ID: 19567

DK

V. 5.6

LANCMAN HYDROPRESSE



VSX





VSPX	VSPIX

BRUGSANVISNING

LANCMAN® by GOMARK

GOMARK d.o.o.
Čeplje 56,
SI-3305 Vransko, Slovenia
http://www.LANCMAN.si

Ophavsrettigheder til denne brugsanvisning tilhører virksomheden GOMARK d.o.o.
Enhver reproduktion af denne brugsanvisning uden ejerens vidende er strafbar.

Udgivelse version 5.6 af JULI 2024, indeholder også overensstemmelseserklæringen.

ADVARSEL

DENNE MASKINE MÅ UDELUKKENDE BETJENES AF PERSONER, SOM ER FORTROLIGE MED BRUGSANVISNINGEN OG SIKKERHEDSADVARSLERNE!

HVIS PRODUKTET OVERDRAGES TIL TREDJEPART, SKAL BRUGSANVISNINGEN FOR SIKKER ANVENDELSE, VEDLIGEHOLDELSE OG GENNEMFØRELSE AF KONTROL MEDFØLGE!

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. KÆRE KUNDE 6

2. ANVENDELSE 6

3. SERVICE OG BESTILLING AF RESERVEDELE 6

4. TEKNISKE SPECIFIKATIONER OG BESKRIVELSE AF MASKINEN 7

4.1 LANCMAN VSX HYDROPRESSE 7
4.1.1 Tekniske specifikationer 7
4.1.2 Beskrivelse 7
4.2 LANCMAN HYDROPRESSE VSPX 8
4.2.1 tekniske specifikationer 8
4.2.2 Beskrivelse 8
4.3 LANCMAN HYDROPRESSE VSPIX 9
4.3.1 Specifikationer 9
4.3.2 Beskrivelse 9

5. FORBEREDELSE AF PRESSEN INDEN BRUG 10

6. BRUG AF PRESSEN 10

6.1 DRIFTSTED FOR MASKINEN 10
6.2. HÅNDTERING AF PRESSEN 11
6.3. HYDROPRESSENS FUNKTION 11

7. FREMGANGSMETODE VED PRESNING 13

8. SIKKERHED VED BRUG AF PRESSEN 14

9. MÆRKNING OG IDENTIFIKATION 15

10. TRANSPORT OG OPBEVARING AF MASKINEN 17

11. INSTRUKTIONER FOR SIKKER VEDLIGEHOLDELSE 17

11.1. GENEREL VEDLIGEHOLDELSE 17
11.2 GENNEMFØRELSE AF UNDERSØGELSER OG TESTS 17

12. LØSNING AF TEKNISKE PROBLEMER 18

13. FORBRUGSMATERIALER 18

14. HYDRAULISK LEDNINGSDIAGRAM 18

14.1 MODELLER VSX, VSPX, VSPIX 18

15. AFMONTERING OG FJERNELSE AF MASKINEN (DEPONERING) 19

16. TILBEHØRLISTE 20

DK

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

CE

EU-OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING nr. 01/2024

Producenten, GOMARK d.o.o., Čeplje 56, 3305 VRANSKO, erklærer på tro og love, at den nedenfor anførte maskine i konstruktion og design er i overensstemmelse med de EU-direktiver, der er anført i tabellen nedenfor.
Denne erklæring gælder ikke i tilfælde af uautoriserede ændringer på maskinen.

Maskine/produkt:

LANCMAN™ HYDROPRESSE

Type: VSX, størrelse: 35, 55, 80,
Type: VSPX, størrelse: 55, 80, 120, 170, 250,
Type: VSPIX, størrelse: 55, 80, 120, 170, 250.

Serienummer, produktionsår: se typeskilt.

Maskinen er fremstillet i overensstemmelse med kravene i Regulativet om Maskinsikkerhed.

FORORDNING	**HARMONISEREDE EUROPÆISKE STANDARDER**
EF MASKINDIREKTIVET 2006/42/EF (MD 2006/42/EF)	EN ISO 12100:2010
Forordning om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer (EF-forordning nr. 1935/2004).	

Ansvar for den tekniske dokumentation: Gomark d.o.o., Čeplje 56, 3305 Vransko.

Čeplje, den 2024/01/03

Ansvarshavende:
Matjaž GOSAK

GOMARK
trgovina in proizvodnja, d.o.o.
Čeplje 52, SI-3305 VRANSKO

GARANTIERKLÆRING

Vi erklærer:
at maskinen i garantiperioden vil virke korrekt, hvis den benyttes i overensstemmelse med dens formål og anvisninger for sikker brug

Garantien indledes på leveringsdato til forbrugeren.

Garantiperiode:

- **Privatbrug 24 måneder**
- **Erhvervsbrug 12 måneder (industri).**

Garantien bortfalder i tilfælde af følgende:
- manglende overholdelse af brugsanvisningen,
- hvis det fastslås, at reparationer er udført af en uautoriseret person,
- hvis der er installeret ikke-originale reservedele,
- skødesløs håndtering af produktet,
- skader opstået som følge af mekaniske stød påført produktet af kunden eller tredjepart,
- brug af enheden til forretnings- eller erhvervsmæssige aktiviteter.

Denne garanti gælder ikke forbrugsvarer, som anført i brugsanvisningen.
I tilfældet af produktets model ændres, garanteres reservedele i en tilsvarende alternativ udførelse.
For alle reparationer, kontakt venligst din forhandler/importør.

Garantibetingelser garanteres af:
Gomark d.o.o., Čeplje 56, 3305 Vransko

1. KÆRE KUNDE

Tak for den tillid du viser os, ved at købe vores produkt. Vi er overbeviste om, at du bliver tilfreds med dit køb. Inden ibrugtagning er det vigtigt at læse og forstå instruktionerne for sikker brug og vedligeholdelse, gennem hvilke du kan lære om maskinens tiltænkte formål, funktionalitet og optimale omstændigheder for brug. Disse anvisninger er sammensat sådan, at de gennemgår alle nødvendige handlinger før den første brug af maskinen, samt vedligeholdelse og udførelse af regelmæssig kontrol.

Hvis produktet sælges til tredjepart, skal brugsanvisningen for sikker anvendelse, vedligeholdelse og udførelse af kontrol medfølge.

Når du læser brugsanvisningen, skal du være særlig opmærksom på de kapitler og afsnit, der er markeret med følgende symbol.

Dette symbol, ved siden af teksten i brugsanvisningen, understreger en særlig vigtig information i en given sektion af brugsanvisningen.

Vi forbeholder os ret til konstruktionsændringer og tekniske forbedringer.
Enhver delvis eller hel reproduktion af denne brugsanvisning, tekst og billeder er strafbar.

2. ANVENDELSE

Pressen er beregnet til produktion af cider eller juice ved presning af forskellige former for hakket frugt med tryk skabt ved **vand** fra vandhanen, og er altså ikke beregnet til professionel brug. Enhver brug udover de beskrevne formål anses for at være **uhensigtsmæssig** anvendelse, for hvilken producenten ikke garanterer sikkerhed og funktionalitet.

Ved enhver ændring og udskiftning af originale komponenter i pressen bortfalder producentens garanti for maskinens sikkerhed og funktionalitet.

Driftstemperaturområde fra 5° C til 50° C.

3. SERVICE OG BESTILLING AF RESERVEDELE

For alle reparationer, kontakt venligst din forhandler/importør.
Du kan også finde informationer om dette på web: http://lancman.si eller kontakt

Gomark, d.o.o.
Čeplje 56, SI-3305 Vransko, Slovenien
Telefon: +386 3/00 15 03.

Ved bestilling af reservedele skal følgende altid oplyses:
- maskinens navn,
- maskinens typebetegnelse,
- maskinens serienummer,
- maskinens produktionsår.

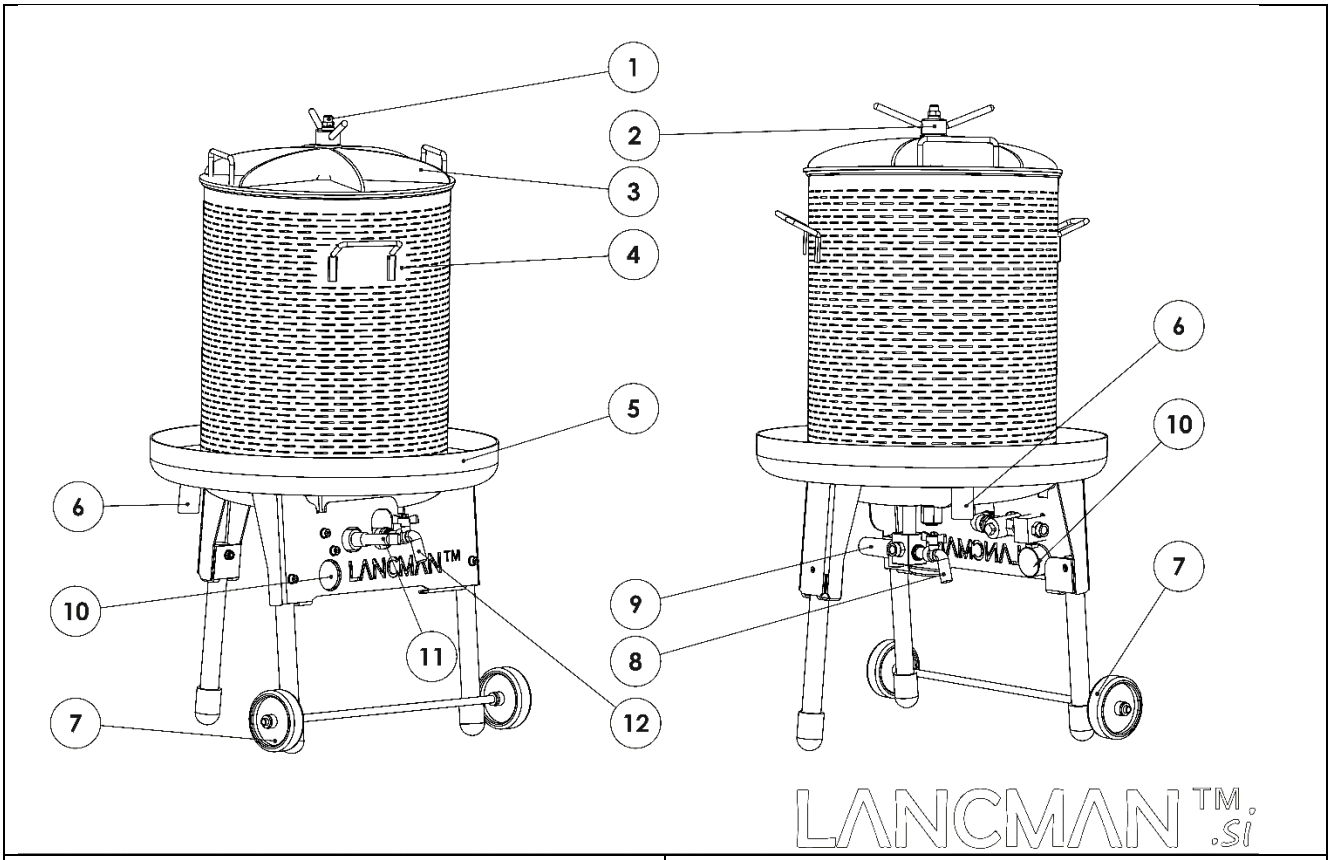
Alle data til bestilling af reservedele er noteret på skilt eller permanent mærkat, fastgjort til maskinen.

4. TEKNISKE SPECIFIKATIONER OG BESKRIVELSE AF MASKINEN
4.1 LANCMAN VSX HYDROPRESSE

4.1.1 Tekniske specifikationer

Titel:	**LANCMAN HYDROPRESSE**		
Type:	VSX 35	VSX 55	VSX 80
Dimensioner (mm):	500x500x950	600x600x950	600x600x1250
Kurvens størrelse:	35 L	55 L	80 L
Låg:	X5CrNi1810 (rustfrit stål) – W.Nr. 1.4301		
Opsamlingstank:	X5CrNi1810 (rustfrit stål) – W.Nr. 1.4301		
Kurv:	X5CrNi1810 (rustfrit stål) – W.Nr. 1.4301		
Monteringsmøtrikker:	rustfrit stål		
Arbejdstryk (vandtryk):	3,5 bar	2,8 bar	2,8 bar
Trykgrænse (MAXIMUM):	4 bar	3 bar	3 bar
Strømforsyning:	Vandforsyningsnettet 3-4 bar		
Samlet vægt:	28 kg	38 kg	43 kg
Produktionsår:	SE PRODUKTSKILT		

4.1.2 Beskrivelse



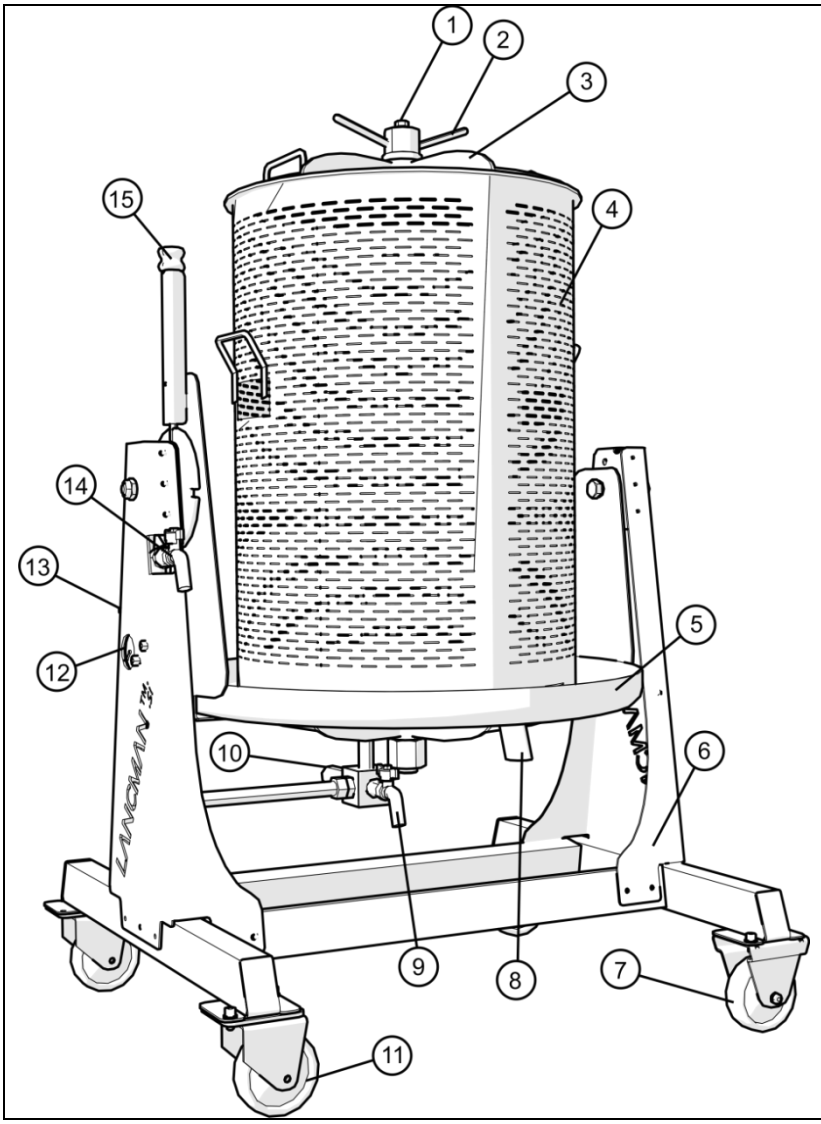
1. LUFTVENTIL	**7. HJUL TIL MANUEL TRANSPORT**
2. MONTERINGSMØTRIKKER	**8. AFLØBSVENTIL**
3. HYDROPRESSENS LÅG	**9. SIKKERHEDSVETIL**
4. HYDROPRESSENS KURV	**10. MANOMETER**
5. OPSAMLINGSTANK	**11. REGULERINGSVENTIL**
6. HÆLDETUD	**12. INDLØBSVENTIL**

4.2 LANCMAN HYDROPRESSE VSPX

4.2.1 tekniske specifikationer

Titel:	LANCMAN HYDROPRESSE				
Type:	VSPX 55 VSPX 55 PLUS	VSPX 80 VSPX 80 PLUS	VSPX 120 VSPX120 PLUS	VSPX 170 VSPX 170 PLUS	VSPX 250 VSPX 250 PLUS
Dimensioner (mm):	800x870x1150	800x870x1300	800x870x1300	800x870x1350	880x900x1600
Kurvens størrelse	55 L	80 L	120 L	170 L	230 L
Opsamlingstank:	EN: X5CrNi1810 (rustfrit stål) – W.Nr. 1.4301				
Låg:	EN: X5CrNi1810 (rustfrit stål) – W.Nr. 1.4301				
Kurv:	EN: X5CrNi1810 (rustfrit stål) – W.Nr. 1.4301				
Monteringsmøtrikker:	rustfrit stål				
Vognmateriale:	METAL st.37.2				
Arbejdstryk (vandtryk):	2,8 bar	2,8 bar	2,4 bar	2,4 bar	2,4 bar
Trykgrænse (MAKSIMUM):	3,0 bar	3,0 bar	3,0 bar	2,5 bar	2,5 bar
Strømforsyning:	vandforsyning 3 bar			vandforsyning 2,5 bar	
Samlet vægt:	60 kg	64 kg	76 kg	83 kg	105 kg
Produktionsår:	SE PRODUKTSKILT				

4.2.2 Beskrivelse



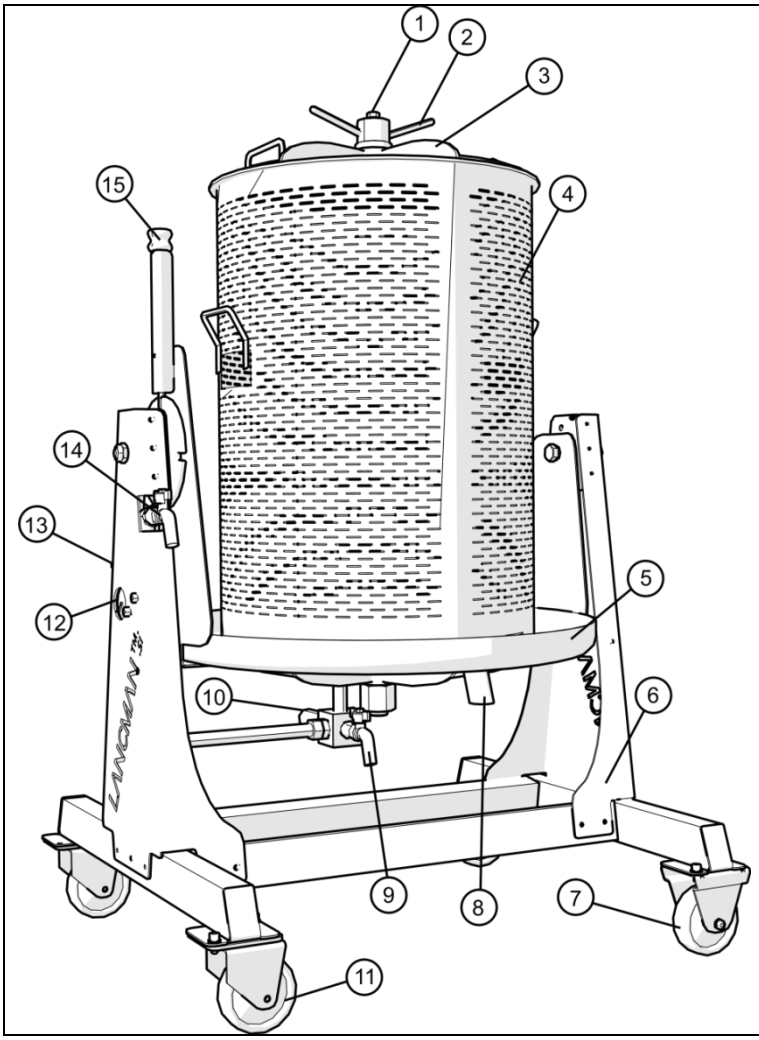
1. LUFTVENTIL
2. MONTERINGSMØTRIKKER
3. HYDROPRESSENS LÅG
4. HYDROPRESSENS KURV
5. OPSAMLINGSTANK
6. HYDROPRESSENS UNDERSTEL
7. HJUL TIL MANUEL TRANSPORT – FASTE
8. HÆLDETUD
9. AFLØBSVENTIL
10. SIKKERHEDSVENTIL
11. HJUL TIL MANUEL TRANSPORT – FLEKSIBLE
12. MANOMETER
13. INDLØBSVENTIL
14. REGULERINGSVENTIL
15. HÅNDTAG TIL TIPPELAD

4.3 LANCMAN HYDROPRESSE VSPIX

4.3.1 Specifikationer

Titel:	LANCMAN HYDROPRESSE				
Type:	VSPIX 55 VSPIX 55 PLUS	VSPIX 80 VSPIX 80 PLUS	VSPIX 120 VSPIX120 PLUS	VSPIX 170 VSPIX 170 PLUS	VSPIX 250 VSPIX 250 PLUS
Dimensioner (mm):	800x870x1150	800x870x1300	800x870x1300	800x870x1350	880x900x1600
Kurvens størrelse	55 L	80 L	120 L	170 L	230 L
Opsamlingstank:	EN: X5CrNi1810 (rustfrit stål) – W.Nr. 1.4301				
Låg:	EN: X5CrNi1810 (rustfrit stål) – W.Nr. 1.4301				
Kurv:	EN: X5CrNi1810 (rustfrit stål) – W.Nr. 1.4301				
Monteringsmøtrikker:	rustfrit stål				
Vognmateriale:	rustfrit stål				
Arbejdstryk (vandtryk):	2,8 bar	2,8 bar	2,4 bar	2,4 bar	2,4 bar
Trykgrænse (MAKSIMUM):	3,0 bar	3,0 bar	3,0 bar	2,5 bar	2,5 bar
Strømforsyning:	vandforsyning 3 bar			vandforsyning 2,5 bar	
Samlet vægt:	60 kg	64 kg	76 kg	83 kg	105 kg
Produktionsår:	SE PRODUKTSKILT				

4.3.2 Beskrivelse



1. LUFTVENTIL
2. MONTERINGSMØTRIKKER
3. HYDROPRESSENS LÅG
4. HYDROPRESSENS KURV
5. OPSAMLINGSTANK
6. HYDROPRESSENS UNDERSTEL
7. HJUL TIL MANUEL TRANSPORT – FASTE
8. HÆLDETUD
9. AFLØBSVENTIL
10. SIKKERHEDSVENTIL
11. HJUL TIL MANUEL TRANSPORT – FLEKSIBLE
12. MANOMETER
13. INDLØBSVENTIL
14. REGULERINGSVENTIL
15. HÅNDTAG TIL TIPPELAD

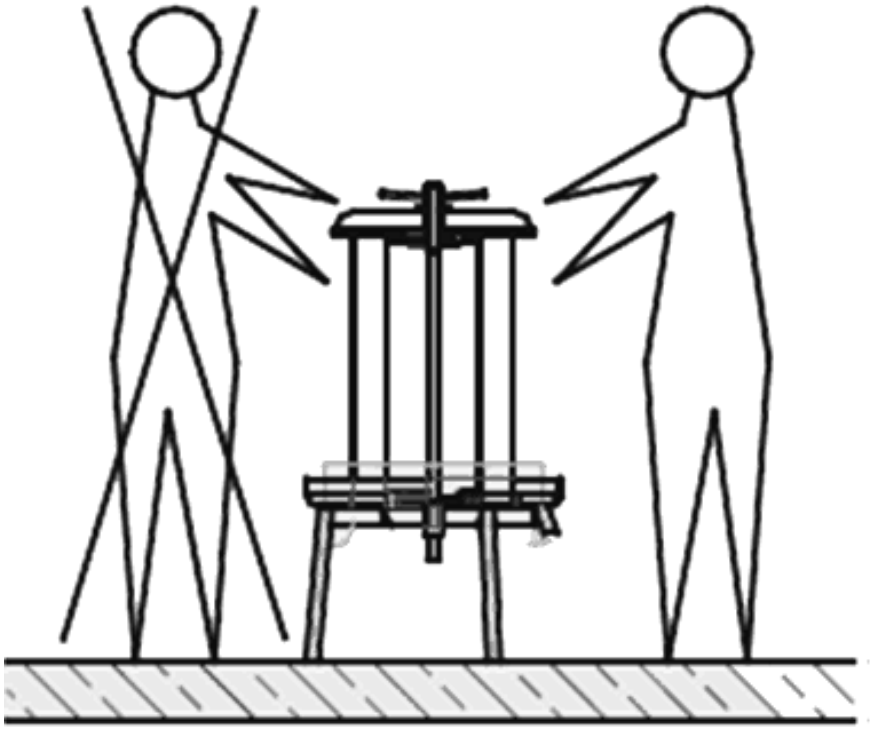
5. FORBEREDELSE AF PRESSEN INDEN BRUG

Pressen anvender vandtryk som energikilde, og fungerer ved at presse for-hakket frugt mod pressekurvens væg. Vand under tryk giver den energi det kræver, at presse den hakkede frugt. For en effektiv presning er et tryk på 2,5 bar tilstrækkeligt, hvilket opnås via forbindelse til vandnettet. Membranen er monteret aksialt i midten af pressen, og fastgjort til bunden af opsamlingstankens flange med seks skruer.

Rengøring af pressen:
Før ibrugtagning, rengøres pressen med vand!

6. BRUG AF PRESSEN

6.1 DRIFTSTED FOR MASKINEN



Pressen kan kun anvendes af én person, som altid skal være placeret som vist i ovenstående bilde.

6.2. HÅNDTERING AF PRESSEN

1. **KLARGØRELSE AF PRESSEN INDEN ANVENDELSE,**
2. **FYLD PRESSEN MED DET HAKKEDE PRODUKT (ÆBLER, VINDRUER EL. LIGN.)**
3. **SÆT LÅGET PÅ, OG SPÆND DET TIL MED MØTRIKKEN,**
4. **TILSLUT PRESSEN TIL VANDHANEN VIA EN HAVESLANGE,**
5. **ÅBN INDLØBSVENTILEN, OG PRESSEN BEGYNDER AT PRESSE,**
6. **… HOLD ØJE MED PRESSEN, MENS DEN KØRER …,**
7. **EFTER PRESNING ÅBNES AFLØBSVENTILEN FOR AT DRÆNE ALT VAND FRA PRESSEN,**
8. **FJERN MØTRIKKEN OG LÅGET**
9. **RENS PRESSEN MED VAND**

6.3. HYDROPRESSENS FUNKTION

Hydropressere er blandt de mest moderne apparater til presning af druer, frugt, filtreret masse, druemasse, solbær, blåbær, rødbeder og andre friske eller kogte grøntsager eller frugter af hvilke det er muligt at presse saft, men forskellige fremgangsmåder skal naturligvis anvendes til presning af forskellige typer af frugter eller grøntsager. Hydropressens størrelse spænder fra 35 L og op til 250 L.

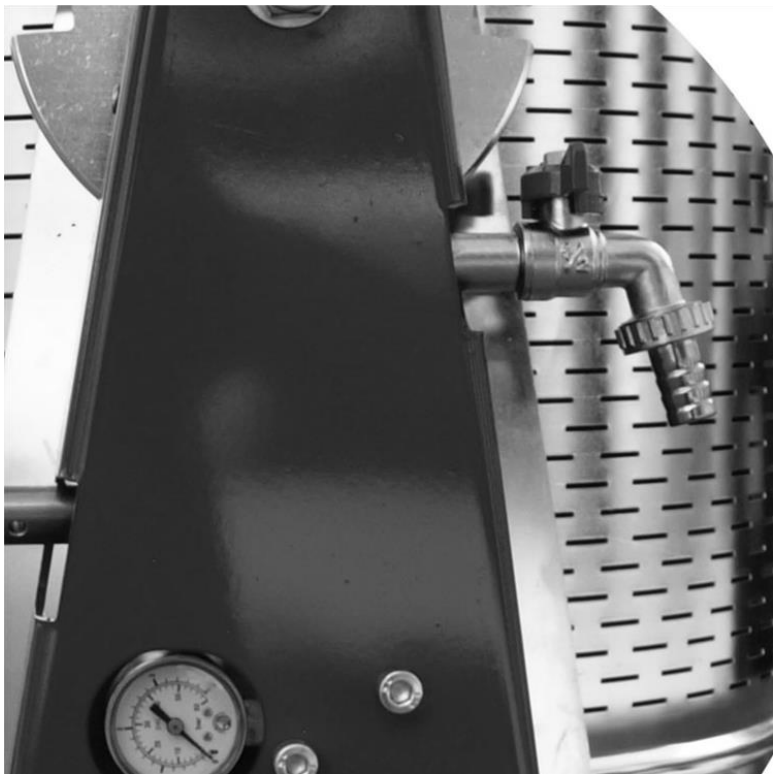
Hydropressen består af tre dele, **understel**, **kammer til presning** og **vandforsyningssystem.**

Understel kan være fast eller mobilt tippelad.
Stabilt understel (VSX) består af tre faste ben på hjul, der gør pressen let at flytte rundt.
Mobilt understel (VSPX, VSPIX) – tippelad sammensat af en vogn med to eller fire hjul, hvor modellen med fire hjul har to parkeringsbremser og to roterende hjul for nem transport i kælder eller sommerhus og gårdsplads. Vognens sammensætning indbefatter vippesystem for nem tømning af den udpressede masse. Understel kan være enten farvet eller i rustfrit stål.
Kammer til presning består af låg med strammemøtrik, perforeret kurv og beholder til udløb. Beholderen er forbundet til vandforsyningen i bunden af pressen, som er særligt forstærket, samt med låget, som sammen med strammemøtrikken er monteret på beholderen for at modstå det høje tryk, som opstår i presningen. Begge dele er konstrueret således, at der er en dræningskurv imellem dem. Alle disse materialer er lavet af rustfrit stål i høj kvalitet, som er elektropoleret før montering for at kunne godkendes som produkt til brug i fødevarecyklussen – dvs. i fødevareproduktion.
Vandforsyningssystemet er vand, der forårsager tryk i kurven, hvilket tillader presning at finde sted i kammeret. Den består af et styresystem til vandindløb, en lodret søjle med udluftningsventil i toppen samt en gummibælg i høj kvalitet, som udvider sig når, vandet begynder at strømme ind i den.
Presningsprocessen foregår som følger. Før man begynder at fylde kammeret, er man nødt til at vaske pressen med varmt vand. Vaskemiddel kan også tilsættes, men må ikke anvendes til at rengøre bælgen, ligesom det ikke er tilladt at rengøre bælgen under tryk. Gummi må kun vaskes med varmt eller koldt vand.

Fyld ikke med hakket frugt under opfyldning, da dette forringer effektiviteten af pressen. Ved opfyldning skal udløbsrøret fra beholderen være åbent, så pressens kapacitet ikke forringes. Det er vigtigt at sikre udluftning af pressen. Pressen skal altid fyldes helt til toppen (den yderste kant af den perifere metalplade).



Fyld altid pressen til dens øverste kant, da undladelse heraf kan resultere i en beskadigelse af bælgen, der ikke er dækket af garantien.
På trods af, at der mod slutningen af presningen kan komme til at mangle hakkede frugter, kan man sørge for, at kurven er fuld på flere måder (tilføjelse af allerede presset frugt reducerer kurvens volumen ved at øge bælgens volumen). Luk afløbsventilen øverst på gevindspindlen og monter låget, som vist på billedet. Fastgør låget ved at stramme møtrikken på gevindspindelen. Møtrikken må aldrig strammes med værktøj, men kun fastspændes via håndkraft.



Forbind vandhanen (billede) med slangen, som i den anden ende er forbundet med vandforsyningen. Åbn kugleventilen til vandindløbet på anlægget samt hanen på vandforsyningen, og påbegynd presningen. Pressens membran er et stykke tid om at blive fyldt op, og når du kan se vand ved ventilen, skal denne lukkes helt. Systemet vil opbygge et tryk, som kan aflæses på manometeret. Hvis trykket overstiger 2,5 eller 3 bar, åbner sikkerhedsventilen sig og vand vil forlade systemet. Ved lukning og åbning af vandhanen kan man undgå at vand løber ud gennem sikkerhedsventilen, hvis man konstant overvåger trykket i systemet via manometeret. Pressen aflastes ved at man lukker vandhanen og åbner udløbsventilen på maskinen, samt ventilen på gevindspindelen. Når trykket falder til 0,0 bar, afmonteres møtrikken, og låget fjernes. Den pressede frugt fjernes først, hvorefter de perifere metalplader løftes ud af opsamlingstanken, og denne renses. Hvis man under presning har anvendt ekstra net, er afmontering lettere, hvis nettet fjernes. Efter presning skal pressen rengøres grundigt. Pressen rengøres altid kun med rent vand. Rustfri ståldele kan rengøres med rengøringsmiddel, der bruges i husholdning, mens gummibælgen kun må rengøres med vand.

MODEL VSPX, VSPIX

Med venstre hånd trækker man kuglen på håndtagets pal opad, mens man med højre hånd holder fast i håndtaget på låget, og trækker mod sig selv, således at pressen roteres til vandret stilling. Samtidig skal man sikre sig, at stiften er fastgjort i den sidste rille. Derefter afmonteres møtrikken, låget fjernes, og pressens kurv tømmes ved hjælp af nettet, som er isat pressen før presningen.





Brug handsker ved påfyldning og tømning af pressen, da den fugtige hud let får rifter.

Når kurven tømmes, må du aldrig løfte en fuld kurv. Tøm den altid først ved hjælp af det ekstra net. Ved løft af kurven, brug altid de dertil indrettede løftepunkter (kurvens håndtag).





7. FREMGANGSMETODE VED PRESNING

HÅRD FRUGT
Ved presning af hård frugt (æbler, pærer etc.) er det nødvendigt at hakke disse (knuser, blender). Læg den hakkede frugt i pressens kurv, uden at trykke den sammen. For bedre presning og lettere tømning af kurven, brug det medfølgende net. Når man presser de hakkede frugter, varer processen cirka 30 minutter (afhængigt af det ønskede udbytte). På kurven installeres en grøn pose som værn under presningen, så den hakkede frugt ikke sprøjter ud.

DRUER
Når man presser druer, anbefales det at hakke disse før presning (i drueknuser). Fjernelse af stilke anbefales ikke, idet systemet med presning via bælg under tryk op til 3 bar ikke beskadiger stilkene. Stilkene giver god dræning, og dermed hurtigere dræning og større effektivitet i presningen.
For optimal presning af mørke druer, anbefales det at lade de hakkede druer stå i mindst tre dage, så bærrene afslimes. Dette øger effektiviteten af presningen.
Ved brug af hvide druer, anbefales enzymer for bedre presning. Enzymer gør det muligt, hurtigere at afslime druerne, og forhindrer oxidation af disse. Konsulter en ekspert i en specialbutik eller den forhandler, du har købt pressen hos.
På kurven installeres en grøn pose som værn under presningen, så den hakkede frugt ikke sprøjter ud.

DRUEMASSE ELLER FILTRAT
Ved presning af druemasse eller filtrat er processen lidt anderledes. Det er nødvendigt at tilkøbe en pose til filtrering, og klart at foretrække, at denne er original i den rette størrelse og fra den samme producent. Posen skal være mindst 7 cm højere end kurven, og bredden må ikke være mindre end omkredsen af kurven, så den ikke kan beskadige eller flå bælgen. Posen skal indsættes korrekt i kurven. Ved åbningen der bruges til fyldning fyldes op med druemasse som anvist af specialist eller forhandler af ønologiske hjælpemidler. Når posen er fuld, forlænges åbningen til fyldning, rulles flere gange, og bindes som en sæk, med klappen i retning mod kurven, og aldrig i retning af bælgen. Dernæst åbnes en smule for vandet - trykket i kammeret må ikke overstige **1 bar**. Presningen tager 6 til 10 timer, afhængig af pressens størrelse.

Ved presning af filtrerede emner og druemasse, brug originale poser i den rigtige størrelse for at undgå skader på bælgen. Presning af druemasse og filtrerede dele ved tryk på over 1 bar kan beskadige bælgen. Dette er en mekanisk skade, der ikke er dækket af garantien!

Hvis trykket øges til mere end 1 bar, vil pressetiden ikke blive forkortet.

8. SIKKERHED VED BRUG AF PRESSEN



- Pressen må kun bruges af personer, der er kvalificerede og i fysisk stand til at anvende den,
samt ældre end 18 år.
- pressen må ikke køres eller flyttes under drift.

– Under drift er det forbudt at rense eller reparere pressen.
– **Af hensyn til brugerens sikkerhed, er det forbudt at anvende luft til trykforsyning!**
– **Det er altid nødvendigt at sørge for, at kontakten til sikkerhedsventilen er fri!**
– **Det er forbudt at presse uden låg!**



Før maskinen bruges for første gang, er det vigtigt at:

- omhyggeligt læse og forstå indholdet af denne brugsanvisning,
– At finde alle advarsler, symboler og inskriptioner på maskinen, samt deres betydning i den forhåndenværende brugsanvisning, kapitel VII,
– læse denne brugsanvisning og gøre sig bekendt med alle maskinens komponenter og deres funktioner, kapitel IV,
– følge instruktionerne hver gang, maskinen bruges.



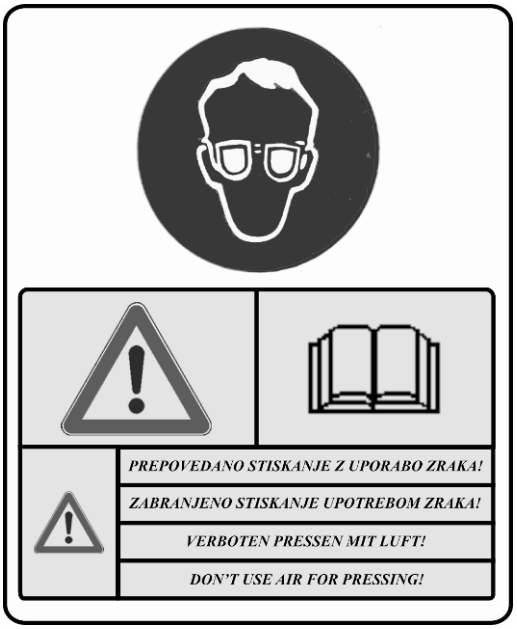
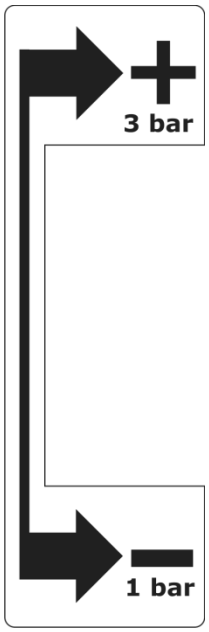
Før enhver brug af maskinen, er det nødvendigt at:

– følge instruktionerne før første brug af maskinen,
– foretage en inspektion af maskinen før hver brugsgang, som beskrevet i kapitel VI,
– sikre, at alle dele af maskinen er i passende stand,
– Placere maskinen på et fast, vandret og ikke glat gulv og på et frit areal på min. 2 kvadratmeter,
– tage hensyn til den maksimalt tilladte hældning på pressen, som ikke må overstige 1 grad, ligesom støtteelementets maksimale højde på 10 mm ikke må overskrides,
– sikre tilstrækkelig belysning af maskinen og arbejdsstedet, mindst 150 lux,
– operatøren af maskinen skal være iført tætsiddende tøj, langt hår skal være beskyttet, og arbejdet skal udføres uden halskæder, slips og lignende,
– sikre, at arbejdet med maskinen ikke er til fare for andre i nærheden, samt at der ikke er børn i nærheden,

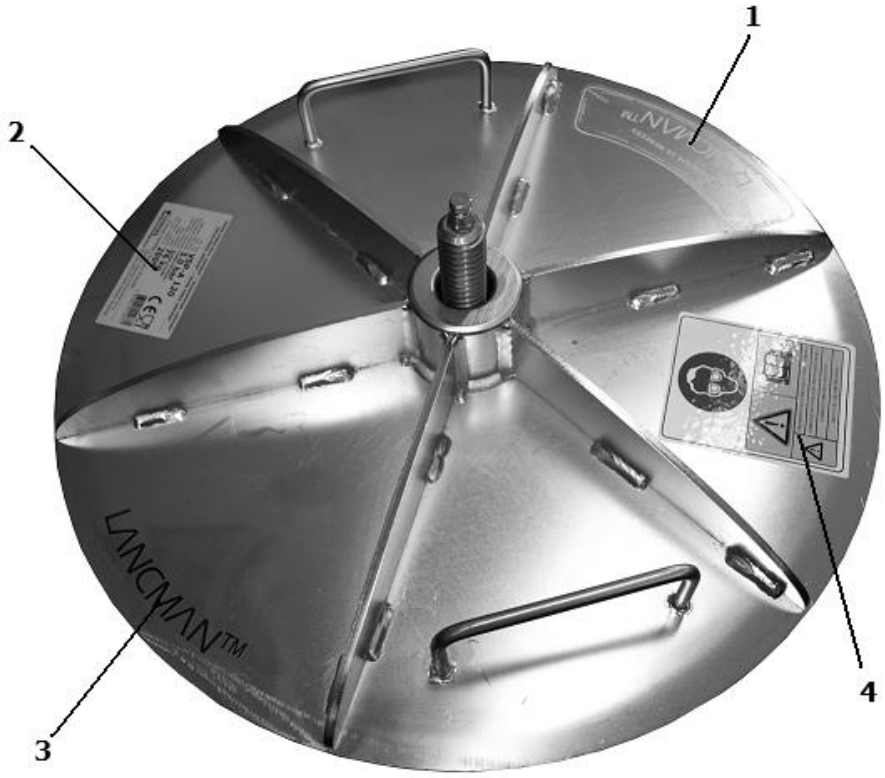
sikre, at området omkring arbejdsstedet er ryddeligt, og at der ikke ligger andre ting omkring arbejdsstedet.

9. MÆRKNING OG IDENTIFIKATION

Maskinen er fremstillet ifølge standarder, der gør det muligt for producenten at gøre brug af CE-mærket. I og med maskinens funktionalitet, er der på maskinen sat advarselstegn og symboler/piktogrammer, der påpeger nogle af de risici, der er involveret i maskinens anvendelse.
Betydning af advarselssymboler (piktogrammer) monteret på maskinen:

	1. Obligatorisk brug af beskyttelsesbriller ved brug af maskinen 2. Før brug er det vigtigt at læse brugsanvisningen 3. Brug af luft til kompression forbudt
	4. Regulering af trykket i pressen +/-

Billede af identifikationsoplysninger på maskinen samt stedet hvor mærke, serienummer og fremstillingsdato fremgår.



1. **VAREMÆRKE – ETIKET,**
2. **PRODUCENTENS MÆRKE,**
   - **NAVN,**
   - **TYPE,**
   - **MAKS. TRYK,**
   - **STRØMFORSYNING,**
   - **MASSE, VÆGT,**
   - **PRODUKTIONSÅR,**
   - **PRODUCENT,**
   - **ADVARSELSSYMBOL**
   - **STREGKODE,**
3. **VAREMÆRKE – GRAVERING,**
4. **ADVARSELSETIKET**





10. TRANSPORT OG OPBEVARING AF MASKINEN

Den totale vægt af maskinen er angivet i tabellen i afsnit IV. Pressen må kun flyttes og transporteres når den ikke er tilsluttet trykkilde, og når den er tom. En tung presse kan flyttes af to voksne. Den rengjorte og tørrede maskine skal efter brug opbevares et tørt og ventileret sted, hvor der ikke opbevares kunstgødning. Hvor grundigt maskinen bør rengøres afhænger af den mængde af fugt, potentielt snavs vil kunne binde sig til i den periode maskinen er opbevaret.



Efter at have afsluttet pressesæsonen, forberedes pressen til længere tids opbevaring. Sørg for, at membranen er i sin oprindelige tilstand, uden tryk. Med dette vil du forlænge levetiden betydeligt.



Find vandret terræn til opbevaring, så maskinen kan stå stabilt og ikke udgør en trussel ved f.eks. at kunne vælte over forbipasserende (uindbudte, børn, kæledyr)!

11. INSTRUKTIONER FOR SIKKER VEDLIGEHOLDELSE

11.1. GENEREL VEDLIGEHOLDELSE

– Vedligeholdelsesarbejde på maskinen må kun udføres af kvalificeret personale eller et autoriseret servicecenter,
– Vedligeholdelsesarbejde og rengøring af maskinen må kun udføres i ubelastet tilstand, dvs. med helt lukket vandhaneindløb og åben luftventil,
– maskinen skal rengøres grundigt og tørres både før og efter brug,
– brug altid passende værktøjer og handsker, hver gang du vedligeholder maskinen
– efter hver vedligeholdelsesgang, skal en funktionstest gennemføres
– Brug rengøringsmidler beregnet til brug i fødevareindustrien ved rengøring af pressen,
– Anbring den rensede og tørrede presse på et tørt sted indtil næste brug eller næste sæson
– Sørg for, at pressen er i minimal kontakt med fedt og olie.

Vedligeholdelse af vandsystemet
– Alle systemkomponenter skal kontrolleres regelmæssigt og, i tilfælde af eventuelle fejl, erstattes,
– Vedligeholdelse af systemet må kun udføres i ubelastet tilstand, dvs. med et helt lukket vandhaneindløb og med åben luftventil.

11.2 GENNEMFØRELSE AF UNDERSØGELSER OG TESTS

Det er nødvendigt at foretage regelmæssige forebyggende kontroller af maskinen, for at undgå større skader som følge af fejlagtig drift af maskinen. Uregelmæssigheder kan opstå på grund af systemfejl eller menneskelige faktorer ved indstilling og brug.

Du bør foretage følgende undersøgelser af maskinen:
– Undersøgelse før første brug,
– Undersøgelse før hver brug,
– Årlig undersøgelse før pressesæson,
– Periodiske undersøgelser ud fra et synspunkt om sikkerhed på arbejdspladsen.

Inspektion før første anvendelse:
– en generel visuel inspektion af maskinens tilstand,
– kontrol af driften af vandsystemet, og kugleventiler til udløb,
– Kontrol af skruer til fastgørelse af membranens flange samt øvrige skruer,
– Kontrol af maskinens stabilitet.

Inspektion før enhver anvendelse:
– Kontrol af skrueforbindelser,
– Kontrol af sikkerhedsventilen,
– besigtigelse af membranens overflade.

Årligt eftersyn før pressesæsonen:
– Kontrol af svejsede rammer og perifere plader,
– hele indholdet kontrolleres før hver brug.

12. LØSNING AF TEKNISKE PROBLEMER

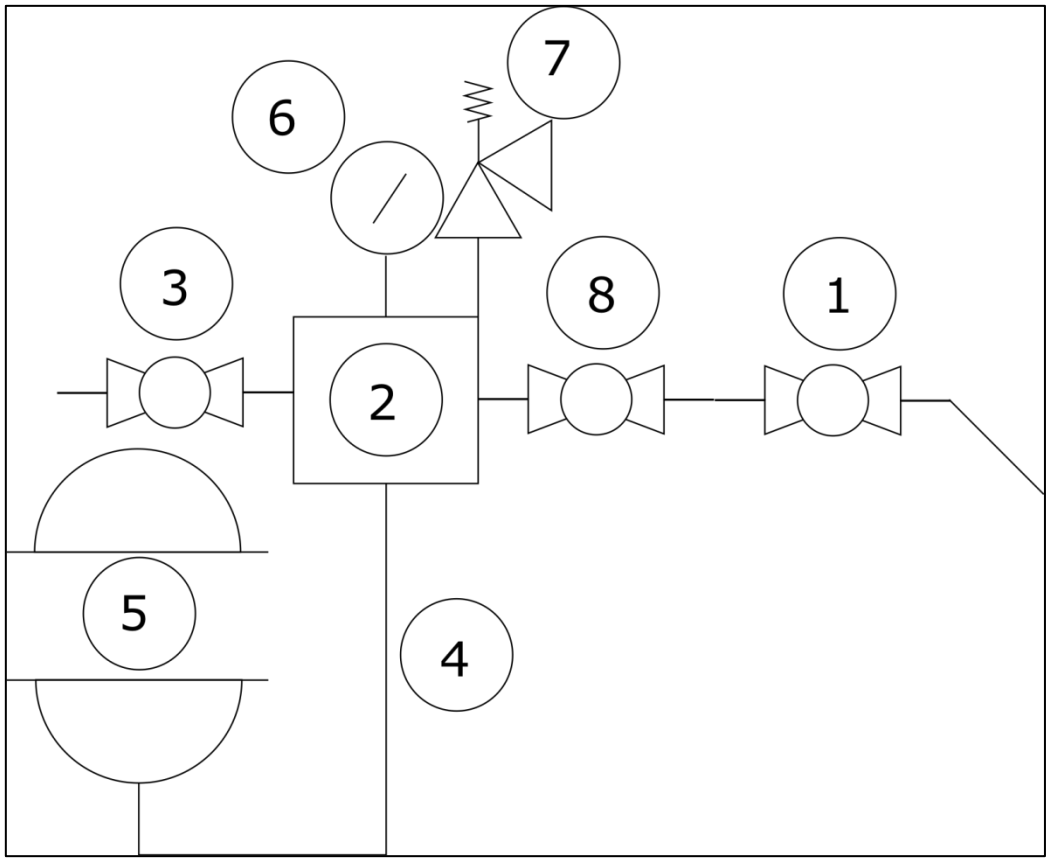
Problem	Årsag	Løsning
Trykmembran strækker sig ikke	Afløbsventilen er ikke lukket.	Spænd afløbsventil.
	Udluftningsventilen er ikke lukket.	Stram udluftnings ventil.
	Luft i vandforsyningssystemet.	Fjern udluftnings ventil, indtil der strømmer vand.
		Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.

13. FORBRUGSMATERIALER

Forbrugsmaterialer, som ikke er omfattet af garantien:
- PVC-pose – låg
- PVC-net til lettere presning.

14. HYDRAULISK LEDNINGSDIAGRAM

14.1 MODELLER VSX, VSPX, VSPIX



1 – Kugleventil til tilførsel af vand til systemet med en dyse til slangen
2 – forbindelseskammer
3 – udløbsrør med dyse til udstrømning af vand
4 – forbindelsesrør til membranen
5 – trykmembran
6 – trykmåler, 0-4 bar
7 – sikkerhedsventil med fjeder, 2,5 til 3,0 bar, afhængigt af modellen
8 – reguleringsventil

15. AFMONTERING OG FJERNELSE AF MASKINEN (DEPONERING)

Maskinen som helhed har, forudsat at anvisninger for sikker brug og vedligeholdelse følges samt at inspektioner overholdes, en forventet levetid på 8 år. Maskinens individuelle komponenter har forskellige levetider, hvorfor det i tilfælde af eventuelle defekter, slid og mekaniske beskadigelser er nødvendigt, regelmæssigt at udskifte disse med nye komponenter. Udskiftning kan kun gøres gennem køb af egnede og originale reservedele.

Efter udløb af maskinens levetid:
Efter udløb af maskinens levetid, er det nødvendigt at deponere hele maskinen på dertil indrettede indsamlingssteder, i overensstemmelse med affaldets sortering.

16. TILBEHØRLISTE

– brugsanvisning, garantierklæring, anvendelseserklæring
– Ekstra net til presning
– PVC-dække til pressen

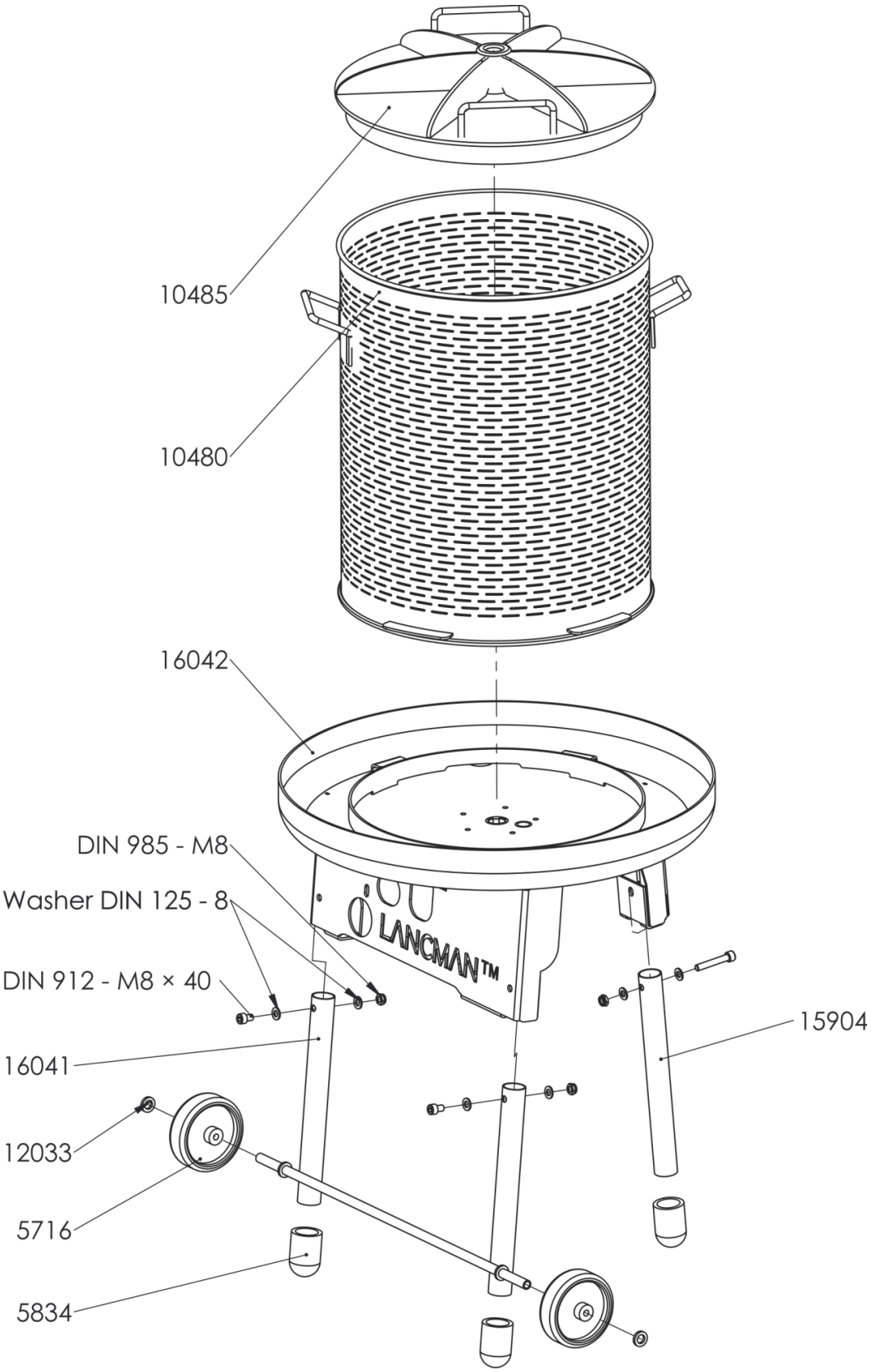




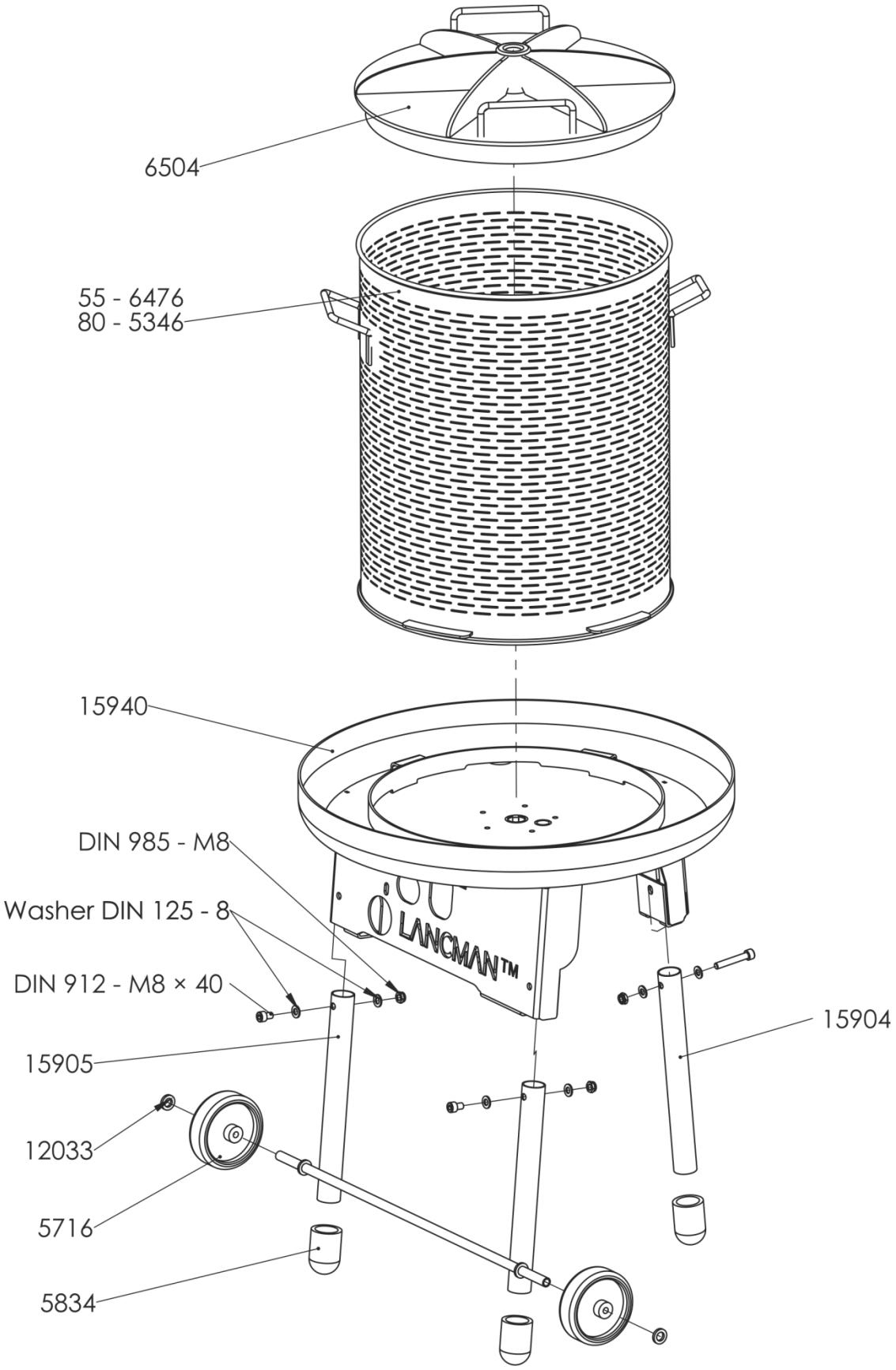


SAMLINGSTEGNINGER – RAMME

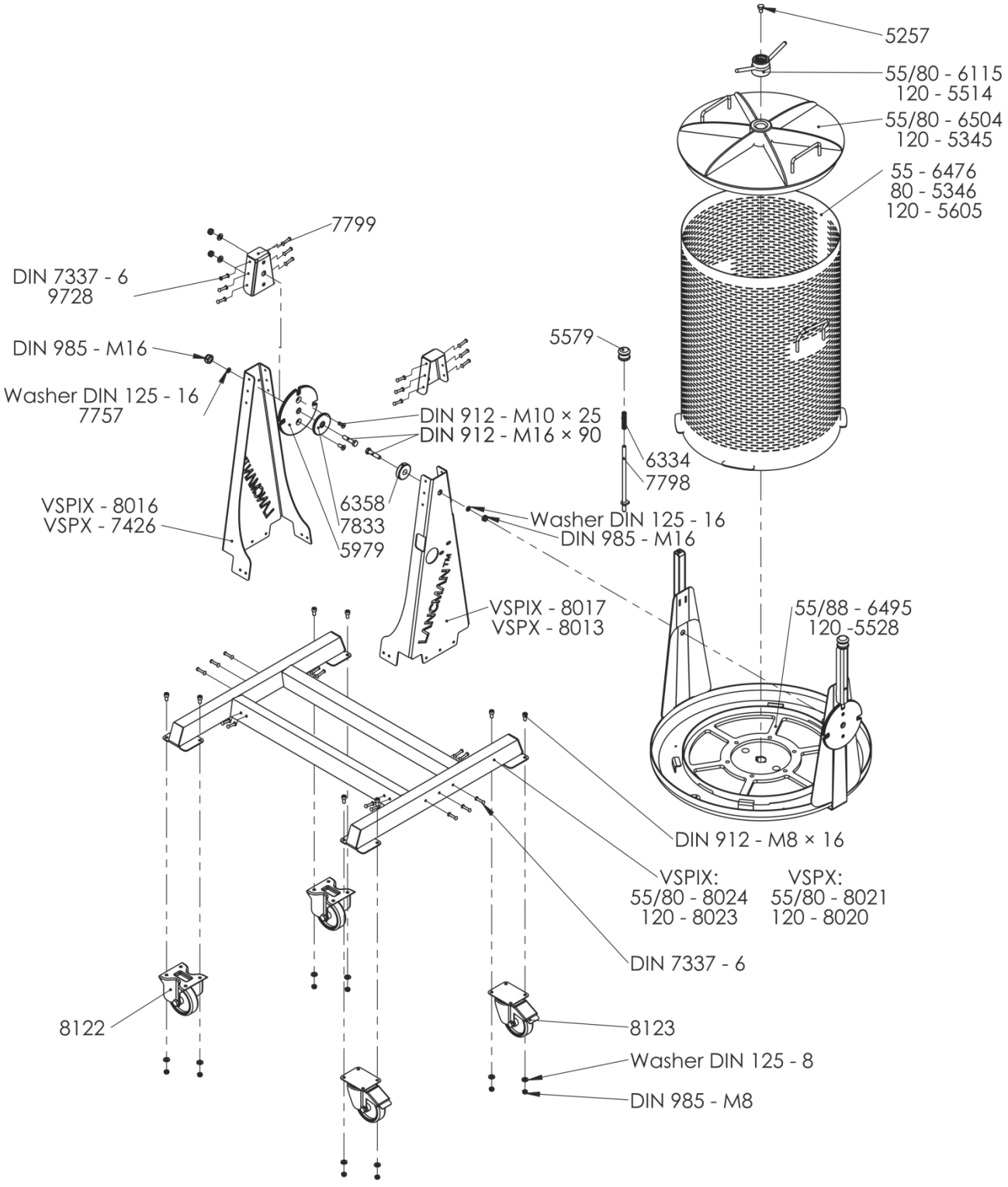
VSX 35



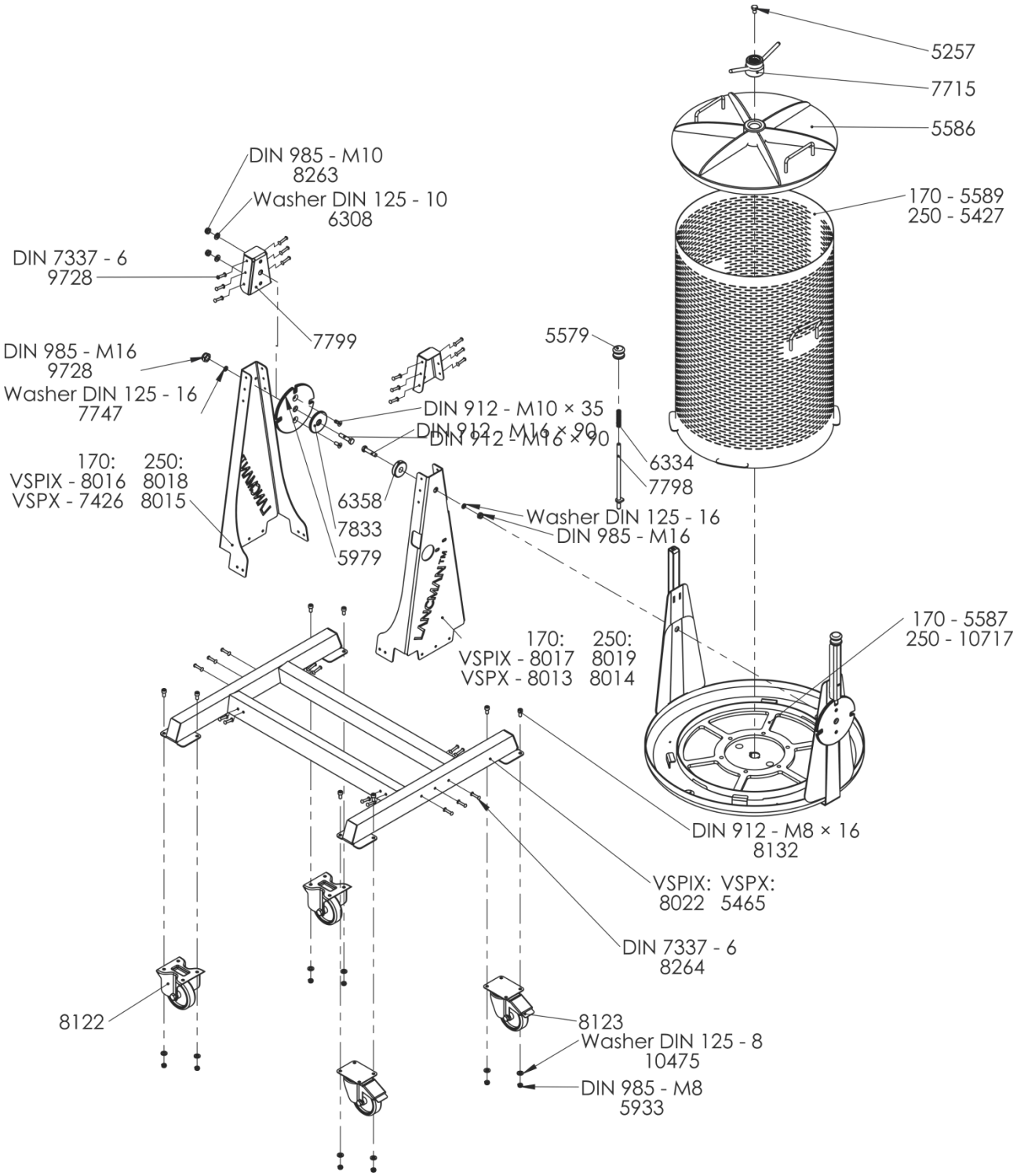
VSX 55/80


6504
55 - 6476
80 - 5346
15940
DIN 985 - M8
Washer DIN 125 - 8
DIN 912 - M8 × 40
15905
12033
5716
5834
15904
LANCMAN™

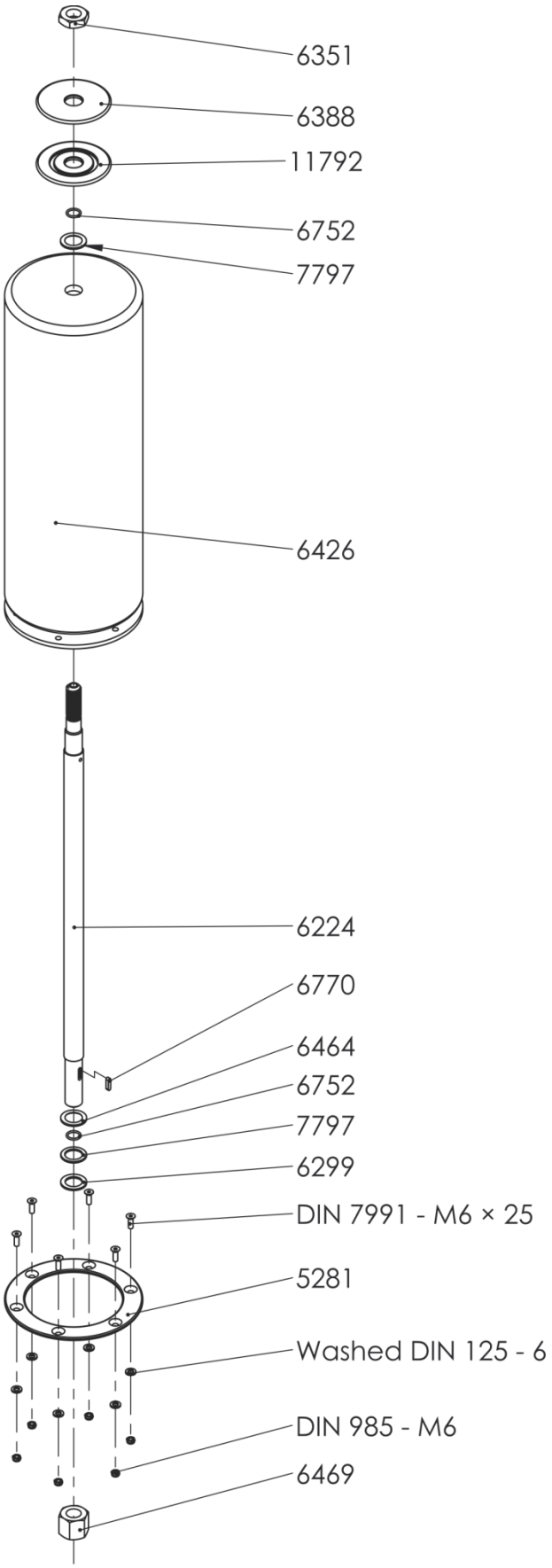
VSPX/VSPIX 55/80/120



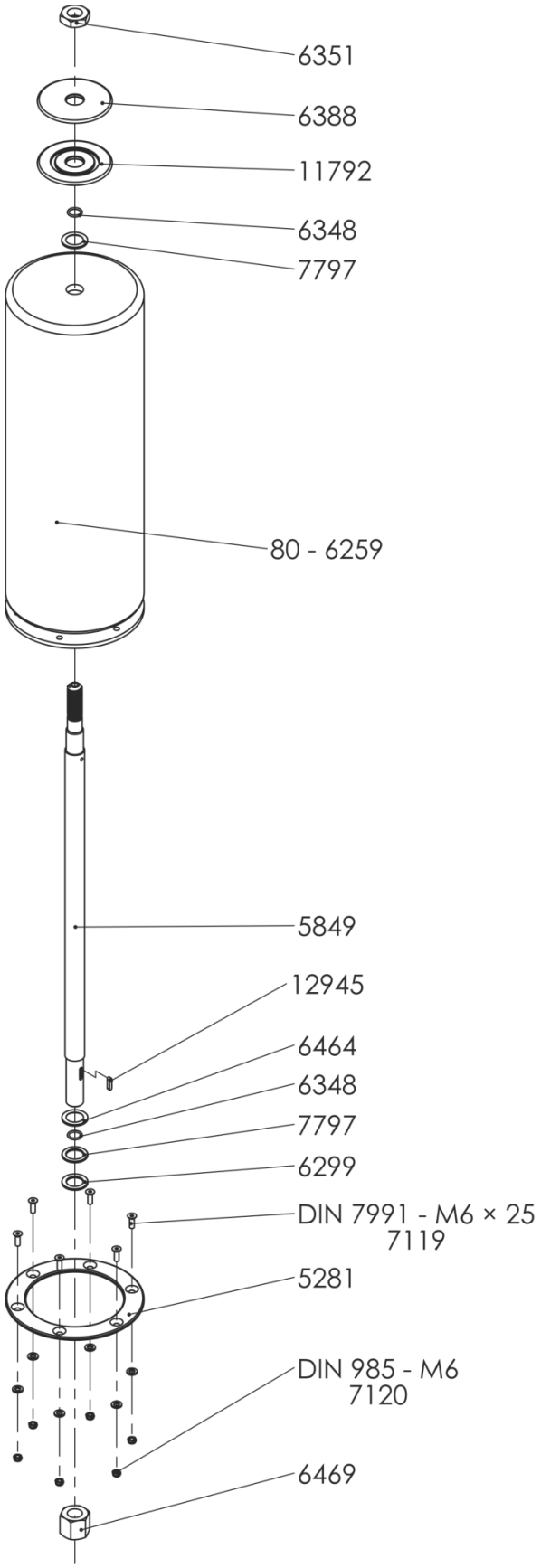
VSPX/VSPIX 170/250



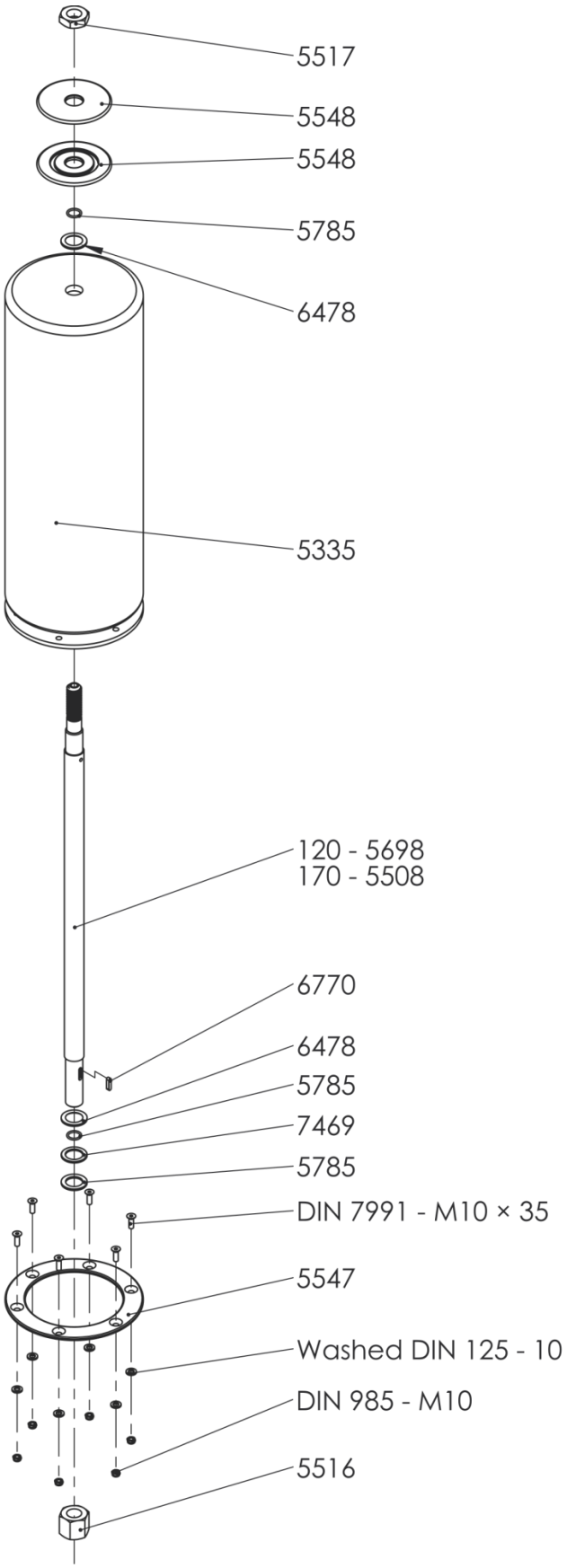
VSX 35/55/VSPX 55



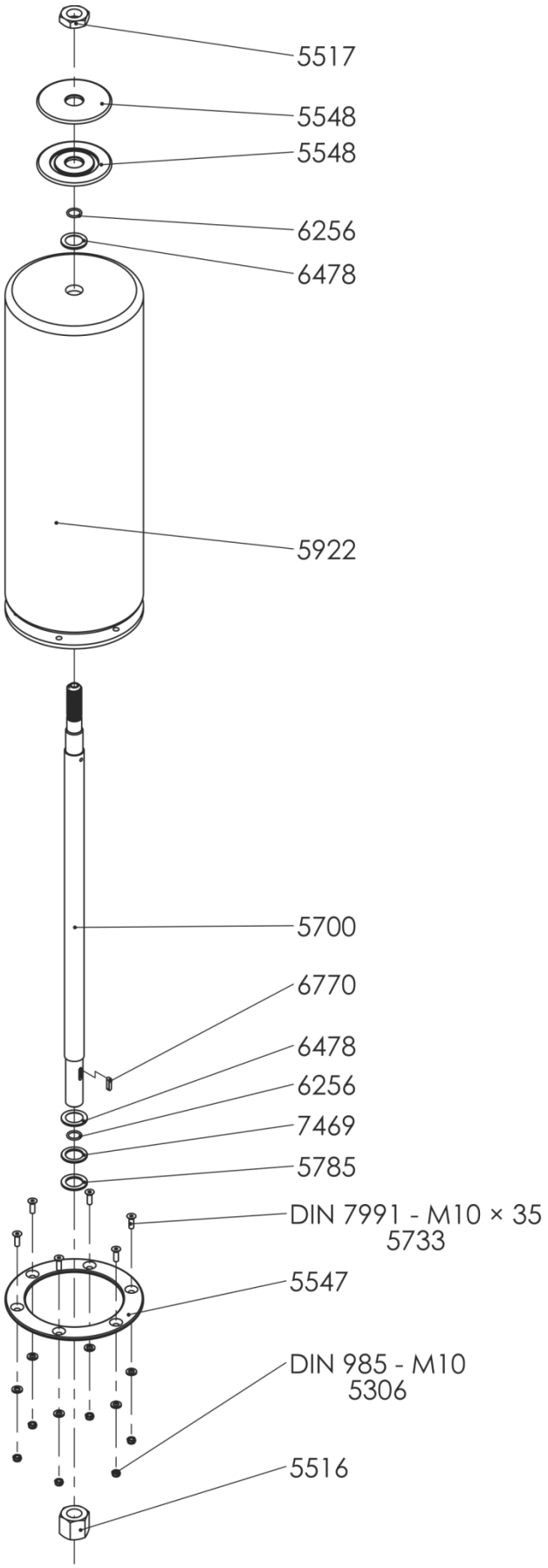
VSX 80/ VSPX/VSPIX 80



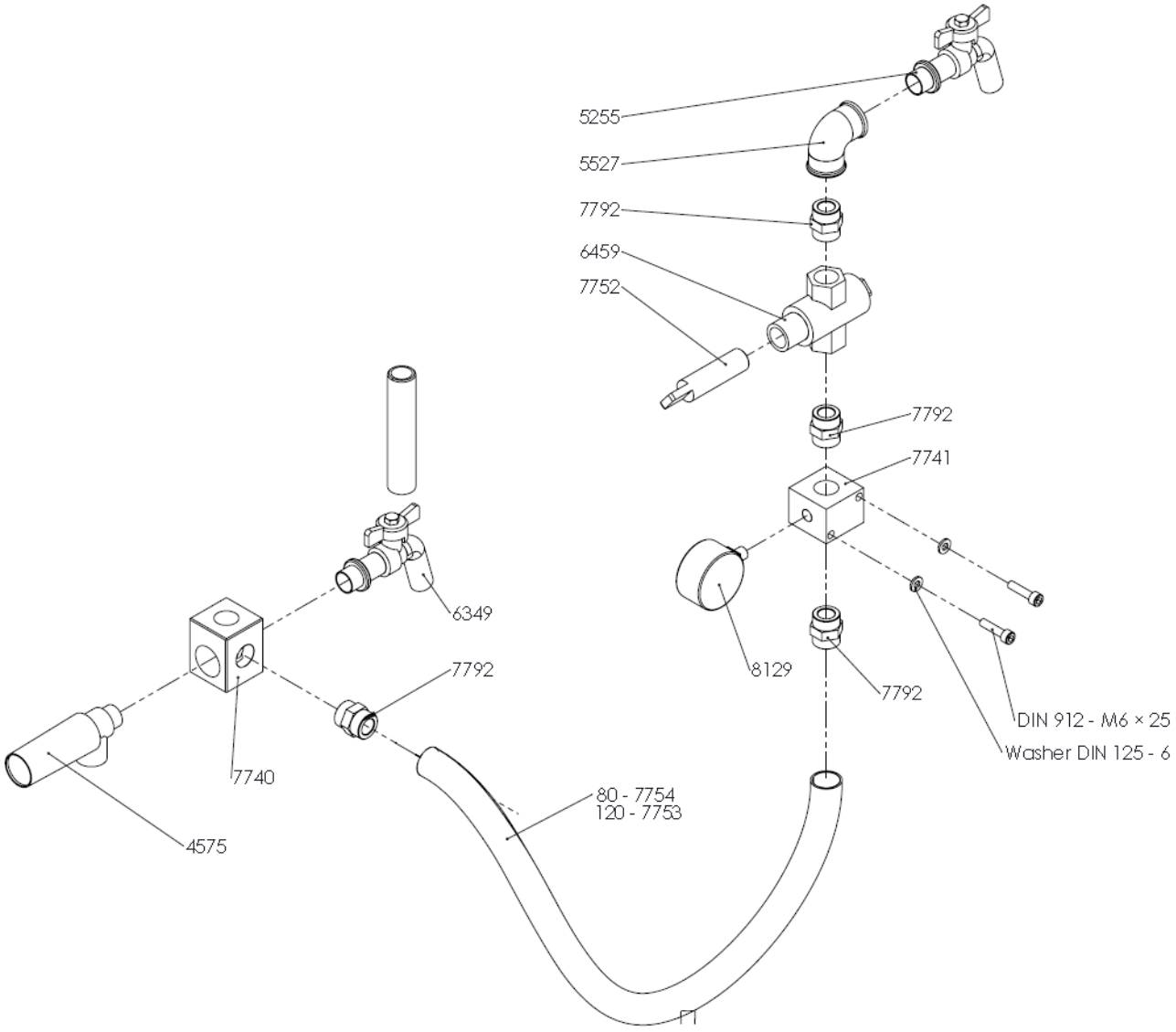
VSPX/VSPIX 120/170



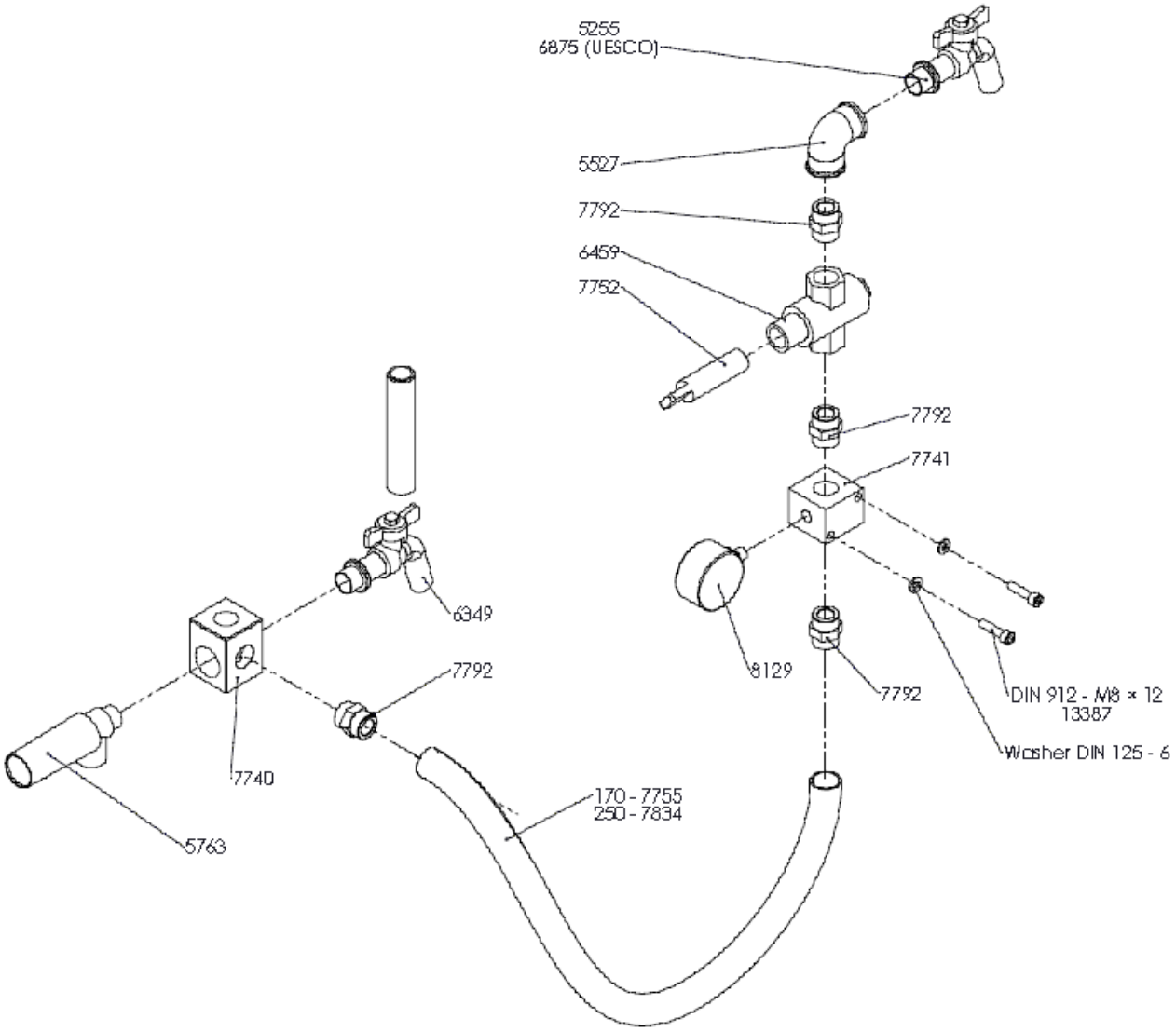
VSPX/VSPIX 250



VSX/VSPX/VSPIX 55/80/120



VSPX/VSPIX 170/250



GARANCIJSKI LIST • JAMSTVENI LIST • GARANTNI LIST CERTIFICATE OF GUARANTEE • GARANTIESCHEIN • CERTIFICATO DI GARANZIA • ZÁRUČNÝ LIST • ZÁRUČNÍ LIST • JÓTÁLLÁSI JEGY • GARANTIE • CERTIFICADO DE GARANTÍA • CERTIFICATE OF WARRANTY • CERTIFICAT DE GARANTIE

NAZIV IZDELKA•PROIZVOD•PRODUCT•PRODUKT•PRODUIT• PRODUCTO • PRODUS

TIP/TYPE/TYP/TIPO/TIP:

SER.ŠT. • SER.NR. • SER.NO. • NÚMERO SERIAL • SERIA DE FABRICATIE:

- Ime, sedež in žig prodajalca:
- Naziv, sedište i pečat poduzeća:
- Reseller full name and address:
- Name, Sitz und Stempel des Unternehmens:
- Jméno, adresa razitko prodávajiciho:
- Meno, adresa a pečiatka predajcu:
- A terméket forgalmazó cég neve, székhelye és bélyégzoje:
- Concessionnaire nom, lieu et cachet:
- Nobre, dirección y sello de vendedor:
- Numele, adresa si stampila vanzatorului:

Datum izročitve blaga • Datum prodaje • Date of purchase • Verkaufsdatum • Data sprzedazy • Date predaja • Az eladás dátuma • Date de la vente • Fecha de la entrega • Data vanzarii

Podpis prodajalca • Potpis • Signature • Unterschrift • Potpis • Aterförsäljares namnteckning • Podpis prodejce • Aterförsäljares namnteckning • Signature du vendeur • Firma de vendedor • Semnatura vanzatorului

LANCNI

GOMARK
trgovina in proizvodnja d.o.o.

Čeplje 56, SI-3305 Vransko, Slovenija
Tel.: +386 (0) 3 700 15 03, info@gomark.si