mit zerkleinerten Früchten

- Druckplatte (3) auf den gefüllten Käfig legen Querbalken (4) auf die Druckplatte (5) legen.
- Schrauben Sie die Mutter (6) von Hand auf.
- Schieben Sie die Griffstange (7) in die Dreifachöffnung der Mutter (6).
- Schrauben Sie die Mutter so fest, dass das Pressen beginnen kann.
- Wenn die Spindel bis zum Presskorb kommt und der Druck erhöht werden soll, die Schraube wieder lösen und die Früchte neu einfüllen.

## 6 WARTUNG & REINIGUNG

- Spülen Sie die Obstpresse nach jedem Gebrauch gründlich mit klarem Wasser ab. WICHTIG: die Presse nicht unter Wasser tauchen!
- Schmieren Sie in regelmäßigen Abständen alle beweglichen Teile mit einem für Lebensmittel geeigneten Schmiermittel.
- Lagern Sie die Presse abgedeckt in einer trockenen und sauberen Umgebung.

## 7 TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	30137	30138
Gesamtvolumen	24L	12 L
Maße (ØxH)	ca. 370x740 mm	ca. 370x1020 mm
Gewicht	ca. 13,7 kg	ca. 16 kg

## 8 ENTSORGUNG

Im Falle der Entsorgung dieses Gerätes wenden Sie sich bitte an die DEMA Vertriebs-GmbH, Ihren lokalen Händler oder einen lokalen Wertstoffverwerter. Entsorgen Sie das Gerät keinesfalls über den normalen Hausmüll! Sie leisten damit einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Umwelt.