

Bedienungsanleitung
für Fischer
Edelstahl-Hydropresse

500FP20Inox , 500FP40Inox



CE

(cc) www.fischer-lahr.de

<https://bit.ly/hydropresse>

1	ALLGEMEINES	3
2	SICHERHEITSHINWEISE	3
3	ÜBERSICHT DER TEILE/ LIEFERUMFANG	4
4	TECHNISCHE DATEN.....	5
5	VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	5
6	AUFBAU	5
7	BEDIENUNG DES GERÄTES	5
8	REINIGUNG/ INSTANDHALTUNG/ LAGERUNG	6
9	GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN, -ABWICKLUNG..	7
	 ENGLISH MANUAL	 8

Weitere Fragen?

Kontaktieren Sie uns bitte einfach über unsere Website.

- **24h über das Fragen-Formular auf der jeweiligen Produktseite Ihrer Hydropresse: bit.ly/hydropresse**
- **während der Geschäftszeiten gerne auch über unser Support-Telefon**

www.fischer-lahr.de

1 Allgemeines

Verehrter Kunde:

Sie haben ein neues Gerät aus unserem Hause erworben. Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen. Qualität und Funktionalität stehen bei unseren Produkten im Vordergrund.

Bestimmungsgemäße Verwendung:

Die Hydropresse ist konzipiert und hergestellt zum Auspressen (Entsaften) von entsteintem und gemahlenen oder gequetschtem Obst wie Trauben, Äpfel oder Birnen. Die Presse ist ausschließlich für die Pressung mit Wasserdruck geeignet (keine Luft).

Bedienungsanleitung:



Um eine zuverlässige und sichere Inbetriebnahme und Bedienung des Hydropresse von Anfang an zu gewährleisten, haben wir diese Betriebsanleitung verfasst. Bitte lesen Sie diese sorgfältig und komplett durch, bevor Sie das Gerät verwenden. Wenn Sie diese Hinweise und Anleitungen genau beachten, wird die Presse zu Ihrer vollsten Zufriedenheit arbeiten und eine lange Lebensdauer besitzen. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben oder verkaufen, geben Sie auch die Betriebsanleitung mit.



2 Sicherheitshinweise

Allgemeine Sicherheitshinweise:



- Hydropresse darf nur mit Wasserdruck betrieben werden, keinesfalls mit Luftdruck – **Explosionsgefahr!**
- **Wichtig:** Um ein Luftdruckpolster in der Membran zu vermeiden, ist das Entlüftungsventil so lange zu öffnen, bis die Luft im Wasserbalg vollständig entwichen ist und Wasser austritt.
- Die Gumimembran ist vor spitzen Gegenständen und vor Sonneneinstrahlung zu schützen (Versprödung).
- Sorgen Sie für eine standsichere Aufstellung auf ebenem und stabilem Untergrund.

- Die Presse darf nur benutzt werden für die bestimmungsgemäße Verwendung und in sicherheitstechnisch einwandfreiem Zustand. Vergewissern Sie sich vor jedem Betrieb über den ordnungsgemäßen Zustand.

Kinder und gebrechliche Personen:

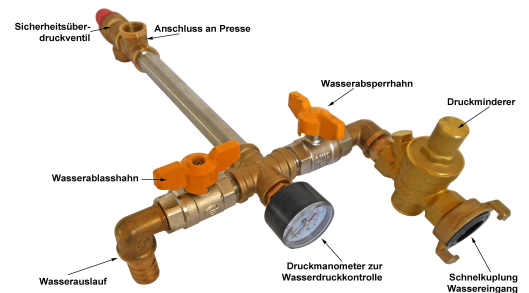
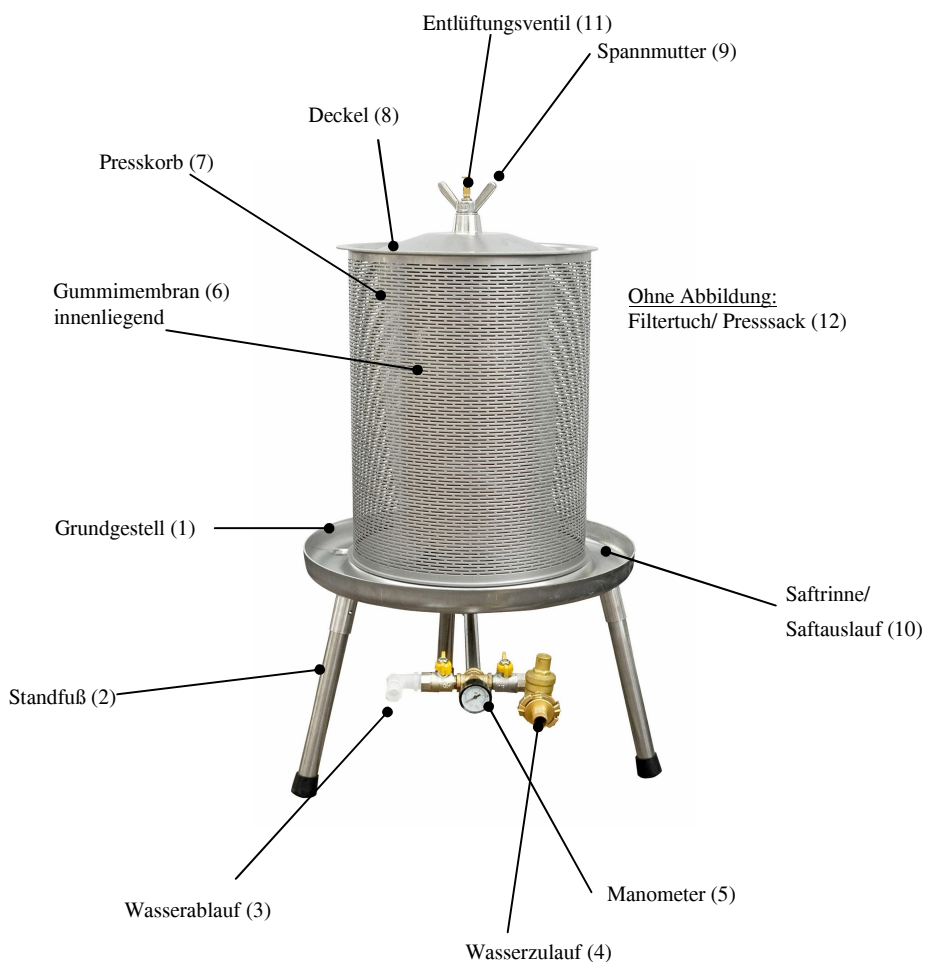


- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie vom Gerät ferngehalten werden und nicht mit dem Gerät spielen.

Überdruckventil:

Das Überdruckventil ist auf max. **3 bar Wasserdruck** eingestellt; beim höherem Leitungsdruck spricht das Ventil an und Wasser tritt aus bis der Wasserdruck in der Membrane unter 3 Bar fällt.

3 Übersicht der Teile/ Lieferumfang



4 Technische Daten

Modell	500FP20INO	500FP40INO
Höhe	820 mm	920 mm
Durchmesser	430mm	540 mm
Korbmaße	∅ 270 x 390mm	∅ 345 x 470 mm
Unterstellhöhe	320 mm	320 mm
Gewicht	13,6	19,2 Kg
Anschluss	Geka	Geka
Ablass	3/4" Tülle	3/4" Tülle
Wasserdruck	3 bar	3 bar

5 Aufbau

Nachdem Sie das Gerät aus dem Karton genommen haben montieren Sie die Füße (2) mittels der mitgelieferten Schrauben an das Grundgestell (1). Sorgen Sie bei allen Geräten für eine stabile und standsichere Aufstellung auf ebenem und tragfähigem Untergrund. Wichtig ist auch die Möglichkeit des Wasserablaufs und optimalerweise ein nicht zu weit entfernter Wasseranschluss.

6 Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch sind alle Gegenstände gründlich mit Wasser abzuspülen und zu reinigen. Verwenden Sie dazu keinen aggressiven oder schäumenden Reiniger. Das Presstuch ist ebenso gründlich mit Wasser zu spülen.

7 Bedienung des Gerätes

Der Preßkorb (7) aus rostfreiem Edelstahl wird auf das Grundgestell aufgelegt. Danach wird das Filtertuch / Presssack (ohne Abb.) in den Presskorb eingelegt und am Boden nach innen eingeschlagen. Oben wird das Presstuch nach Außen über den Rand des Presskorbes umgeschlagen, um das Einfüllen der Maische zu erleichtern. Jetzt stellen Sie einen Eimer unter den Auslauf. Nun wird die Maische eingefüllt.

Achtung: Der Korb muß immer bis oben hin gefüllt sein.

Wenn Ihr Pressgut nicht ausreicht den Korb zu füllen, lassen Sie bitte zuerst Wasser in die Membrane einlaufen und verringern Sie somit den Korbinhalt. Füllen Sie nun das Pressgut ein, passt das Pressgut nicht in den Korb dann lassen Sie jetzt etwas Wasser ab und füllen Sie den Pressgutrest ein. Den Einlegesack jetzt über der Maische zusammenlegen, und anschließend den Deckel (8) aufsetzen. Die Unterlegscheibe wird über die Spindel gesteckt und die Spannmutter (9) aufgeschraubt. Schließen die Hydropresse an das Wasserleitungsnetz über die GEKA - Schnellkupplung (4) an. Danach drehen Sie den Wasserleitungshahn leicht auf. Öffnen Sie das Entlüftungsventil (11) an der Oberseite, bis die Luft vollständig aus der Membran entwichen ist. Es ist wichtig, dass das Wasser langsam einfließt und Sie dem Saft somit ausreichend Gelegenheit geben abzulaufen. Der Wasserdruck steigt in der Membrane langsam an (bis max. 3bar) und presst die Maische aus. Der Saft fließt durch den Preßkorb (7) in die Auffangrinne der Hydropresse (10) – siehe auch Funktionsschaubild unten. Nachdem der Wasserdruck von 3 Bar erreicht ist, öffnet das Überdruckventil automatisch und das Wasser entweicht nach unten. Der Wasserdruck kann am Manometer (5) abgelesen werden. Über den eingebauten Druckminderer kann der maximale Wasserdruck reguliert werden. Dabei erhöht man den Druck durch verstellen der Imbusschraube solange bis das Überdruckventil öffnet. Wenn das Überdruckventil anspricht dreht man die Imbusschraube zurück bis dem Ventil kein Wasser mehr entweicht. Nun ist der optimale Pressdruck eingestellt.

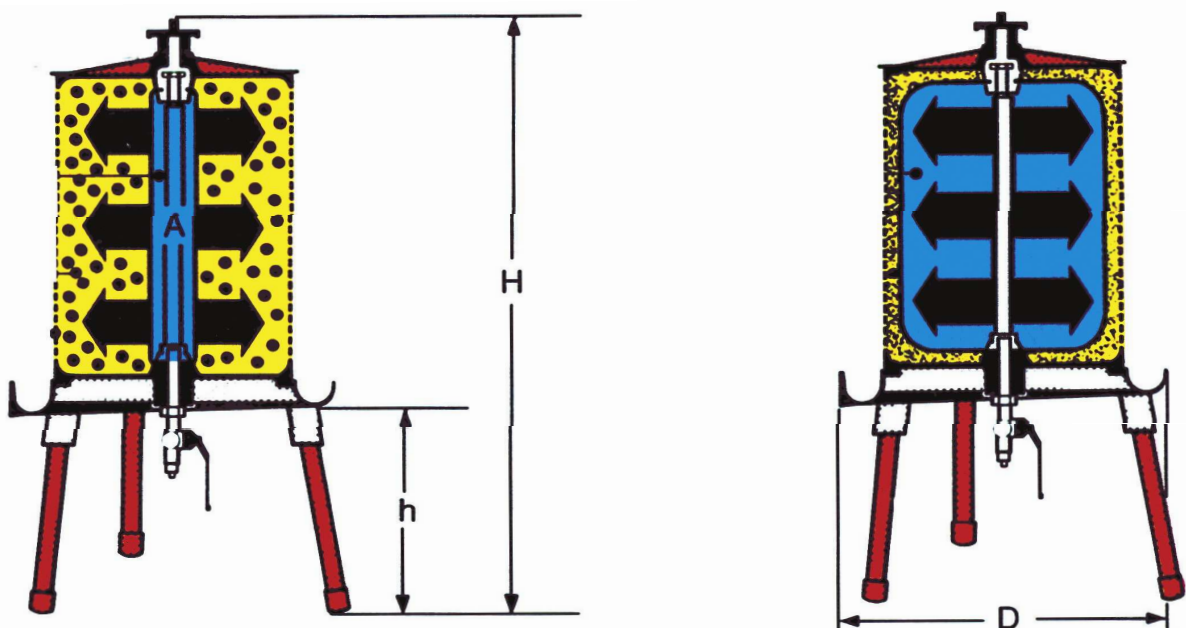


Schäden durch falsche Befüllung

Durch das Manometer erhalten Sie jederzeit eine einfache Übersicht über den Arbeitszustand Ihrer Hydropresse. Hat der Wasserdruck das Maximum von 3 Bar erreicht und kein Saft läuft mehr aus dem Presskorb ist die Pressung beendet. Warten Sie noch einige Minuten bis der Saft vollständig aus der Presswanne abgeflossen ist. Öffnen Sie nun den Ablaßhahn (3) um die Gummimembran (6) zu entleeren. Das Wasser kann ggf. aufgefangen werden und z.B. für die Reinigung des Obstes oder es kann auch zur Gartenbewässerung verwendet werden. Wenn kein Wasser mehr ausfließt ist die Hydropresse drucklos und die Spannmutter (9) kann gelöst werden. Unterlegscheibe und Deckel (8) entfernen. Nach erfolgter Entsaftung wird der Einlegesack zusammen mit dem Tresterkuchen nach oben herausgenommen und entleert (Hydropresse 20, 40 L).

Tipp:

Eine hohe Saftausbeute erreichen Sie, wenn Sie dem Saft in der Anfangsphase etwas Zeit lassen zum Abfließen. Dadurch bleiben die Fließwege in der Maische geöffnet. Dies können Sie durch Zu- bzw. Aufdrehen des Wasserhahns leicht regulieren. Mahlen Sie Ihr Obst mit einer geeigneten Mühle zu pressgerechter Maische (nicht zu fein und nicht zu grob) – siehe hierzu auch unsere Obstschneidemühlen. Eine zu fein gemuste Maische kann zu Pressproblemen führen und lässt den Saft nur schwer ablaufen. Ebenso verhindert ein zu grobes Mahlen eine optimale Saftausbeute. Trauben sollten von den Stengeln befreit und gut gequetscht sein.



8 Reinigung/ Instandhaltung/ Lagerung

Reinigen Sie Ihre Presse zeitnah nach der Benutzung, um ein Antrocknen der süßen Säfte oder der Obstreste zu vermeiden. Für die Reinigung der Presse genügt Wasser und eine Bürste/ Schwamm oder Lappen. Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände. Das Presstuch ist ebenso gründlich mit Wasser zu reinigen. Diese kann bei niedrigen Temperaturen (max. 30°C) ohne Waschmittel auch in der Waschmaschine gewaschen werden.



Zur Erhaltung einer langen Lebenszeit der Membran sollte die Presse an einem wettergeschützten und wenn möglich dunklen Raum (geschützt vor Sonneneinstrahlung) gelagert werden. Eine dauerhafte Sonneneinstrahlung (UV/ Ozon) lässt Kautschukprodukte schneller altern und verspröden.

9 Gewährleistungsbedingungen, -abwicklung

Bedingungen:

- Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsbedingungen. Die Gewährleistungszeit für Verbraucher reduziert sich auf die Regelungen für gewerbliche Kunden, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise –gewerblich nutzen.
- Voraussetzung für Gewährleistungsansprüche bei uns oder bei einem unserer Händler ist die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs. Zur Überprüfung der Gewährleistung gelten unten genannte Abwicklungsmodalitäten.
- Für eine zügige Bearbeitung von Gewährleistungsansprüchen müssen Mängel nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden mit einer Fehlerbeschreibung und ggf. mit Fotos.
- Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Gewährleistungsansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile oder Verbrauchsmittel wie Dichtungen u.ä. Schließlich sind Gewährleistungsansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vorgenommen werden.

Abwicklung:

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Gewährleistungszeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Gewährleistungsanspruch mitzuteilen. Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Rückgabe des Gerätes oder die Mängelanzeige bei dem zuständigen Händler/ Vertreter oder direkt bei uns:

Fischer Motorgeräte GmbH Weingartenstrasse 79 77933 Lahr Tel.: 07821 26301 Fax.: 07821 21825 26301

Nach Prüfung Ihrer Mängelanzeige werden wir Sie schnellstmöglich zur Abstimmung der weiteren Vorgehensweise kontaktieren. Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor.

Weitere Fragen? Kontaktieren Sie uns bitte über unsere Website.

- **24h über das Fragen-Formular auf der Produktseite dieser Hydropresse: bit.ly/hydropresse**
- **während der Geschäftszeiten auch über unser Support-Telefon**

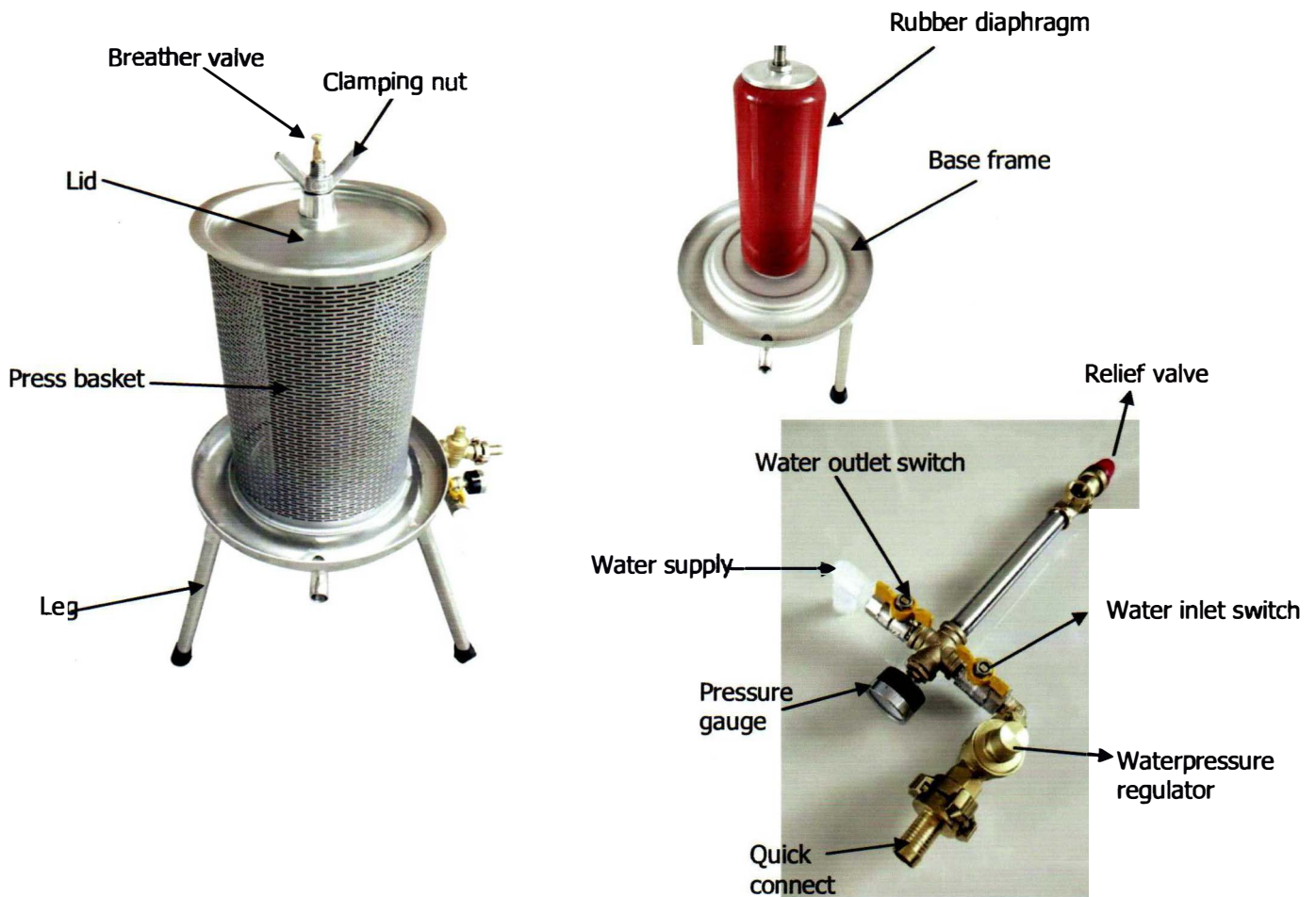
www.fischer-lahr.de

ENGLISH

Instruction for use of hydro press

500FP20Inox , 500FP40Inox

These instructions are for the safe use and maintenance of the hydro press. Do not use the press if you have not read and understood every part of this instruction sheet.



The Hydro Press is designed and manufactured for pressing (juice extraction) of pitted and ground or crushed fruit, such as grapes, apples, or pears. The press is only suitable for pressing with water pressure (do not use air pressure).

Operating instructions:

In order to ensure your new Hydro Press will work reliably and safely from the first time you use it and throughout its entire operating life, we have written these operating instructions. Please read them carefully before using the product for the first time. If you follow these tips and instructions carefully, the press will work to your utmost satisfaction and will last you for a long time to come. Should you decide to pass this product on to a third party, please ensure to hand over the operating manual as well.

Safety instructions

General safety instructions:

- The Hydro Press may only be operated with water pressure, never use air pressure - **Risk of explosion!**
- Important: In order to prevent an air buffer inside the diaphragm, press down the vent plunger until the air has fully escaped and water leaks out of the unit.
- The rubber diaphragm must be protected from sharp objects and exposure to the sun (may cause brittleness).
- Please provide a secure installation, placing the product on a flat and stable surface.
- The press shall only be used as stated in the description of its intended purpose, and while technically safe and in flawless condition. Please verify the safe condition of the unit prior to any use.

In order to ensure a long service life of the diaphragm, the press should be stored, if possible, in a dark room sheltered from the environment and protected from sunlight. Continuous exposure to sunlight (UV/ozone) causes synthetic rubber products to age faster and become brittle.

Children and frail users:

- For the safety of your children, please remove or keep all packaging material (cardboard, Styrofoam, etc.) out of children's reach.
- The equipment is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory, or mental capabilities and shall not be operated by persons lacking experience and/or knowledge about the equipment, unless such person is supervised by another person who is familiar with relevant safety regulations. If children are present, they must be under constant supervision in order to ensure they remain out of harms way. Remember, the Hydro Press is not a toy!

Pressure relief valve:

The pressure relief valve is set to the max. of **3 bar water pressure**. Should the operating pressure exceed this maximum setting, the valve will be activated and the water will drain.

Prior to first use

Before using the equipment for the first time, all components should be cleaned and rinsed thoroughly with water. Never use aggressive or abrasive cleaning agents. The press cloth shall also be cleaned thoroughly with water.

Assembly

After removing the device from its packaging, please use the included screws to attach the legs to the base frame. Please provide a secure installation for all equipment, placing the product on a stable and weight-bearing surface. Most important is the water drainage and, if possible, the water connection should not be located too far from the press.

Operating the device

Place the stainless steel press basket onto the base frame. Subsequently, insert the filter cloth/press bag (not shown) into the press basket; at the bottom of the basket, fold the bag outside in. At the top, the bag is folded to the outside; this makes filling of the fruit pulp easier. Place a container underneath the drain. The press can now be filled with the fruit pulp. **Please fill the basket complitly.** Fold down the bag over the fruit pulp, and place the lid on top. Place the washer over the spindle and install clamping nut and connect the Hydro Press to the main power supply, using the quick disconnect. Subsequently, open the water supply line.

The incoming water (max. 3 bar) applies pressure to the slurry. Press the top of the breather valve until the air has been completely removed from the diaphragm. The juice flows through the press basket into the chute of the Hydro Press. Once the water pressure has reached 3 bar, the relief valve opens automatically and the water discharges below. The water pressure can be read off the pressure gauge and regulated by using the water tap. To do this, the tap is closed when the normal pressure is exceeded. Once the pressure has dropped, the tap can be slightly opened again. The pressure gauge is a simple way of how to monitor the working condition of your Hydro Press. A regulating valve (pressure reducing valve) is advantageous and is most probably already installed in the line and preset to 3 bar. Now, the water tap can be closed again. Please wait until the juice has completely drained. Open the water drain in order to drain the rubber diaphragm. Press the breather valve again in order to fill the diaphragm with air. The draining water may be collected in a container and recycled later for cleaning the fruit or watering the garden. Once the water has stopped draining, the Hydro Press is depressurized and the clamping nut can be loosened. Remove the washer and the lid. After all juices have been extracted, the bag pulled out, and the pomace removed.

Even more juice can be yielded if during the starting phase a little more time will be allowed for the juice to drain. This will cause the flow path inside of the slurry to remain open. It can be easily regulated by opening and closing the water tap. Grind your fruit with the perfect mill, gaining a perfect fruit pulp (fine and not too coarse) - Please also refer to our fruit mill. A slurry that is too fine may generate problems with the press and makes the drainage of the juice very difficult. At the same time, a coarse grind may prevent an optimum juice yield. Grapes must be removed from their stems and well crushed.

Cleaning, maintenance, storage

Please clean the press as soon as possible after each use in order to prevent the sweet juices or fruit residue to dry inside the press. Simply use water and a brush/sponge or cloth to clean the press. Never use a wire brush or other abrasive cleaning equipment. The press cloth can also be cleaned thoroughly with water. The cloth may be laundered in the washing machine, using laundry detergent and a low water temperature (max. 30°C).

In order to ensure a long service life of the diaphragm, the press should be stored, if possible, in a dark room sheltered from the environment and protected from sunlight. Continuous exposure to sunlight (UV/ozone) causes synthetic rubber products to age faster and become brittle.