ID: 19575

PL

V. 5.6

PRASA WODNA LANCMAN



VSX





VSPX	VSPIX

INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI

LANCMAN® by GOMARK

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

INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ INTELEKTUALNĄ FIRMY GOMARK D.O.O
JAKIEKOLWIEK KOPIOWANIE I PRZEPISYWANIE INSTRUKCJI BEZ ZGODY WŁAŚCICIELA JEST PRZESTĘPSTWEM!

Wydanie LIPIEC 2024, zawiera deklarację zgodności.

OSTRZEŻENIE

NINIEJSZA MASZYNA MOŻE BYĆ UŻYWANA TYLKO PRZEZ OSOBĘ, KTÓRA ZOSTAŁA ZOSTAŁA ZAPOZNANA Z INSTRUKCJĄ UŻYCIA I OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA!

PODCZAS PRZENOSZENIA PRODUKTU DO OSÓB TRZECICH INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA, KONSERWACJI I SERWISU MUSZĄ BYĆ RÓWNIEŻ PRZEZNACZONE!

PL

DEKLARACJA ZGODNOŚCI **4**

WARUNKI GWARANCJI **5**

1. SŁOWO DLA NABYWCY - UŻYTKOWNIKA **6**

2. PRZEZNACZENIE **6**

3. SERWISOWANIE I ZAMAWIANIE CZĘŚCI ZAMIENNYCH **6**

4. DANE TECHNICZNE I OPIS URZĄDZENIA **7**

4.1 PRASA WODNA LANCMAN AVODNA STISKALNICA LANCMAN VSX 7
4.1.1 Dane techniczne *7*
4.1.2 Opis *7*
4.2 PRASA WODNA LANCMAN VSPX 8
4.2.1 Dane techniczne *8*
4.2.2. Opis *8*
4.3 PRASA WODNA LANCMAN VSPIX 9
4.3.1. Dane techniczne *9*
4.3.2. Opis *9*

5. PRZYGOTOWANIE PRASY DO PRACY **10**

6. PRACA Z PRASĄ **10**

6.1 MIEJSCE EKSPLOATACJI URZĄDZENIA 10
6.2. OBSŁUGA PRASY 11
6.3. PRACA PRASY 11

7. TECHNOLOGIA PRASOWANIA **13**

8. BEZPIECZEŃSTWO PRZY KORZYSTANIU Z PRASY **14**

9. OZNACZENIA I IDENTYFIKACJA **15**

10. TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA **17**

11. INSTRUKCJA BEZPIECZNEJ KONSERWACJI **17**

11.1. OGÓLNE WARUNKI KONSERWACJI 17
11.2 DOKONYWANIE PRZEGLĄDÓW I PRÓB 17

12. USUWANIE USTEREK TECHNICZNYCH **18**

13. MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE **18**

14. SCHEMAT HYDRAULICZNY **18**

14.1 MODELE VSPX, VSPIX 18

15. DEMONTAŻ I UTYLIZACJA SPRZĘTU **19**

16. SPIS PRZYBORÓW **20**

RYSUNEK KOMPONENTÓW – SCHEMAT PRAS **21**

PL

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

CE

DEKLARACJA ZGODNOŚCI WE nr 01/2024

Producent, GOMARK sp. z o.o., Čeplje 56, 3305 VRANSKO, deklaruje z pełną odpowiedzialnością, że urządzenie opisane poniżej zostało wykonane na podstawie projektu i planu zgodnego z normami UE, wymienionymi w poniższej tabeli.
Niniejsze oświadczenie nie ma zastosowania w przypadku nieautoryzowanych modyfikacji urządzenia.

Urządzenie/model:

PRASA WODNA LANCMAN™
typ: VSX, wielkość: 35, 55, 80,
typ: VSPX, wielkość: 55, 80, 120, 170, 250,
typ: VSPIX, wielkość: 55, 80, 120, 170, 250.

Numer seryjny, rok produkcji: na tablicy urządzenia.

Maszynę wyprodkowano zgodnie poniższymi wymogami:

WYMÓG	**ZHARMONIZOWANE NORMY EUROPEJSKIE**
Prawo o bezpieczeństwie maszyn (MD 2006/42/ES)	EN ISO 12100:2010
Kodeks o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością (ROZPORZĄDZENIE ES nr 1935/2004).	

Odpowiedzialność za dokumentację techniczną: Gomark d.o.o., Čeplje 56, 3305 Vransko.

Čeplje, 03.01.2024

Osoa odpowiedzialna:
Matjaž GOSAK

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

WARUNKI GWARANCJI

Gwarancja dotyczy maszyn i podzespołów - jeśli zostaną prawidłowo użyte (zgodnie z opisem w instrukcji obsługi), będą działać bez zarzutu.

Okres gwarancji:
- do użytku domowego: 24 miesiące,
- do użytku profesjonalnego: 12 miesięcy (branża).

Gwarancja obejmuje wymianę wadliwych części i napraw, ale nie obejmuje opłat transportowych. Gwarancja dotyczy tylko prawidłowo wypełnionego certyfikatu gwarancyjnego i potwierdzenia zakupu.

Gwarancja traci ważność, jeśli:
- nieprzestrzeganie instrukcji użytkownika,
- jeśli okaże się, że naprawa wstępna została przeprowadzona przez osobę nieupoważnioną,
- jeśli wbudowano nieoryginalne części zamienne,
- jeśli produkt był używany w sposób niedbały,
- z powodu awarii spowodowanych uderzeniami mechanicznymi spowodowanymi przez kupującego lub osobę trzecią.

Gwarancja nie dotyczy materiałów eksploatacyjnych, wymienionych w instrukcji.

Gwarancja nie ma zastosowania w przypadku nieprzestrzegania instrukcji obsługi, która jest integralną częścią maszyny. Gwarancja nie obowiązuje również w przypadku nieautoryzowanych napraw maszyny i zmian maszyny.

Naprawy gwarancyjne przeprowadzane są przez autoryzowany serwis wyznaczony przez dealera lub sprzedawcę, który sprzedał maszynę.

1. SŁOWO DLA NABYWCY - UŻYTKOWNIKA

Dziękujemy za zaufanie, które nam okazałeś, kupując nasz produkt. Jesteśmy przekonani, że będziesz z tego zadowolony.
Przed pierwszym użyciem należy dokładnie przeczytać i zrozumieć instrukcje bezpiecznego użytkowania i konserwacji, w których odkryje się zamierzoną funkcję, funkcjonalność i środowisko pracy maszyny. Instrukcje są napisane w taki sposób, aby użytkownik był zaznajomiony ze wszystkimi wymaganymi czynnościami jeszcze przed pierwszym użyciem, konserwacją i regularnym serwisem.

W przypadku przekazania produktu osobie trzeciej należy również przekazać instrukcje bezpiecznego użytkowania, konserwacji i serwisowania.

Podczas czytania instrukcji należy zwrócić szczególną uwagę na rozdziały i akapity oznaczone tym znakiem.

Obok tekstu w instrukcji ten znak szczególnie podkreśla znaczenie zapisów w określonym rozdziale instrukcji.
Każde częściowe lub całkowite powielenie tych instrukcji, tekstu i obrazów stanowi przestępstwo.

2. PRZEZNACZENIE



Prasa jest przeznaczona do produkcji moszczu lub soku poprzez prasowanie różnego rodzaju zmielonych owoców przy pomocy wprowadzonej z sieci wodnej pod ciśnieniem **wody**. Nie jest przeznaczona do profesjonalnej produkcji.
Każde użycie urządzenia niezgodne z opisanym powyżej traktuje się jako użycie niezgodne z przeznaczeniem. Producent w takim przypadku nie gwarantuje bezpieczeństwa i prawidłowego funkcjonowania urządzenia.

Jakiekolwiek przeróbki i zamiany oryginalnych części prasy skutkują utratą gwarancji producenta dotyczącej bezpieczeństwa i funkcjonowania urządzenia.

Zakres temperatury działania: od 5° C do 50° C.

3. SERWISOWANIE I ZAMAWIANIE CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Serwisowanie i rozwiązywanie problemów w okresie gwarancyjnym, a następnie będzie przeprowadzane przez dealera lub importera krajowego.

Możesz również znaleźć informacje na ten temat na stronie internetowej:

http://lancman.si

lub kontaktu

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

Przy zamawianiu części zamiennych należy zawsze podać następujące informacje:
- nazwa maszyny
- rodzaj maszyny
- numer seryjny maszyny
- rok produkcji maszyny

Wszystkie dane wymagane do zamówienia części zamiennych są zapisane na tabliczce lub na trwałej etykiecie umieszczonej na maszynie.

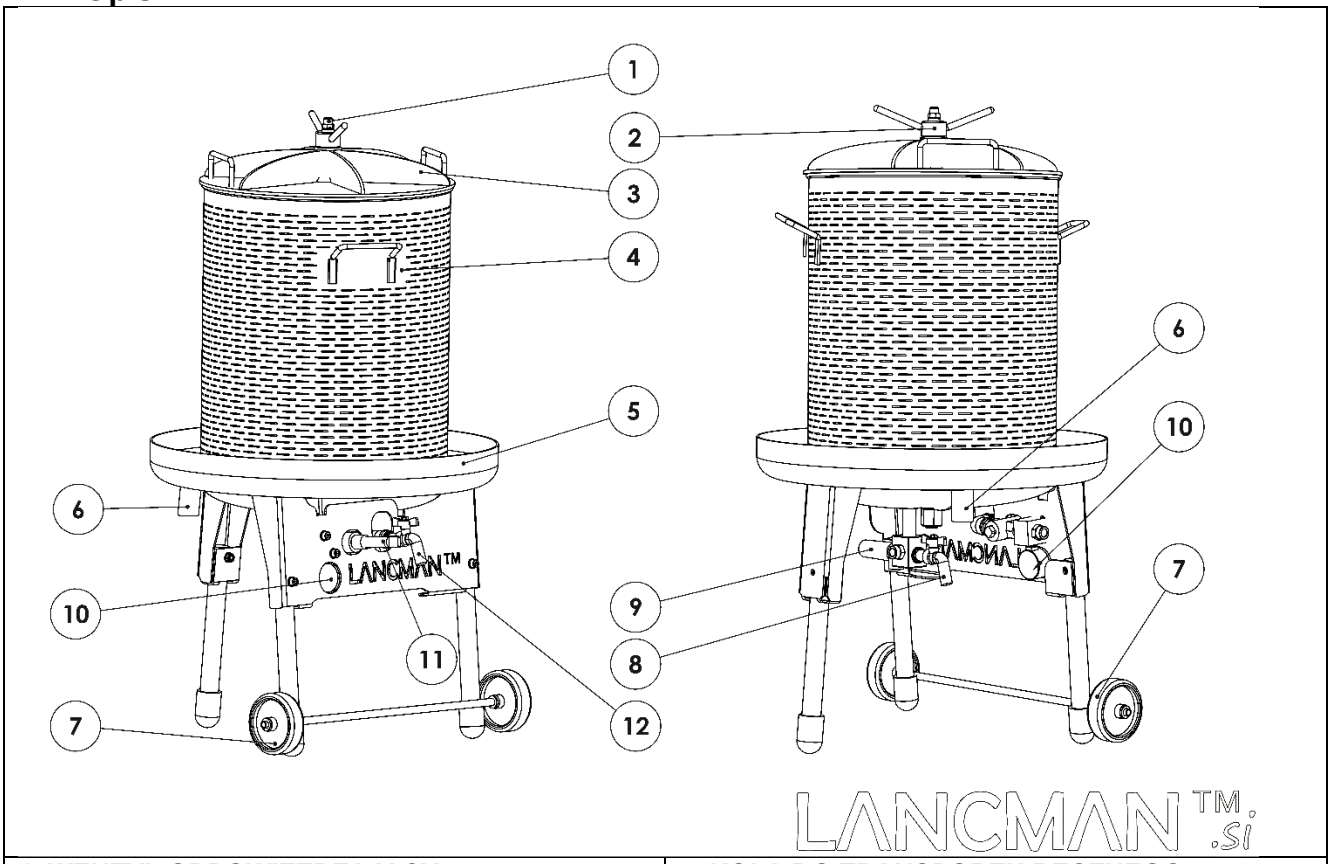
4. DANE TECHNICZNE I OPIS URZĄDZENIA

4.1 PRASA WODNA LANCMAN AVODNA STISKALNICA LANCMAN VSX

4.1.1 Dane techniczne

Nazwa:	**PRASA WODNA LANCMAN**		
Typ:	VSX 35	VSX 55	VSX 80
Wymiary (mm):	500x500x950	600x600x950	600x600x1250
Wielkość kosza:	35 L	55 L	80 L
Materiał pokrywy:	X5CrNi1810 (stal nierdzewna) – W.Nr. 1.4301		
Materiał naczynia zbiorczego:	X5CrNi1810 (stal nierdzewna) – W.Nr. 1.4301		
Materiał kosza:	X5CrNi1810 (stal nierdzewna) – W.Nr. 1.4301		
Material nakrętki mocującej:	stal nierdzewna		
Ciśnienie pracy:	3,5 bar	2,8 bar	2,8 bar
Ograniczenie ciśnienia (NAJWYŻSZE):	4 bar	3 bar	3 bar
Napełnianie:	Sieć wodna 3-4 bar		
Masa całkowita:	28 kg	38 kg	43 kg
Rok produkcji:	PATRZ TABLICA URZĄDZENIA		

4.1.2 Opis



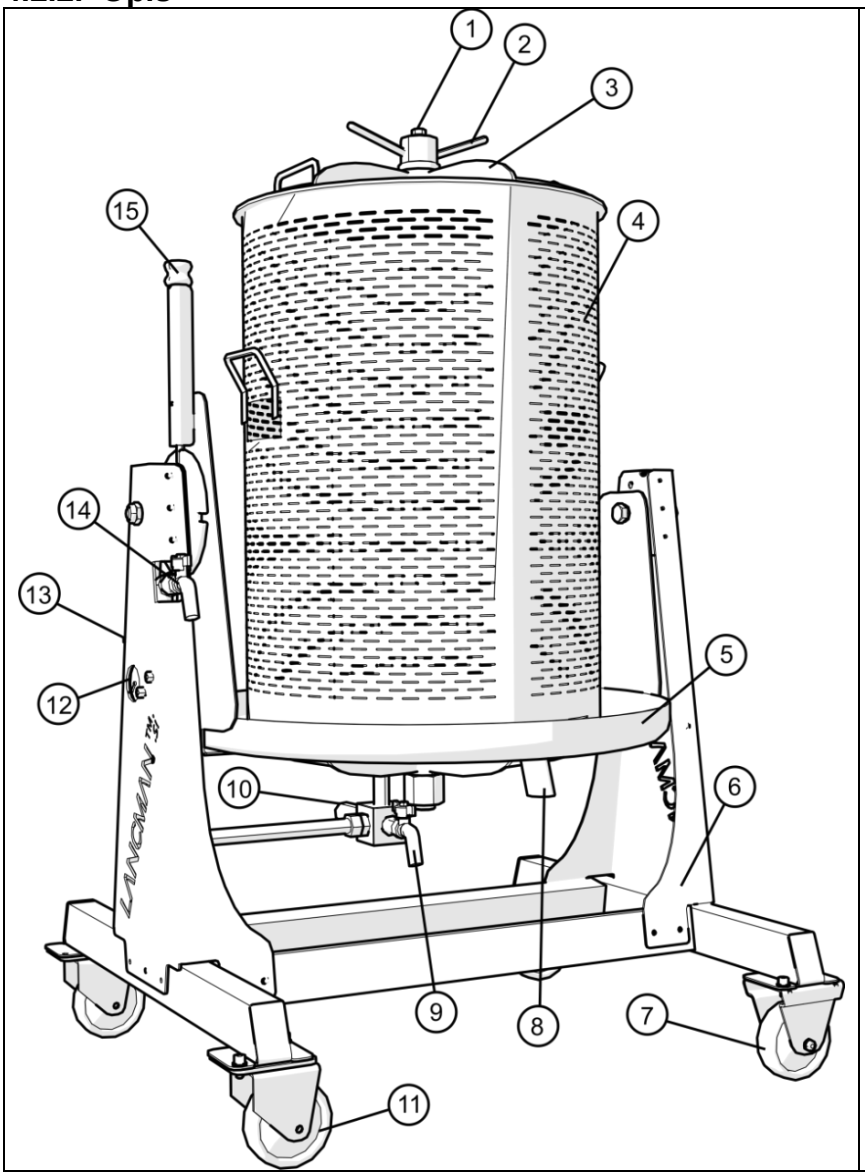
1. WENTYL ODPOWIETRZAJĄCY	**7. KOŁA DO TRANSPORTU RĘCZNEGO**
2. NAKRĘTKA MOCUJĄCA	**8. WENTYL ODPROWADZAJĄCY**
3. POKRYWA PRASY	**9. WENTYL BEZPIECZEŃSTWA**
4. KOSZ PRASY	**10. MANOMETR**
5. NACZYNIE ZBIORCZE	**11. WENTYL REGULACYJNY**
6. RURKA ODPŁYWOWA	**12. WENTYL PRZENOSZĄCY**

4.2 PRASA WODNA LANCMAN VSPX

4.2.1 Dane techniczne

Nazwa:	PRASA WODNA LANCMAN				
Typ:	VSPX 55 VSPX 55 PLUS	VSPX 80 VSPX 80 PLUS	VSPX 120 VSPX120 PLUS	VSPX 170 VSPX 170 PLUS	VSPX 250 VSPX 250 PLUS
Wymiary(mm):	800x870x1150	800x870x1300	800x870x1300	800x870x1350	880x900x1600
Wielkość kosza:	55 L	80 L	120 L	170 L	230 L
Materiał naczynia zbiorczego:	EN: X5CrNi1810 (stal nierdzewna) – W.Nr. 1.4301				
Materiał pokrywy:	EN: X5CrNi1810 (stal nierdzewna) – W.Nr. 1.4301				
Materiał koszy:	EN: X5CrNi1810 (stal nierdzewna) – W.Nr. 1.4301				
Materiał nakrętki mocującej:	stal nierdzewna				
Materiał wózka:	BLACHA st.37.2				
Ciśnienie pracy:	2,8 bar	2,8 bar	2,4 bar	2,4 bar	2,4 bar
Ograniczenie ciśnienia (NAJWYŻSZE):	3,0 bar	3,0 bar	3,0 bar	2,5 bar	2,5 bar
Napełnianie:	sieć wodna 3 bar			sieć wodna 2.5 bar	
Masa całkowita:	60 kg	64 kg	76 kg	83 kg	105 kg
Rok produkcji:	PATRZ TABLICA URZĄDZENIA				

4.2.2. Opis



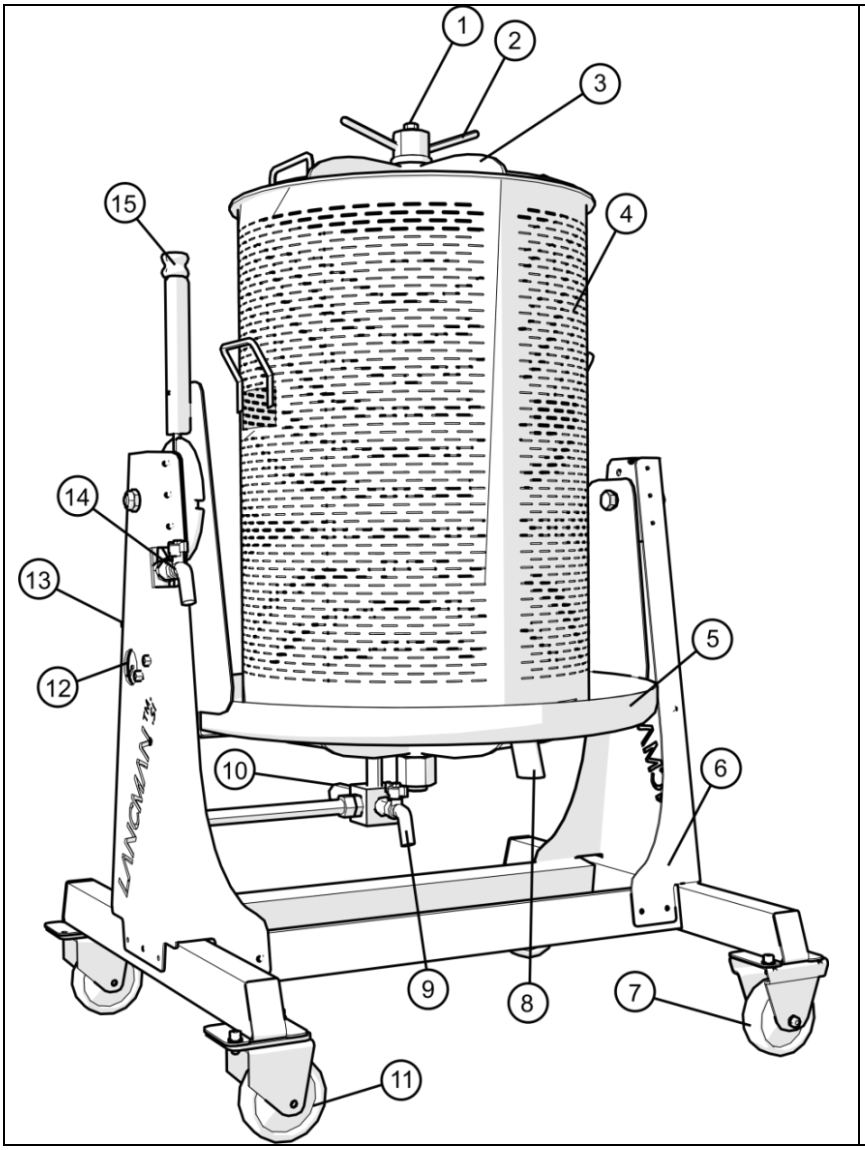
1. WENTYL ODPOWIETRZAJĄCY
2. NAKRĘTKA MOCUJĄCA
3. POKRYWA PRASY
4. KOSZ PRASY
5. NACZYNIE ZBIORCZE
6. PODSTAWA PRASY
7. KOŁA ZA TRANSPORT RĘCZNY - STAŁA
8. RURKA ODPŁYWOWA
9. WENTYL ODPROWADZAJĄCY
10. WENTYL BEZPIECZEŃŚTWA
11. KOŁA DO TRANSPORTU RĘCZNEGO – RUCHOME
12. MANOMETR
13. WENTYL PRZENOSZĄCY
14. WENTYL REGULACYJNY
15. RĄCZKA DO WYWROTU

4.3 PRASA WODNA LANCMAN VSPIX

4.3.1. Dane techniczne

Nazwa:	PRASA WODNA LANCMAN				
Typ:	VSPIX 55 VSPIX 55 PLUS	VSPIX 80 VSPIX 80 PLUS	VSPIX 120 VSPIX120 PLUS	VSPIX 170 VSPIX 170 PLUS	VSPIX 250 VSPIX 250 PLUS
Wymiary(mm):	800x870x1150	800x870x1300	800x870x1300	800x870x1350	880x900x1600
Wielkość kosza:	55 L	80 L	120 L	170 L	230 L
Materiał naczynia zbiorczego:	EN: X5CrNi1810 (stal nierdzewna) – W.Nr. 1.4301				
Materiał pokrywy:	EN: X5CrNi1810 (stal nierdzewna) – W.Nr. 1.4301				
Materiał koszy:	EN: X5CrNi1810 (stal nierdzewna) – W.Nr. 1.4301				
Materiał nakrętki mocującej:	stal nierdzewna				
Materiał wózka:	stal nierdzewna				
Ciśnienie pracy:	2,8 bar	2,8 bar	2,4 bar	2,4 bar	2,4 bar
Ograniczenie ciśnienia (NAJWYŻSZE):	3,0 bar	3,0 bar	3,0 bar	2,5 bar	2,5 bar
Napełnianie:	sieć wodna 3 bar			sieć wodna 2.5 bar	
Masa całkowita:	60 kg	64 kg	76 kg	83 kg	105 kg
Rok produkcji:	PATRZ TABLICA URZĄDZENIA				

4.3.2. Opis



1. WENTYL ODPOWIETRZAJĄCY
2. NAKRĘTKA MOCUJĄCA
3. POKRYWA PRASY
4. KOSZ PRASY
5. NACZYNIE ZBIORCZE
6. PODSTAWA PRASY
7. KOŁA DO TRANSPORTU RĘCZNEGO - STAŁE
8. RURKA ODPŁYWOWA
9. WENTYL ODPROWADZAJĄCY
10. WENTYL BEZPIECZEŃSTWA
11. KOŁA DO TRANSPORTU RĘCZNEGO - RUCHOME
12. MANOMETR
13. WENTYL PRZENOSZĄCY
14. WENTYL REGULACYJNY
15. RĄCZKA DO WYWROTU

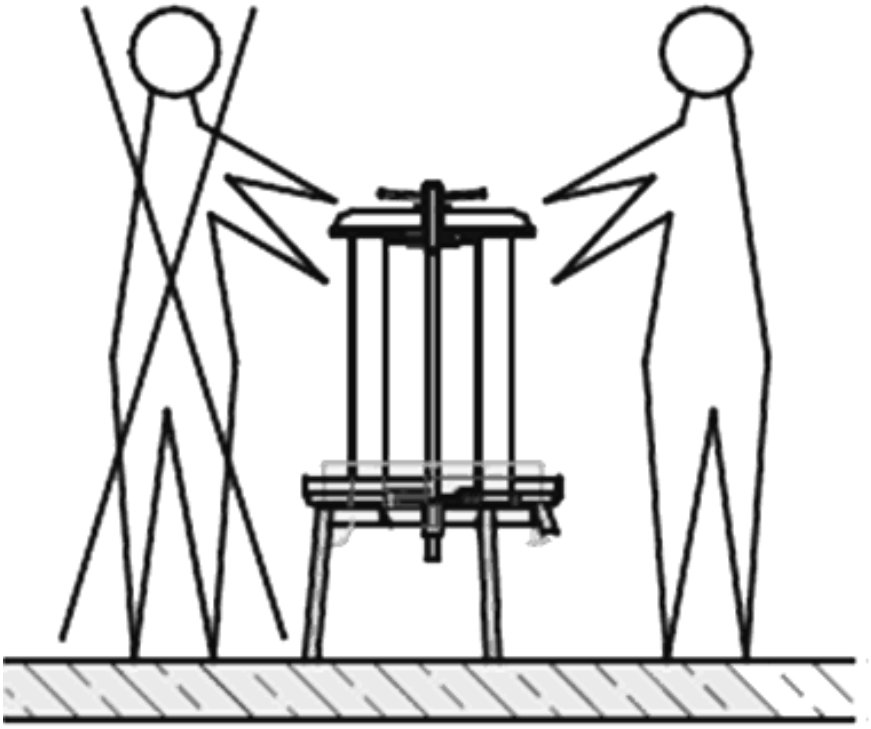
5. PRZYGOTOWANIE PRASY DO PRACY

Źródłem energii prasy jest siła ciśnienia wody. Prasa działa na zasadzie prasowania uprzednio zmielonych owoców przy ścianie kosza. Energię potrzebną do prasowania zmielonych owoców czerpie z wody pod ciśnieniem. Do skutecznego prasowania wystarcza ciśnienie 2,5 bara, które gwarantuje podłączenie do systemu wodnego. Membrana jest wbudowana w oś w środku prasy i zamocowana do dna naczynia zbiorczego wraz z flanszą i sześcioma śrubami.

Czyszczenie prasy:
Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić prasę wodą!

6. PRACA Z PRASĄ

6.1 MIEJSCE EKSPLOATACJI URZĄDZENIA



Prasę może w jednej chwili obsługiwać tylko jedna osoba, która powinna cały czas znajdować się w pozycji, którą ukazuje powyższy obrazek.

6.2. OBSŁUGA PRASY

1. **PRZYGOTOWUJEMY PRASĘ DO PRACY,**
2. **NAPEŁNIAMY KOSZ PRASY ZMIELONYMI PRODUKTAMI (JABŁKA, WINOGRONA...),**
3. **PRZYKRYWAMY KOSZ POKRYWĄ I PRZYKRĘCAMY GO NAKRĘTKĄ,**
4. **PODŁĄCZAMY PRASĘ DO SIECI WODNEJ PRZY POMOCY WĘŻA OGRODOWEGO,**
5. **OTWIERAMY WENTYL DOPROWADZAJĄCY, PRASA ZACZYNA PRASOWAĆ,**
6. **...NALEŻY UWAŻAĆ W TRAKCIE PRACY...**
7. **PO SKOŃCZONYM PRASOWANIU ODKRĘCAMY WENTYL, ABY CAŁA WODA WYCIEKŁA Z PRASY,**
8. **ODKRĘCAMY NAKRĘTKĘ POKRYWY I ZDEJMUJEMY POKRYWĘ,**
9. **CZYŚCIMY PRASĘ Z WODY**

6.3. PRACA PRASY

Pras działających w opraciu o ciśnienie wody używa się do prasowania winogron, owoców, moszczu, osadu, porzeczek, jagód, buraków, wszelkiego rodzaju surowych bądź gotowanych owoców i warzyw, z których można wycisnąć sok. Oczywiście do każdego rodzaju surowych bądź gotowanych warzyw należy użyć innej metody prasowania. Wielkość pras wodnych waha się między 35 a 250 l.

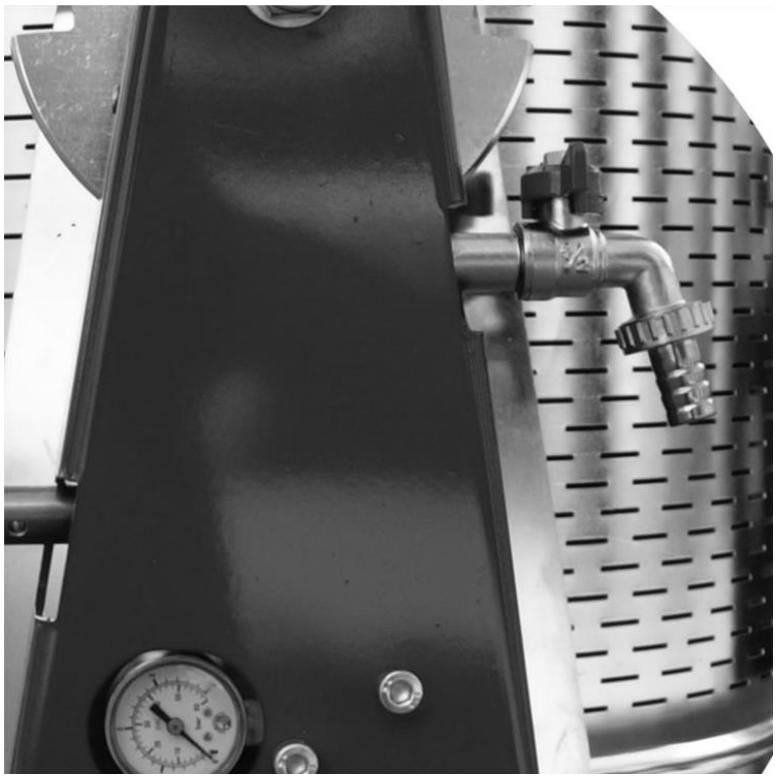
Prasa wodna składa się z trzech elementów, **podstawy**, **komory do prasowania** i **systemu wodnego**.

Podstawa może być stabilna lub ruchoma.
Stabilna (VSX) składa się z trzech stałych nóżek na kołach służących łatwiejszemu przesuwaniu prasy.
Mobilna (VSPX, VSPIX) – wywrotowe podwozie składa się z wózka z dwoma albo czterma kołami, przy czym w przypadku czterokołowych dwa koła są ruchome, co ułatwia transport prasy po winnicy, chodniku czy podwórzu. W skład wózka wchodzi także system wywrotowy ułatwiający opróżnianie wyciśniętej masy. Podstawa może mieć kolorowe lub nierdzewne wykończenie.
Komora do prasowania składa się z pokrywy wraz z nakrętką mocującą, perforowanego kosza i miski z odpływem. Miska jest przymocowana wraz z system wodnym do podstawy prasy i specjalnie wzmocniona, podobnie jak pokrywa, którą za pomocą nakrętki mocującej przytwierdza się do kosza, aby zniosła duże ciśinenie, które powstaje w procesie prasowania. Obie części są skonstruowane w ten sposób, że między nie wpasowany jest kosz odcedzający. Wszystkie te części wykonane są z wysokiej jakości nierdzewnej blachy, która przed montażem jest elektropolerowana, co sprawia, że otrzymuje status wyrobu do użytku w produkcji pożywienia.
System wodny to wodociąg, który wytwaarza ciśnienie w koszu, co umożliwia prasowanie w komorze. Składa się z wprowadzającego regulowanego systemu wody, pionowego słupa z wentylem odpowietrzającym na górze oraz gumowego miecha wysokiej jakości, który się rozszerza, kiedy jest w niego wpompowywana woda. Sam proces prasowania wygląda następująco: zanim zacznie się napełniać komorę, należy całą prasę umyć ciepłą wodą, można użyć detergentu. Przy czyszczeniu miecha nie należy używać detergentu ani wody pod ćiśnieniem, wodę można myć tylko ciepłą bądź zimną wodą.

Przy napełnianiu nie należy tłoczyć mielonych owoców, gdyż późniejsza wydajność prasowania jest słabsza. Przy napełnianiu rura odpływowa naczynia zbiorczego powinna pozostać otwarta, w przeciwnym razie pojemność prasy może być mniejsza. Należy umożliwić odpowietrzenie prasy. Wnętrze prasy zawsze należy napełnić do wierzchu (do końcowej krawędzi oplatającej blachy).



Zawsze należy używać prasy wypełnionej do górnej krawędzi, w przeciwnym raze może dojść do uszkodzenia miecha, co nie jest pokryte gwarancją.
Pomimo tego, że przy końcu zmniejsza się ilość zmielonych owoców, można zachować wypełnienie kosza na kilka sposobów (dodając już sprasowanych owoców, pomniejszając przestrzeń kosza poprzez powiększanie miecha). Należy zamknąć wentyl odpływoway na wierzchu gwintu wrzeciona i umieścić pokrywę, jak pokazano na obrazku. Pokrywę należy przytwierzdzić poprzez przykręcenie nakrętki mocującej na gwint wrzeciona. Nakrętki mocującej nigdy nie należy nakręcać przy pomocy żadnych narzędzi, a za pomocą siły rąk.



Do rurki doprowadzającej wodę (obrazek) należy podłączyć elastyczny wąż, który z drugiej strony należy podłączyć do systemu wodnego. Należy odkręcić zawór, aby dostarczyć wodę do urządzenia i rozpocząć prasowanie. Membrana prasy napełnia się dłuższą chwilę, po czym na wentylu odpowietrzającym będzie zauważalny wyciek wody. Wówczas należy go całkowicie zamknąć. W systemie wytworzy się ciśnienie, które można będzie odczytać na manometrze. Jeśli ciśnienie podniesię się powyżej 2,5-3 barów, otworzy się wentyl bezpieczeństwa, a pewna ilość wody wycieknie z system. Poprzez otwieranie i zamykanie zaworu wprowadzającego można tego uniknąć, tak aby przez cały czas utrzymywać poziom ciśnienia w systemie za pomocą manometra. Prasę odciążymy zamykając zawór wprowadzający wodę i otwierając okrągły zawór i wentyl odpowietrzający na gwincie wrzeciona. Kiedy ciśnienie spadnie do poziomu 0,0 bara, należy odkręcić nakrętkę mocującą i zdjąć pokrywę. Sprasowane owoce najpierw poluzować, potem zdjąć blachę okalającą naczynie i ją oczyścić. W przypadku użycia przy prasowaniu dodatkowej sieci, łątwiej oddzielić zawartość poprzez oddzielenie sieci. Po skończonym prasowaniu prasę należy dokładnie wyczyścić. Prasę należy czyścić tylko czystą wodą. Materiał nierdzewny można czyścić przy użyciu środków czystości, których używa się w gospodarstwie domowym, elastyczny miech tylko przy użyciu wody.

MODEL VSPX, VSPIX

Lewą ręką należy pociągnąć główkę na rączce zatyczki w górę, jednocześnie chwytając prawą ręką rączkę pokrywy i pociągając ją ku sobie, tak, aby przewrócić prasę do pozycji leżącej, uważając przy tym, aby zatyczka nie wpadła w ostatni rowek. Następnie należy odkręcić narkętkę mocującą, zdjąć pokrywę i opróżnić kosz prasy za pomocą sieci, która przed prasowaniem została umieszczona w prasie.





Przy napełnianiu i opróżnianiu prasy należy używać rękawic ochronnych, gdyż wilgotna skóra jest bardzo narażona na podrażnienia.

Przy opróżnianiu kosza nigdy nie należy podnosić go, gdy jest napełniony. Najpierw należy go opróżnić przy pomocy dotakowej sieci. Kosz podczas podnoszenia powinien być chwytany za odpowiednie miejsca (rączki kosza).





7. TECHNOLOGIA PRASOWANIA

TWARDE OWOCE

Przy prasowaniu twardych owoców (jabłka, gruszki...) należy zemleć owoce młynem (młyn bębnowy, młyn mikser). Zmielone owoce należy umieścić w koszu prasy bez tłoczenia. W celu uzyskania lepszego prasowania i łatwiejszego opróżniania kosza należy używać dołączonej sieci. Proces prasowania twardych owoców trwa ok. 30 min (zależnie od porządanego efektu). Na koszu należy umieścić zieloną siatkę ochroną, aby podczas prasowania nie dochodziło do rozpryskiwania mielonych owoców.

WINOGRONA

Przy prasowaniu winogron zaleca się uprzednio je zemleć (młyny winogronowe). Ubijanie nie jest wskazane, gdyż system prasowania o sile do 3 barów nie uszkadza łodyżek. Łodyżki gwarantują dobry drenaż, co powoduje szybszy odpływ i lepszą efektywność prasowania.
Ciemne winogrona należy przed prasowaniem pozostawić zmielone co najmniej trzy dni lub więcej, aby pestki rozmiękły. Powoduje to zwiększenie efektu prasowania.
Przy białych winogronach zaleca się użycie enzymów w celu podniesienia jakości prasowania. Enzymy umożliwiają szybsze rozmiększenie pestek i zapobiegają utlenianiu winogrod. Warto wcześniej zasięgnąć rady u specjalisty w sklepie specjalistycznym bądź u sprzedawcy, u którego dokonano zakupu prasy.
Na kosz należy umieścić zieloną siatkę ochroną, aby podczas prasowania nie dochodziło do rozpryskiwania mielonych owoców.

MOSZCZ, OSAD

Przy prasowaniu moszczu bądź osadu należy postępować nieco inaczej. Należy kupić worek na moszcz, najlepiej od tego samego producnta. Ważne, aby worek był wielkości pasującej do prasy. Worek musi być co najmniej 7 cm wyższy od kosza, a jego średnica nie może być mniejsza niż średnica kosza, aby nie doszło do uszkodzenia bądź rozerwania miecha. Worek należy prawidłowo umieścić w koszu. Poprzez otwór do wypełniania należy nalać po sam wierzch moszcz bądź osad według instrukcji specjalisty, sprzedawcy narzędzi enologicznych. Kiedy worek zostanie napełniony, zwężenie przeznaczone do napełniania należy kilkukrotnie zawinąć, a worek zawiązać jak woreczek mąki, zakładką w kierunku kosza, nigdy w kierunku miecha. Wówczas należy odkręcić w małym stopniu wodę, ciśnienie w komorze nie może przekrożyć **1 bara**, prasowanie trwa od 6 do 10 godzin, w zależności od wielkości prasy.

Przy prasowaniu moszczu i osadu należy używać worków odpowiedniej wielkości, aby nie doszło do uszkodzenia miecha. Prasowanie moszczu i osadu przy pomocy ciśnienia przekraczającego 1 bar może uszkodzić miech. Jest to mechaniczne uszkodzenie, którego nie pokrywa gwarancja!
Przy zwiększeniu ciśnienia ponad 1 bar czas prasowania nie ulegnie skróceniu.

8. BEZPIECZEŃSTWO PRZY KORZYSTANIU Z PRASY

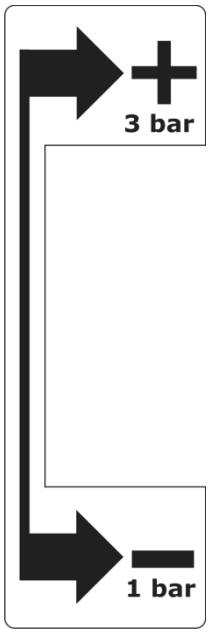
- Z prasy może korzystać tylko fachowo przeszkolona i zdrowa osoba powyżej 18 lat.
- Podczas pracy prasy nie należy jej przesuwać ani przestawiać.
– Podczas pracy zabronione jest czyszczenie bądź naprawa prasy.
– **Zabrania się używania powietrza w celu napełniania prasy, z powodu bezpieczeństwa użytkownika!**
– **Zawsze należy się upewnić, że wtyczka wprowadzająca wentyla bezpieczeństwa jest luźna.**
– **Nigdy nie należy prasować bez pokrywy prasy.**

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy:
- uważnie zapoznać się z zawartością instrukcji,
- odnaleźć wszystkie ostrzeżenia, symbole i napisy umiejscowione na urządzeniu, a ich znaczenie przeczytać w dołączonej instrukcji, rozdział VII,
– przeczytać dołączoną instrukcję i zapoznać się z wszystkimi częściami składowymi urządzenia i ich funkcjami, rozdział IV,
– przestrzegać zaleceń instrukcji przy każdorazowym użyciu urządzenia.

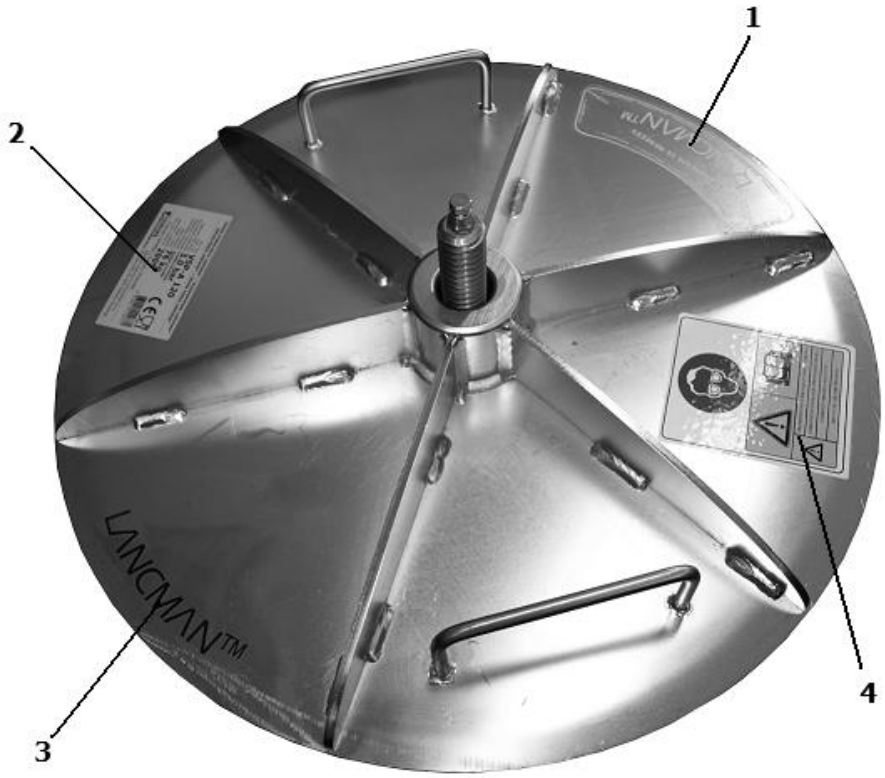
Przed każdym użyciem urządzenia należy:
– przestrzegać instrukcji przed pierwszym użyciem urządzenia,
– dokonać przeglądu urządzenia przed każdym użyciem, jak jest to napisane w rozdziale VI,
– upewnić się, że wszystkie części urządzenia są sprawne,
– urządzenie umieścić na twardym, równym i nie śliskim podłożu, zachowując przy tym powierzchnię użytkową min. 2m^2
– przestrzegać maksymalnego dozwolonego przechylenia prasy, nie mogącego przekroczyć 1 stopnia, przy maksymalnej wysokości elementu podkładowego 10 mm,
– zadbać o odpowiednie oświetlenie urządzenia i miejsca użytkowania, które musi wynosić przynajmniej 150 luxów,
– obsługujący urządzenie powinni mieć ciasno przylegające ubranie, zabezpieczone długie włosy, nie nosić wstążek, krawatów itd.,
– upewnić się, że praca z urządzeniem nie jest zagrożeniem dla nikogo w okolicy i że w okolicy nie przebywają dzieci, a także upewnić się, że w miejscu pracy zachowany jest porządek i nie zalegają na nim inne przedmioty.

9. OZNACZENIA I IDENTYFIKACJA

Urządzenie wykonane jest zgodnie ze standardami, które pozwalają producentowi na używanie nalepki ze znakiem CE. W zgodzie z zabezpieczeniem fukncjonalności urządzenia niektóre zagrożenia, które wiążą się z użytkowaniem urządzenia, oznaczone są napisami ostrzegawczymi i symbolami-piktogramami.
Wyjaśnienie symbolów (piktogramów) umieszczonych na urządzeniu:

	1. obowiązkowe użycie okularów ochronnych w trakcie użytkowania prasy 2. przed użyciem należy przeczytać instrukcję obsługi 3. zabronione prasowanie przy użyciu powietrza
	4. regulacja powietrza w prasie +/-

Obrazki z danymi identyfikacyjnymi urządzenia i miejsce tablicy, numeru seryjnego oraz daty produkcji.



1. **ZNAK TOWAROWY – NAKLEJKA**
2. **TABLICA PRODUCENTA,**
   - **NAZWA,**
   - **TYP,**
   - **POWIETRZE MAKS.,**
   - **NAPEŁNIANIE,**
   - **MASA, WAGA,**
   - **ROK PRODUKCJI,**
   - **PRODUCENT,**
   - **ZNAKI OSTRZEGAWCZE,**
   - **KOD KRESKOWY,**
3. **ZNAK TOWAROWY – GRAWEROWANY,**
4. **NAKLEJKA OSTRZEGAWCZA**





10. TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA

Masa całkowita urządzenia jest wymieniona w tabeli w rozdziale IV. Prasę można przestawiać i transportować jedynie w stanie spoczynku i gdy jest pusta. Ciężar prasy umożliwia jej przestawianie i transport dwóm osobom dorosłym. Wyczyszczone i wysuszone urządzenie należy po użyciu umieścić w suchym pomieszczeniu o dostępie powietrza, w którym nie ma nawozów sztucznych. Od jakości czyszczenia zależy ilość wilgoci, która zbierze się na urządzeniu podczas przechowywania go w wyniku działania możliwych zanieczyszczeń.



Po zakończonym sezonie prasowania należy przygotować prasę do dalszego przechowywania. Należy przy tym zadbać, aby membrana znalazła się w pierwotnym stanie, bez powietrza. W ten sposób wydłuży się jej czas pracy.



Do składowania należy poszukać równej powierzchni, tak aby urządzenie mogło stać stablilnie i nie stanowiło zagrożenia mimowolnego przewrócenia (osoby postronne, dzieci, zwierzęta domowe)!

11. INSTRUKCJA BEZPIECZNEJ KONSERWACJI

11.1. OGÓLNE WARUNKI KONSERWACJI

– napraw winna dokonywać jedynie fachowo przeszkolona osoba albo autoryzowany serwis,
– przeprowadzanie napraw i czyszczenie winno się dokonywać jedynie w stanie całkowitego spoczynku, to znaczy przy całkowicie zamknietym zaworze wprowadzającym i otwartym wentylu odpowietrzajacym,
– przed i po każdorazowym użyciu należy urządzenie dokładnie wyczyścić i wysuszyć,
– przy każdej naprawie należy obowiązkowo używać odpowiednich narzędzi i rękawic ochronnych,
– po każdorazowej naprawie należy przeprowadzić próbę pracy,
– przy czyszczeniu należy używać środków czystości przeznaczonych do użytku w przemyśle spożywczym,
– wyczyszczoną i wysuszoną prasę należy przechowywać w suchym miejscu, gdzie będzie oczekiwała na kolejne użycie czy też sezon,
– należy zapewnić minimalny kontakt prasy z tłuszczem i olejem.

Utrzymanie podłączonego systemu wodnego
– wszystkie części składowe systemu należy regularnie kontrolować i przy możliwych awariach bądź upływie ważności zamieniać,
– napraw systemu należy dokonywać jedynie w stanie całkowitego spoczynku, to znaczy przy całkowicie zamkniętym zaworze wprowadzającym i otwartym wentylu odpowietrzającym.

11.2 DOKONYWANIE PRZEGLĄDÓW I PRÓB

Należy dokonywać prewencyjnych przeglądów urządzenia, aby zapobiec większej szkodzie, która mogłaby się pojawić z powodu nieprawidłowej pracy urządzenia. Do nieprawidłowości może dojść z powodu błędu w systemie lub czynnika ludzkiego podczas ustawiania i użytkowania urządzenia.

Należy dokonywać następujących przeglądów urządzenia:
– przegląd przed pierwszym użyciem
– przegląd przed każdym użyciem,
– coroczny przegląd przed sezonem prasowania,
– czasowe przeglądy ze strony BHP.
Przegląd przed pierwszym użyciem:
– ogólna wizualna kontrola urządzenia,
– kontrola pracy systemu wodnego i zaworu odpływowego,
– kontrola śrub mocujących membranę i pozostałych śrub,
– kontrola stabilności urządzenia.
Przegląd przed każdym użyciem:
– kontrola wiązań śrub,
– kontrola pracy wentyla bezpieczeństwa,
– wizualna powierzchniowa kontrola membrany.
Coroczny przegląd przed sezonem prasowania:
– kontrola przylegających miejsc obudowy oraz blachy okalającej,
– całościowy przegląd zawartości przed każdym użyciem.

12. USUWANIE USTEREK TECHNICZNYCH

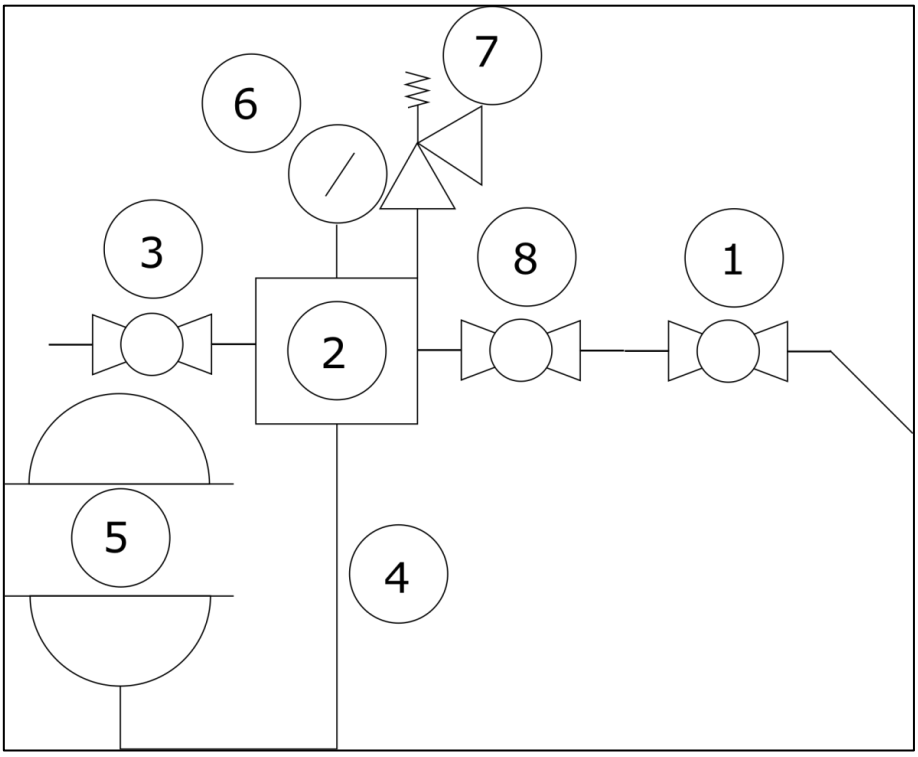
Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Membrana tłocząca się nie rozciąga	Wentyl odprowadzający nie jest zamknięty.	Zakręcić wentyl odprowadzający.
	Wentyl odpowietrzający nie jest zamknięty.	Zakręcić wentyl odpowietrzający.
	Powietrze w tłoczącym systemie wodnym.	Odkręcić wentyl odpowietrzający do momentu, aż pojawi się woda.
		Jeżeli usterka nie została usunięta, należy zadzwonić po przedstawiciela autoryzowanego serwisu.

13. MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE

Materiały eksploatacyjne, nie objete gwarancją, to:
- Worek PCV – pokrywa,
- Siatka PCV do łatwiejszego prasowania.

14. SCHEMAT HYDRAULICZNY

14.1 MODELE VSPX, VSPIX



1 – zawór doprowadzający wodę do systemu z wejściem na szlauch
2 – podłączana komora
3 – zawór wyjściowy z wejściem do odpływu wody
4 – rura podłączana do membrany
5 – membrana tłocząca
6 – manometr, 0-4 bara
7 – wentyl bezpieczeństwa ze sprężyną, 2,5 lub 3,0 bara, zależnie od modelu
8 – wentyl regulujący

15. DEMONTAŻ I UTYLIZACJA SPRZĘTU

Urządzenie jako całość pracuje 8 lat przy przestrzeganiu instrukcji bezpiecznego używania, serwisowaniu i dokonywaniu przeglądów. Poszczególne komponenty urządzenia mają różne okresy działania, dlatego przy możliwych awariach i uszkodzeniach mechanicznych należy je wymieniać na nowe. Wymiany można dokonywać tylko poprzez zakup technicznie pasujących bądź oryginalnych części zamiennych.

Po upływie czasu pracy urządzenia:
Po upływie czasu pracy urządzenia należy je w całości zdeponować w przeznaczonych do tego miejsach, zgodnie z klasyfikacją odpadów.

16. SPIS PRZYBORÓW

– instrukcja obsługi, gwarancja deklaracja zgodności
– dodatkowa siatka do prasowania
– pokrywa PCV prasy

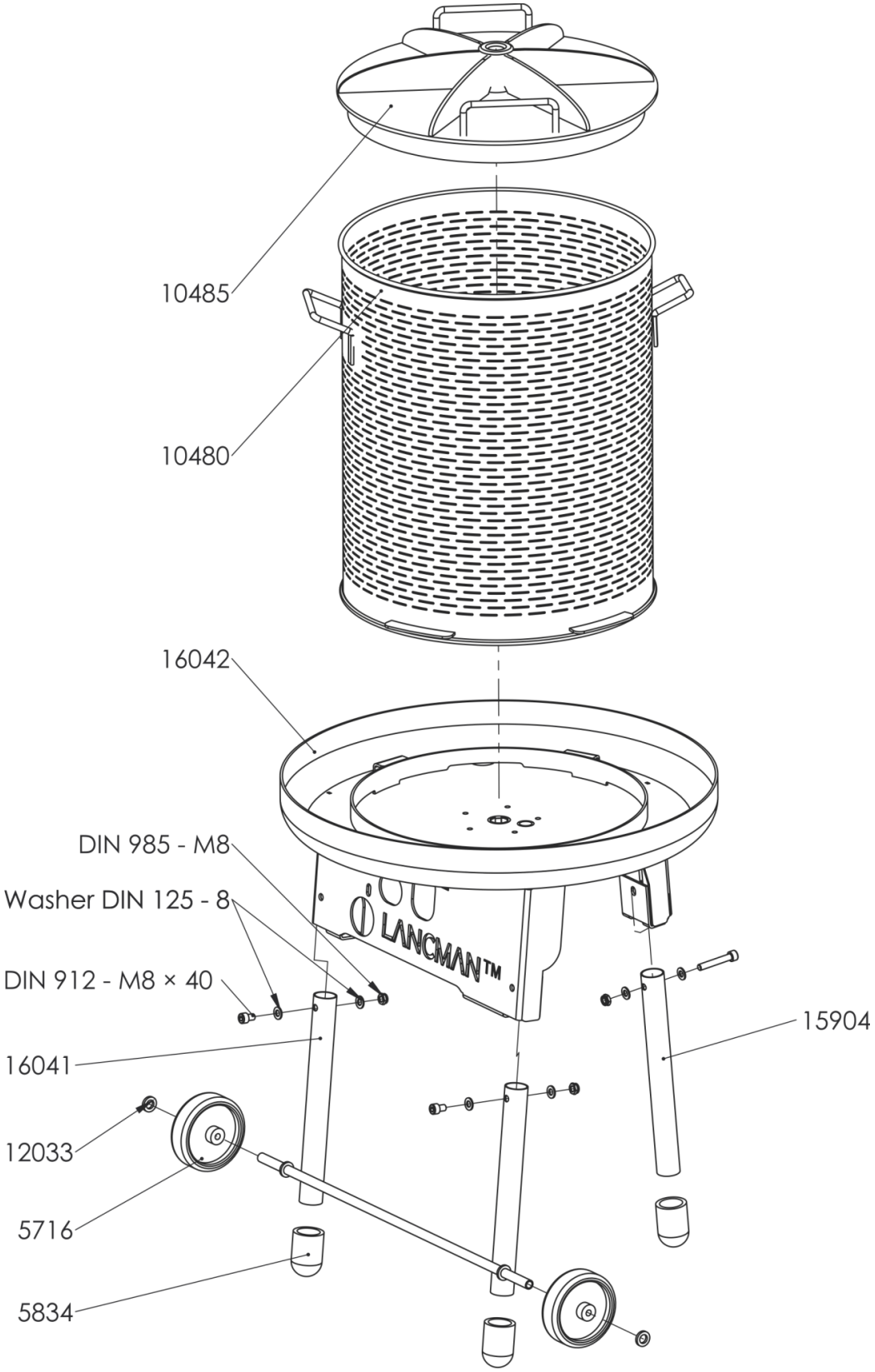




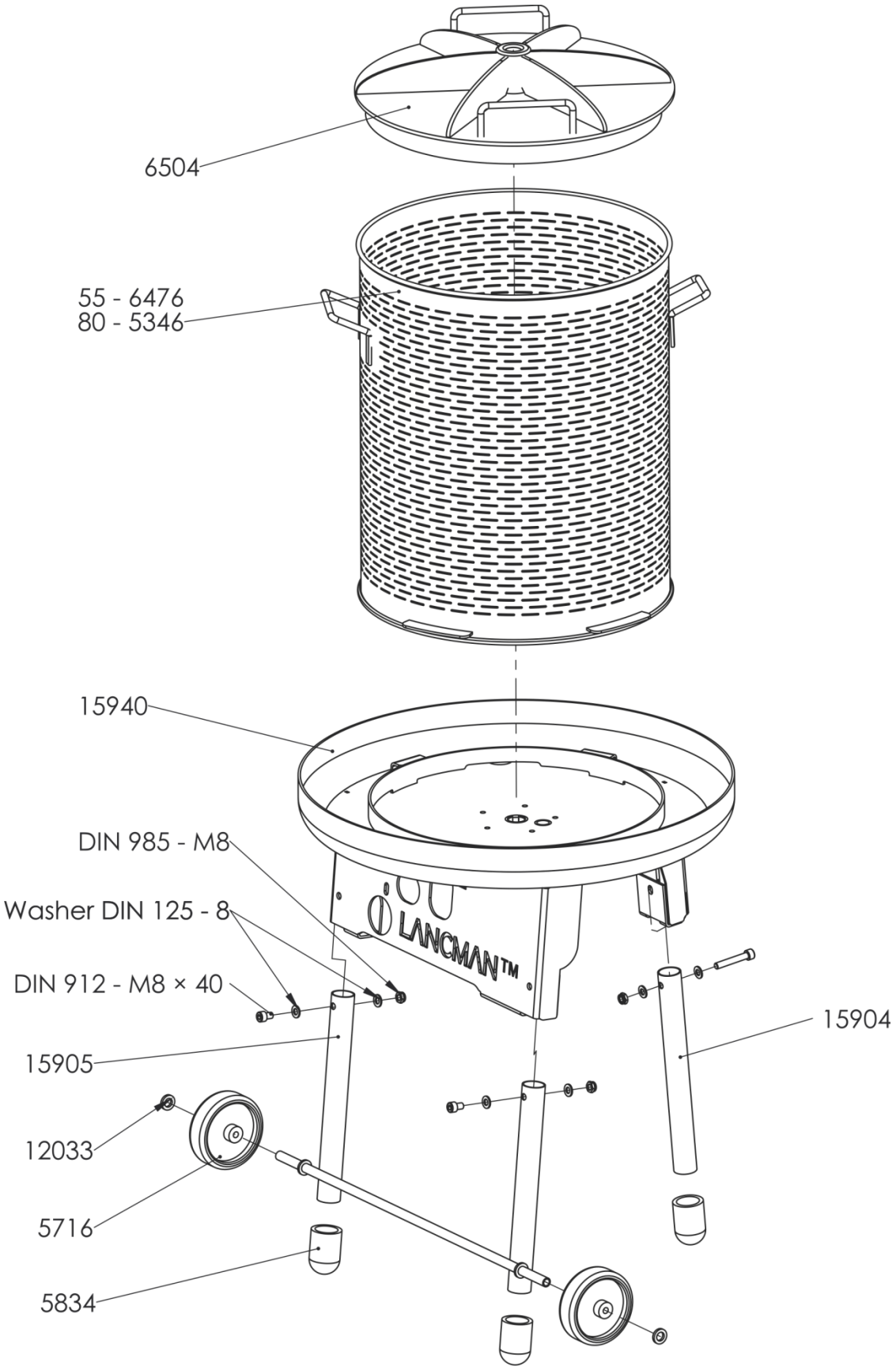


RYSUNEK KOMPONENTÓW – SCHEMAT PRAS

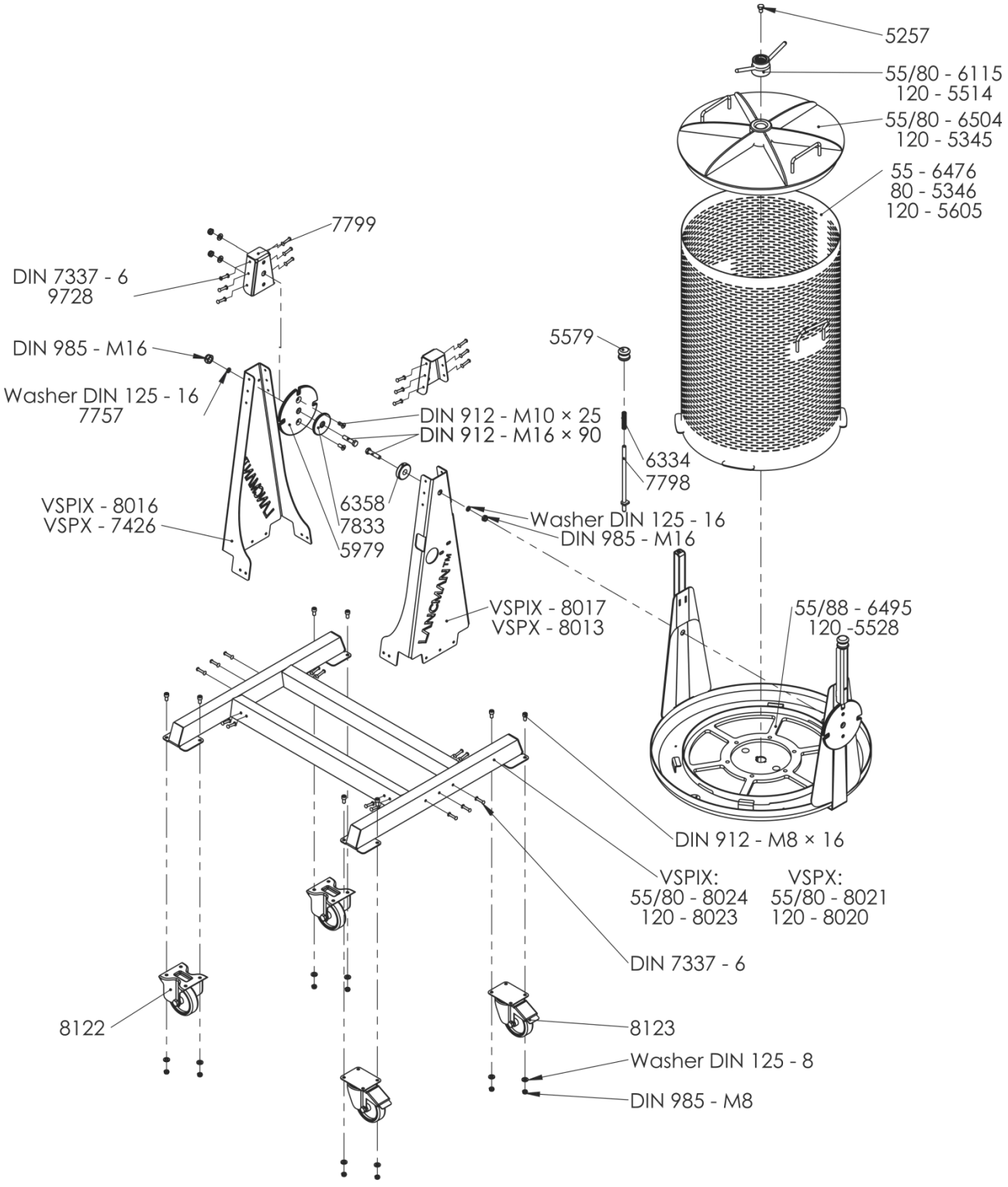
VSX 35



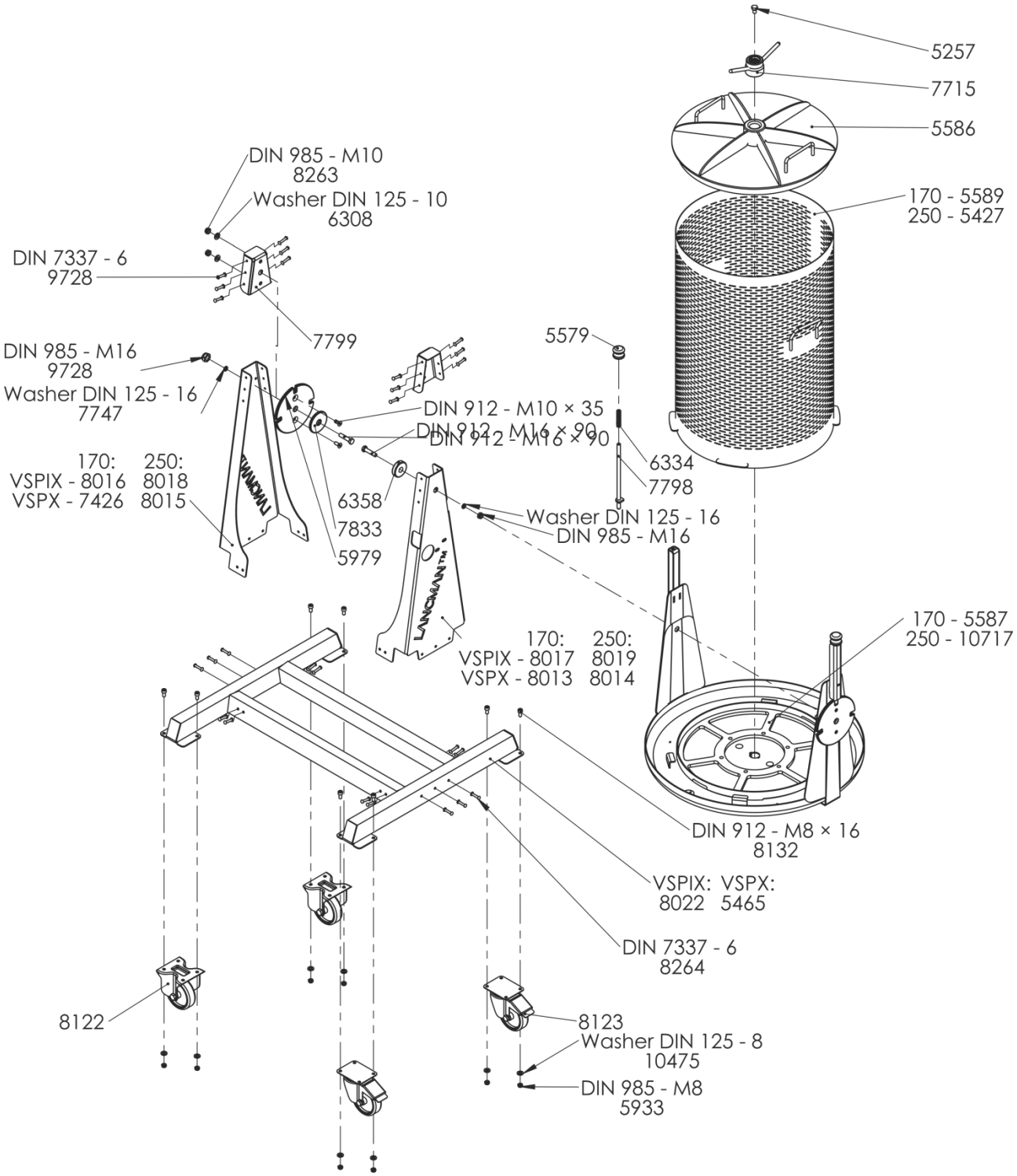
VSX 55/80


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

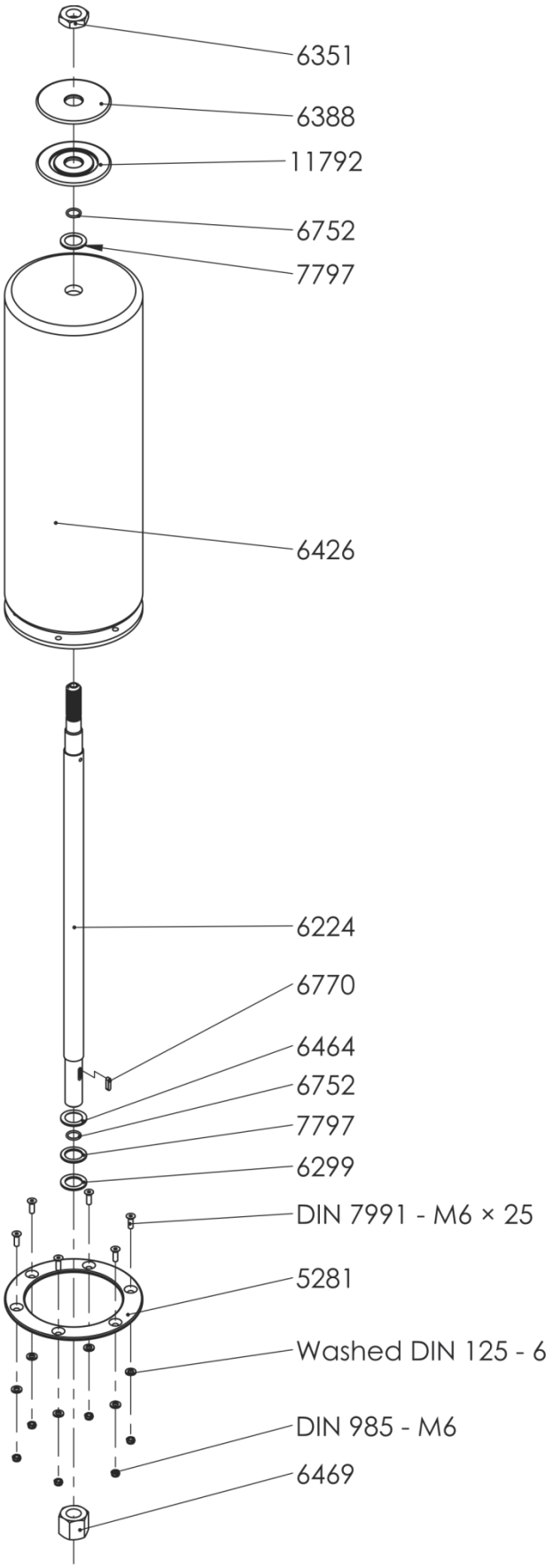
VSPX/VSPIX 55/80/120



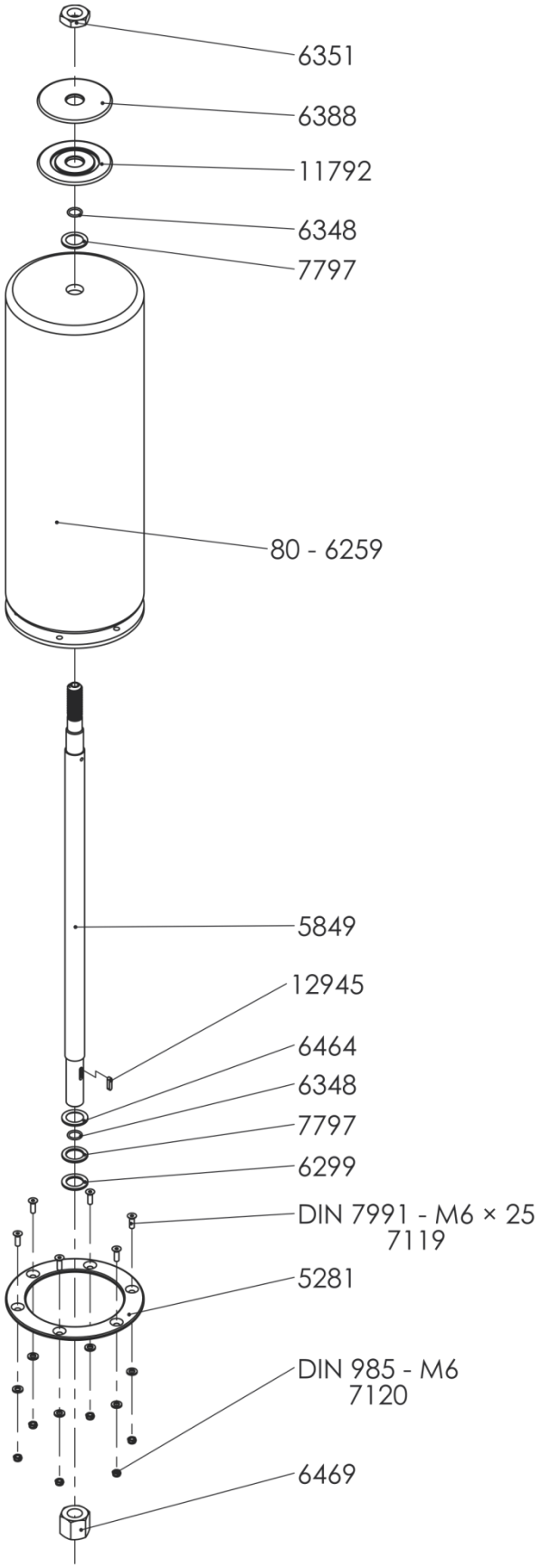
VSPX/VSPIX 170/250



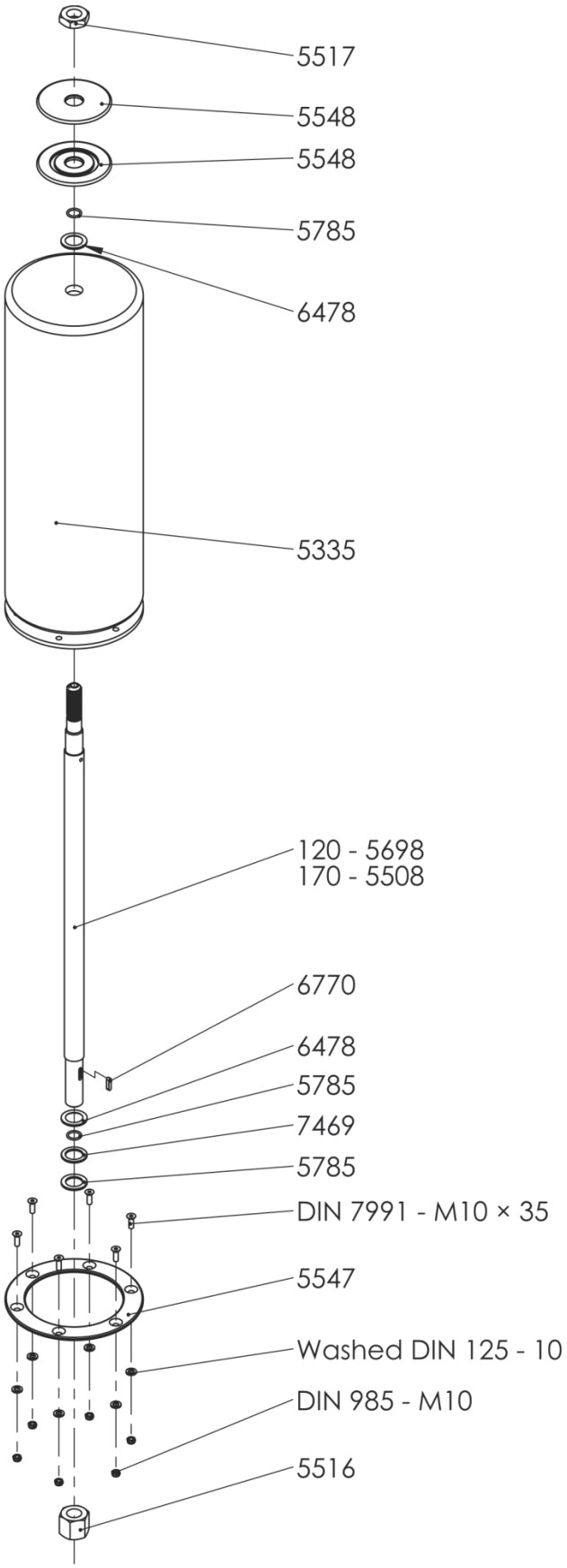
VSX 35/55/VSPX 55



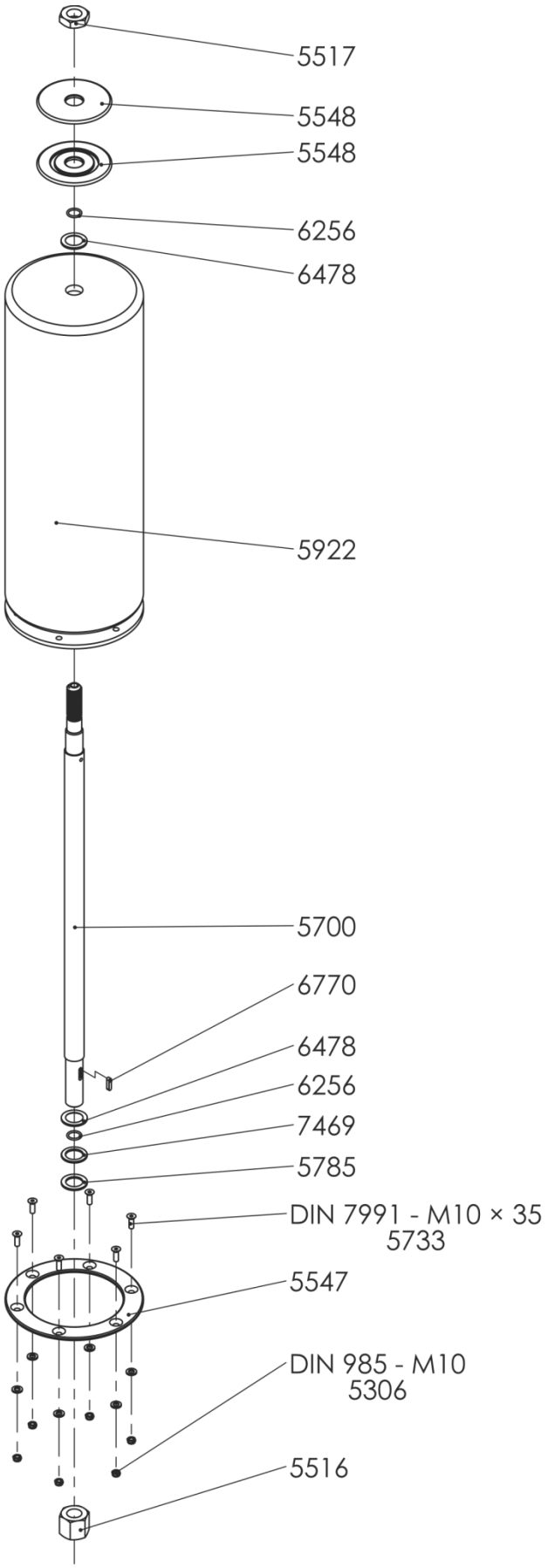
VSX 80/ VSPX/VSPIX 80



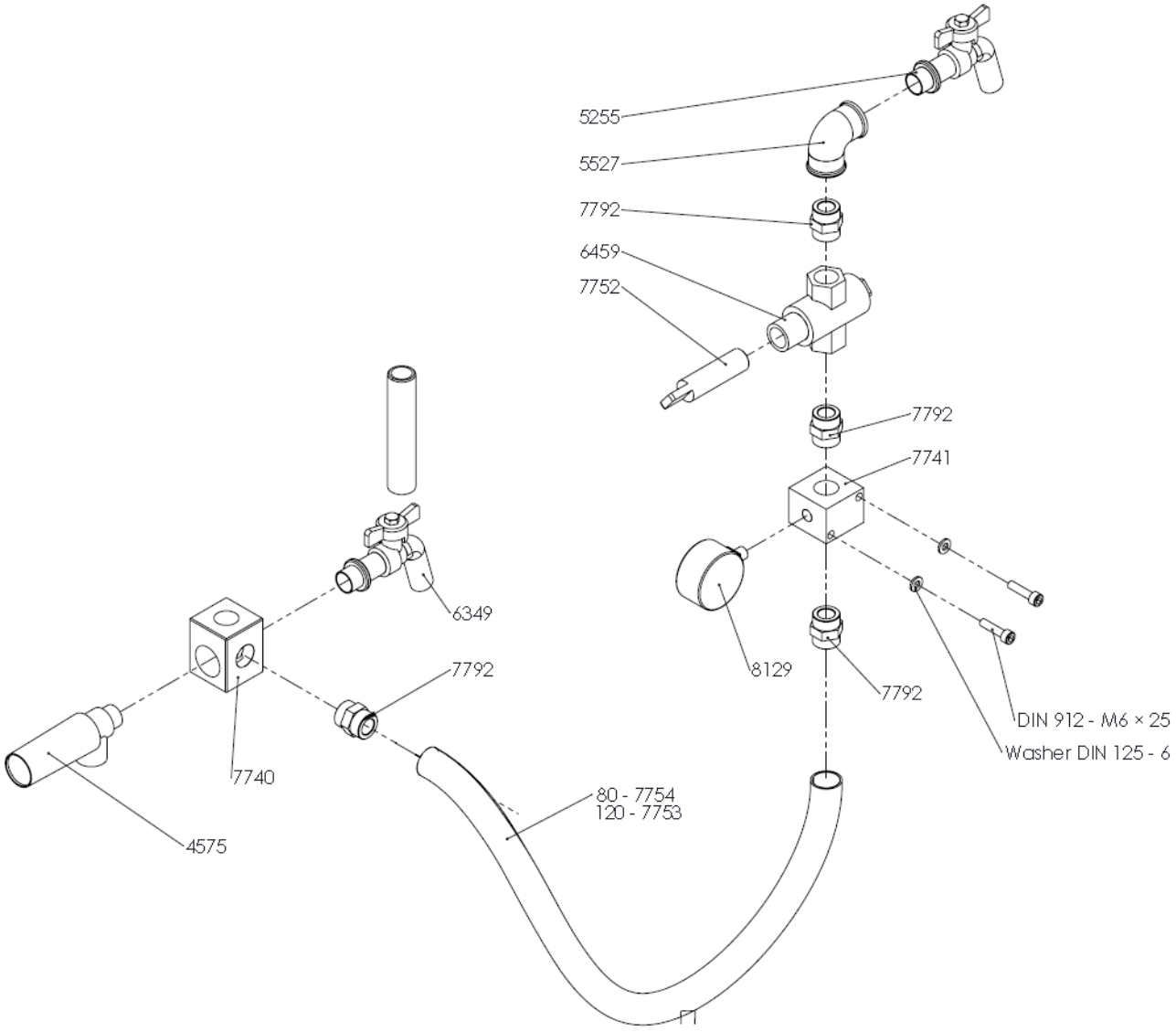
VSPX/VSPIX 120/170



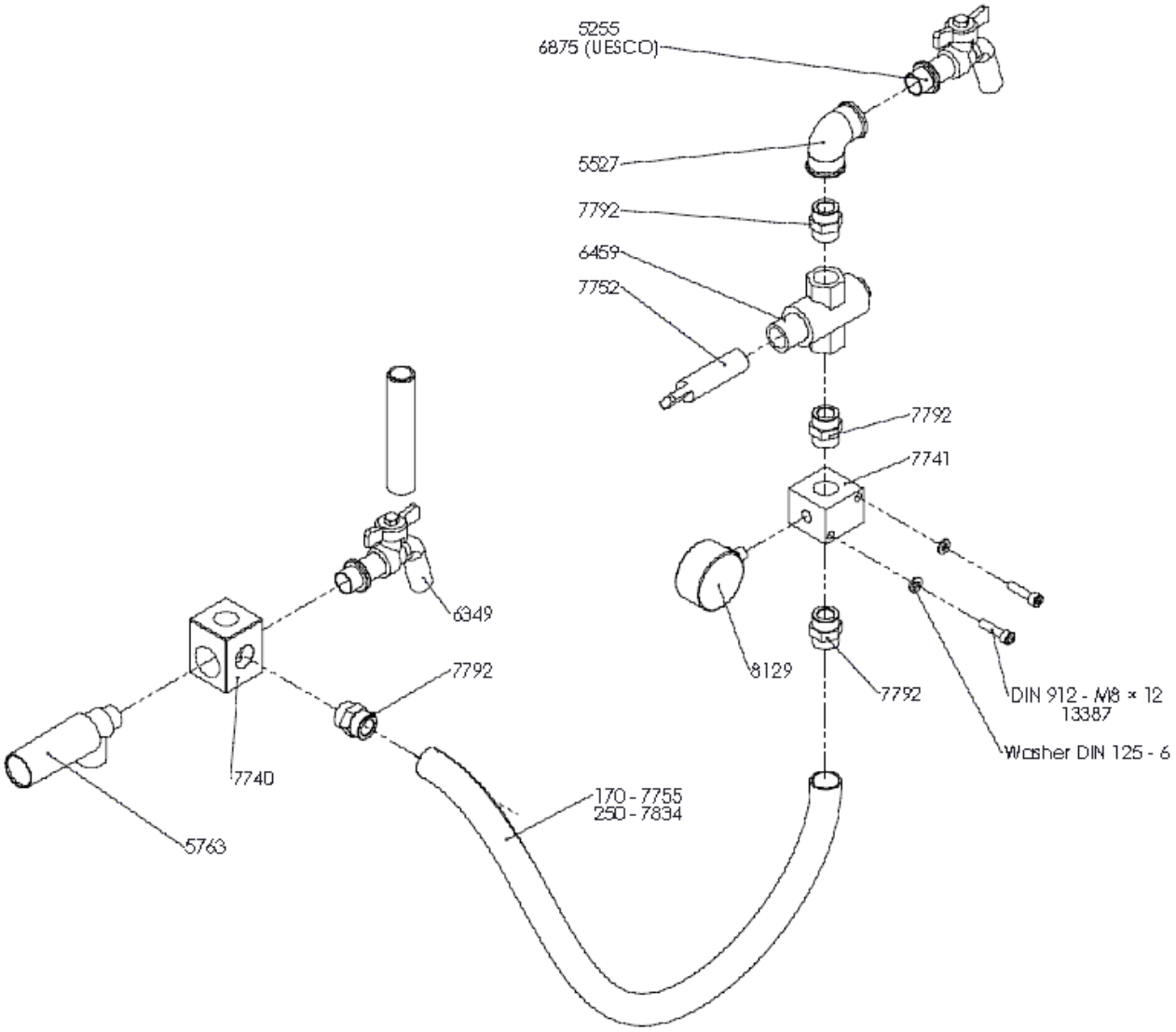
VSPX/VSPIX 250



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