



OBSTMÜHLE "BOLZANO" 15L

ARTIKEL-NR. 30136



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

**FIXKRAFT GMBH • STREHLHOFER WEG 10-12 • 97332 VOLKACH
WWW.DEVO-BAUMARKT.DE**

© FIXKRAFT GMBH

Inhaltsverzeichnis

1 SICHERHEITSHINWEISE	3
1-1 Bestimmungsgemäße Verwendung	3
2 MONTAGE & AUFBAU	3
3 BEDIENUNG	3
3-1 Tipps & Hinweise:	4
4 REINIGUNG & WARTUNG	4
5 ENTSORGUNG	4
6 TECHNISCHE DATEN	4
7 ZEICHNUNG ERSATZTEILELISTE	5
8 ERSATZTEILELISTE	5

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 Obstmühle fest auf einem stabilen, rutschfesten und waagerechten Untergrund platziert ist.
- Achten sie immer darauf, dass beim Arbeitsvorgang niemals Körperteile oder Kleidungsstücke in Gefahrenbereiche gelangen können! **Schnitt- und Quetschgefahr!**
- Verwenden Sie die Obstmühle niemals ohne den Trichter!
- Halten Sie Kinder und Personen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten von der Mühle fern!
- 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 Obstmühle ist ausschließlich zum Pressen und Zermahlen von Obst geeignet.
- Die Obstmühle ist nicht für den industriellen Einsatz geeignet.

2 MONTAGE & AUFBAU

- Die Obstmühle wird teilweise vormontiert ausgeliefert. Nehmen Sie für die Montage die Zeichnung (Kap. 7) zur Hilfe!
- Befestigen Sie die Handkurbel an der Antriebswelle der Obstmühle.
- Vergewissern Sie sich, dass der Trichter auf der Obstmühle montiert ist.
- Legen Sie die Obstmühle auf eine waagrechte, stabile Unterlage. Achten Sie darauf, dass sich die Handkurbel frei bedienen lässt.
- Prüfen Sie die korrekte Drehrichtung der Mühle.

3 BEDIENUNG

- Die Voraussetzung zur Fertigung von Saft, Most oder Würze ist eine gute Obstmaische. Mit unseren Obstmühlen kann man eine gute Maische aus Äpfeln und Birnen gewinnen.
- Spülen Sie die Obstmühle vor dem ersten Gebrauch gründlich mit heißem Wasser durch und trocknen Sie es anschließend ab.
- Legen Sie einen geeigneten Behälter für die Aufnahme des zu mahlenden Obstes unter die Obstmühle.

- Füllen Sie die Obstmühle bis zum Rand mit den zu pressenden Früchten.
- Halten Sie die Obstmühle mit dem Trichterhalter in einer ruhigen, stabilen Position.
- Drehen Sie die Handkurbel gleichmäßig bis alles an Inhalt durch die Obstmühle gedrückt wurde.

3-1 TIPPS & HINWEISE:

Weintrauben, Himbeeren, Erdbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren usw.:

- Dürfen und müssen in der Regel nicht gemahlen werden, da zum einen das Fruchtfleisch sehr weich und lediglich von einer Haut umgeben ist. Zudem dürfen die Kerne durch Mahlen nicht beschädigt werden, da diese Bitterstoffe enthalten und den Saft dunkelbraun färben.

Steinobst: Kirschen, Mirabellen, Pflaumen usw.:

- Werden entsteint und ebenfalls aus den oben genannten Gründen ohne zu mahlen gepresst.

Äpfel, Birnen, Quitten usw.:

- Werden gemahlen, da das Fruchtfleisch relativ fest ist, man dadurch eine größere Oberfläche des Fruchtfleisches erhält und somit der Saftertrag entsprechend höher beziehungsweise ein Pressen erst möglich ist

4 REINIGUNG & WARTUNG

- Spülen Sie die Obstmühle nach jedem Gebrauch gründlich mit heißem Wasser durch und trocknen Sie es anschließend gründlich ab!
- Schmieren Sie in regelmäßigen Abständen alle beweglichen Teile mit einem geeigneten Schmiermittel, z.B. Lebensmittelöl.
- Lagern Sie das Gerät in einer trockenen und sauberen Umgebung.

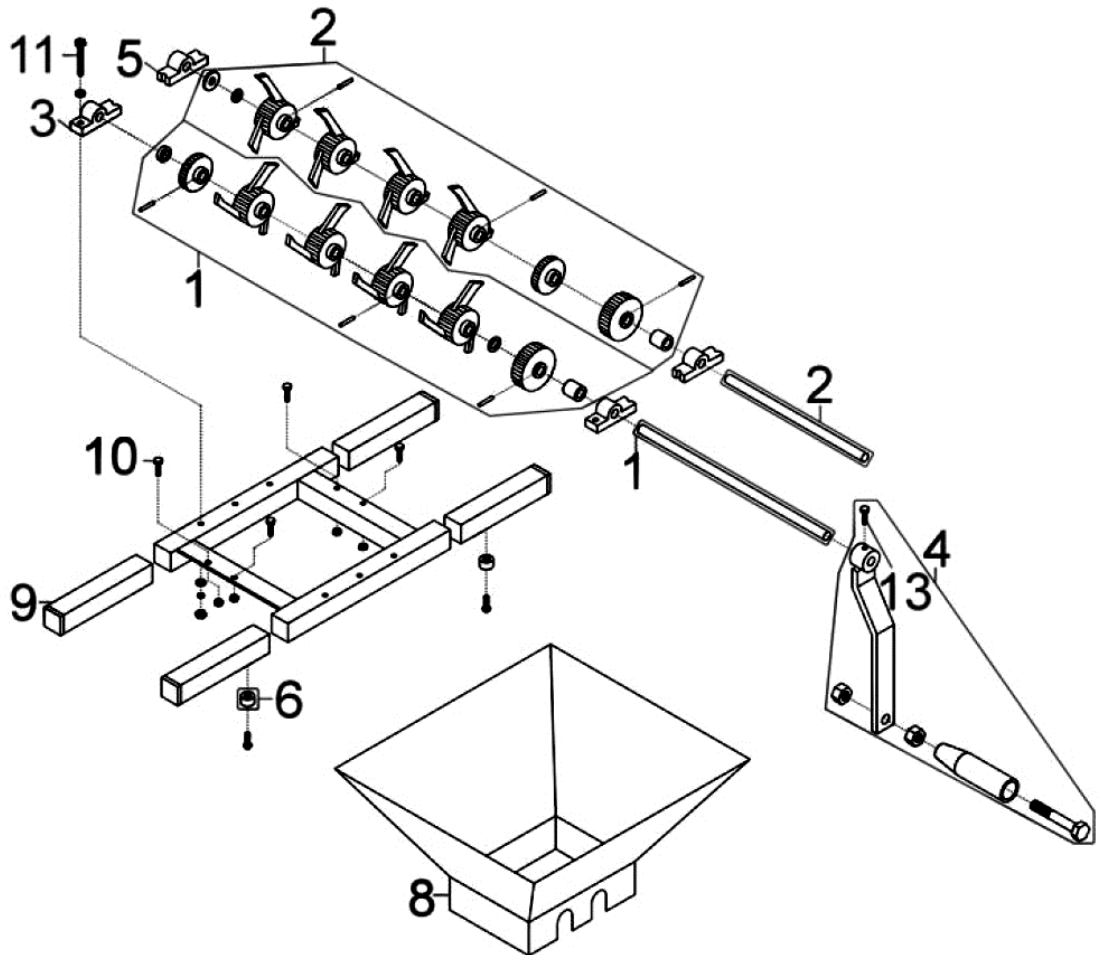
5 ENTSORGUNG

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

6 TECHNISCHE DATEN

Trichtervolumen	ca. 15 L
Maße Trichteröffnung	44 x 34 cm
Maße gesamt	100 x 53x 29 cm
Gewicht	ca. 12 kg

7 ZEICHNUNG ERSATZTEILELISTE



8 ERSATZTEILELISTE

NR	BEZEICHNUNG	STK
1	Antriebswelle lange Achse	1
2	Antriebswelle kurze Achse	3
3	Antriebswellenbefestigung außen	4
4	Antriebskurbel	1
5	Antriebswellenbefestigung innen	4
6	PVC Fuß	4
8	Trichter	1
9	Griff (abnehmbar)	4
10	Schraube Trichterbefestigung	4
11	Schraube Antriebswellenbefestigung	10
13	Schraube Antriebskurbel	1
14	Schraube Griff (ohne Abbildung)	4