

Bedienungsanleitung

Hydropresse 20,40,90,180L

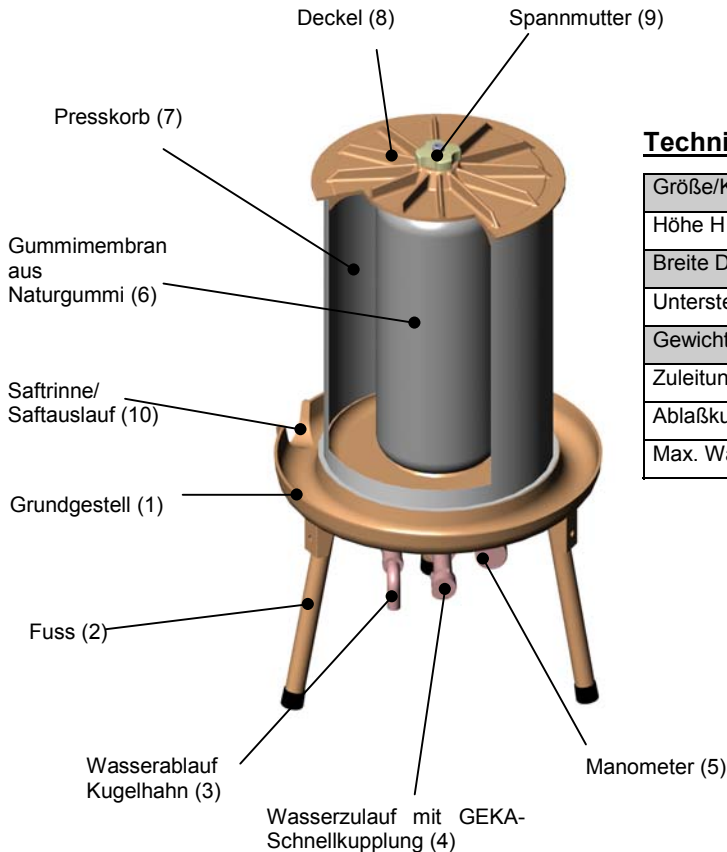


Verehrter Kunde,

Sie haben ein neues Gerät aus unserem Hause erworben. Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen. Qualität und Funktionalität sind bei allen unseren Produkten das oberste Ziel.

Verwendung:

Um eine zuverlässige Inbetriebnahme von vornherein zu gewährleisten, haben wir diese Bedienungsanleitung geschrieben. Wenn Sie die folgenden Hinweise genau beachten, wird Ihre Hydropresse stets zu Ihrer vollsten Zufriedenheit arbeiten und eine lange Lebensdauer besitzen.



Technische Daten:

Größe/Korbinhalt	Liter	20	40	90	180
Höhe H	mm	820	900	1070	1316
Breite D	mm	Ø410	Ø480	Ø590	945
Unterstellhöhe h	mm	300	300	300	350
Gewicht	kg	13	18	28	72
Zuleitung/Anschluß	GEKA-Schnellkupplung R ¾"				
Ablaßkugelhahn	Außengewinde R ¾" mit Schlauchtülle				
Max. Wasserdruck	3 bar				

Aufbau und Inbetriebnahme der SPEIDEL-Hydropresse:

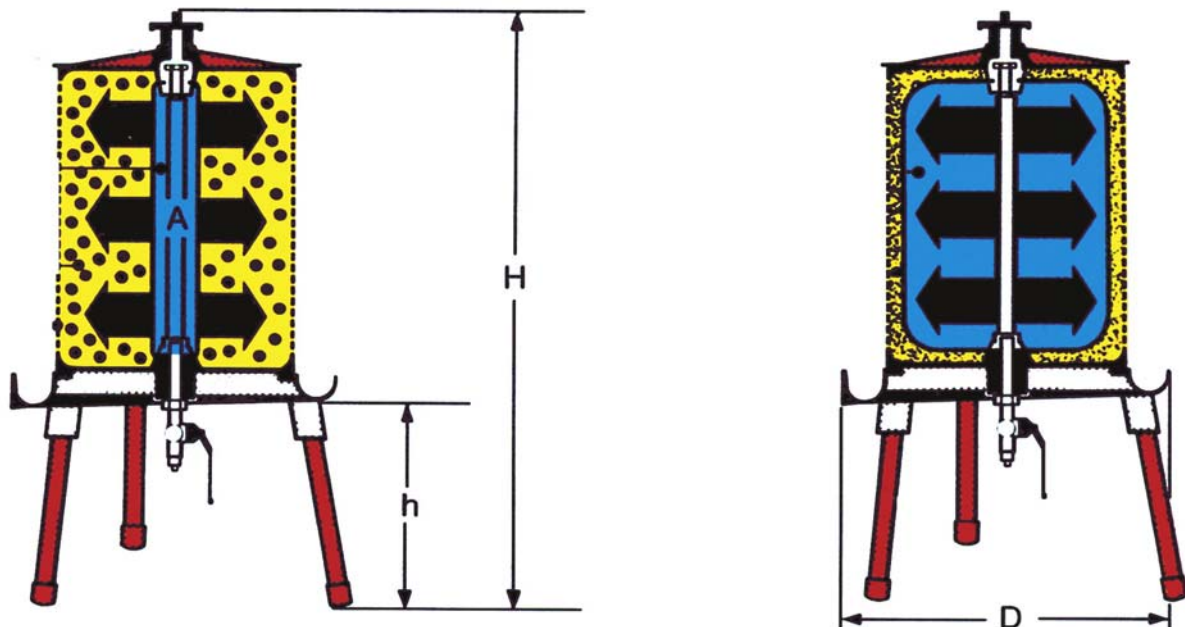
Die SPEIDEL-Hydropresse besteht nur aus 7 Aufbauteilen (schwenkbare 180L-Hydropresse 9 Aufbauteile) und kann daher schnell und einfach in Betrieb genommen werden - siehe Schaubild oben.

Zuerst werden die Füße (2) an das komplette Grundgestell (1) angeschraubt. Anschließend wird das Gerät mit Wasser gereinigt. Der Preßkorb (7) aus rostfreiem Edelstahl wird nun auf das Grundgestell aufgelegt. Danach wird der Einlegesack (ohne Abb.) eingelegt und am Boden nach innen eingeschlagen. Nun wird die Maische eingefüllt. Der Korb muß nicht ganz gefüllt sein, es geht auch problemlos mit weniger Maische. Den Einlegesack jetzt über die Maische zusammenlegen, anschließend den Deckel (8) aufsetzen. Die Unterlegscheibe wird über die Spindel gesteckt und die Spannmutter (9) aufgeschraubt.

Die Spritzschutzhaube (ohne Abb.) muß nun über den Preßkorb gestülpt werden. Jetzt stellen Sie den Eimer unter den Auslauf und schließen die Hydropresse am Leitungsnetz mit der GEKA-Schnellkupplung (4) an. Danach drehen Sie den Wasserleitungshahn auf.

Durch den **Wasserdruck (bis max. 3bar)** wird nun die Maische gepreßt. Der Saft fließt durch den Preßkorb (7) in die Auffangrinne der SPEIDEL-Hydropresse (10) – siehe auch Funktionsschaubild unten.

Eine hohe Saftausbeute erreichen Sie, wenn Sie dem Saft in der Anfangsphase viel Zeit lassen zum Abfließen. Dadurch bleiben die Fließwege in der Maische geöffnet. Dies können Sie durch Zu- bzw. Aufdrehen des Wasserhahns leicht regulieren.



SICHERHEITSHINWEISE:

- **WICHTIG: AUS SICHERHEITSGRÜNDEN ENTLÜFTUNGSSTÖSSEL NIEDERDRÜCKEN, ENTLÜFTEN BIS WASSER AUSTRITT; STÖSSEL GEHT DANN AUTOMATISCH ZURÜCK.**
- **HYDROPRESSE DARF NUR MIT WASSERDRUCK BETRIEBEN WERDEN, KEINESFALLS MIT LUFTDRUCK!**
- **DIE GUMMIMEMBRAN VOR SPITZEN GEGENSTÄNDEN UND VOR SONNENEINSTRALUNG SCHÜTZEN!**

Überdruckventil:

Das Überdruckventil ist auf **3 bar Wasserdruck** eingestellt; beim höherem Leistungsdruck spricht das Ventil an und Wasser tritt aus. Der Wasserdruck kann am Manometer (5) abgelesen und durch den Wasserhahn reguliert werden indem man bei Überdruck der Presse den Wasserhahn zudreht und nach erfolgtem Druckabbau wieder leicht aufdreht. Durch das Manometer erhalten Sie jederzeit eine einfache Übersicht über den Arbeitszustand Ihrer Hydropresse.

Vorteilhaft ist auf jeden Fall ein Regulierungsventil (Druckminderer), das meistens schon am Leitungsnetz vorhanden ist. Regulierungsventil auf **3 bar Wasserdruck** einstellen.

Öffnen Sie den Ablasshahn (3) um die Gummimembran (6) zu entleeren.

Drücken Sie dabei wieder das Entlüftungsventil um Luft in die Membran kommen zu lassen.

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 die Spritzschutzhaube entfernt und der Einlegesack zusammen mit dem Tresterkuchen nach oben herausgenommen und entleert (Hydropresse 20, 40, 90L). Die Hydropresse 180L kann für diese Arbeit nach Betätigung des Rastgriffes geschwenkt werden. Die Hydropresse 180L wird für die nächste Befüllung zurückgeschwenkt (Hydropresse 180L ohne Abb.)

Ein Tip, wie Sie bei Trauben und Beeren zusätzlich Saft gewinnen können:

Die ausgepresste Maische von mehreren Pressungen sammeln, die Tresterkuchen gut aufbrechen und ein zweites Mal auspressen. Dadurch werden die einzelnen Beeren in der Lage verändert. Die eingeschlossenen Saftanteile können abfließen.

Die SPEIDEL-Hydropresse ist wartungsfrei. Nach dem Gebrauch nur mit Wasser reinigen.