



MOTORGERÄTE Fischer GmbH

6L Hydropresse Bedienungsanleitung

6L Idropressa frutty Istruzione d'uso >> <https://bit.ly/6L-Hydro-IT>

6L Hydropress user manual >> <https://bit.ly/6L-Hydro-ENG>



Art.-Nr.: 500FP6H
EAN: 4250699434013

Deutsch



Italiano



English



SUPPORT? <https://bit.ly/6L-Hydro>

Fischer Motorgeräte GmbH; Weingartenstrasse 79; 77933 Lahr; Germany

Telefon: 07821 58838 20

www.fischer-lahr.de

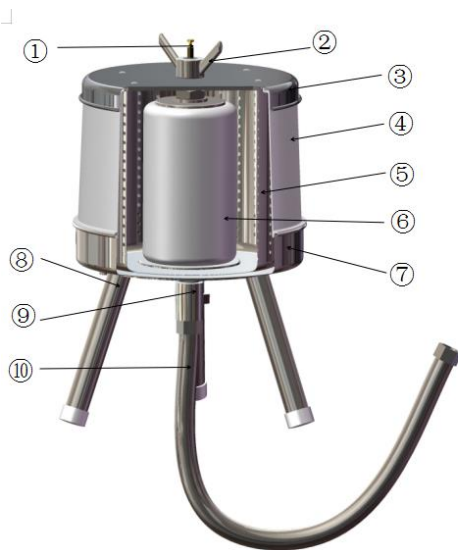
kontakt@fischer-lahr.de

Die Hydropresse ist für das Pressen von zerkleinertem bzw. gemaischem Obst, wie z. B. Trauben, Apfel, Birnen oder Wassermelonen, vorgesehen. Die Hydropresse ist nur für das Pressen mit Leitungswasser-Druck geeignet.

Die Hydropresse kann jede harte oder weiche Frucht pressen, aber bevor Sie die Frucht pressen, verwenden Sie bitte eine Obstmühle oder einen Schnellmixer, um die Frucht zu zerkleinern. Wenn Trauben gepresst werden, müssen sie von den Stielen entfernt und zerkleinert werden.

Hinweis: Die Hydropresse kann nur mit Wasserdruck arbeiten, nicht mit Luftdruck. Es besteht die Gefahr einer Explosion.

- Wichtig: Um zu verhindern, dass Luft in der Gummimembran bleibt, **schauben Sie das Entlüftungsventil auf, bis die Luft vollständig abgelassen ist.**
- Die Gummimembrane muss vor **scharfen Gegenständen und Sonnenlicht** geschützt werden, um ein Reißen zu vermeiden.
- Die Hydropresse darf nur nach den Angaben ihrer bestimmungsgemäßen Verwendung eingesetzt werden, nicht für gewerbliche Zwecke.
- Achten Sie vor dem Gebrauch auf die Sicherheit der Hydropresse.
- Halten Sie Kinder aus Sicherheitsgründen von der Hydropresse fern.
- Die Anlage wird von Personen bedient, die mit den einschlägigen Sicherheitsvorschriften vertraut sind und über ausreichende Erfahrungen und/oder Kenntnisse im Umgang mit dem Gerät verfügen.
- Reinigen Sie die Produkte mit einem milden Reinigungsmittel.
- Desinfizieren Sie das Produkt vor dem Gebrauch leicht.



- 1) Entlüftungsventil
- 2) Verschluss-Mutter
- 3) Deckel
- 4) Spritzschutz
- 5) Presskorb
 - a) Press-Sack
- 6) Membrane
- 7) Sockel / Pressteller
- 8) Füße
- 9) Enlass-Ventil
- 10) Zuführschlauch

Produktabmessungen: 27 x 27 cm x 41,5 cm

Gewicht: ca. 5,5 kg

Volumen: 6 Liter

Arbeitsdruck: ca. 3 bar

Aufbau und Betrieb

1. Stellen Sie die Hydropresse neben den Wasserhahn.
2. Drehen Sie das Einlassventil an der Unterseite der Hydropresse zu.
3. Schließen Sie den Schlauch an das Einlassventil am Boden der Hydropresse an.
4. Entfernen Sie den Verschluss an der Küchenarmatur und schließen Sie das andere Ende des Schlauchs an die Armatur an. Wenn die Gewindespezifikation an der Armatur anders ist, muss sie mit der Muffe verbunden werden.
5. Entfernen Sie den Deckel und legen Sie den Presssack ein, indem Sie den Zugang über den Korb falten und eine kleine Falte auf dem Boden der Presse lassen. Dies hilft später, die Fruchtreste aus der Filterkartusche zu entfernen. Geben Sie die in den Presssack und schließen Sie den Sack. Die Außenseite ist mit einer spritzwassergeschützten transparenten Abdeckung versehen.
6. Decken Sie den Deckel ab und drehen Sie die Mutter mit der Hand zu, üben Sie nicht zu viel Kraft aus.
7. Stellen Sie den Behälter für den Saft an den Auslass der Hydropresse.
8. Öffnen Sie den Wasserhahn und öffnen Sie das Einlassventil am Boden der Hydropresse.
9. Entlüftungsventil schließen, sobald komplett entlüftet ist (Wasser rauskommt).
10. Nach kurzer Zeit sehen Sie, wie der Saft aus dem Gitter an der Seite der Hydropresse fließt. Es besteht ca. 3 bar Leitungswasserdruck.
11. Nachdem die Presse fertig ist, schließen Sie das Einlassventil und den Küchenhahn.
12. Der Ansaugschlauch wird von der Küchenarmatur abgezogen.
13. Stecken Sie ein Ende des Einlassschlauchs in das Becken und öffnen Sie langsam das Einlassventil am Boden der Hydropresse zur Entleerung.
14. Drücken Sie das Entlüftungsventil oben an der Hydropresse, um den Druck abzulassen, sodass kein Druck mehr im Gerät ist.
15. Entfernen Sie die Abdeckung und machen Sie sie sauber. Entfernen Sie die Filterkartusche und ziehen Sie den Trester mit einem Sack heraus. Reinigen Sie Presse und Presssack.