



# HYDROPRESSE / SAFTPRESSE „BRIXEN“ / 20 Liter

ARTIKEL-NR. 29970



**LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG UND DIE SICHERHEITSHINWEISE  
VOR DER ERSTEN VERWENDUNG GRÜNDLICH DURCH!**

**DEMA-VERTRIEBS GMBH • IM TOBEL 4 • 74547 ÜBRIGSHAUSEN  
WWW.DEMA-VERTRIEB.COM**

**© DEMA VERTRIEBS-GMBH**

# Inhaltsverzeichnis

<b>1 SICHERHEITSHINWEISE.....</b>	<b>3</b>
1-1 Bestimmungsgemäße Verwendung .....	3
1-2 Piktogrammläuterung.....	4
<b>2 ALLGEMEIN HINWEISE ZUR VERWENDUNG VON FRÜCHTEPRESSEN .....</b>	<b>4</b>
<b>3 INBETRIEBNAHME .....</b>	<b>5</b>
<b>4 BEDIENUNG .....</b>	<b>5</b>
<b>5 LAGERUNG &amp; REINIGUNG .....</b>	<b>6</b>
<b>6 TECHNISCHE DATEN.....</b>	<b>6</b>
<b>7 ENTSORGUNG.....</b>	<b>6</b>
<b>8 DETAILABBILDUNG / TEILELISTE .....</b>	<b>7</b>
<b>9 CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG .....</b>	<b>8</b>

# 1 SICHERHEITSHINWEISE

- Änderungen die dem technischen Fortschritt dienen, können ohne Vorankündigung vom Hersteller getätigt werden und sind eventuell in der Bedienungsanleitung noch nicht berücksichtigt.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor Inbetriebnahme auf Vollständigkeit und Funktion.
- Nehmen Sie niemals ein defektes oder funktionsunfähiges Gerät in Betrieb! Verwenden Sie die Presse nur, wenn dieses in einem einwandfreien Zustand ist. Im Zweifel kontaktieren Sie den Hersteller oder lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal kontrollieren.
- Arbeiten Sie immer mit Bedacht und der nötigen Vorsicht!
- Wenden Sie auf keinen Fall übermäßige Gewalt an!
- Achten Sie darauf, dass die Obstpresse fest auf einem stabilen und waagerechten Untergrund platziert ist.
- Das Obst muss vor der Pressung **zermahlen** werden, am besten mit einer Obst- bzw. Beerenmühle!
- Die Hydropresse darf nur mit Wasserdruck (max. 3 bar) betrieben werden, keinesfalls mit Druckluft! ->**Explosionsgefahr!**
- Drücken Sie den Entlüftungsstößel so lange runter bis die Luft vollständig entwichen ist und Wasser austritt. So wird ein Luftdruckpolster in der Membran vermieden.
- Die Hydropresse darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten betätigt werden. Achten Sie darauf, dass sich während des Betriebes keine der genannten Personengruppen im Gefahrenbereich aufhalten.
- Lassen Sie die Presse während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt!
- Schützen Sie die Gummimembran vor Sonnenstrahlung und spitzen Gegenständen.
- Achten Sie darauf, niemals mit Händen (bzw. anderen Körperteilen) oder losen Kleidungsstücken in den Bereich von drehenden Teilen zu kommen! **Schwere Verletzungsgefahr!**
- Die Obstpresse muss stabil befestigt werden, so dass sie während des Arbeitsvorgangs nicht rutschen oder kippen kann.
- Arbeiten Sie mit der nötigen Vorsicht und wenden Sie auf keinen Fall übermäßige Gewalt an.
- Achten sie immer darauf, dass beim Arbeitsvorgang niemals Körperteile oder Kleidungsstücke in Gefahrenbereiche gelangen können!
- Arbeiten Sie niemals, wenn Sie müde sind oder unter dem Einfluss von Drogen, Medikamenten oder Alkohol stehen!
- Verwahren Sie Verpackungsteile (Folien, Plastikbeutel, Styropor, etc.) nur an Orten auf, die Kindern insbesondere Säuglingen nicht zugänglich sind! Da Verpackungsteile oft nicht erkennbare Gefahren bergen (z. B. Erstickungsgefahr).

## 1-1 BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG

- Die Hydropresse ist für das Auspressen / Entsaften von entkerntem und gemahlenem oder gequetschtem Obst wie Trauben, Äpfel oder Birnen mit Hilfe von Wasserdruck ausgelegt.
- Verwenden Sie **niemals** Druckluft zum Betreiben der Presse!

## 1-2 PIKTOGRAMMERLÄUTERUNG



Material ist lebensmittelecht.

## 2 ALLGEMEIN HINWEISE ZUR VERWENDUNG VON FRÜCHTEPRESSEN

- Bei den meisten Pressen (wie auch bei dieser Presse) ist es nicht empfehlenswert, ganze Früchte zu pressen. Es muss eine Maische (stark zerkleinertes Obst) hergestellt werden, sonst ist ein erfolgreicher Pressvorgang nicht möglich!
- Eine Wein- oder Obstpresse ist nicht mit einem Entsafter zu vergleichen. Beide Produkte funktionieren komplett unterschiedlich. Weintrauben z.B. kann man nicht in einem Entsafter verarbeiten, weil die Kerne zerstört und Bitterstoffe freigesetzt werden. Nur bei einer Obstpresse bleiben die Kerne unversehrt und der Saft kann zu Wein verarbeitet werden.
- Äpfel, Birnen und andere Obstsorten müssen vor dem Pressen zu Maische verarbeitet werden. Ganze, halbe und geviertelte Früchte können nicht gepresst werden.
- Eine gute Obstmaische ist die Voraussetzung für die Fertigung von Saft, Würze oder Most. Eine geeignete Mühle kann zum Mahlen von Beeren, Trauben, Äpfeln, Birnen und Kartoffeln oder ähnlichen weichen Früchten/ Gemüsen verwendet werden.
- WICHTIG: Hartes Obst und Gemüse wie Zuckerrüben, Möhren oder unreifes bzw. hartes Kernobst sind nicht zur Verarbeitung mit Fruchtmühlen geeignet.
- Besonders gut zur Weiterverarbeitung eignen sich Äpfel, Birnen, Quitten und artverwandte Obstsorten. Das relativ feste Fruchtfleisch wird durch die Mühle zerkleinert, die entstandene Maische erhöht den Saftertrag bzw. ermöglicht ein Pressen der Früchte.
- Weintrauben, Himbeeren, Johannisbeeren und ähnliche Obstsorten, sollten - genauso wie Steinobst nicht gemahlen werden. Das ist in der Regel auch nicht notwendig, da das Fruchtfleisch sehr weich ist und lediglich von einer Haut umgeben ist.
- Die im Obst enthaltenen Kerne setzen beim Mahlen Bitterstoffe frei, die den Saft dunkelbraun färben würden. Eine gute Saftqualität erhalten Sie, wenn ausschließlich gesundes und reifes Obst verarbeitet wird.
- Unreife, überreife, angefaulte und aufgerissene Früchte sind auszusondern. Früchte, die Faulstellen aufweisen oder mit Schimmelpilzen behaftet sind, dürfen nicht verarbeitet werden! Frische Druckstellen von Fallobst sind hier nicht gemeint, solange noch keine Fäulnis eingetreten ist.
- Reinigen Sie das Obst vor der Verarbeitung gründlich mit klarem Wasser, so dass kein Schmutz in die Maische gelangt.

### **3 INBETRIEBNAHME**

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile der Presse gründliche mit Wasser.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reiniger.
- Spülen Sie das Presstuch gründlich aus.
- Die Hydropresse wird teilweise vormontiert ausgeliefert. Montieren Sie die Füße mit Hilfe der mitgelieferten Schrauben an das Grundgestell.
- Die Presse muss auf einem ebenen und tragfähigen Untergrund aufgestellt werden. Sie benötigen einen Wasserabfluss und idealerweise auch einen nahe liegenden Wasseranschluss.
- Stellen Sie einen geeigneten Behälter unter den Abfluss der Presse, um den Saft aufzufangen.

### **4 BETDIENUNG**

- Montieren Sie den Presskorb (4) auf dem Gestell (Standbeine #6 auf der Zeichnung).
- Legen Sie das Presstuch in den Presskorb und schlagen Sie diesen am Boden nach innen ein.
- Legen Sie das Presstuch oben offen um die Öffnung des Presskorbs und schlagen Sie den Rand nach außen. So wird das Einfüllen der Maische erleichtert.
- Füllen Sie nun das vorbereitete Pressgut in das Presstuch. Der Korb muss nicht vollständig gefüllt werden, der Pressvorgang ist auch mit einem teilgefüllten Korb möglich.
- Legen Sie das Presstuch über dem Pressgut zusammen und setzten Sie den Deckel (2) auf den Presskorb auf. Stecken Sie eine Unterlegscheibe über die Spindel und schrauben Sie die Spannmutter auf.
- Stülpen Sie den Spritzschutz über den Presskorb und stellen Sie einen Eimer unter den Auslauf.
- Schließen Sie nun die Hydropresse an die Wasserleitung (max. 3 bar Druck!) an und drehen Sie den Wasserhahn auf. Der Saft wird nun mit Hilfe des Wasserdrucks ausgepresst.
- Um die Luft vollständig aus der Membran entweichen zu lassen, betätigen Sie bitte das Ventil (1) an der Presse.
- Der Saft fließt nun durch den Presskorb (4) in die Rinne.
- Nach Erreichen des maximal Druck von 3 bar öffnet sich das Überdruckventil automatisch und das Wasser entweicht aus der Hydropresse. Den aktuellen Wasserdruck können Sie am Manometer ablesen.
- Regulieren Sie den Wasserdruck bitte über das Öffnen oder Schließen des Wasserhahns. Sinnvoll ist die Verwendung eines Druckminderes, der den Druck im Leitungsnetz auf 3 bar reguliert.
- Nach Erreichen des Zieldrucks von 3 bar kann der Wasserhahn geschlossen werden. Nun warten Sie noch einige Zeit ab, bis kein Saft mehr ausläuft.
- Entleeren Sie die Membran über das Ablassventil, sorgen Sie über das Ventil an der Oberseite der Presse dafür, dass Luft in die Membran strömt.
- Die Hydropresse ist drucklos, wenn kein Wasser mehr abfließt und Sie können die Spannmutter lösen und den Deckel von der Presse nehmen.
- Entfernen Sie den Spritzschutz und entnehmen den Einlegesack mit dem verbleibenden Presskuchen.

• **TIPPS:**

- Die Saftausbeute ist besonders groß, wenn Sie den Druck in der Hydropresse langsam einsteigen lassen und dem Saft Zeit lassen durch die Maische zu fließen.
- Achten Sie darauf, dass die Maische nicht zu fein gemahlen ist. Zu Mus verarbeitete Maische führt zu Problemen, da der Saft nicht ablaufen kann.
- Zu Grob gearbeitet Maische verhindert eine optimale Saftausbeute.
- Achten Sie darauf, dass keine Stängel in der Maische sind, diese enthalten oft Bitterstoffe und führen zu einer minderen Qualität des Safts.

## 5 LAGERUNG & REINIGUNG

- Die Hydropresse sollte direkt nach der Nutzung gründliche gereinigt werden, damit die Säfte und die Obstreste die Presse nicht verkleben.
- Für die Reinigung verwenden Sie bitte nur klares Wasser und einen Schwamm oder ähnliches. Wir raten dringend davon ab, eine Drahtbürste oder scheuernde Reinigungsmittel zu verwenden! Durch die Verwendung von ungeeignetem Reinigungsmaterial kann die Hydropresse (bzw. dessen Oberfläche) beschädigt werden!
- Das Presstuch sollte gründlich mit Wasser gereinigt werden oder bei max. 30 ° C ohne Waschmittel (!) in der Waschmaschine gewaschen werden.
- Die Verbindungspunkte von Schraube - Mutter, Schraube - Kolben und unlackierten Teilen sollten vor jedem Pressen und nach jeder Reinigung der Presse mit einer dünnen Schicht Speiseöl geschmiert werden.
- Die Presse sollte trocken und vor Licht geschützt gelagert werden. Dauerhafte Sonneneinstrahlung kann die Membran beschädigen.

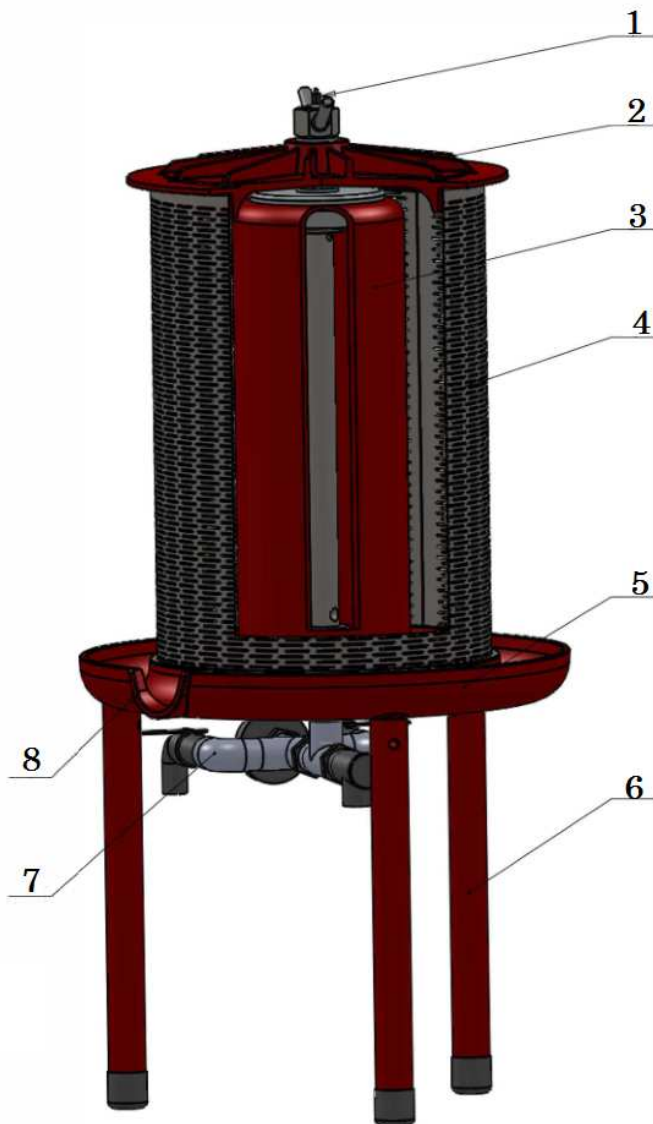
## 6 TECHNISCHE DATEN

<b>Presskorbvolumen</b>	ca. 20 l
<b>Max. Druck</b>	3 bar
<b>Maße (ØxH)</b>	ca. 41x82 cm
<b>Gewicht</b>	ca. 12 kg

## 7 ENTSORGUNG

Im Falle der Entsorgung dieses Gerätes wenden Sie sich bitte an die DEMA Vertriebs-GmbH, Ihren lokalen Händler oder einen lokalen Wertstoffverwerter. Entsorgen Sie das Gerät keinesfalls über den normalen Hausmüll! Sie leisten damit einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Umwelt.

## 8 DETAILABBILDUNG / TEILELISTE



1	Be- und Entlüfungsventil/ Spannmutter
2	Deckel
3	Membrane
4	Presskorb / Siebkorb
5	Rinne
6	Standbeine
7	Überdruckventil/ Manometer / Wasserein- und auslass
8	Saftauslauf



## 9 CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

### EU-Konformitätserklärung

*EU Declaration of Conformity*

**Hiermit erklären wir,**  
*We herewith declare*

**DEMA-Vertriebs GmbH**  
**Im Tobel 4, 74547 Übrigshausen, Germany**

**Dass das nachfolgend bezeichnete Gerät aufgrund seiner Konzipierung und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den einschlägigen, grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen den EU-Richtlinien entspricht.**

*That the following Appliance complies with the appropriate basic safety and health requirements of the EU Directive based on its design and type, as brought into circulation by us.*

**Bei einer mit uns nicht abgestimmten Änderung des Gerätes verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.**

*In case of alteration of the machine, not agreed upon by us, this declaration will cease to be valid.*

**Bezeichnung des Geräts:**  
*Machine Description:*

**Hydropresse / Saftpresse „Brixen“**

**Artikel-Nr.:**  
*Article-No.:*

**29970**

**Einschlägige EU-Richtlinien:**  
*EU-Directives:*

**2014/68/EU**

**Prüfinstitut:**  
*Testing institut:*

**NB 1282**

**Dokumentenverantwortlicher:**  
*Responsable for Documents:*

**R. Gut**  
**Birkichstrasse 8**  
**74549 Wolpertshausen**

**Ort:**  
*Place:*

**Übrigshausen**

**Datum:**  
*Date:*

**21.01.2019**

**Herstellerunterschrift:**  
*Authorised Signature:*



**Angaben zum Unterzeichner:**  
*Title of Signatory:*

**Hr. Abendschein, Geschäftsführer**