GRILLPLANET®

Bedienungsanleitung
für Weinpressen

Instruction manual
for wine presses

Mode d'emploi pour
pressoirs à vin

Deutsch - English - Français

Stand 2015

Einleitung

Herzlichen Dank, dass Sie sich für eine Weinpresse von GRILLPLANET® entschieden haben. Damit Sie lange Freude an diesem Qualitätsprodukt haben und immer perfekte Ergebnisse erzielen, lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung bitte aufmerksam durch.

Diese Anleitung behandelt folgende Modelle:

1. Weinpresse aus Akazienholz mit Holzauslaufbecken
2. Weinpresse aus Buchenholz mit Metallauslaufbecken

Introduction

Thank you very much for your purchase of a wine press from GRILLPLANET®.
To ensure you can enjoy using this quality product for as long as possible and continue to obtain perfect results, please carefully read this instruction manual all the way through.

This manual includes the following models:

1. Wine press made from acacia wood with wooden drainage bowl
2. Wine press made from beech wood with metal drainage bowl

Introduction

Merci d'avoir opté pour un pressoir à vin GRILLPLANET®.
Veuillez lire attentivement ca mode d'emploi pour garantir une durée optimale de ce produit de qualité et obtenir des résultats toujours parfaits.

Ce mode d'emploi concerne les modèles suivants:

1. Pressoir à vin en bois d'acacia avec bac de récupération en bois
2. Pressoir à vin en bois de hêtre avec bac de récupération en métal

Inhalt

Bestandteile	Seite 4
Abbildungen Buchenholz Modell	Seite 5
Abbildungen Akazienholz Modell	Seite 6
Montage	Seite 7
Vorbereitung	Seite 8
Anwendung	Seite 11
Reinigung, Pflege und Lagerung	Seite 14
Zubehör	Seite 15
Bezugsquelle Zubehör und Ersatzteile	Seite 18

Contents

Components	Page 4
Diagrams Beech wood model	Page 5
Diagrams Acacia wood model	Page 6
Assembly	Page 7
Preparation	Page 9
Use	Page 12
Cleaning, maintenance and storage	Page 14
Accessories	Page 15
Supply source for accessories and spare parts	Page 18

Sommaire

Composants	Page 4
Figures Modèle en bois de hêtre	Page 5
Figures Modèle en bois d'acacia	Page 6
Assemblage	Page 7
Préparation	Page 10
Utilisation	Page 13
Nettoyage, entretien et entreposage	Page 14
Accessoires	Page 15
Source d'approvisionnement en accessoires et pièces de rechange	Page 18

Bestandteile

[Bitte auf Vollständigkeit prüfen]

1 x Auffangbecken (je nach Modell aus Stahl oder Holz inkl. Gewindestange)
1 x Presskorb
1 x Kopfholz (Pressklotz mit Spindeldurchführung)
2 x halbrunde Pressteller
1 x Drehmutter mit 3 seitlichen Öffnungen (Buchsen)
1 x Drehstange
1 x Satz längliche Pressklötze (siehe Tabelle unten)
2 x Transportstäbe

Components

[Please check to ensure all are included]

1 x collecting tank (steel or wood depending on model, inc. threaded rod)
1 x pressing basket
1 x wood back bar (pressing block with stem extension)
2 x semi-circular pressing plate
1 x swivel nut with 3 lateral openings (bushes)
1 x rotary rod
1 x set of elongated pressing blocks (see table below)
2 x Transport bars

Composants

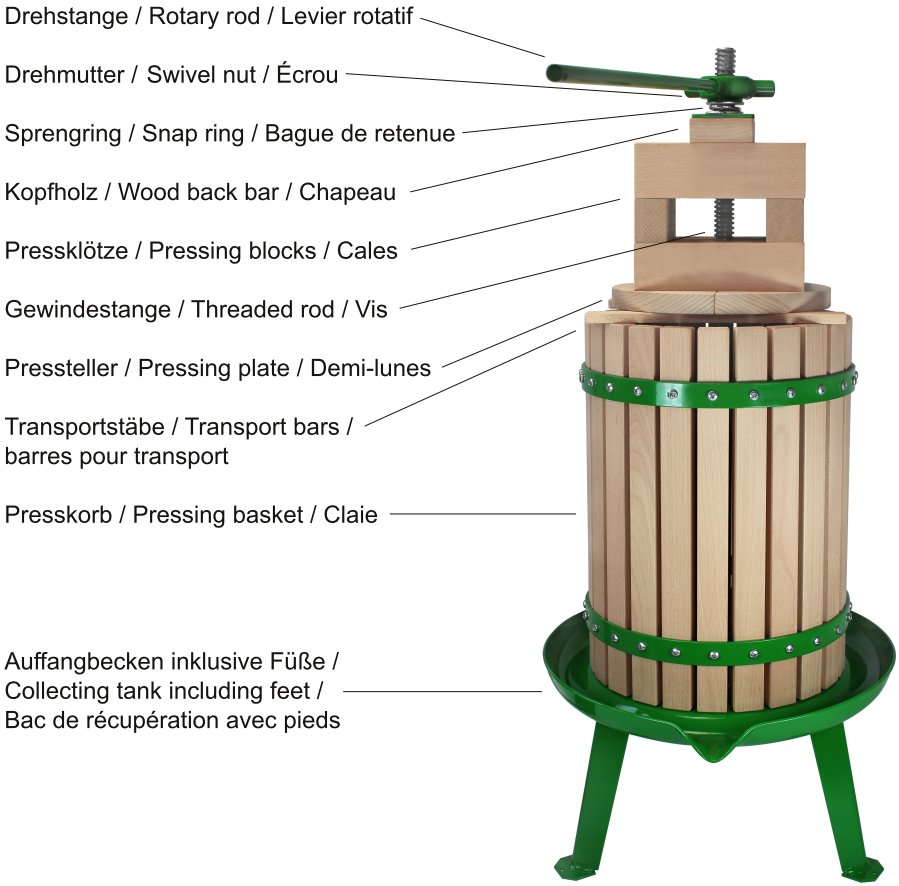
[veuillez en contrôler l'intégralité]

1 x bac de récupération (en acier ou en bois selon le modèle, vis comprise)
1 x claie
1 x chapeau (cale avec passage de vis)
2 x demi-lunes
1 x écrou avec 3 orifices latéraux (embouts)
1 x levier rotatif
1 x jeu de cales longitudinales (voir tableau ci-dessous)
2 x Barres pour transport

Volumen (Liter) Volume (Liter) Volume (Litre)	2 4.4 6	12 18	30 43
Pressklötze Pressing blocks Cales	4	6	8

Abbildungen / Diagrams / Figures

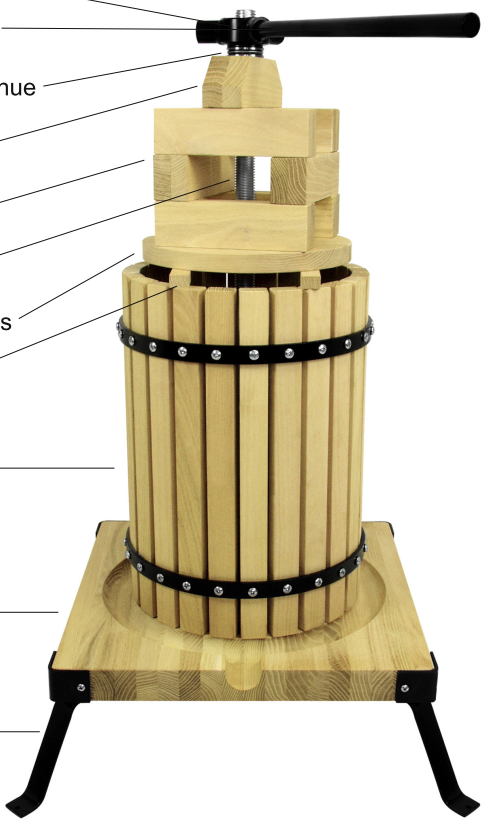
Buchenholz Modell / Beech wood model / Modèle en bois de hêtre



Bitte nicht mit eingelegtem Sprengring pressen!
Nur zum Einlagern und Transportieren.
Remove Snap ring before pressing!
Use only for storange and transport.
Retirer la bague de retenue pour utilisation!
Utiliser uniquement pour le transport ou le stockage.

Abbildungen / Diagrams / Figures

Akazienholz Modell / Acacia wood model / Modèle en bois d'acacia



Bitte nicht mit eingelegtem Sprengring pressen!
Nur zum Einlagern und Transportieren.
Remove Snap ring before pressing!
Use only for storange and transport.
Retirer la bague de retenue pour utilisation!
Utiliser uniquement pour le transport ou le stockage.

Montage

Montieren Sie zuerst die 4 mitgelieferten Metallfüße mithilfe der 8 Holzschrauben von unten an das hölzerne Auslaufbecken der Akazienholzpresse (Entfällt bei Presse mit Stahlauslaufbecken). Stellen Sie nun den Presskorb mittig auf das Auslaufbecken, so dass die Metallspindel mittig aus dem Presskorb ragt. Alles Weitere entnehmen Sie bitte der Behandlung des Themas „Anwendung“ ab Seite 11.

Assembly

First of all, mount the four metal feet supplied using the 8 wood screws from below on the wooden drainage basin of the acacia wood press (not applicable for beech wood press with steel drainage basin). Now position the pressing basket centrally on the drainage basin, so that the metal spindle protrudes centrally out of the pressing basket. For all further details, please refer to the processing in the “Use“ topic from page 12.

Assemblage

Fixez d'abord les 4 pieds métalliques fournis, par le bas, au bac de récupération en bois du pressoir en acacia à l'aide des 8 vis à bois (n'a pas lieu d'être dans le cas d'un pressoir en bois de hêtre à bac de récupération en acier). Placez ensuite la claie au centre du bac de manière à centrer la vis en acier quand elle dépasse de la claie. Pour en savoir plus, veuillez consulter la section « Utilisation » à partir de la page 13.

Vorbereitung

Um mit Spindelpressen Saft herstellen zu können, müssen Sie aus Obst oder Beeren wie z.B. Weintrauben, Äpfel, Himbeeren, Erdbeeren oder Kirschen zuerst eine Maische herstellen. Dies kann je nach Obstart in unterschiedlicher Weise erfolgen. Bei Kernobst müssen zuerst die Kerne/Steine entfernt werden. Steinloses Obst kann mit der Hand zerkleinert werden (Weintrauben, Erdbeeren usw.) Bei Äpfeln ist eine Zerkleinerung nur mit einer Obstmühle möglich. Diese zerquetscht mechanisch die Äpfel in kleinste Stücke. Auch mit einer Universalküchenmaschine können Äpfel in kleine Stücke zerquetscht werden.

Die Saftausbeute ist grundsätzlich vom Fruchtsaftgehalt des Obstes abhängig und nicht von der aufgewendeten Presskraft der Presse bzw. des Bedieners. Ein Kraftaufwand der über eine Einhandbedienung hinausgeht geht meist mit der falschen Vorbereitung des Obstes einher. Es ist logisch, dass z.B. Mehläpfel mit einem Saftgehalt von 10% kaum eine Saftausbeute geben. Ein reines vierteln der Äpfel mit dem Küchenmesser und anschliessendes Pressen ist ebenfalls nicht ausreichend. Zur Veranschaulichung gibt es viele Videos in www.youtube.de unter dem Suchbegriff Obstmaische herstellen, Weinpresse, Obstsaftherstellung oder cider making. Man darf eine Obstpresse nicht mit einem Entsafter verwechseln. Bei einem Entsafter wird das Obst zu Muß zerkleinert und dann filtriert. Natürlich werden auch kleine Kerne zerhackt und der Saft wird teilweise sofort ungeniessbar da Bitterstoffe entweichen.

Bitte verlängern Sie auf keinen Fall die länge der Drehkurbel. Dies würde die Presse stark beschädigen und die Garantie ist erloschen.Die Bedienung der Weinpresse darf nur nach aufmerksamen Lesen dieser Bedienungsanleitung und durch Personen die das 16. Lebensjahr vollendet haben, erfolgen.

Preparation

To use the screw presses to make juice, you first have to change the fruit or berries e.g. grapes, apples, raspberries, strawberries or cherries into the form of mash. Depending on the type of fruit involved, this can be done in various ways. For stone fruits, it is important to ensure the pits/stones are removed beforehand. Stoneless fruit can be crushed by hand (grapes, strawberries etc.) For apples however, crushing is only feasible when using a fruit mill, which mechanically grinds up the apples into very small pieces. Alternatively, a general food processor can also be used for the same task.

The yield in terms of juice extracted basically depends on the fruit juice content of the fruit itself, not the force applied by the pressing tool or the operator. Expending effort that goes beyond single-handed operation usually means the fruit is being prepared incorrectly. For example, logic dictates that e.g. honey apples containing just 10% juice will hardly produce any juice. Moreover, it is not enough to simply quarter the apples with a kitchen knife and press them. To get a better idea, it is easy to find videos on www.youtube.de by searching with the term ‘Making fruit mash’, wine press, making fruit juice or “cider making“. Do not confuse a fruit press with a juicer: the latter chops up the fruit into a puree which is then filtered. This also means, of course, that small pits also get chopped up, which may immediately impair the juice, due to the bitter substances formed.

Please do not, under any circumstances, further extend the length of the rotary handle. Doing so would severely damage the press and invalidate the guarantee. The wine press may only be operated after carefully reading this instruction manual and by people aged 16 or over.

Préparation

Pour obtenir du jus avec une presse à vis, vous devez d'abord broyer les fruits ou les baies (p. ex. : raisin, pommes, framboises, fraises ou cerises). Ceci varie en fonction du type de fruits. Dans le cas des fruits à noyaux, il faut d'abord les dénoyauter. Les fruits sans noyaux peuvent être écrasés à la main (raisin, fraises, etc.). Dans le cas des pommes, il faut utiliser uniquement un broyeur. Celui-ci les réduit mécaniquement en petits morceaux. On peut également obtenir le même effet avec un robot ménager.

Le rendement dépend essentiellement de la teneur en jus des fruits et non de la force de pressage exercée par le pressoir ou l'opérateur. S'il n'est pas possible d'effectuer le pressage d'une seule main, cela signifie généralement que les fruits n'ont pas été correctement préparés. Il est évident que, p. ex., le rendement de pommes farineuses dont la teneur en jus est de 10% sera très faible. Il ne suffit pas non plus de tailler les pommes en quatre à l'aide d'un couteau de cuisine et de les presser ensuite. Pour se faire une meilleure idée, vous pouvez consulter sur www.youtube.com les nombreuses vidéos correspondant à « moût de fruits », « pressoir », « faire du jus de fruits » ou « faire du cidre ». Il ne faut pas confondre le pressoir à fruits avec la centrifugeuse. Dans le cas de la centrifugeuse, les fruits sont réduits en pulpe et ensuite filtrés. Les pépins sont également broyés et le jus est pratiquement aussitôt imbuvable du fait des substances amères ainsi libérées.

N'augmentez, en aucun cas, la longueur du levier rotatif. Ceci risquerait d'entraîner la détérioration du pressoir et rendrait la garantie caduque. Seules les personnes de plus de 16 ans sont autorisées à utiliser le pressoir après avoir lu attentivement le mode d'emploi.

Anwendung

Wir empfehlen hierzu eine Obst- oder Traubenmühle. Die Weinpresse sollte vor der Benutzung an den Füßen mit Schrauben (nicht im Lieferumfang enthalten) am Boden befestigt werden. Um ein Ausrutschen während der Anwendung zu vermeiden ist der Arbeitsplatz rund um die Presse stets sauber zu halten.

Der Presskorb muss mittig auf dem Bodenteller stehen. Falls ein Presstuch benutzt wird, stülpt man dieses über die Spindel sowie den Korbrand und drückt es anschließend sanft zu Boden, damit es den Presskorb ganz auskleidet. Dann kann mit dem Befüllen des Presskorbs begonnen werden.

Nach dem Befüllen löst man das Presstuch vom Korbrand ab und schlägt es so nach innen in Richtung der Spindel um, dass es die Obstmaische bedeckt. Das Presstuch darf beim Pressvorgang nicht mehr über den Rand des Presskorbs hinausstehen – es wird sozusagen mitgepresst. Stellen Sie einen Eimer oder eine flache Schüssel unter die Presse. Wenn Sie das Obst optimal vorbereitet haben läuft bereits etwas Saft in die Schüssel.

Nun legt man die beiden hölzernen halbrunden Scheiben möglichst nah um die Spindel herum von oben auf das eingeschlagene Presstuch. Diese Halbmond-scheiben sollten einen geschlossenen Kreis mit einem minimalen Spalt bilden. Der Füllstand der Presse ist optimal wenn die 2 Scheiben noch im Presskorb versenkt werden können. Sie dürfen auch tiefer liegen aber nicht über den Presskorbrand erhöht sein. Anschließend stapelt man die bereitgelegten Pressklötze paarweise auf den beiden Halbmondscheiben. Dabei sollte das erste Paar Pressklötze rechtwinklig auf dem Spalt der beiden Halbmondscheiben positioniert werden. Alle übrigen Klotzpaare folgen dann immer in rechtwinkliger Anordnung nach. Anschließend wird der Pressklotz mit der Lochbohrung – wiederum rechtwinklig – auf die Spindel gesteckt und zu guter Letzt mithilfe der Drehmutter per Hand leicht vorfixiert. Nun wird die Drehstange bis Anschlag in eines der drei Löcher der Drehmutter gesteckt und der Pressvorgang kann beginnen.

Aus Sicherheitsgründen ist es verboten, während des Pressvorgangs mit den Händen in den Presskorb zu fassen und das Pressen muss mit leichtem bis mittlerem Kraftaufwand funktionieren.

Sobald sich die Drehstange bis zum oberen Korbrand hin abgesenkt hat, sollten weitere Pressklötze eingeleget werden. Dadurch wird der Hubweg weiter erhöht. Bei dieser Gelegenheit kann auch weiteres Pressgut eingefüllt werden. Bitte bedenken Sie, dass die Presse auch seitwärts auspresst, d.h. der Saft kommt auch seitlich zwischen den Stäben heraus und läuft nach unten. Obstpressen ist keine Tätigkeit die man in der Küche machen sollte. Nach dem Pressen kann der Saft weiter gefiltert werden. Es empfiehlt sich erst eine Grobfilterung und dann mehrere Feinfilterungen um klaren Saft zu erhalten, je nachdem was gewünscht ist.

Use

For this purpose, we recommend a fruit or grape mill. Before using the wine press, it should be attached to the feet with screws (which are not included in delivery) at the base. To avoid any risk of slipping while in use, it is important to ensure the working area around the press is kept clean at all times.

The pressing basket must be centrally placed on the bottom pan. If a pressing cloth is used, this is placed over both the spindle and the edge of the basket and then gently pressed towards the ground until it is wrapped right around the pressing basket. Once this is done, the pressing basket can be filled.

After filling, the pressing cloth is removed from the basket edge and directed inwardly towards the spindle, so that it covers the fruit mash. During the pressing procedure, the pressing cloth must no longer extend beyond the edge of the pressing basket – otherwise it would also end up pressed, so to speak. Place a bucket or a shallow dish under the press. If you have prepared the fruit perfectly, some juice should already be running into the container.

Now, the two wooden semi-circular disks are placed around and as closely as possible to the spindle, from above and onto the covered pressing cloth. Here, the semi-circular disks should form a sealed circle, minimising any gap as far as possible. The fill level of the press is considered ideal when the 2 disks can still be lowered into the pressing basket. They can be lower than the edge of the pressing basket but must not exceed its height. The next step is to stack the prepared pressing blocks in pairs on the semi-circular disks, during which the first couple should be positioned at right angles and on the gap of both semi-circular disks. All remaining pairs of blocks are subsequently processed at right angles to each other. Finally, the pressing block with the borehole is placed on the spindle – again at right angles – and finally pre-fixed in place gently by hand, using the swivel nut. The rotary rod is placed into one of the three holes of the swivel nut until it reaches the end and the pressing process can start.

<u>For safety reasons, reaching into the pressing basket during pressing is prohibited and the pressing should proceed with light to medium force applied.</u>

As soon as the rotary rod has been lowered as far as the upper basket edge, additional pressing blocks should be inserted, which will involve further expanding the stroke path. On this occasion, additional products to be pressed can be deposited in the basket. Please note that the press also presses laterally, namely the juice also emerges from the sides between the bar, before running down to the bottom. Pressing fruit is not a process you should attempt in the kitchen. After pressing, the juice can be refiltered and here, initial coarse filtering followed by multiple stages of finer filtering are advisable to obtain a clear juice, depending on the desired final result.

Utilisation

Nous recommandons, pour cela, l'emploi d'une presse à fruits ou à raisins. Il faut fixer le pressoir à vin au sol à l'aide de vis (non fournies) avant de l'utiliser. Veillez à ce que le poste de travail autour du pressoir soit toujours propre afin d'éviter de glisser durant l'utilisation.

La claie doit être centrée par rapport au fond. Si vous employez une toile pour pressoir, placez-la sur la vis et le bord de la claie et enfoncez-la doucement jusqu'au fond afin qu'elle recouvre toute la claie. Vous pouvez alors commencer à remplir la claie.

Une fois le remplissage terminé, détachez la toile du bord de la claie et rabattez-la vers l'intérieur en direction de la vis pour qu'elle recouvre complètement la purée de fruits. La toile ne doit plus reposer sur le bord de la claie durant le pressage ; elle est, pour ainsi dire, également pressée. Placez un seau ou une cuvette basse sous le pressoir. Si vous avez parfaitement préparé les fruits, un peu de jus s'écoulera déjà dans la cuvette.

Apposez maintenant les deux demi-lunes en bois le plus près possible de la vis sur la toile rabattue. Ces demi-lunes doivent former ensemble un cercle complet avec un espace minimum entre elles. Le niveau de remplissage du pressoir est optimal quand les deux demi-lunes trouvent également leur place à l'intérieur de la claie. Elles peuvent également reposer au-dessous du bord supérieur de la claie mais jamais au-dessus. Empilez ensuite les cales par paires sur les demi-lunes. La première paire doit être placée à angle droit sur la fente des deux demi-lunes. Les autres paires de cales doivent également être toujours positionnées à angle droit. Placez sur la vis, également à angle droit, la cale dotée d'un perçage et immobilisez-la en serrant légèrement l'écrou à la main. Introduisez ensuite le levier rotatif à fond dans l'un des trois orifices de l'écrou. Le pressage peut alors commencer.

<u>Pour des raisons de sécurité, il est interdit de mettre les mains dans la claie durant le pressage ; l'effort requis pour le pressage doit être de l'ordre de faible à moyen.</u>

Dès que le levier rotatif atteint le bord supérieur de la claie, il faut placer d'autres cales pour en augmenter la course. À l'occasion, vous pouvez également ajouter de la purée de fruits dans le pressoir. Notez que le jus est aussi pressé vers l'extérieur vu qu'il passe entre les douelles et s'écoule vers le bas. Le pressage de fruits n'est pas une activité qui se pratique dans une cuisine. On peut filtrer le jus après le pressage. Il est conseillé de procéder d'abord à une filtration sommaire puis à plusieurs filtrations fines pour obtenir un jus clair selon la qualité désirée.

Reinigung, Pflege und Lagerung

Alle Bestandteile der Weinpresse sind nach der Anwendung sofort mit klarem und warmen Wasser zu reinigen. Bitte keine Reinigungsmittel verwenden! Anschließend muss die Presse gründlich abgetrocknet und bei Raumtemperatur trocken gelagert werden. Vor einer längeren Einlagerung sollten alle Metallteile mit Lebensmittelöl eingerieben werden.

Pressteller und Pressklötze dürfen keinesfalls im Presssaft liegen gelassen werden, da dies zu Verformungen führen kann. Desweiteren kann Obstsäure nach längerer Einwirkungszeit, den Lack sowie das Spindelmaterial angreifen.

Cleaning, maintenance and storage

All components of the wine press must be cleaned immediately after use with clean, warm water. Please do not use any cleaning agents! Subsequently, please let the press dry thoroughly and allowed to stand in dry storage at room temperature. Before storing for an extended period, all metallic parts should have food-grade oil applied.

The pressing plate and pressing blocks must not, under any circumstances, be left in the pressed juice, since this may lead to deformations. In addition, after an extended period of exposure, fruit acids may attack the paint as well as the spindle material.

Nettoyage, entretien et entreposage

Nettoyez tous les composants du pressoir avec de l'eau propre et chaude immédiatement après utilisation. N'employez pas de détergents ! Faites ensuite sécher complètement le pressoir et entreposez-le à température ambiante à l'abri de l'humidité. En cas d'entreposage prolongé, enduisez préalablement toutes les parties métalliques d'huile à usage alimentaire.

Ne laissez jamais les demi-lunes et les cales baigner dans le jus de pressage car elles pourraient subir des déformations. De plus, l'action prolongée de l'acide de fruits peut attaquer le vernis et le matériau de la vis.

Zubehör / Accessories / Accessoires

Artikelnummern / Item numbers / ItemNumbers

Buchenholz Modell / Beech wood model / Modèle en bois de hêtre	**Modell Model Modèle 6 L**	**Modell Model Modèle 12 L**	**Modell Model Modèle 18 L**
Drehmutter / Swivel nut / Écrou	B6DM	B12DM	B18DM
Drehstange / Rotary rod / Levier rotatif	B6DS	B12DS	B18DS
Kopfholz / Wood back bar / Chapeau	B6KH	B12KH	B18KH
Pressklötze / Pressing blocks / Cales	B6PK	B12PK	B18PK
Pressteller / Pressing plate / Demi-lunes	B6PT	B12PT	B18PT
Presskorb / Pressing basket / Claie	B6K	B12K	B18K
Auffangbecken / Collecting tank / Bac de récupér.	B6AB	B12AB	B18AB
Presstücher Pressing cloths Toiles	5119	5121	5123

Zubehör / Accessories / Accessoires

Artikelnummern / Item numbers / ItemNumbers

Akazienholz Modell / Acacia wood model / Modèle en bois d'acacia	**Modell Model Modèle 2 L**	**Modell Model Modèle 4.4 L**	**Modell Model Modèle 6 L**	**Modell Model Modèle 12 L**	**Modell Model Modèle 18 L**	**Modell Model Modèle 30 L**	**Modell Model Modèle 43 L**
Drehmutter Swivel nut Écrou	A2DM	A4DM	A6DM	A12DM	A18DM	A30DM	A43DM
Drehstange Rotary rod Levier rotatif	A2DS	A4DS	A6DS	A12DS	A18DS	A30DS	A43DS
Kopfholz Wood back bar Chapeau	A2KH	A4KH	A6KH	A12KH	A18KH	A30KH	A43KH
Pressklötze Pressing blocks Cales	A2PK	A4PK	A6PK	A12PK	A18PK	A30PK	A43PK
Gewindestange Threaded rod Vis	A2GS	A4GS	A6GS	A12GS	A18GS	A30GS	A43GS
Pressteller Pressing plate Demi-lunes	A2PT	A4PT	A6PT	A12PT	A18PT	A30PT	A43PT
Presskorb Pressing basket Claie	A2K	A4K	A6K	A12K	A18K	A30K	A43K
Auffangbecken Collecting tank Bac de récupér.	A2AB	A4AB	A6AB	A12AB	A18AB	A30AB	A43AB
Füße Feet Pieds	A2FS	A4FS	A6FS	A12FS	A18FS	A30FS	A43FS
Presstücher Pressing cloths Toiles	5124	5118	5119	5121	5123		

Bezugsquelle für Ersatzteile
Supply source for spare parts
Source d'approvisionnement en pièces de rechange

GRILLPLANET®
eine Marke der / a brand of / une marque de

Promeus AG
Industriestraße 44a
82194 Gröbenzell
Deutschland / Germany / Allemagne

Telefon: +49 8142 650 450
E-Mail: versand@promeus.de
Internet: http://grillplanet.de
Webshop: http://gulaschkessel-onlineshop.de

© 2015 Promeus AG
Alle Rechte vorbehalten
Vervielfältigung nur mit Genehmigung der Promeus AG