

# DANSK HJEMMEPRODUKTION



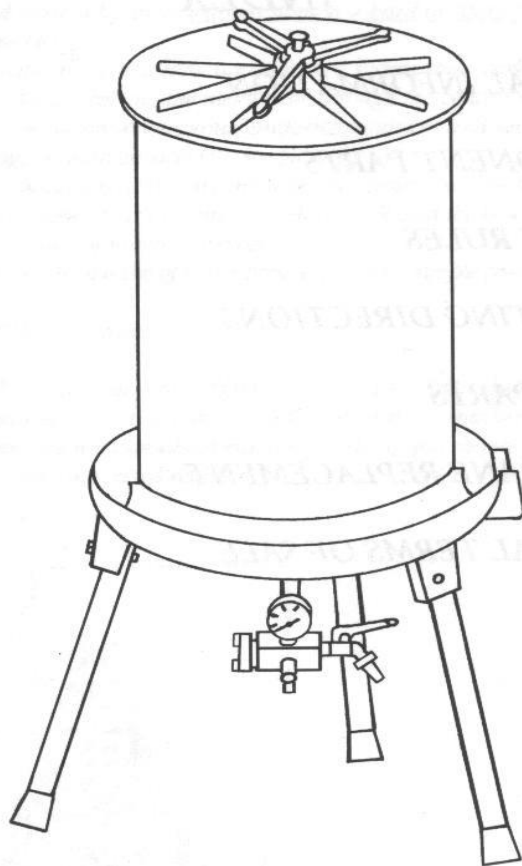
Osterier - yoghurtapp. - smørkærner - tørreapp. - kornkværne - kulturer - møsterier

Dansk Hjemmeproduktion ApS, Hygildvej 5, Hygild, DK-7361 Ejstrupholm, Danmark  
Tlf: 62 67 14 47.

e-mail: [info@hjemmeproduktion.dk](mailto:info@hjemmeproduktion.dk) Hjemmeside: [www.hjemmeproduktion.dk](http://www.hjemmeproduktion.dk)

**Hjemmelavede fødevarer – et godt bidrag til bedre livskvalitet.**

**Brugs- og vedligeholdelsesanvisning for vandtrykspresse.**



## 1) Generel information

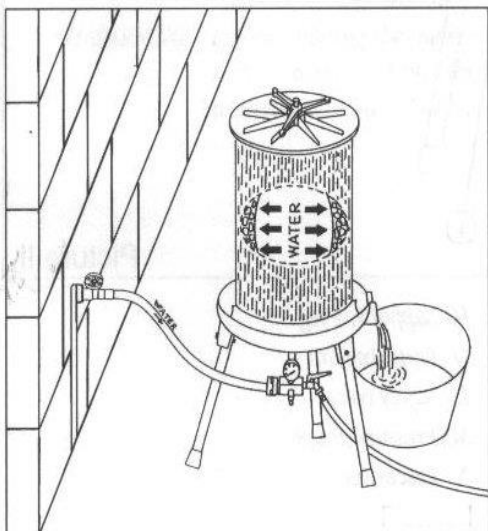
Vandtrykspresen er velegnet til presning af revnet frugt uden sten og andre hårde genstande, som kan forvolde skade på pressens centrale gummimembran (E).

Vandtrykspresning er et nyt og effektivt system, som udelukkende arbejder med almindeligt vandtryk fra offentlig vandforsyning.

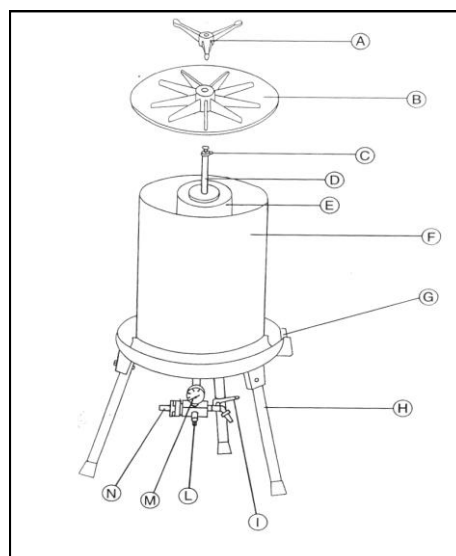
Vandet kommer ind i membranen gennem det centrale forsyningsrør i rustfri stål (D). Membranen ekspanderer ensartet udad og presser frugten/bærrene mod den perforerede stålcylder (F). Se figur 1. Dæklåget (B) og opsamlingsbasen (G) er lavet af 1) pulverepoxymalet aluminium eller 2) rustfri stål afhængig af model. Den perforerede stålcylder er lavet af rustfri stål AISI 304. Membranen er fremstillet af syrefast gummi.

Vandtrykspresprocessen er meget hurtig, enkel og renlig.

**NB:** Producenten fraskriver sig alt ansvar, hvis brugsvejledning ikke er fulgt. Dette gælder også hvis pressen bliver uanvendelig på grund af forkert brug. Hvis der hersker usikkerhed om brugen af vandtrykspressen kontakt Dansk Hjemmeproduktion ApS.



Figur 1



Figur 2

## 2) Komponenter/opbygning (Se figur 2)

- |   |  |
|---|--|
| A) Låseanordning til fastgørelse af toplåg. | G) Opsamlingsbase  |
| B) Dæklåg                                   | H) Støtteben   |
| C) Luftskrue                                | I) Hane for vandtømning  |
| D) Centralt vandforsyningsrør               | L) Sikkerhedsventil (Er i nogle produktioner på N's placering) |
| E) Gummimembran                             | M) Trykmåler   |
| F) Perforeret cylinder                      | N) Vandtilslutning (Er i nogle produktioner på L's placering). |

## 3) Sikkerhedsforskrifter.

For at forebygge mulige uheld, bedes følgende sikkerhedsanvisninger fulgt:

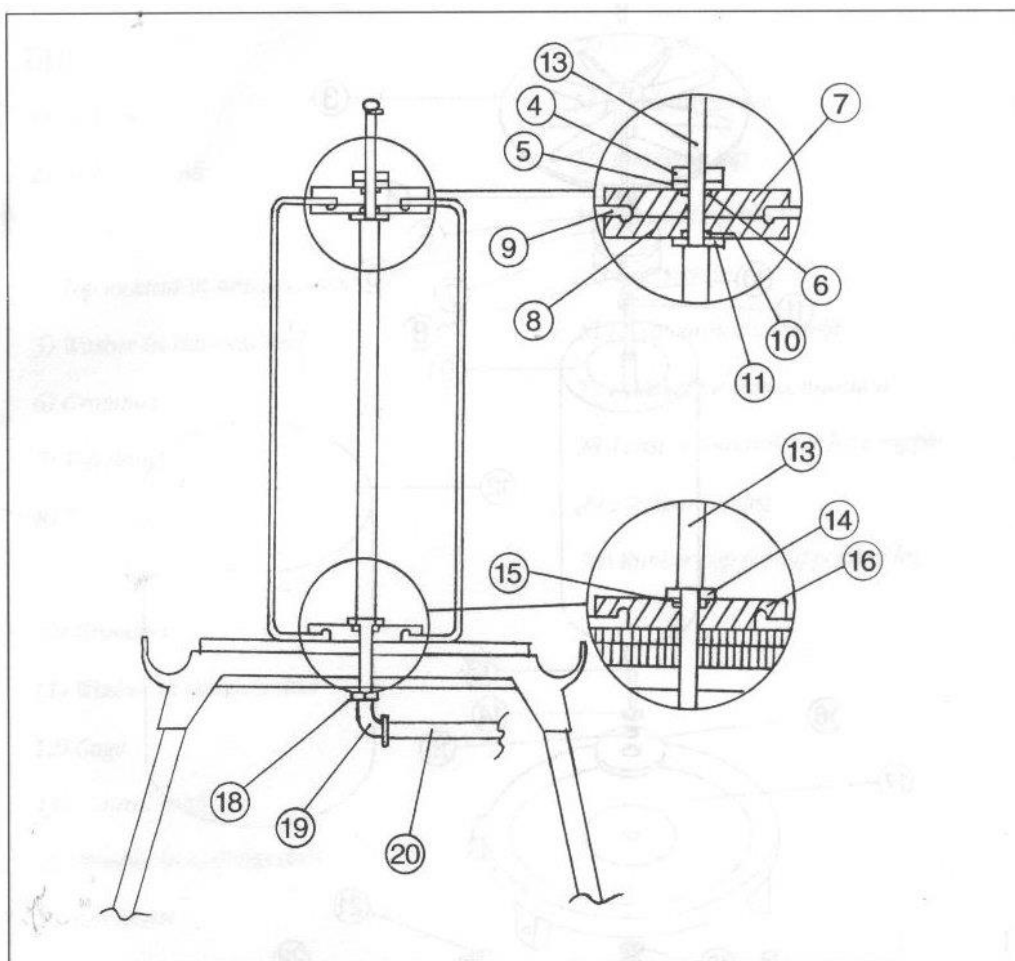
- 1) **Anvisning:** Det er tilrådeligt kun at anvende vandtrykspressen efter at have læst denne brugsanvisning igennem. Skulle den være bortkommet, er De velkommen til at rekvirere en ny hos Dansk Hjemmeproduktion ApS.
- 2) **Brugere:** Børn bør ikke bruge vandtrykspressen. Det gælder også personer, som ikke har erfaring med pressen eller ikke har gennemlæst denne anvisning.
- 3) **Placering af vandtrykspressen:** Placer pressen på et fladt gulv eller fundament, for at sikre pressens stabilitet under presseprocessen.
- 4) Det er forbudt at anvende luft eller former for gas i gummimembranen. Kun vand må anvendes.
- 5) **Sikkerhedsventil:** Det er forbudt at fjerne eller ændre sikkerhedsventilen (L), som fra fabrikken er indstillet til 4 atm. tryk. Hvis ventilen beskadiges, bedes De rette kontakt til Dansk Hjemmeproduktion ApS eller autoriseret VVS-installatør for tilsvarende reservedel.
- 6) **Advarsel:** Før membranen fyldes med vand skal De sikre Dem, at den perforerede cylinder er korrekt placeret på opsamlingsbasen (G) og at dæklåget (B) er på plads på toppen godt skruet fast med låseanordningen (A).

## 4) Anvisning på brugen af vandtrykspressen.

- 1) **Rengøring:** Inden presseprocessen anbefales omhyggelig rengøring af alle dele, som har direkte berøring med frugt/bær.
- 2) Etabler slangeforbindelse mellem vandhanen og vandtilslutningen (N). Sæt desuden slange til afløb på pressens vandafgang (I). Anvend haveslange, som er godkendt til det forventede tryk.
- 3) **Påfyldning af pressen:** Skru låseanordningen (A) af og løft dæklåget (B) af. Hvis pressesæk anvendes, anbringes den nu i den perforerede cylinder (F), således at den følger cylinderens indervæg. Toppen af pressesækken foldes ud over cylinderens top. Fordel den revne

- frugt/bær/druer jævnt i presse-cylinderen (mellem gummimembranen og pressesækken). Når cylinderen er fuld, foldes toppen af pressesækken ind over frugten. Dæklåget sættes på igen og fastgøres med låseanordningen (A).
- 4) **Luftudslip:** Før der åbnes for vandhanen, skal luftskruen (C) åbnes. Luftskruen skal lukkes igen, så snart vandet begynder at komme ud.
  - 5) **Udvendig plastbeskyttelsessæk:** Kan anvendes for at undgå mulige sprøjt under processen.
  - 6) **Presseprocessen:** Presningen sker nu automatisk ved udvidelse af gummimembranen indtil der er opnået et tryk på ca. 3 atm. Når dette tryk er opnået vil sikkerhedsventilen (L) åbne og hermed er presseprocessen forbi, og der kan lukkes for vandhanen.
  - 7) **Til sidst:** Drej for hanen (I) og lad vandet løbe ud af pressen. Hvis processen skal gentages, er det ikke nødvendigt af tømme membranen helt. Tag dæklåget af og træk pressesækken op med de frugtrester, som er tilbage. Resterne slås nemt af i en trillebør eller lignende. Herefter er man klar til at gentage processen.
  - 8) **Vedligeholdelse:** Vandpressen behøver ikke nogen speciel forebyggende vedligeholdelse. Det anbefales dog, at pressen holdes ren og beskytte mod støv.

## 5) Skift af gummimembran



Figur 3

Skift af gummimembran foretages let, når ovenstående tegningsanvisning følges:

Skrue møtrik (4) af og fjern spændskive (5) og flange (7). Skru vandtilgangsrøret (20) af, drej (19) og løs møtrik (18). Nu kan forsyningsrøret (13) tages ud og membranen erstattes.

Ved samling af pressen igen anbefales det af følge anvisningen/tegningen og vær især opmærksom på, at membranens "ringe" passer ind i flange (8) og (16).

## Behandling af råsaft for at den kan holde sig.

Man kan vælge at nyde den rå most, som den er. Blot skal opmærksomheden henledes på, at der kan være en lille helbredsrisiko, hvis æblerne ikke er rengjorte. Jordbakterier kan resultere i maveonde m.m. Denne risiko elimineres ved pasteurisering, som imidlertid også i al væsentlighed fjerner mostens naturlige vitaminindhold.

Mosten kan - opbevaret køligt - holde sig et par dage. Ønsker man at kunne servere most fra egne æble-/pæretræer i løbet af vinteren, skal mosten imidlertid behandles med et klaringsmiddel. Se varenummer 3268co, som består af kieselsol og flydende gelatine.

### 1. Frysning

Denne metode kræver en passende frysekapacitet, men har den åbenbare arbejdsmæssige fordel, at den friskpressede – meget koncentrerede - uklare most kan hældes direkte på egnede emballager og fryses. Dette er en hurtig og enkel måde at lagre/konservere råsaften på.

Velegnet til opbevaring er 3-liters bag-in-boxposer (varenr. 3064) eller brugte, rengjorte saftkartoner, som også kan stables i fryseren. Bag-in-boxene kan bruges flere gange, hvis de bliver lagt i fryseren i tømt tilstand. Anvendes mælkekartoner, anbefales det at fore dem med en plasticpose. Mosten kan efter optøning holde sig ca. 1 uge i køleskab.

Ernæringsmæssigt har denne fremgangsmåde den fordel, at frugtens smag, indhold af specielt C-vitaminer og forskellige enzymer bedre bevares sammenlignet med efterfølgende metode.

Frysning kan ikke helt udelukke helbredsrisikoen, hvis æblerne ikke har været rengjorte fra starten.

Tø evt. mosten op i køleskab og drik den først, når alt er optøet. Der sidder meget smagsstof i det sidst optøede.

### 2. Pasteurisering

Den friskpressede most hældes på flasker. Flaskerne fyldes indtil ca. 5 cm fra kanten og lukkes med propper eller kapsler. Flasker med patentpropper er gode at samle på i den sammenhæng. Pasteuriseringsapparat med tappehane er velegnet (Se varenr. 3040), men en stor gryde kan også bruges. Under alle omstændigheder må vandet stå op til flaskernes hals.

Der opvarmes til ca. 80°C. Når temperaturen er nået, holdes den i ca. 5-10 min., hvorefter mosten er langtidsholdbar. (Vedrørende henkogningsteknik, se i øvrigt "Den Grønne Syltebog").

Som nævnt har fremgangsmåden den ulempe, at en væsentlig del af den rå safts vitaminer ødelægges. Professionelt fremstillet æblesaft/-most er normalt efterfølgende tilsat C-vitamin for at afbøde nogle af pasteuriseringens ulemper.

En anden pasteuriseringsmetode består i at opvarme mosten i pasteuriseringsapparat eller gryde til ca. 80°C. Samtidig opvarmes de udvalgte flasker f.eks. i ovnen til tilsvarende varmegrader, hvorefter den varme most hurtigt hældes på flaskerne. For at være helt sikker på holdbarheden, kan der tilsættes lidt Atamon, og flaskerne lukkes med kogte propper eller anden steril forsegling.

### 3. Cider-/vinfremstilling

Det er nærliggende at lave cider eller vin af den friskpressede råsaft. Det kræver supplerende investering i vinballoner og tilbehør, men en styret gæring er en tredje måde at konservere most på. Se de komplette gærpakker til cider og vinfremstilling på hjemmesiden.