

Model 70239

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Instruction manual

Gebrauchsanweisung

Podręcznik użytkownika

Kasutusjuhend



Anna Berg

DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ET

VANDTRYKSPRESSE

Brug

Vandtrykspresen kan bruges til at lave juice og cider af bær og frugt.

Vandtrykspresen skal kobles til en udendørsvandhane, og trykket etableres ved hjælp af en gummibælg i hele pressens længde og hjælper til at få et stort udbytte ved presning af frugt, bær og visse grøntsager.

Processen er enkel og hurtig, og det lukkede system betyder, at vandet ikke kommer i kontakt med frugtpulpen og frugtsaften.

Bemærk! Mas eller kværn frugten, før du kommer den i vandtrykspresen. Anvend eventuelt et presseklæde, så de pressede frugter ikke presses ud gennem hullerne i kurven.

Tekniske data

Vandtryk:	maks. 3 bar
Slangetilslutning:	R $\frac{3}{4}$ "
Materiale, kurv:	Rustfrit stål
Materiale, stel:	Stål
Beholderkapacitet:	20 liter
Mål:	Ø41x82 cm
Vægt:	13 kg
Inklusive pressepose	

Saftpresserens dele

1. Låg
2. Udluftningsventil
3. Låsemøtrik
4. Afløbsstuds og afløbsventil
5. Manometer
6. Indløbsstuds og indløbsventil
7. Ben
8. Stel
9. Saftudløb
10. Gummibælg
11. Pressekurv
12. Skrue og møtrik

Sikkerhedsforanstaltninger

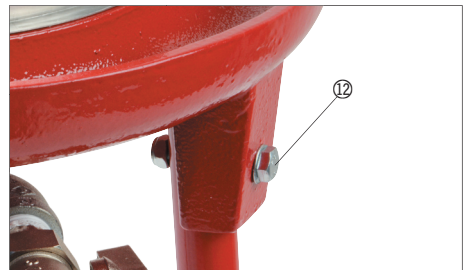
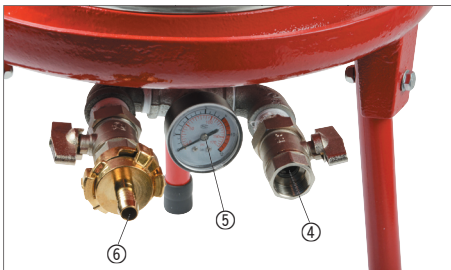
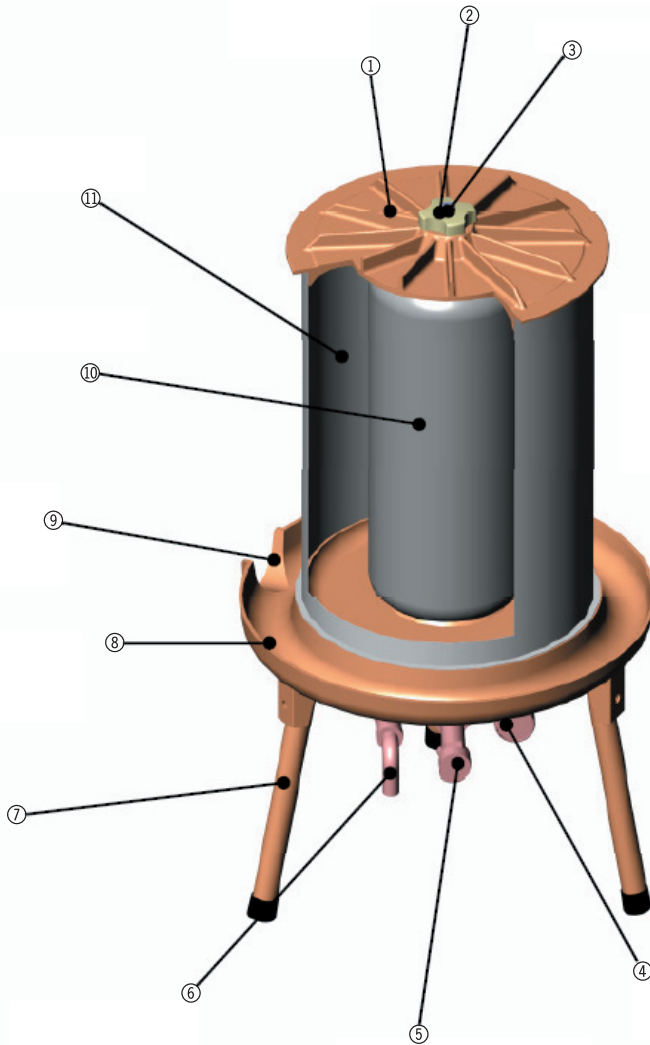
Vandtrykspresen må kun tilsluttes vand. Gummibælgen kan eksplodere, hvis den tilsluttes trykluft!

Trykket i gummibælgen må ikke overstige 3 bar! Hold øje med trykket på manometeret, og luk for vandindløbet, hvis trykket når op på 3 bar. En indbygget sikkerhedsventil aktiveres, hvis trykket bliver for højt.

Gummibælgen må ikke udsættes for skarpe ting (herunder hårde eller skarpe sten eller stenrester fra frugter som eksempelvis blomster), da den så kan punktere.

Gummibælgen må ikke udsættes for direkte sollys, da UV-strålerne kan mørne gummiet.

Sørg for, at vandtrykspresen står stabilt på et fast underlag, så den ikke kan vælte.



Anna Berg

Før ibrugtagning

Vask alle vandtrykspressens dele og presseposen grundigt i rent vand.

Monter benene (7) på stellet (8) ved hjælp af skruer og møtrikker (12).

Brug

1. Anbring pressekurven (11) på stellet (8).
2. Sæt presseposen ind i pressekurven, og fold den ud over pressekurvens øverste kant, så den er nemmere at fylde.
3. Anbring en egnet beholder under saftudløbet til opsamling af den pressede saft.
4. Fyld frugtpulp i presseposen. Du opnår det bedste resultat ved ikke at fylde for meget i presseposen.
5. Fold presseposen sammen øverst, og læg låget (1) på. Fastgør låget med skiven og låsemøtrikken (3).
6. Slut vandslangen til indløbsstudsens (6), åbn for vandhanen, og åbn for indløbsventilen.
7. Tryk udluftningsventilen (2) ned, til der kommer vand ud af den, og der ikke længere er luft i gummibælgen. Lad gummibælgen blive fyldt med vand. Når vandtrykket kommer op på 3 bar, aktiveres sikkerhedsventilen, og vandet løber ud for neden. Luk for indløbsventilen for at opretholde trykket i vandtrykspressen.
8. Frugtsaften presses ud gennem hullerne i kurven og løber ned i beholderen via saftudløbet (9). Hvis trykket falder i gummibælgen, kan du åbne for indløbsventilen og lukke den igen, når det ønskede tryk er gendannet.
9. Når al saft er presset ud af frugtpulpen, skal du aftappe vandet fra gummibælgen ved at åbne afløbsventilen (4) og trykke på udluftningsventilen (2). Du kan med fordel opsamle vandet i en egnet beholder og bruge det til skylning af frugt eller havevanding.
10. Når gummibælgen er tømt, kan du skruе låget af vandtrykspressen og løfte presseposen ud. Tøm den for den tørre frugtpulp.
11. Rengør alle dele umiddelbart efter brug for at undgå, at rester af frugtpulp og -saft sætter sig fast på overfladerne.

Rengøring og vedligehold

- Vask vandtrykspressens dele i varmt vand, og tør dem grundigt af efter hver brug.
- Vask presseposen i hånden eller i vaskemaskine ved maksimalt 30 °C.
- Opbevar vandtrykspressen tørt og mørkt.
- Hvis vandtrykspressen ikke skal bruges i længere tid, skal gevindene og metaloverfladerne smøres med et tyndt lag madolie.

Servicecenter

Bemærk: Produktets modelnummer skal altid oplyses i forbindelse med din henvendelse.

Modelnummeret fremgår af forsiden på denne brugsanvisning og af produktets typeskilt.

Når det gælder:

- Reklamationer
- Reservedele
- Returvarer
- Garantivarer
- Åbent hverdage fra 07.00 til 17.00 (fredag til kl. 15.00)
- Tlf: +45 76 62 11 10
- Fax: +45 76 62 11 27
- E-mail: service@hpschou.com

Fremstillet i P.R.C.

6724

Importør:

HP Schou A/S

DK-6000 Kolding

Danmark

© 2014 HP Schou A/S

Alle rettigheder forbeholdes. Indholdet i denne vejledning må ikke gengives, hverken helt eller delvist, på nogen måde ved hjælp af elektroniske eller mekaniske hjælpemidler, f.eks. fotokopiering eller optagelse, oversættes eller gemmes i et informationslagrings- og -hentningssystem uden skriftlig tilladelse fra HP Schou A/S.

DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ET

VANNPRESSE

NO

Bruk

Vannpressen kan brukes til å lage juice og sider av bær og frukt.

Vannpressen kobles til en utendørs vannkran, og trykket etableres ved hjelp av en gummibelg i hele pressens lengde og bidrar til å få stort utbytte ved pressing av frukt, bær og enkelte grønnsaker.

Prosessen er enkel og hurtig, og det lukkede systemet betyr at vannet ikke kommer i kontakt med fruktmassen og fruktsaften.

Merk! Mos eller kvern frukten før du har den i vannpressen. Bruk eventuelt et sileklede slik at den pressede frukten ikke presses gjennom hullene i kurven.

Tekniske spesifikasjoner

Vanntrykk:	maks. 3 bar
Slangetilkobling:	R $\frac{3}{4}$ "
Materiale, kurv:	Rustfritt stål
Materiale, stativ:	Stål
Beholderkapasitet:	20 liter
Mål:	Ø41×82 cm
Vekt:	13 kg
Silepose er inkludert	

Vannpressens deler

1. Lokk
2. Luftventil
3. Låsemutter
4. Avløpsstuss og avløpsventil
5. Manometer
6. Inntaksstuss og inntaksventil
7. Bein
8. Stativ
9. Saftutløp
10. Gummibelg
11. Pressekurv
12. Skrue og mutter

Sikkerhetsregler

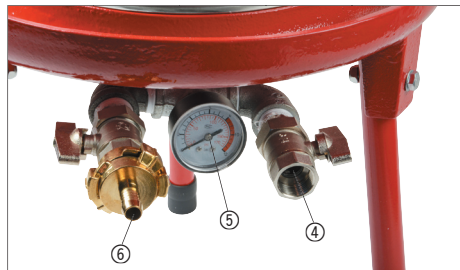
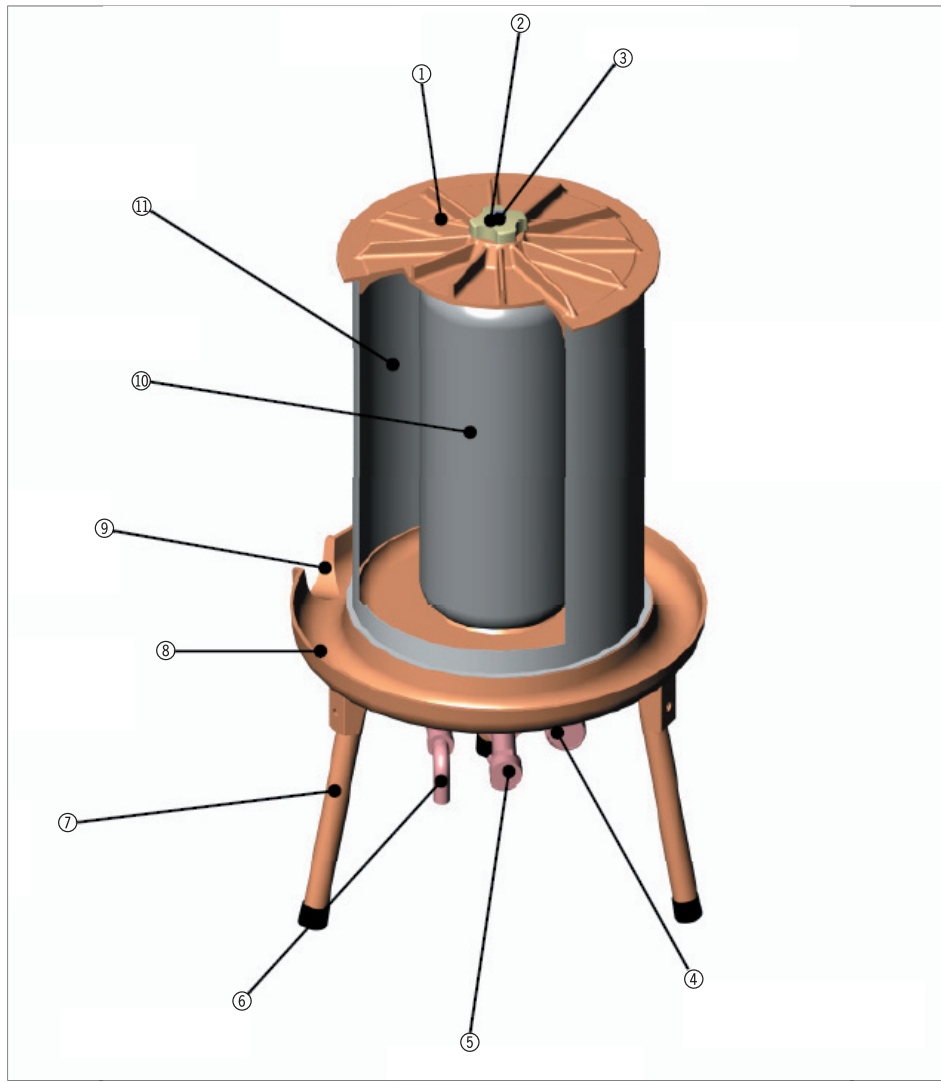
Vannpressen må bare kobles til vann. Gummibelgen kan eksplodere hvis den kobles til trykkluft!

Trykket i gummibelgen må ikke overstige 3 bar! Følg med trykket på manometeret, og steng vanninntaket hvis trykket når 3 bar. En innebygd sikkerhetsventil aktiveres hvis trykket blir for høyt.

Gummibelgen må ikke utsettes for skarpe gjenstander (for eksempel harde eller skarpe steiner eller steinrester fra frukt, for eksempel plommer), for da kan den punktere.

Gummibelgen må ikke utsettes for direkte sollys, for UV-strålene kan morkne gummien.

Sørg for at vannpressen står stabilt på et fast underlag, så den ikke kan velte.



Anna Berg

Før du tar apparatet i bruk

Vask alle delene til vannpressen grundig i rent vann.

Monter beina (7) på stativet (8) ved hjelp av skruer og mutre (12).

Bruk

1. Plasser pressekurven (11) på stativet (8).
2. Sett sileposen inn i pressekurven, og brett den ut over pressekurvens toppkant slik at den blir lettere å fylle.
3. Plasser en egnet beholder under saftutløpet for å samle opp den pressede saften.
4. Fyll fruktmasse i sileposen. Du får best resultat når du ikke fyller for mye i sileposen.
5. Brett sileposen sammen øverst, og sett på lokket (1). Fest lokket med skiven og låsemutteren (3).
6. Koble vannslangen til inntaksstussen (6), skru opp vannkranen og åpne inntaksventilen.
7. Trykk lufteventilen (2) ned til det kommer vann ut av den og det ikke lenger er luft i gummibelgen. Fyll gummibelgen med vann. Når vanntrykket når 3 bar, aktiveres sikkerhetsventilen, og vannet renner ut nede. Steng inntaksventilen for å opprettholde trykket i vannpressen.
8. Fruktsaften presses ut gjennom hullene i kurven og føres ned i beholderen via saftutløpet (9). Hvis trykket synker i gummibelgen, kan du åpne inntaksventilen og stenge den igjen når ønsket trykk er gjenopprettet.
9. Når all saften er presset ut av fruktmassen, heller du vannet ut av gummibelgen ved å åpne avløpsventilen (4) og trykke på lufteventilen (2). Det er lurt å samle opp vannet i en egnet beholder og bruke det til skylling av frukt eller hagevanning.
10. Når gummibelgen er tømt, kan du skru lokket av vannpressen og løfte ut sileposen. Tøm ut den tørre fruktmassen.
11. Rengjør alle delene rett etter bruk for å unngå at rester av fruktmasse og -saft setter seg fast på overflatene.

Rengjøring og vedlikehold

- Vask delene til vannpressen i varmt vann, og tørk av dem grundig hver gang du har brukt dem.
- Vask sileposen for hånd eller i vaskemaskin på maksimalt 30 °C.
- Oppbevar vannpressen tørt og mørkt.
- Hvis vannpressen ikke skal brukes på en stund, må lagre og metalloverflate smøres med et tynt lag matolje.

Servicesenter

Merk: Ved henvendelser om produktet, skal modellnummeret alltid oppgis.

Modellnummeret står på fremsiden av denne bruksanvisningen og på produktets typeskilt.

Når det gjelder:

- Reklamasjoner
- Reservedeler
- Returvarer
- Garantivarer
- Åpent hverdager kl. 08.00-16.00
- Tlf.: +47 51 68 65 42
- E-post: kundeservice@hpschou.no

Produsert i Kina
6724
Importør:
HP Schou A/S
DK-6000 Kolding
Danmark

© 2014 HP Schou A/S

Alle rettigheter forbeholdes. Innholdet i denne bruksanvisningen må ikke gjengis, verken helt eller delvis, på noen måte ved hjelp av elektroniske eller mekaniske hjelpemidler, inkludert fotokopiering eller opptak, oversettes eller lagres i et informasjonslagrings- og informasjonshentingssystem uten skriftlig tillatelse fra HP Schou A/S.

DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ET

VATTENTRYCKSPRESS

Användning

Vattentryckspressen kan användas till att göra juice och cider av bär och frukt.

Vattentryckspressen ska kopplas till en vattenkran utomhus, och trycket skapas med hjälp av en gummibälg i hela pressens längd och hjälper till att få ett stort utbyte vid pressning av frukt, bär och vissa grönsaker.

Proceduren är enkel och snabb, och det slutna systemet innebär att vattnet inte kommer i kontakt med fruktköttet och fruktsaften.

OBS! Mosa eller krossa frukten innan du placerar den i vattentryckspressen. Använd eventuellt en pressduk så att de pressade frukterna inte pressas ut genom hålen i korgen.

Tekniska data

Vattentryck:	max. 3 bar
Slanganslutning:	R $\frac{3}{4}$ "
Material, korg:	Rostfritt stål
Material, ram:	Stål
Behållarkapacitet:	20 liter
Mått:	Ø41×82 cm
Vikt:	13 kg
Inklusive presspåse	

Vattentryckspressens delar

1. Lock
2. Luftningsventil
3. Låsmutter
4. Avloppsstuts och avloppsventil
5. Manometer
6. Inloppsstuts och inloppsventil
7. Ben
8. Ram
9. Juiceutlopp
10. Gummibälg
11. Presskorg
12. Skruv och mutter

Säkerhetsföreskrifter

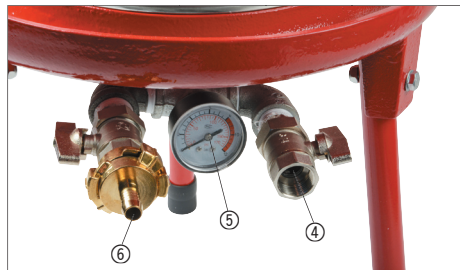
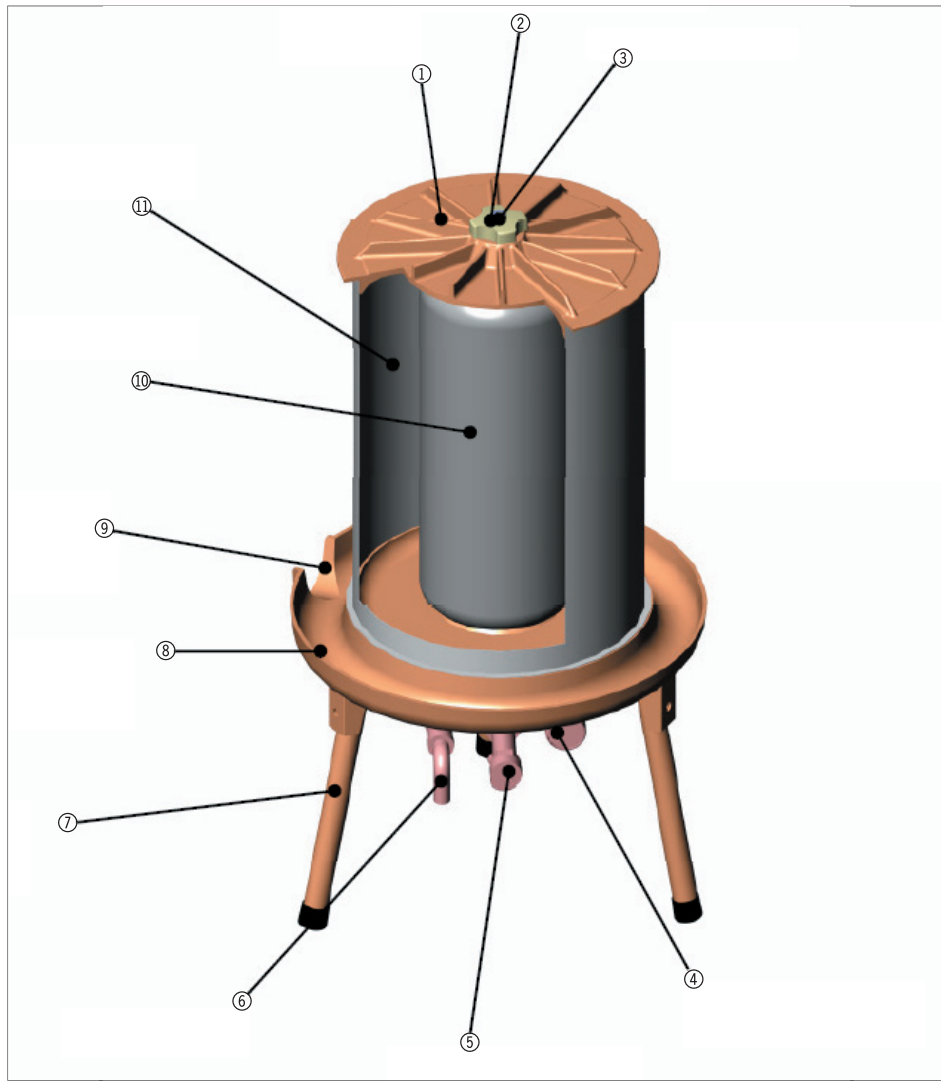
Vattentryckspressen får endast anslutas till vatten. Gummibälgen kan explodera om den ansluts till tryckluft!

Trycket i gummibälgen får inte överstiga 3 bar! Håll ett öga på trycket på manometern, och stäng vatteninloppet om trycket uppnår 3 bar. En inbyggd säkerhetsventil aktiveras om trycket blir för högt.

Gummibälgen får inte utsättas för vassa föremål (inklusive hårda eller vassa kärnor eller kärnrester från frukter som exempelvis plommon), eftersom den då kan punkteras.

Gummibälgen får inte utsättas för direkt solljus, eftersom UV-strålningen kan skada gummit.

Se till att vattentryckspressen står stabilt på ett fast underlag, så att den inte kan välta.



Före idrifttagandet

Tvätta grundligt vattentryckspressens alla delar och presspåsen i rent vatten.

Montera benen (7) på ramen (8) med hjälp av skruvar och muttrar (12).

SE

Användning

1. Placera presskorgen (11) på ramen (8).
2. Sätt in presspåsen i presskorgen och vik den ut över presskorgens övre kant, så att den enklare kan fyllas.
3. Placera en lämplig behållare under juiceutloppet för uppsamling av den pressade juicen.
4. Fyll på fruktkött i presspåsen. Du uppnår det bästa resultatet genom att inte fylla på för mycket i presspåsen.
5. Vik ihop presspåsen överst och lägg på locket (1). Sätt fast locket med brickan och låsmuttern (3).
6. Anslut vattenslangen till inloppsstutsen (6), öppna vattenkranen och öppna inloppsventilen.
7. Tryck ned luftningsventilen (2) tills det kommer ut vatten ur den och det inte längre är luft i gummibälgen. Låt gummibälgen fyllas med vatten. När vattentrycket kommer upp på 3 bar aktiveras säkerhetsventilen och vattnet rinner ut nedtill. Stäng inloppsventilen för att upprätthålla trycket i vattentryckspressen.
8. Fruktsaften pressas ut genom hålen i korgen och rinner ned i behållaren via juiceutloppet (9). Om trycket sjunker i gummibälgen kan du öppna inloppsventilen och stänga den igen när det önskade trycket har återskapats.
9. När all juice har pressats ut ur fruktköttet ska du tappa av vattnet från gummibälgen genom att öppna avloppsventilen (4) och trycka på luftningsventilen (2). Du kan med fördel samla upp vattnet i en lämplig behållare och använda det för sköljning av frukt eller trädgårdsbevattning.
10. När gummibälgen är tömd kan du skruva av locket på vattentryckspressen och lyfta ut presspåsen. Töm ut allt torrt fruktkött ur den.
11. Rengör alla delar omedelbart efter användning för att undvika att rester av fruktkött och -saft sätter sig fast på ytorna.

Rengöring och underhåll

- Tvätta vattentryckspressens delar i varmt vatten och torka av dem grundligt efter varje användning.
- Tvätta presspåsen för hand eller i tvättmaskin vid max. 30 °C.
- Förvara vattentryckspressen torrt och mörkt.
- Om vattentryckspressen inte ska användas under en längre period ska gångorna och metallytorna smörjas med ett tunt lager matolja.

Servicecenter

OBS! Produktens modellnummer ska alltid uppges vid kontakt med återförsäljaren.

Modellnumret finns på framsidan i denna bruksanvisning och på produktens märkplåt.

När det gäller:

- Reklamationer
- Reservdelar
- Returvaror
- Garantivaror
- Öppet vardagar från 07.00 til 17.00 (fredag till kl. 15.30)
- Tel.: +46 (0)451 833 00
- Fax: +46 (0)451 414 00
- E-mail: service@hpverktyg.se

Tillverkad i Folkrepubliken Kina (PRC)
6724
Importör:
HP Schou A/S
DK-6000 Kolding
Danmark

© 2014 HP Schou A/S

Alla rättigheter förbehålles. Innehållet i denna bruksanvisning får inte på några villkor, varken i sin helhet eller delvis, återges med hjälp av elektroniska eller mekaniska hjälpmedel, t.ex. genom fotokopiering eller fotografering, ej heller översättas eller sparas i ett informationslagrings- och informationshämtningssystem, utan skriftligt medgivande från HP Schou A/S.

DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ET

VESIPAINEPURISTIN

Käyttö

Vesipainepuristinta voidaan käyttää mehun ja siiderin valmistamiseen marjoista ja hedelmistä.

Vesipainepuristin tulee kytkeä ulkovesihanaan, ja paine synnytetään kumisen sisäsäiliön kautta koko puristimen pituudelta, jotta saadaan mahdollisimman suuri määrä mehua puristettaessa hedelmiä, marjoja tai vihanneksia.

Prosessi on nopea ja yksinkertainen, ja suljettu järjestelmä tarkoittaa, ettei vesi pääse yhteyteen hedelmälihan ja hedelmämehun kanssa.

Huomaa! Survo tai jauha hedelmät ennen kuin laitat ne vesipainepuristimeen. Käytä tarvittaessa puristinkangasta, jotta survotut hedelmät eivät pääse ulos reikien kautta.

Tekniset tiedot

Vedenpaine:	enint. 3 baaria
Letkuliitäntä:	R $\frac{3}{4}$ "
Korin materiaali:	Ruostumaton teräs
Rungon materiaali:	Teräs
Säiliön tilavuus:	20 litraa
Mitat:	Ø 41 × 82 cm
Paino:	13 kg
Painepussi mukaan luettuna	

Vesipainepuristimen osat

1. Kansi
2. Ilmanpoistiventtiili
3. Lukkomutteri
4. Poistoliitin ja poistiventtiili
5. Painemittari
6. Tuloliitin ja tuloventtiili
7. Jalka
8. Runko
9. Mehukouru
10. Kuminen sisäsäiliö
11. Kori
12. Ruuvi ja mutteri

Turvallisuusohjeet

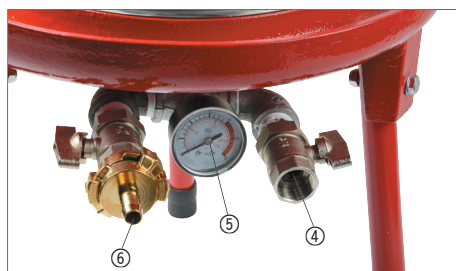
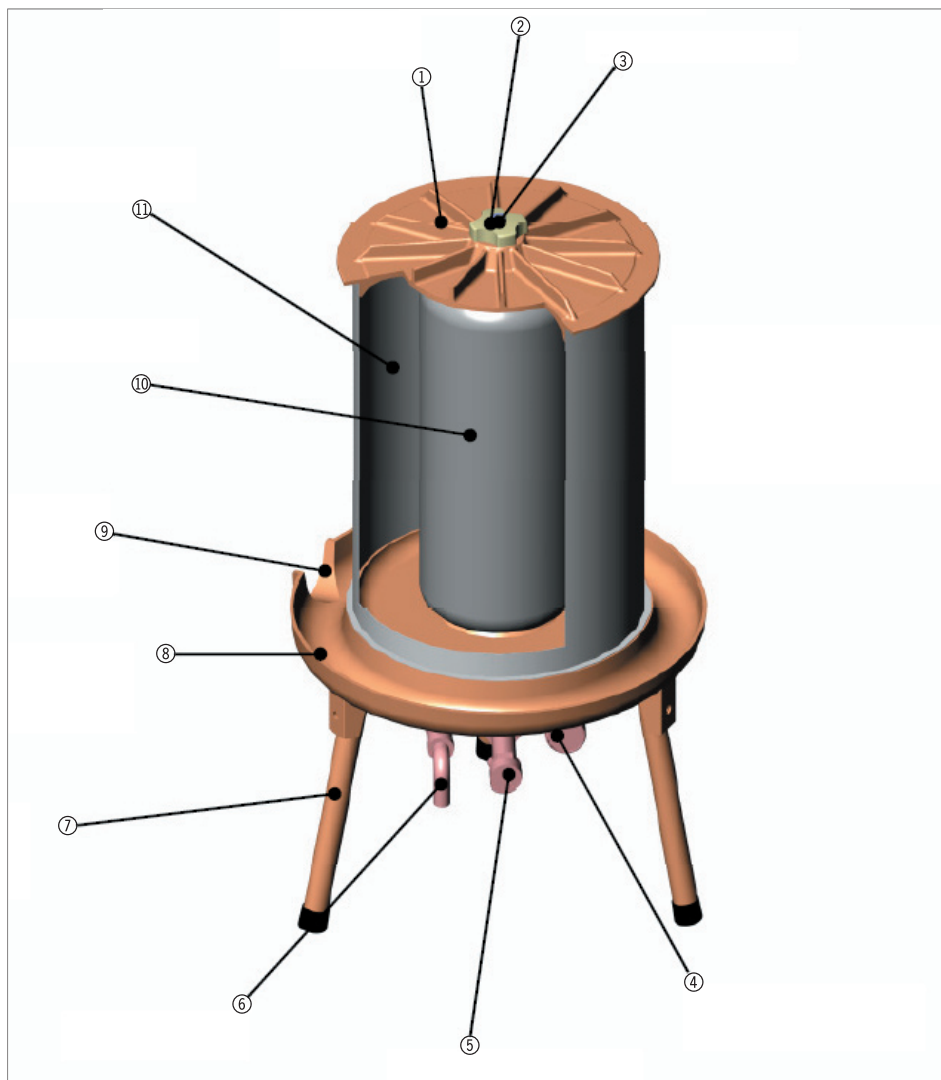
Vesipainepuristimen saa liittää vain vesijohtoon. Kuminen sisäsäiliö saattaa räjähtää, jos se liitetään paineilmaan!

Kumisen sisäsäiliön paine ei saa ylittää 3 baaria! Tarkkaile painemittaria ja sulje vedentulo, jos paine nousee 3 baariin. Sisäänrakennettu varoventtiili aktivoituu, jos paine nousee liian suureksi.

Kuminen sisäsäiliö saattaa mennä puhki, jos se altistuu teräville kulmille kuten teräväreunaisille kiville tai murskautuneille hedelmänkiville, esimerkiksi luumunkiville.

Kumista sisäsäiliötä ei saa altistaa suoralle auringonvalolle, koska UV-säteet voivat haurastuttaa kumia.

Huolehdi siitä, että vesipainepuristin on asetettu tukevasti vakaalle alustalle, jotta se ei pääse kaatumaan.



Anna Berg

Toimet ennen käyttöönottoa

Pese kaikki vesipainepuristimen osat ja painepussi huolellisesti puhtaalla vedellä.

Asenna jalat (7) runkoon (8) ruuveilla ja muttereilla (12).

Käyttö

FI

1. Liitä kori (11) runkoon (8).
2. Aseta painepussi koriin ja taita se ulos korin yläreunasta, jotta täyttö sujuu helpommin.
3. Sijoita keruusäiliö mehukourun alle puristetun mehun keruuta varten.
4. Täytä painepussi hedelmälihalla. Parhaimman tuloksen saat, kun painepussia ei täytetä liikaa.
5. Taita painepussi yläosasta yhteen ja laita kansi (1) kiinni. Kiinnitä kansi aluslaatan ja lukkomutterin (3) avulla.
6. Liitä vesiletku tuloliittimeen (6), avaa vesihana sekä tuloventtiili.
7. Paina ilmanpoistoventtiiliä (2) alaspäin, kunnes siitä tulee vettä ja kumisessa sisäsäiliössä ei ole enää ilmaa. Anna kumisen sisäsäiliön täytyä vedellä. Kun vedenpaine nousee 3 baariin, varoventtiili aktivoituu ja vettä alkaa virrata ulos. Sulje tuloventtiili paineen ylläpitämiseksi vesipainepuristimessa.
8. Hedelmämehu puristuu ulos korin rei'istä ja valuu säiliöön mehukourun (9) kautta. Jos kumisen sisäsäiliön paine laskee, voit avata tuloventtiilin ja sulkea sen uudelleen, kun haluttu paine on saavutettu.

9. Kun kaikki mehu on puristettu hedelmälihasta, juoksuta vesi ulos kumisesta sisäsäiliöstä avaamalla poistoventtiili (4) ja painamalla ilmanpoistoventtiiliä (2). Voit hyvin kerätä veden omaan säiliöönsä ja käyttää sitä hedelmien huuhtelemiseen tai puutarhan kasteluun.
10. Kun kuminen sisäsäiliö on tyhjä, voit ruuvata vesipainepuristimen kannen auki ja nostaa painepussin ulos. Tyhjennä pussi kuivasta hedelmälihasta.
11. Puhdista kaikki osat välittömästi käytön jälkeen ja huolehdi siitä, ettei hedelmälihaa ja -mehua jää pintoihin.

Puhdistaminen ja kunnossapito

- Pese vesipainepuristimen osat lämpimällä vedellä ja kuivaa ne huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Pese painepussi käsin tai pesukoneessa enintään 30 asteessa.
- Säilytä vesipainepuristinta kuivassa paikassa valolta suojattuna.
- Jos vesipainepuristinta ei käytetä pitkään aikaan, voitele ruuvikierteet ja metallipinnat kevyellä ruokaöljykerroksella.

Huoltokeskus

Huomaa: Tuotteen mallinumero on aina mainittava mahdollisessa yhteydenotossa.

Mallinumeron voi tarkistaa tämän käyttöohjeen etusivulta ja tuotteen tyyppikilvestä.

Kun asia koskee:

- Reklamaatioita
- Varaosia
- Palautuksia
- Takuuasioita
- Avoimna arkisin klo 7 –17
(Paitsi perjantaisin klo 7 –15.30)
- Puhelin: +358 (0)19-2217 000
- Faksi: +358 (0)19-2217 099
- Sähköposti: myynti@hvpvf.com

Valmistettu Kiinassa

6724

Maahantuoja:

HP Schou A/S

DK-6000 Kolding

Tanska

© 2014 HP Schou A/S

Kaikki oikeudet pidätetään. Tämän käyttöohjeen sisältöä ei saa kopioida millään tavalla kokonaan eikä osittain sähköisillä tai mekaanisilla apuvälineillä, kuten kopioimala tai nauhoittamalla, kääntämällä tai tallentamalla tietoja tallennus- tai tietokantajärjestelmään ilman HP Schou A/S:n kirjallista suostumusta.

DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ET

HYDROSTATIC JUICER

Use

The hydrostatic juicer can be used to make fruit juice and cider from berries and fruit.

The hydrostatic juicer must be connected to an outdoor water tap and pressure is created by means of a rubber bellows through the length of the juicer. This helps to ensure the maximum possible is squeezed from fruit, berries and certain vegetables.

The process is simple and quick and the closed system means that the water does not come into contact with the fruit pulp and fruit juice.

Note! Mash or crush the fruit before placing it in the juicer. If necessary, use a press cloth so the pressed fruit does not get pressed out through the holes in the basket.

Technical data

Water pressure:	max. 3 bar
Hose connector:	R $\frac{3}{4}$ "
Material, basket:	Stainless steel
Material, frame:	Steel
Container capacity:	20 litres
Dimensions:	Ø41×82 cm
Weight:	13 kg
Includes press bag	

Main components

1. Lid
2. Venting valve
3. Lock nut
4. Drain connector and drain valve
5. Manometer
6. Inlet connector and inlet valve
7. Legs
8. Frame
9. Juice outlet
10. Rubber bellows
11. Press basket
12. Screw and nut

Safety measures

The hydrostatic juicer must only be connected to water. The rubber bellows may explode if connected to compressed air!

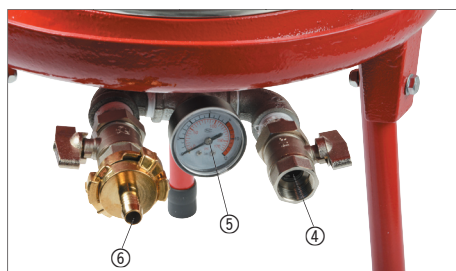
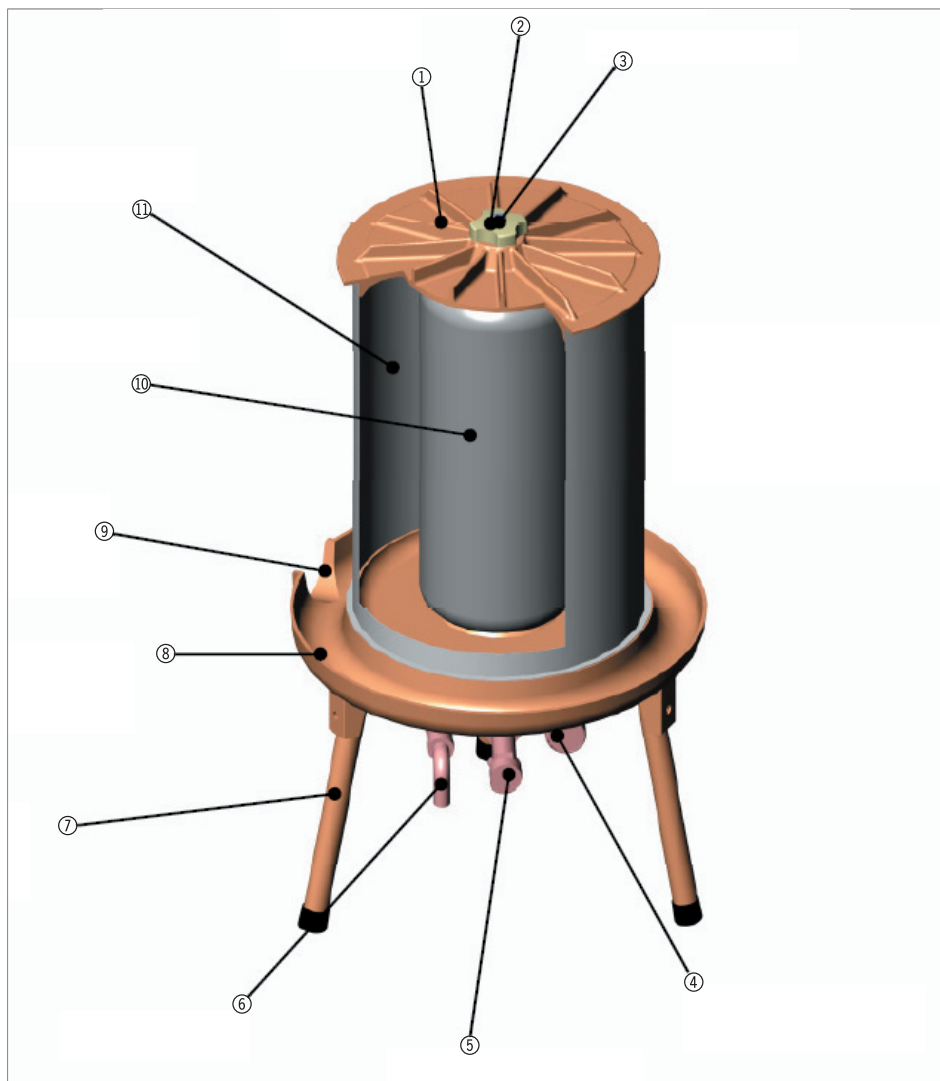
The pressure in the rubber bellows must not exceed 3 bar! Keep an eye on the manometer and close the water inlet if the pressure reaches 3 bar. A built-in safety valve activates if the pressure gets too high.

The rubber bellows must not be exposed to sharp objects (including hard or sharp stones or stone debris from fruits such as plums), as this may cause a puncture.

The rubber bellows must not be exposed to direct sunlight, as UV rays may perish the rubber.

Make sure that the hydrostatic juicer is on a stable surface so that it does not tip over.

GB



Anna Berg

Before use

Wash all the parts of the juicer and the press bag thoroughly in clean water.

Attach the legs (7) to the frame (8) using screws and nuts (12).

Use

1. Position the press basket (11) on the frame (8).
2. Place the press bag in the press basket and fold it over the top edge of the press basket so that it is easier to fill.
3. Place a suitable container under the juice outlet to collect the pressed juice.
4. Fill the press bag with fruit pulp. For best results, do not overfill the press bag.
5. Fold the top of the press bag over the top and put the lid (1) on. Secure the lid with the washer and lock nut (3).
6. Connect the water hose to the inlet connector (6), turn the water tap on and open the inlet valve.
7. Press the venting valve (2) down until water comes out of it and there is no air in the rubber bellows. Allow the rubber bellows to fill with water. Once the water pressure reaches 3 bar, the safety valve activates and the water runs out at the bottom. Close the inlet valve to maintain the pressure in the hydrostatic juicer.

8. The fruit juice is pressed out through the holes in the basket and runs down into the container via the juice outlet (9). If the pressure in the rubber bellows falls, open the inlet valve and close it again once the required pressure is reached.
9. Once all the juice is squeezed out of the fruit pulp, you need to drain the water from the rubber bellows by opening the drain valve (4) and pressing the venting valve (2). You may prefer to collect the water in a suitable container and use it to rinse fruit or water the garden.
10. Once the rubber bellows is empty, you can unscrew the lid from the hydrostatic juicer and lift the press bag out. Empty out the dry fruit pulp.
11. Clean all parts immediately after use to prevent remnants of pulp and juice from sticking to the surfaces.

Cleaning and maintenance

- Wash the juicer components in hot water and dry thoroughly after each use.
- Wash the press bag by hand or machine wash at maximum 30 °C.
- Store the hydrostatic juicer in a dry, dark location.
- If the hydrostatic juicer will not be used for a prolonged period, all threads and metal surfaces should be lubricated with a thin layer of cooking oil.

Service centre

Note: Please quote the product model number in connection with all inquiries.

The model number is shown on the front of this manual and on the product rating plate.

For:

- Complaints
- Replacements parts
- Returns
- Guarantee issues
- Open weekdays from 07.00 to 17.00 (Fridays until 15.00)
- E-mail: service@hpschou.com

Manufactured in P.R.C.

6724

Importer:

HP Schou A/S

DK-6000 Kolding

Denmark

© 2014 HP Schou A/S

All rights reserved. The contents of this user guide may not be reproduced in part or whole in any way, electronically or mechanically (e.g. photocopying or scanning), translated or stored in a database and retrieval system without the prior written consent of HP Schou A/S.

DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ET

WASSERDRUCKPRESSE

Gebrauch

Mit der Wasserdruckpresse kann man Saft oder Most aus Beeren und Früchten herstellen.

Die Wasserdruckpresse muss an einen Außenwasserhahn angeschlossen werden, und der Druck wird mithilfe einer über die gesamte Länge der Presse verlaufenden Gummimembran erzeugt, die dazu beiträgt, beim Auspressen von Obst, Beeren und bestimmtem Gemüse eine hohen Ausbeute zu erzielen.

Das Verfahren ist einfach und schnell, und das geschlossene System bedeutet, dass das Wasser nicht mit dem Fruchtmark und dem Fruchtsaft vermischt wird.

Achtung! Zerdrücken oder zermahlen Sie das Obst, bevor Sie es in die Wasserdruckpresse geben. Verwenden Sie ggf. ein Presstuch, damit das gepresste Obst nicht durch die Löcher im Korb herausgedrückt wird

Technische Daten

Wasserdruck:	Max. 3 bar
Schlauchanschluss:	R $\frac{3}{4}$ "
Material, Korb:	Edelstahl
Material, Rahmen:	Stahl
Behälterkapazität:	20 Liter
Maße:	Ø41×82 cm
Gewicht:	13 kg
Mit Pressbeutel	

Die Teile der Wasserdruckpresse

1. Deckel
2. Entlüftungsventil
3. Sicherungsmutter
4. Ablaufstutzen und Ablaufventil
5. Manometer
6. Zulaufstutzen und Zulaufventil
7. Bein
8. Rahmen
9. Saftabfluss
10. Gummimembran
11. Presskorb
12. Schraube und Mutter

Sicherheitsmaßnahmen

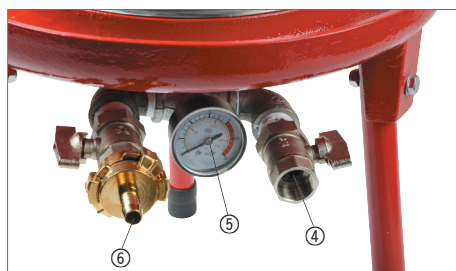
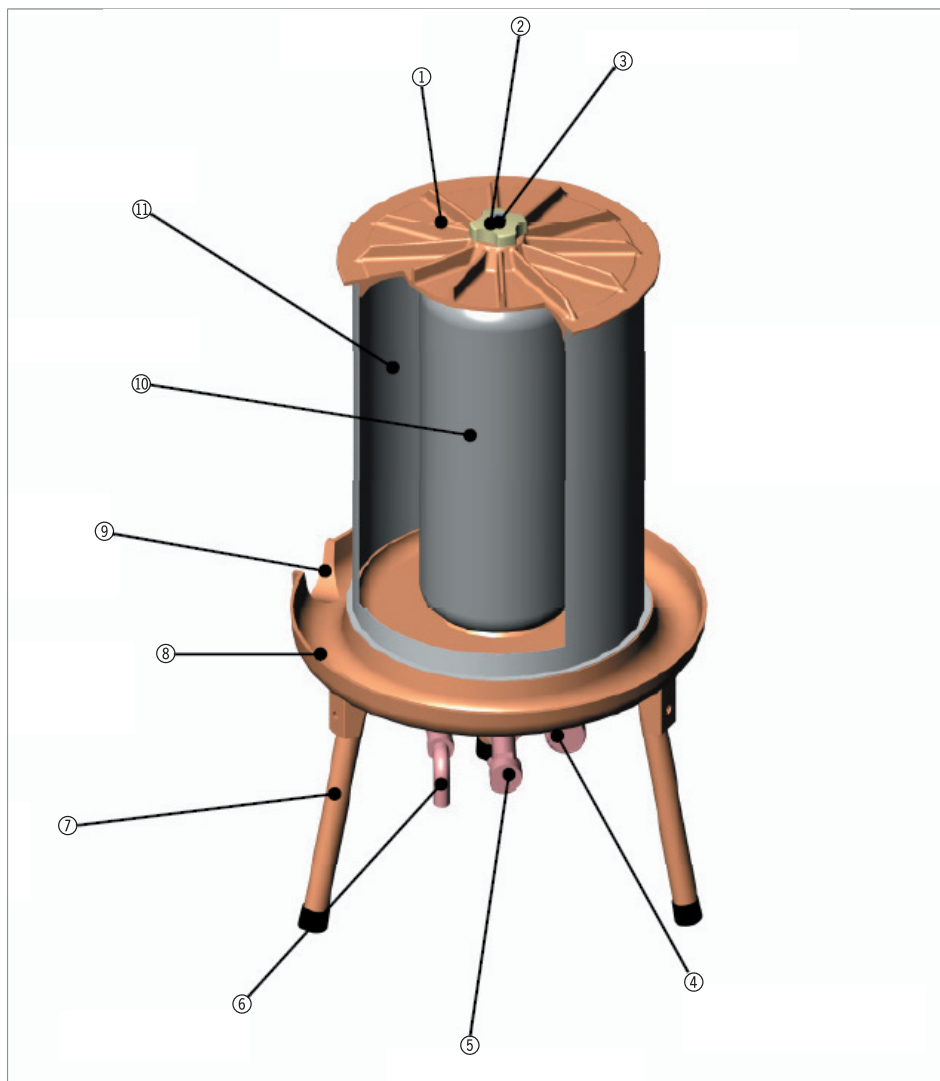
An die Wasserdruckpresse darf nur Wasser angeschlossen werden. Die Gummimembran kann explodieren, falls Druckluft an sie angeschlossen wird!

Der Druck in der Gummimembran darf 3 bar nicht übersteigen! Behalten Sie den Druck am Manometer im Auge und schließen Sie den Wasserzulauf, wenn der Druck 3 bar erreicht hat. Wenn der Druck zu hoch wird, wird ein eingebautes Sicherheitsventil ausgelöst.

Die Gummimembran darf keinen scharfen Gegenständen ausgesetzt werden (darunter harte oder scharfe Steine oder Steinreste von Früchten wie beispielsweise Pflaumen) da sie sonst durchlöchert werden kann.

Die Gummimembran darf keinem direkten Sonnenlicht ausgesetzt werden, da die UV-Strahlen den Gummi brüchig machen können.

Sorgen Sie dafür, dass die Wasserdruckpresse stabil auf einer festen Unterlage steht, sodass sie nicht umkippt.



Anna Berg

Vor dem Gebrauch

Waschen Sie alle Teile der Wasserdruckpresse und den Pressbeutel gründlich in klarem Wasser.

Montieren Sie die Beine (7) mithilfe der Schrauben und Muttern (12) am Rahmen (8).

Gebrauch

1. Bringen Sie den Presskorb (11) im Rahmen (8) an.
2. Setzen Sie den Pressbeutel in den Presskorb ein, und falten Sie ihn über die Oberkante des Presskorbs, damit er leichter gefüllt werden kann.
3. Stellen Sie einen geeigneten Behälter unter den Saftabfluss, um den ausgepressten Saft aufzufangen.
4. Füllen Sie das Fruchtmark in den Pressbeutel. Sie erzielen das beste Ergebnis, wenn Sie nicht zu viel in den Pressbeutel füllen.
5. Falten Sie den Pressbeutel oben zusammen und legen Sie den Deckel (1) auf. Befestigen Sie den Deckel mit der Unterlegscheibe und der Sicherungsmutter (3).
6. Schließen Sie den Wasserschlauch an den Zulaufstutzen (6) an, öffnen Sie den Wasserhahn und öffnen Sie das Zulaufventil.
7. Drücken Sie das Entlüftungsventil (2) nach unten, bis Wasser herausströmt und keine Luft mehr in der Gummimembran ist. Lassen Sie die Gummimembran mit Wasser volllaufen. Wenn der Wasserdruck 3 Bar erreicht hat, wird das Sicherheitsventil ausgelöst, und das Wasser läuft unten heraus. Schließen Sie das Zulaufventil, um den Druck in der Wasserdruckpresse aufrechtzuerhalten.
8. Der Fruchtsaft wird durch die Löcher im Korb herausgepresst und läuft über den Saftabfluss in den Behälter (9). Wenn der Druck in der Gummimembran fällt, können Sie das Zulaufventil öffnen und wieder schließen, wenn der gewünschte Druck wiederhergestellt wurde.
9. Wenn der gesamte Saft aus dem Fruchtmark gepresst wurde, müssen Sie das Wasser aus der Gummimembran ablassen, indem Sie das Ablaufventil (4) öffnen und auf das Entlüftungsventil (2) drücken. Sie können das Wasser in einem geeigneten Behälter aufsammeln und zum Waschen von Obst oder zum Gießen verwenden.
10. Wenn die Gummimembran leer ist, können Sie den Deckel von der Wasserdruckpresse schrauben und den Pressbeutel herausnehmen. Leeren Sie das trockene Fruchtmark aus.
11. Reinigen Sie alle Teile unmittelbar nach dem Gebrauch, um zu vermeiden, dass sich Reste des Fruchtmarks und -safts an den Oberflächen festsetzen.

Reinigung und Pflege

- Waschen Sie die Teile der Wasserdruckpresse nach jedem Gebrauch in warmem Wasser und trocknen Sie sie gründlich ab.
- Waschen Sie den Pressbeutel von Hand oder in der Waschmaschine bei maximal 30 °C.
- Die Wasserdruckpresse trocken und dunkel aufbewahren.
- Wenn die Wasserdruckpresse längere Zeit nicht benutzt werden soll, müssen die Gewinde und die Metalloberflächen mit einer dünnen Schicht Speiseöl eingeschmiert werden.

Servicecenter

Hinweis: Bei Anfragen stets die Modellnummer des Produkts angeben.

Die Modellnummer finden Sie auf der Titelseite dieser Gebrauchsanweisung und auf dem Typenschild des Produkts.

Wenn Sie uns brauchen:

- Reklamationen
- Ersatzteile
- Rücksendungen
- Garantiewaren
- Werktags von 7.00 Uhr bis 17.00 Uhr geöffnet
(Freitag bis 15.00 Uhr)
- E-Mail: service@hpschou.com

Hergestellt in der Volksrepublik China
6724

Importeur:
HP Schou A/S
DK-6000 Kolding
Dänemark

© 2014 HP Schou A/S

Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Gebrauchsanweisung darf ohne die schriftliche Genehmigung von HP Schou A/S weder ganz noch teilweise in irgendeiner Form unter Verwendung elektronischer oder mechanischer Hilfsmittel, wie zum Beispiel durch Fotokopieren oder Aufnahmen, wiedergegeben, übersetzt oder in einem Informationsspeicher und -abrufsystem gespeichert werden.

DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ET

HYDRO-PRASA DO OWOCÓW

Sposób użycia

Hydro-prasa do owoców może być używana w celu przygotowania soku lub cydru z jagód i owoców.

Należy podłączyć hydro-prasę do zewnętrznego źródła wody, co spowoduje wytworzenie ciśnienia za pomocą gumowych pęcherzy rozmieszczonych wzdłuż prasy. Zapewni to maksymalną wydajność wyciskania soku z owoców, jagód i niektórych warzyw.

Proces ten jest prosty i szybki, a zamknięty obieg wody oznacza, że woda nie wchodzi w kontakt z miąższem i sokiem z owoców.

Uwaga! Należy zetrzeć lub zgnieść owoce przed umieszczeniem ich w prasie. Jeśli to konieczne, użyć tkaniny do wyciskania, aby owoce nie przedostawały się przez otwory w koszyku.

Dane techniczne

Ciśnienie wody:	maks. 3 bar
Przyłącze węża:	R $\frac{3}{4}$ "
Materiał, koszyk:	Stal nierdzewna
Materiał, rama:	Stal
Pojemność zbiornika:	20 litrów
Wymiary:	Ø 41 × 82 cm
Waga:	13 kg
Zawiera torbę do wyciskania	

Główne elementy

1. Pokrywa
2. Zawór odpowietrzający
3. Nakrętka blokująca
4. Złącze i zawór odpływu
5. Manometr
6. Złącze i zawór wlewu
7. Nogi
8. Rama
9. Wylot soku
10. Pęcherze gumowe
11. Koszyk do wyciskania
12. Śruba i nakrętka

Środki bezpieczeństwa

Hydro-prasa do owoców może być podłączana wyłącznie do źródła wody. Pęcherze gumowe mogą ulec pęknięciu w przypadku podłączenia urządzenia do źródła powietrza sprężonego!

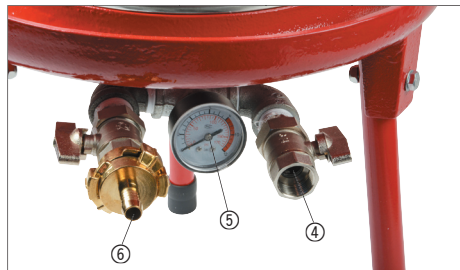
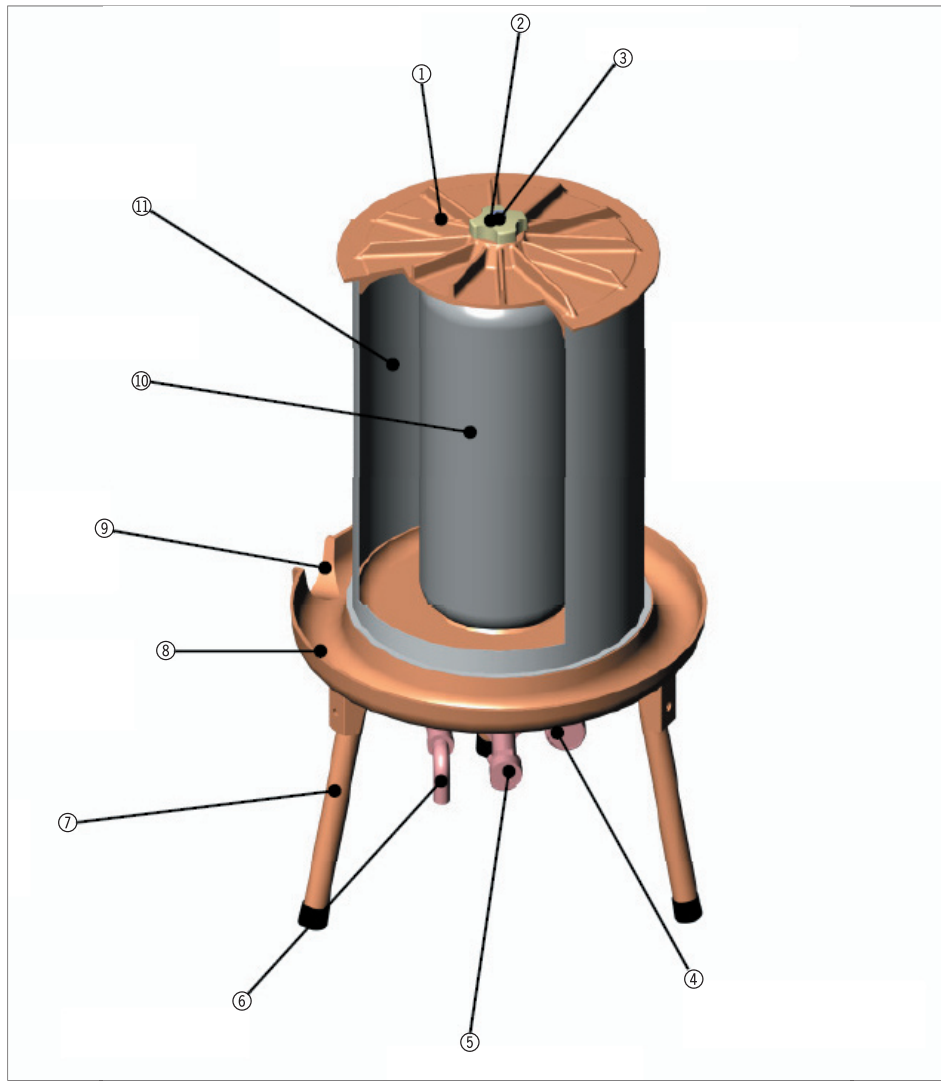
Ciśnienie w pęcherzach gumowych nie może przekraczać wartości 3 bar! Należy kontrolować manometr i zamknąć wlot wody, gdy ciśnienie osiągnie wartość 3 bar. Gdy ciśnienie przekroczy dozwoloną wartość, zadziała wbudowany zawór bezpieczeństwa.

Należy chronić gumowe pęcherze prasy przed kontaktem z ostrymi przedmiotami (w tym z twardymi lub ostrymi pestkami lub odłamkami pestek owoców takich, jak śliwki), ponieważ może to spowodować ich przedziurawienie.

Nie wolno wystawiać gumowych pęcherzy na bezpośrednie działanie promieni słonecznych, ponieważ promienie UV mogą uszkodzić gumę.

Należy upewnić się, że hydro-prasa jest umieszczona na stabilnym podłożu, aby uchronić ją przed przewróceniem.

PL



Anna Berg

Przed użyciem

Umyć w czystej wodzie wszystkie części prasy oraz torbę do wyciskania.

Przymocować nogi (7) do ramy (8) za pomocą śrub i nakrętek (12).

Sposób użycia

1. Ustawić koszyk prasy (11) na ramie (8).
2. Umieścić torbę do wyciskania i wywinąć jej brzeg na górnej krawędzi koszyka, aby ułatwić napełnianie.
3. Umieścić odpowiedni pojemnik pod wylotem prasy, aby zebrać wyciśnięty sok.
4. Napełnić torbę do wyciskania mięszem owocowym. Dla uzyskania lepszych wyników nie przepelniać torby hydro-prasy.
5. Wywinąć torbę hydro-prasy za krawędź i nałożyć pokrywę (1). Zamocować pokrywę przy pomocy podkładki i nakrętki blokującej (3).
6. Podłączyć wąż doprowadzający wodę do złącza wlewu (6), odkręcić kran i otworzyć zawór wlotowy.
7. Docisnąć zawór odpowietrzający (2), aż w jego wylocie pojawi się woda, co oznacza, że pęcherze gumowe zostały odpowietrzone. Zaczekać, aż pęcherze gumowe wypełnią się wodą. Kiedy ciśnienie wody osiągnie wartość 3 bar, zadziała zawór bezpieczeństwa, co spowoduje uwolnienie wody u dołu urządzenia. Zamknąć zawór wlotowy, aby utrzymać właściwy poziom ciśnienia w hydro-prasie.

8. Sok z owoców jest wyciskany przez otwory w koszyku i spływa do zbiornika przez wylot soku (9). Jeśli ciśnienie w pęcherzach gumowych spada, otworzyć zawór wlotowy i ponownie zamknąć go po osiągnięciu wymaganego poziomu ciśnienia.
9. Po wyciśnięciu całego soku z miąższu owocowego należy spuścić wodę z pęcherzy gumowych poprzez otworzenie zaworu odpływu (4) i naciśnięcie zaworu odpowietrzającego (2). Można zebrać wodę do odpowiedniego pojemnika i użyć do płukania owoców lub podlewania ogrodu.
10. Po opróżnieniu gumowych pęcherzy można odkręcić pokrywę od hydro-prasy i wyjąć torbę do wyciskania. Usunąć z torby suchy miąższ.
11. Natychmiast po zakończeniu korzystania oczyścić wszystkie części urządzenia, aby zapobiec przywarciu resztek miąższu i soku do powierzchni.

Czyszczenie i konserwacja.

- Po każdym użyciu umyć elementy prasy w gorącej wodzie i dokładnie osuszyć.
- Umyć torbę do wyciskania ręcznie lub prac automatycznie w temperaturze nie przekraczającej 30°C.
- Przechowywać hydro-prasę w suchym, ciemnym miejscu.
- W przypadku długotrwałej przerwy w korzystaniu z hydro-prasy należy nasmarować wszystkie gwinty i powierzchnie metalowe cienką warstwą oleju spożywczego.

Punkt serwisowy:

Uwaga: Zadając pytania dotyczące niniejszego produktu, należy podawać numer modelu.

Numer modelu można znaleźć na okładce niniejszej instrukcji obsługi i tabliczce znamionowej.

Prosimy o kontakt z punktem serwisowym w sprawach:

- reklamacje
- części zamienne
- zwroty
- gwarancje
- otwarte od poniedziałku do piątku od 7:00 do 17:00 (w piątek do 15:00)
- E-mail: service@hpschou.com

Wyprodukowano w Chińskiej Republice Ludowej
6724

Importer:
HP Schou A/S
DK-6000 Kolding
Dania

© 2014 HP Schou A/S

Wszelkie prawa zastrzeżone. Zawartość tej instrukcji obsługi nie może być powielana w części ani całości w jakikolwiek sposób, elektronicznie lub mechanicznie (np. przez kopiowanie lub skanowanie), tłumaczona lub przechowywana w bazie danych i systemie odzyskiwania bez uprzedniej pisemnej zgody firmy HP Schou A/S.

DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ET

HÜDROSTAATILINE MAHLAPRESS

Kasutamine

Hüdrostaatilist mahlapressi saab kasutada marjadest ja puuviljadest mahla ja siidri tegemiseks.

Hüdrostaatiline mahlapress tuleb ühendada väli-veekraani külge ja surve tekitatakse kogu mahlapressi pikkuses kummist lõõtsaga. See aitab tagada, et puuviljadest, marjadest ja teatud köögiviljadest pressitakse välja maksimaalselt mahla.

Protsess on lihtne ja kiire ning suletud süsteem tähendab, et vesi ei puutu viljaliha ja puuviljamahlaga kokku.

NB! Enne mahlapressi sisse panemist suruge marjad/puuviljad katki. Vajaduse korral kasutage mahlapressi riidet, et pressitud vilju ei surutaks läbi seadme nõu aukude välja.

Tehnilised andmed

Veesurve:	kuni 3 baari
Vooliku ühendus:	R $\frac{3}{4}$ "
Materjal, nõu:	roostevaba teras
Materjal, raam:	teras
Konteineri maht:	20 liitrit
Mõõtmed:	Ø41×82 cm
Kaal:	13 kg
Komplektis mahlapressi kott	

Põhikomponendid

1. Kaas
2. Õhutuskapp
3. Kinnitusmutter
4. Väljavooluliitmik ja väljavooluklapp
5. Manomeeter
6. Sissevooluliitmik ja sissevooluklapp
7. Jalad
8. Raam
9. Mahla väljavoolu ava
10. Kummist lõõts
11. Mahlapressi nõu
12. Kruvi ja mutter

Ohutusnõuded

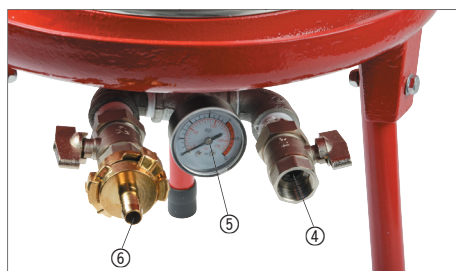
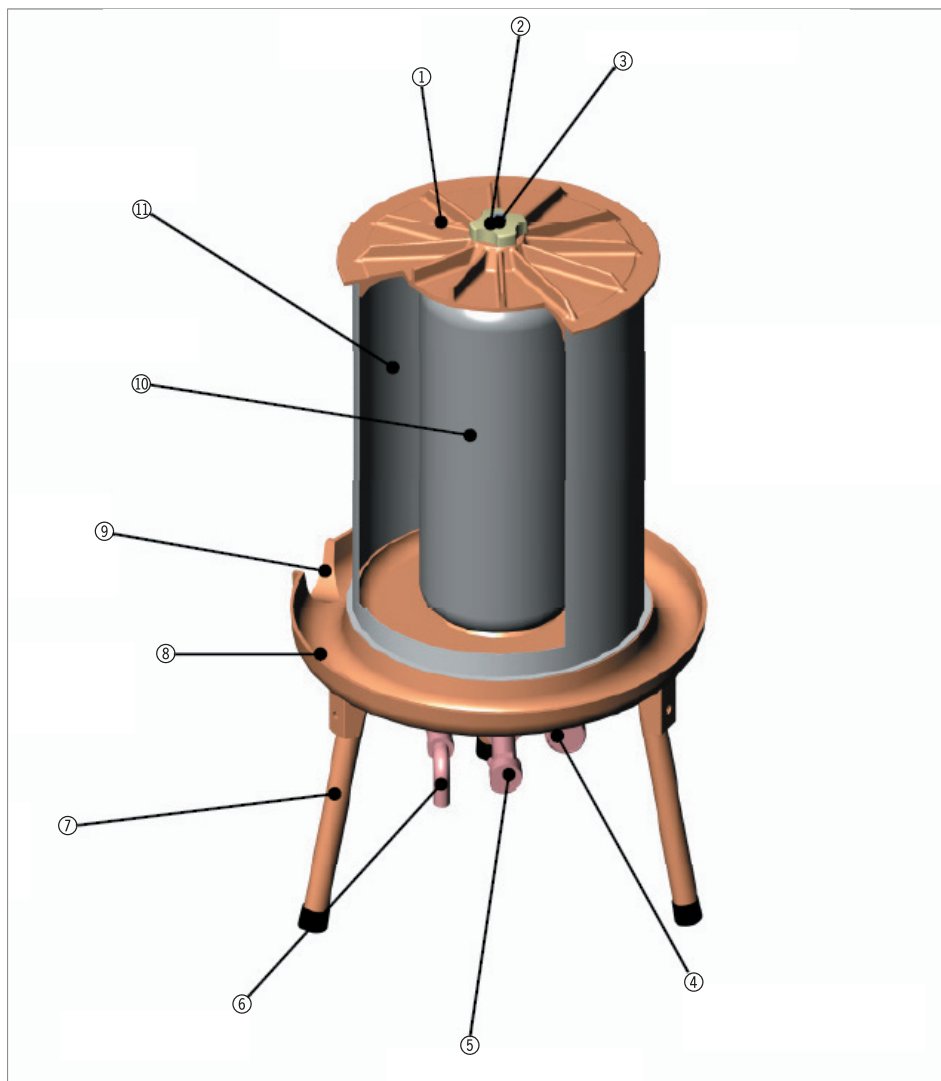
Hüdrostaatilist mahlapressi võib ühendada üksnes veega. Suruõhuga ühendamise korral võib kummist lõõts lõhkeda!

Rõhk kummist lõõtsas ei tohi ületada 3 baari! Jälgige manomeetrit ja sulgege vee sissevool, kui rõhk on üle 3 baari. Kui rõhk läheb liiga suureks, aktiveerub sisseehitatud ohutuskapp.

Kummist lõõts ei tohi kokku puutuda teravate esemetega (sh kõvad või teravad kivid või kiveid jägid puuviljadest, nagu ploomid), kuna lõõts võib katki minna.

Kummist lõõts ei tohi puutuda kokku otsese päikesevalgusega, kuna UV-kiired võivad kummi kahjustada.

Veenduge, et hüdrostaatiline mahlapress on stabiilsel pinnal, nii et see ei saa ümber kukkuda.



Anna Berg

Enne kasutamist

Peske mahlapressi kõik osad ja mahlapressi kott hoolikalt puhta veega.

Kinnitage jalad (7) kruvide ja mutritega (12) raami (8) külge.

Kasutamine

1. Paigaldage mahlapressi nõu (11) raami (8) külge.
2. Pange mahlapressi kott mahlapressi nõusse ja voltige üle nõu serva alla, nii et seda oleks lihtsam täita.
3. Pange mahla väljavoolu ava alla pressitud mahla kogumiseks sobiv nõu.
4. Täitke mahlapressi kott viljalihaga. Parimate tulemuste saamiseks ärge pange mahlapressi kotti liiga täis.
5. Voltige mahlapressi koti ülaserb kinni ja pange kaas (1) peale. Kinnitage kaas seibi ja kinnitusmutriga (3).
6. Ühendage veevoolik sissevoolulülitmiku (6) külge, keerake veekraan lahti ja avage sissevooluklapp.
7. Vajutage õhutusklapp (2) alla, kuni vesi tuleb sellest välja ja kummist lõõts on õhust tühi. Laske kummist lõõtsal veega täituda. Kui veesurve jõuab 3 baarini, aktiveerub õhutusklapp ja vesi voolab alt välja. Hüdrostaatilises mahlapressis surve säilitamiseks sulgege sissevooluklapp.

8. Puuviljamahl surutakse mahlapressi nõus olevatest aukudest välja ja voolab mahla väljavoolu ava (9) kaudu kogumisnõusse. Kui surve kummist lõõtsas langeb, avage sissevooluklapp ja sulgege see uuesti, kui on saavutatud soovitud surve.
9. Kui kogu mahl on viljalihast välja pressitud, tuleb vesi kummist lõõtsast välja lasta, avades väljavooluklapi (4) ja vajutades õhutusklappi (2). Võib-olla soovite vee sobivasse nõusse koguda ja kasutada seda puuviljade loputamiseks või aia kastmiseks.
10. Kui kummist lõõts on tühi, võite hüdrostaatilise mahlapressi kaane lahti kruvida ja mahlapressi koti välja tõsta. Tühjendage kott kuivast viljalihast.
11. Puhastage seadme kõik osad kohe pärast kasutamist, et viljaliha ja mahla jäägid ei kleepuks pindade külge.

Puhastamine ja hooldus

- Pärast iga kasutuskorda peske mahlapressi osi kuuma veega ja kuivatage hoolikalt.
- Peske mahlapressi kotti käsitsi või pesumasinas temperatuuril kuni 30 °C.
- Hoiustage hüdrostaatilist mahlapressi kuivas ja pimedas kohas.
- Kui hüdrostaatilist mahlapressi pikka aega ei kasutata, tuleks kõiki keermeid ja metallpindu määrada õhukese kihi toiduõliga.

Teeninduskeskus

Pidage meeles: Palun märkide kõikide päringute puhul ära toote mudelinumber.

Mudelinumber on toodud ära käesoleva juhendi kaanel ning toote nimisildil.

Palun kontakteeruge Teeninduskeskusega juhul kui:

- Kaebused
- Osade vahetamised
- Tagastamised
- Garantiiküsimused
- Avatud iga päev 07:00 kuni 17:00 (reedel ainult kuni 15:00)
- E-post: service@hpschou.com

Toodetud Hiina Rahvavabariigis
6724

Maaletooja:
HP Schou A/S
DK-6000 Kolding
Taani

© 2014 HP Schou A/S

Kõik õigused kaitstud. Käesolevat kasutusjuhendit ei tohi ilma ettevõtte HP Schou A/S eelneva kirjaliku nõusolekuta paljundada ei osaliselt ega täielikult, elektrooniliselt ega mehaaniliselt (näiteks fotokopeerimise või skaneerimise teel), tõlkida ega hoida andmebaasis või otsingusüsteemis.

DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ET