

PITEBA

Gebrauchsanleitung

1. Vor Inbetriebnahme

- Reinigen Sie die Innenseite des Druckkörpers und die Schnecke mit heißem Wasser und Reinigungsmittel.
- Befestigen Sie die Handmühle mit den Schrauben und Muttern an einer Holzunterlage oder an einem stabilen Tisch. Das Pressen einiger Saaten erfordert viel Druck und Kraft.
- Schieben Sie die größte Dichtung über die Schneckenführung und schmieren diese unmittelbar mit Speiseöl ein. - Niemals anderes Öl oder Schmierstoffe verwenden.
- Der Dichtungsring ist starkem Druck ausgesetzt und sollte immer gut eingeschmiert sein.
- Stecken Sie die Schnecke in den Zylinder. Die Schnecke bleibt frei beweglich.
- Drehen Sie den Deckel auf den Preßzylinder.
- Ausgehend von dem zu pressenden Saatgut kann die Justierschraube am Deckel angezogen werden.
- Als Einfülltrichter schneiden Sie eine Plastikflasche, ca. 15 cm vom Auslaß ab. Der Durchmesser des Auslasses sollte maximal 28 mm haben.
- Die Kurbel aufsetzen und mit Schraube und Mutter fixieren
- Den Glasbecher mit farbigem Lampenöl (Petroleum) befüllen.
- Dochthalter mit Docht auf der Flasche platzieren.
- Stellen Sie die Flasche unter das vorgesehene Rohrstück.
- Verankern Sie die Flasche mit beigelegtem Gummi, indem es an den hervorstehenden Teilen eingehakt wird. Prüfen Sie das Gummi vor dem Gebrauch sonst könnte die Flasche lösen und fallen.
- Stellen Sie einen passenden Behälter unter den Ölauslaßschlitz. Die andere Möglichkeit wäre: Stecken Sie einen Trichter durch das Loch am Boden und lassen Sie es in eine Flasche oder geeigneten Behälter fließen. Der Druckkörper ist jetzt gebrauchsfertig.

2. Saatgut

- Nur trockenes Saatgut verwenden.
- Um sicherzustellen das keine Verunreinigungen, wie kleine Steine usw. enthalten sind, sieben Sie die Saat durch ein entsprechend feines Sieb.
- Lagern Sie das trockene Saatgut in Plastiktüten oder gut verschließbare Behälter zum Schutz vor Feuchtigkeit.
- Grobkörniges Saatgut muss zerkleinert werden. Bereiten Sie nicht mehr Saatgut auf, als am gleichen Tag gepreßt wird um Fäulnis vorzubeugen.

3. Ölpressung

- Die Innenseiten der Teile von der Mühle mit Speiseöl einreiben, auch das Gewinde an der Auspressschraube und Zylinder (sehr wichtig!)
- Prüfen Sie, ob die Justierschraube für das Saatgut aufschraubt werden muß. Sollte dies erforderlich sein:
- Lassen Sie die Löcher geöffnet, wo der Presskuchen herausgedrückt wird, danach allmählich zudrehen.
- Entzünden Sie den Docht.
- Füllen Sie nun den Trichter mit dem Saatgut.
- Der Presskuchen wird durch die zwei Löcher am Aufsatz sichtbar. Anfänglich können ein paar Samen herausgedrückt werden. Durch Zuhalten mit den Fingern der beiden Löcher, wird dieser Vorgang verkürzt.
- Nun sollte das Öl durch den Schlitz laufen.
- Prüfen Sie den Fluß des Öles.
- Reinigen Sie den Ölschlitz mit einem kleinem Messer um einer Verklumpung vorzubeugen.
- Lassen Sie das Petroleumfläschchen ca. 5-10 Minuten zum Vorheizen in der Halterung. Während dieser Zeit kein Öl pressen. Lassen Sie die Flamme während der Pressung an, ansonsten besteht die Gefahr der Verhärtung des Presskuchens. Tritt dieser Fall ein, drehen Sie die Pressschraube ab, entfernen Sie gegebenenfalls Rückstände und Reste, bevor die Schraube wieder abkühlt. – Eventuell noch mal ca. 5 Minuten vorwärmen.

4. Das Öl

- Das warme Öl läuft während der Pressung vom Presszylinderkopf auf halbem Wege durch die Abflußöffnung.
- Das ausfließende Öl in einer Tasse oder geeigneten Behälter auffangen.
- Lassen Sie das Öl für einige Stunden bei Raumtemperatur stehen, damit es sich von den verbleibenden Feststoffen absetzen kann.
- Füllen Sie das Öl in ein verschließbares Gefäß und lagern es bis zum Verbrauch an einem dunklen kühlen Platz.
- Wichtig! Pressen Sie nie für den Verzehr geeignetes Öl nach der Pressung anderer Öle ohne eine vorher gründliche Reinigung der Ölmühle durchzuführen. Vermischung wäre möglich.
- Beschriften Sie einen Aufkleber mit dem Namen des Öl und dem Herstellungsdatum. Bringen Sie diesen gut erkennbar und leserlich am Behälter an.

5. Preßkuchen

- Der Preßkuchen der meisten Ölsaaten kann als Zusatz zum Viehfutter verwendet werden. Ebenso ist der Preßkuchen als Dünger verwendbar.

- Zur Verfütterung an Haustiere dem Preßkuchen kein Öl beimischen, da er sonst ungeeignet ist.
- Lagern Sie den Preßkuchen in Plastiksäcken oder in dichten Behältern um dem Verderben durch Aufnahme von Feuchtigkeit vorzubeugen.

6. Nach der Pressung

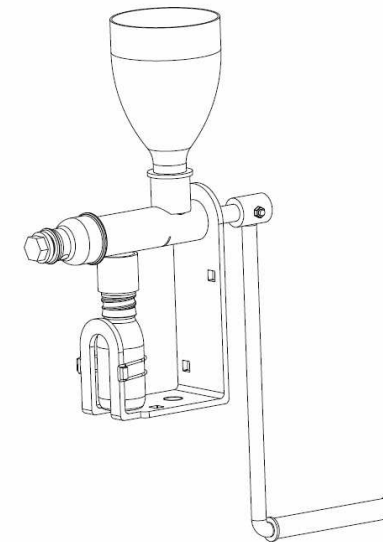
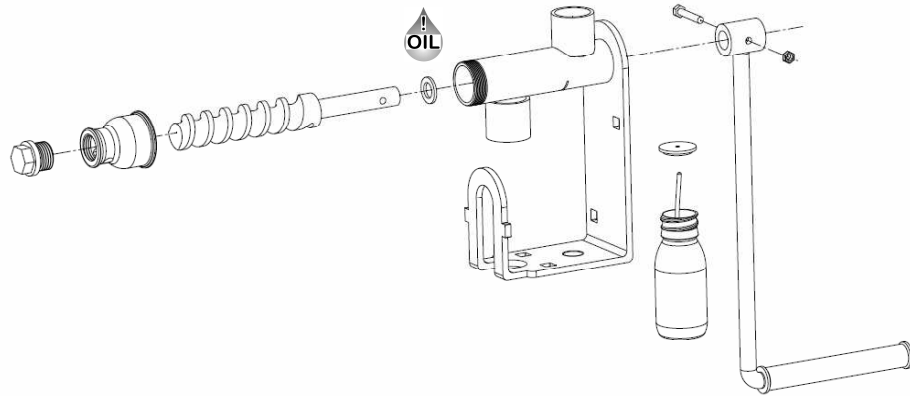
- Löschen Sie die Brennerflamme.
- Lösen Sie nach dem Pressen die Schraube am Ende des Preßzylinders und reinigen Sie diese sofort.
- Wenn die Schraube abkühlt erhärtet der Preßkuchen und ist dann schwer zu reinigen. Pressen mit Hilfe des Justierbolzens: Entfernen Sie den Justierbolzen und füllen etwas Saat in den Einfülltrichter. Durch Drehen der Kurbel wird der Preßkuchen herausgedrückt.
- Reinigen Sie nun den Gewindegang des Aufsatzes mit einem kleinen Messer oder einer Bürste, ohne das Gewinde zu beschädigen. Wenn der Justierbolzen in ein schmutziges Gewinde eingedreht wird, besteht die Gefahr eines Bruches der Aufsatzmanschette. Pressen ohne Hilfe des Justierbolzens: Entfernen Sie den Aufsatz vom Preßzylinder und reinigen den Aufsatz mit einem kleinen Messer ohne das Gewinde zu beschädigen. Das Innengewinde des Aufsatzes mit heißem Wasser reinigen.
- Vergessene Reinigung unmittelbar nach der Pressung: Der Preßkuchen ist hart wie Stein und kann nur schwer entfernt werden. Weichen Sie den Deckel ein paar Stunden in heißem Wasser auf. Jetzt kann der Preßkuchen leicht gelöst werden.
- Wischen Sie den Preßzylinder und die Auslaßschraube mit einem dünnen öligen Tuch ab.
- Füllen Sie das an diesem Tag gepreßte Öl in einen geschlossenen Behälter und lassen das Öl 1 - 2 Tage absetzen. Öl mit einem hohen Schmelzpunkt, wie z.B. Palmöl oder Kopra sollte zum besseren Absetzen von Resten und Schmutz warm gehalten werden. Füllen Sie nun das Öl zum Lagern in ein sauberes Gefäß um.

7. Fragen und Antworten

- *Die Preßschnecke macht kratzende Geräusche und läßt sich schwer drehen. Eisenteile oder andere Verunreinigungen sind zu sehen nahe der Schnecke.* Abhilfe: Das Drehen der Kurbel sofort einstellen. Der Dichtungsring am Ende der Preßschnecke wurde nicht geölt. Das Betreiben der Ölpresse ohne sauberen Dichtungsring führt zu einem starken Verschleiß der Preßschnecke. Entfernen Sie alle Teile. Reinigen Sie den Aufsatz.
- *Der Presskuchen wird durch den Ölschlitz gedrückt.* Abhilfe: Der Presskuchen bewegt sich zurück weil die zwei Auslässe zu klein sind. Stellen Sie die Justierschraube auf einen höheren Durchfluß ein.

- Das Saatgut ist evtl. zu feucht und dadurch kann der Presskuchen nach hinten gedrückt werden. Nur trockenes Saatgut verwenden.
- *Das Öl läuft mit dem Presskuchen durch die Auslässe.*

- Abhilfe: Ziehen Sie die Justierschraube an, damit die Löcher kleiner werden.
- *Die Mühle ist überhitzt.* Abhilfe: Docht verkürzen. In manchen Fällen kann sogar auch ohne Brennerflamme gearbeitet werden (hohe Außentemperatur und/oder Saatterperatur).
- *Das Saatgut ist klein oder sehr ölhaltig, läuft aber nicht durch den Schlitz.* Abhilfe: Kurbel langsamer drehen, maximal 45 U/min. Verkleinern Sie die Löcher, indem Sie die Justierschraube anziehen.
- *Die Preßschnecke läuft voller Öl* Abhilfe: Der Ölschlitz ist verstopft. Reinigen Sie diesen mit einem Messer.
- *Die Preßschnecke läuft auf einmal viel leichter* Abhilfe: Es ist Brückenbildung im Trichter aufgetreten. Mit einem Stäbchen kann man dies vorbeugen. Niemals den Finger in den Trichter stecken oder einen eisernen Gegenstand verwenden.
- *Der Justierbolzen passt nicht in den Gewindegang des Aufsatzes.* Abhilfe: Das Gewinde ist nicht gut gereinigt. Reinigen Sie das Gewinde in heißem Wasser. Der Justierbolzen läßt sich danach wieder leicht in da Gewinde drehen.
- *Die Preßschnecke ist zu heiß.* Abhilfe: Nach dem Pressen wurde die Flamme nicht gelöscht und ist die Preßschnecke sehr heiß geworden. Entfernen Sie den Aufsatz und reinigen Sie diezen. Lassen Sie die Preßschnecke abkühlen und fahren Sie mit dem Pressen fort.
- *Die Preßschnecke ist zu kalt.* Abhilfe: Der Docht ist zu kurz. Löschen Sie die Flamme und holen Sie den Docht aus der Halterung. Ziehen Sie den Docht etwas nach oben und zünden Sie diesen erneut an. (Vorsicht: der Dochthalter ist heiß!)
- *Die Flamme ist erloschen.* Abhilfe: Füllen Sie das Fläschen mit Lampenöl.
- *Rußbildung auf der Preßschnecke.* Abhilfe: Der Docht ist zu lang. Löschen Sie die Flamme,entfernen Sie den Dochthalter samt Docht aus dem Fläschen und ziehen Sie den Docht etwas nach unten (Vorsicht: der Dochthalter ist heiß!). Die Flamme wird hiernach kleiner sein und nicht mehr qualmen.



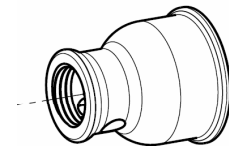
Allgemeine Information

- Reiben Sie alle bewegenden Teile ausschließlich mit pflanzlichem Öl ein.
- Entfernen Sie Sand und Steine gründlich
- Alle Saatgut kann mit Samenschale gepresst werden
- Nüsse wenn nötig brechen oder grob mahlen.
- Die Saat soll gut trocken sein: bester Procentsatz an Feuchtigkeit für fast alle Saaten: 8%
- **Saat zu feucht:** Der Presskuchen bewegt sich zurück und kommt aus dem Ölschlitz. Trocknen Sie die Saat.
- **Saat zu trocken:** Der Presskuchen wird hart wie Stein und es läuft kein Öl mehr aus dem Ölschlitz. Mischen Sie 40 MI. Wasser pro Kilo Saat und lassen Sie dies zwei Tage in einer Plastiktüte stehen.

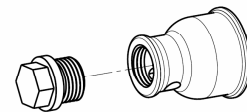
Einfache Feuchtigkeitsbestimmung der Saat:

Wiegen Sie 100 Grmm Saat und trocknen Sie dies eine Stunde bei 100 Grad Celcius in einer flachen Schale im Ofen. Ab und zu umrühren. Nach dem Trocknen abkühlen lassen damit die letzte Feuchtigkeit verdunstet, danach wieder wiegen.
 Der Gewichtunterschied ist der Feuchtgehalt:
 100 Gramm - Gramm (Gewicht nach dem Trocknen)
 = Gramm = % Feuchtigkeit.
 (z.B.: 100 Gramm-76 Gramm= 24 Gramm= 24 % Feuchtigkeit)

Druckregelung (Verwendung der Justierschraube)



Sonnenblumensaat
 Babassu
 Kürbissaat
 Niger Saatgut
 Kokos (in 0,5 Zm. Blöckchen/getrocknet)
 Jatropha
 Hanfsaat



Drehen Sie die Justierschraube in den Deckel und ziehen Sie diese während des Pressens an zu optimaler Ölmenge

Wallnuss
 Sesam
 Erdnuss (ungebrannt)
 Palmkerne
 Leinsamen
 Haselnuss
 Raps
 Buchecker