ID: 19572

NL

V. 5.6

WATER PRESS LANCMAN



VSX





VSPX	VSPIX

HANDLEIDING VOOR VEILIG GEBRUIK, ONDERHOUD EN SERVICE

LANCMAN® by GOMARK

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

DEZE HANDLEIDING IS INTELLECTUEEL EIGENDOM VAN HET BEDRIJF GOMARK LTD.
ELKE VORM VAN VERSPREIDEN EN KOPIËREN VAN DEZE HANDLEIDING ZONDER MEDEWETEN VAN DE EIGENAAR GELDT ALS EEN MISDRIJF!

Versie 5.6: JULI 2024, incl. CE-verklaring

WAARSCHUWING

DIT APPARAAT MAG UITSLUITEND WORDEN GEBRUIKT DOOR EEN PERSOON DIE BEKEND IS MET DE GEBRUIKSAANWIJZING EN DE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN!

WANNEER HET PRODUCT AAN EEN ANDER WORDT OVERGEDRAGEN, MOET OOK DE GEBRUIKSAANWIJZING VOOR VEILIG GEBRUIK, ONDERHOUD EN SERVICE WORDEN MEEGELEVERD!

INHOUDSOPGAVE

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING……4
ALGEMENE GARANTIEVOORWAARDEN……..……4
1. INFORMATIE VOOR DE KOPER – GEBRUIKER……6
2. BEOOGD GEBRUIK……6
3. ONDERHOUD EN RESERVEONDERDELEN BESTELLEN……6
4. TECHNISCHE GEGEVENS EN BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT……7
4.1 Waterpers LANCMAN VSX……7
4.1.1 Technische gegevens……7
4.1.2 Omschrijving……7
4.2 Waterpers LANCMAN VSPX……..8
4.2.1 Technische gegevens……8
4.2.2 Omschrijving……8
4.3 Waterpers LANCMAN VSPIX……9
4.3.1 Technische gegevens……9
4.3.2 Omschrijving……9
5. HET APPARAAT VOORBEREIDEN……..10
6. GEBRUIKSAANWIJZING……10
6.1 TOEPASSINGSGEBIED VOOR HET APPARAAT……10
6.2 HANTEREN VAN DE PERS……11
6.3 GEBRUIKSAANWIJZING – PERSEN……11
7. TECHNOLOGIE VAN PERSEN……..13
8. VEILIGHEID BIJ GEBRUIK VAN HET APPARAAT……14
9. IDENTIFICATIE EN MERKTEKENS……15
10. TRANSPORT EN OPSLAG VAN HET APPARAAT……..17
11. INSTRUCTIES VOOR VEILIG ONDERHOUD……..17
11.1 Basisonderhoud……17
11.2 INSTRUCTIES VOOR ONDERHOUD EN TESTEN…….……17
12. PROBLEMEN OPLOSSEN…….……18
13. MATERIAAL DAT NIET DOOR DE GARANTIE WORDT GEDEKT……18
14. SCHEMA HYDRAULISCHE AANSLUITING……18
14.1 MODELLEN VSX, VSPX, VSPIX……..18
15. DEMONTEREN EN VERWIJDEREN VAN HET APPARAAT (KANTELEN)……..19
16. INHOUD VAN HET PAKKET……20
17. RESERVEONDERDELEN……..21

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

CE

EEG-VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING nr. 01/2024

Hiermee verklaren wij, GOMARK doo, Čeplje 56, 3305 Vransko, Slovenië met volledige verantwoordelijkheid, dat het hieronder vermelde apparaat is geproduceerd conform de hieronder vermelde voorschriften. Deze verklaring is niet geldig na ongeoorloofde wijzigingen aan het apparaat.

.

Product:

LANCMAN™ WATERPERS
Type: VSX, afmeting: 35, 55, 80,
Type: VSPX, afmeting: 55, 80, 120, 170, 250,
Type: VSPIX, afmeting: 55, 80, 120, 170, 250.

Serienummer en bouwjaar: op het gegevensplaatje van het apparaat

VERORDENING	**GEBRUIKTE GEHARMONISEERDE EUROPESE NORMEN**
Richtlijn Machineveiligheid (MD 2006/42/ES)	EN ISO 12100:2010
Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 betreffende materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen	

Čeplje, op 03.01.2024

Verantwoordelijke:
Matjaž GOSAK

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

ALGEMENE GARANTIEVOORWAARDEN

De garantie is van toepassing op apparaten en onderdelen die bij correct gebruik (zoals beschreven in de gebruikershandleiding) feilloos functioneren.

Garantieperiode:

- **Voor thuisgebruik: 24 maanden,**
- **Voor professioneel gebruik: 12 maanden (industrie).**

De garantie dekt vervanging van defecte onderdelen en reparatiewerkzaamheden, maar exclusief transportkosten. De garantie geldt alleen met een aankoopbewijs en een correct ingevuld garantiebewijs.

De garantie vervalt als:
- de gebruikershandleiding niet gevolgd is;
- wordt vastgesteld dat een voorreparatie is uitgevoerd door een onbevoegde persoon;
- niet-originele reserveonderdelen zijn ingebouwd;
- het product nalatig is gebruikt;
- er defecten zijn, veroorzaakt door mechanische stoten veroorzaakt door de koper of iemand anders.

De garantie is niet van toepassing op verbruiksmaterialen die in de gebruiksaanwijzing vermeld staan.

De garantie is niet van toepassing in geval van niet-naleving van de gebruikershandleiding die integraal deel uitmaakt van het apparaat. De garantie is ook niet van toepassing in geval van ongeautoriseerde reparaties van en/of modificaties aan het apparaat.

Reparaties uit hoofde van garantie worden uitgevoerd door de geautoriseerde service die wordt vermeld door uw verkoper of de verkoper die u het apparaat heeft verkocht.

1. INFORMATIE VOOR DE KOPER - GEBRUIKER

Wij danken u met de aankoop van ons product voor uw vertrouwen in ons. We zijn ervan overtuigd dat u er blij mee zult zijn.
Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, moet u de instructies voor veilig gebruik en onderhoud grondig lezen en begrijpen. Hierin leest u ook de beoogde functie, de functionaliteit en de werkomgeving van het apparaat. De instructies zijn zo geschreven dat u al vertrouwd bent met alle benodigde activiteiten voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, onderhoudt of regelmatig schoonmaakt.



Indien het product aan een derde zou worden overgedragen, moeten ook de instructies voor veilig gebruik, onderhoud en service worden overhandigd.

Bij het lezen van de instructies moet extra gelet worden op de hoofdstukken en paragrafen die met dit merkteken zijn gelabeld.



Naast de tekst in de instructies benadrukt dit teken vooral het belang van gegevens in een bepaald hoofdstuk van de handleiding.

Elke gedeeltelijke of volledige reproductie van deze handleiding, tekst en afbeeldingen is strafbaar.

2. BEOOGD GEBRUIK



De waterpers is bestemd voor het extraheren van sap door verschillende soorten gemalen fruit te persen met **water**druk dat afkomstig is van de waterleiding. Elk ander gebruik dan beschreven wordt als **oneigenlijk** beschouwd waarvoor de fabrikant geen veiligheid en functionaliteit garandeert.

Elke verandering aan en/of vervanging van de originele onderdelen van de pers zorgt ervoor dat de garantie die de fabrikant geeft voor veiligheid en functionaliteit van het apparaat komt te vervallen.

Bedrijfstemperatuur: 5° C t/m 50° C

3. ONDERHOUD EN RESERVEONDERDELEN BESTELLEN

Onderhoud en probleemoplossing tijdens de garantieperiode en daarna wordt uitgevoerd door uw verkoper of importeur van uw land.

Informatie hierover kunt u ook vinden op internet: http://lancman.si U kunt ook contact opnemen met

Gomark, d.o.o.
Čeplje 56, SI-3305 Vransko, Slovenië
Telefoon: +386 3 700 15 03.

Bij het bestellen van reserveonderdelen dient u te allen tijde de volgende informatie te verstrekken:
- naam van het apparaat
- type apparaat
- serienummer van het apparaat
- bouwjaar van het apparaat

Alle gegevens die nodig zijn om reserveonderdelen te bestellen, staan op het gegevensplaatje of op het permanente label dat op het apparaat is aangebracht.

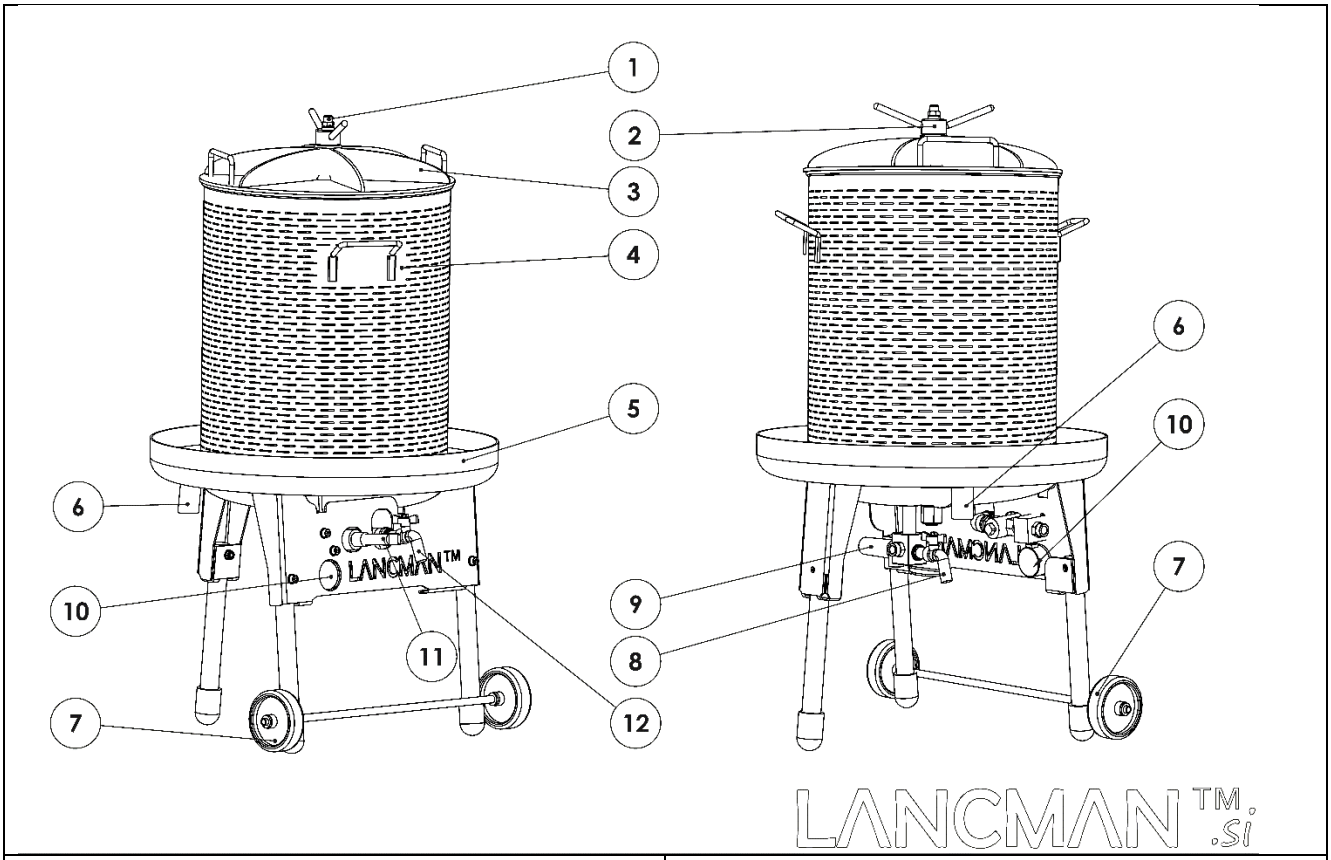
4. TECHNISCHE GEGEVENS EN OMSCHRIJVING VAN HET APPARAAT

4.1 Waterpers LANCMAN VSX

4.1.1 Technische gegevens

Omschrijving	WATERPERS LANCMAN		
Type:	VSX 35	VSX 55	VSX 80
Afmetingen in mm:	500x500x950	600x600x950	600x600x1250
Inhoud v/d mand in liter:	35 L	55 L	80 L
Materiaal v/d kom:	X5CrNi1810 (roestvrij staal) - W.Nr. 1.4301		
Materiaal v/d deksel:	X5CrNi1810 (roestvrij staal) - W.Nr. 1.4301		
Materiaal v/d mand:	X5CrNi1810 (roestvrij staal) - W.Nr. 1.4301		
Materiaal v/d vaste moer:	roestvrij staal		
Gebruiksdruk in bar:	3,5 bar	2,8 bar	2,8 bar
Hoogst toegestane druk in bar:	4 bar 4,0 bar	3 bar 3,0 bar	3 bar 3,0 bar
Vullen: bar	Watertoevoernet 3 bar		
Totaalgewicht in kg:	28 kg	38 kg	43 kg
Productiedatum:	ZIE DE VERKLARING		

4.1.2 Omschrijving



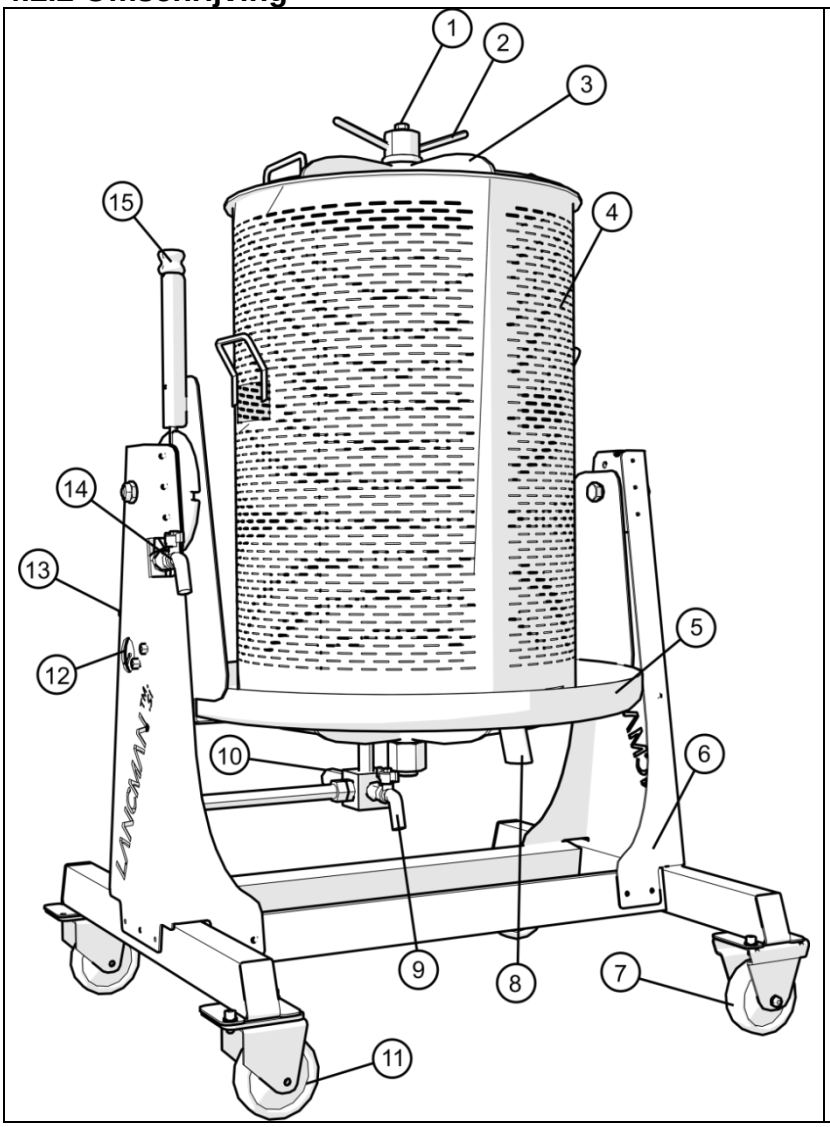
1. ONTLUCHTINGSKRAAN	**7. WIELEN**
2. BEVESTIGINGSMOER	**8. AFVOERLEIDING**
3. DEKSEL	**9. VEILIGHEIDSKLEP**
4. MAND	**10. DRUKMETER**
5. KOM	**11. DRUKREGELAAR**
6. AFVOER V/D KOM	**12. AANVOERLEIDING**

4.2 Waterpers LANCMAN VSPX

4.2.1 Technische gegevens

Omschrijving	WATERPERS LANCMAN				
Type:	VSPX 55 VSPX 55 PLUS	VSPX 80 VSPX 80 PLUS	VSPX 120 VSPX 120 PLUS	VSPX 170 VSPX 170 PLUS	VSPX 250 VSPX 250 PLUS
Afmetingen in mm:	800x870x1150	800x870x1300	800x870x1300	800x870x1350	880x900x1600
inhoud v/d mand in liter:	55 L	80 L	120 L	170 L	230 L
Materiaal v/d kom:	NL: X5CrNi1810 (roestvrij staal) - W.Nr. 1.4301				
Materiaal v/d deksel:	NL: X5CrNi1810 (roestvrij staal) - W.Nr. 1.4301				
Materiaal v/d mand:	NL: X5CrNi1810 (roestvrij staal) - W.Nr. 1.4301				
Materiaal v/d vaste moer:	roestvrij staal				
Materiaal van de trolley:	METAAL st.37.2				
Maakt gebruik van druk in bar:	2,8 bar	2,8 bar	2,8 bar	2,4 bar	2,4 bar
Hoogst toegestane druk in bar:	3,0 bar - veiligheidsklep	3,0 bar - veiligheidsklep	3,0 bar - veiligheidsklep	2,5 bar - veiligheidsklep	2,5 bar - veiligheidsklep
Vullen: bar	Watertoevoer 3 bar			Watertoevoer 2,5 bar	
Totaalgewicht in kg:	60 kg	64 kg	76 kg	83 kg	105 kg
Productiedatum:	ZIE DE VERKLARING				

4.2.2 Omschrijving



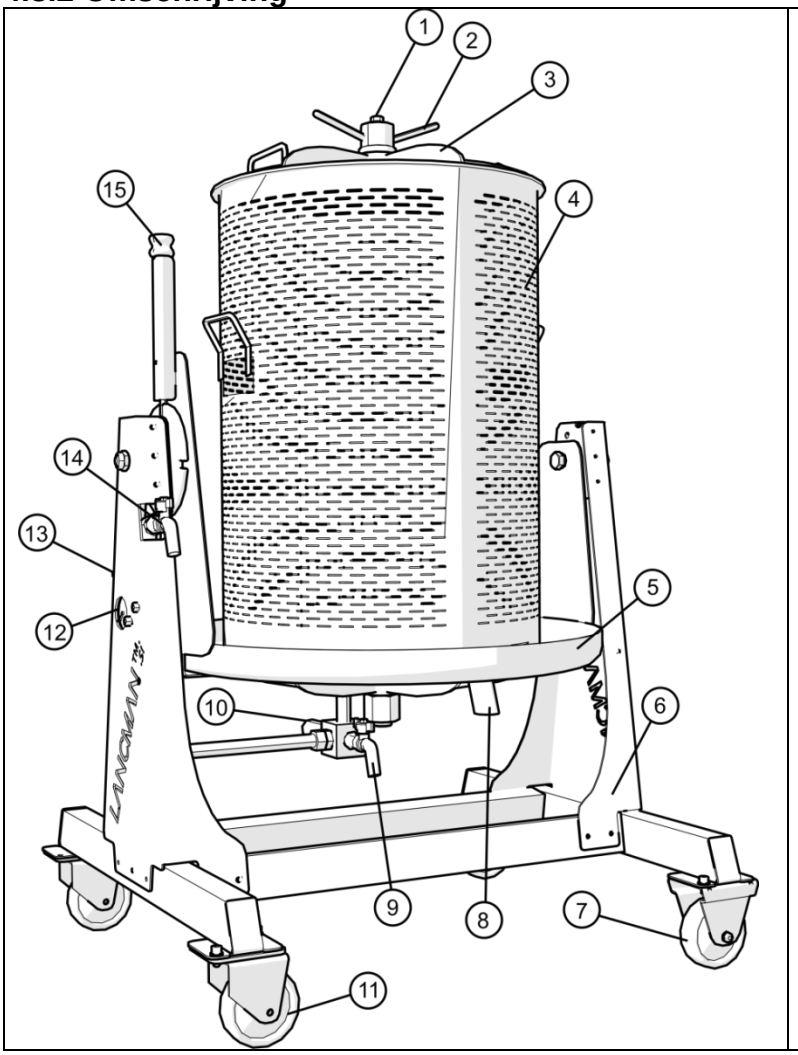
1. ONTLUCHTINGSKRAAN
2. BEVESTIGINGSMOER
3. DEKSEL
4. MAND
5. KOM
6. TROLLEY
7. VAST WIEL
8. AFVOER V/D KOM
9. AFVOERLEIDING
10 VEILIGHEIDSKLEP
11 ZWENKWIEL
12. DRUKMETER
13. AANVOERLEIDING
14. DRUKREGELAAR
15. KOMHENGEL

4.3 Waterpers LANCMAN VSPIX

4.3.1 Technische gegevens

Omschrijving	WATERPERS LANCMAN				
Type:	VSPX 55 VSPX 55 PLUS	VSPX 80 VSPX 80 PLUS	VSPX 120 VSPX 120 PLUS	VSPX 170 VSPX 170 PLUS	VSPX 250 VSPX 250 PLUS
Afmetingen in mm:	800x870x1150	800x870x1300	800x870x1300	800x870x1350	880x900x1600
inhoud v/d mand in liter:	55 L	80 L	120 L	170 L	230 L
Materiaal v/d kom:	NL: X5CrNi1810 (roestvrij staal) - W.Nr. 1.4301				
Materiaal v/d deksel:	NL: X5CrNi1810 (roestvrij staal) - W.Nr. 1.4301				
Materiaal v/d mand:	NL: X5CrNi1810 (roestvrij staal) - W.Nr. 1.4301				
Materiaal v/d vaste moer:	roestvrij staal				
Materiaal van de trolley:	roestvrij staal				
Maakt gebruik van druk in bar:	2,8 bar	2,8 bar	2,8 bar	2,4 bar	2,4 bar
Hoogst toegestane druk in bar:	3,0 bar - veiligheidsklep	3,0 bar - veiligheidsklep	3,0 bar - veiligheidsklep	2,5 bar - veiligheidsklep	2,5 bar - veiligheidsklep
Vullen: bar	Watertoevoer 3 bar			Watertoevoer 2,5 bar	
Totaalgewicht in kg:	60 kg	64 kg	76 kg	83 kg	105 kg
Productiedatum:	ZIE DE VERKLARING				

4.3.2 Omschrijving



1. ONTLUCHTINGSKRAAN
2. BEVESTIGINGSMOER
3. DEKSEL
4. MAND
5. KOM
6. TROLLY
7. VAST WIEL
8. AFVOER V/D KOM
9. AFVOERLEIDING
10 VEILIGHEIDSKLEP
11 ZWENKWIEL
12. DRUKMETER
13. AANVOERLEIDING
14. DRUKREGELAAR
15. KOMHENGEL

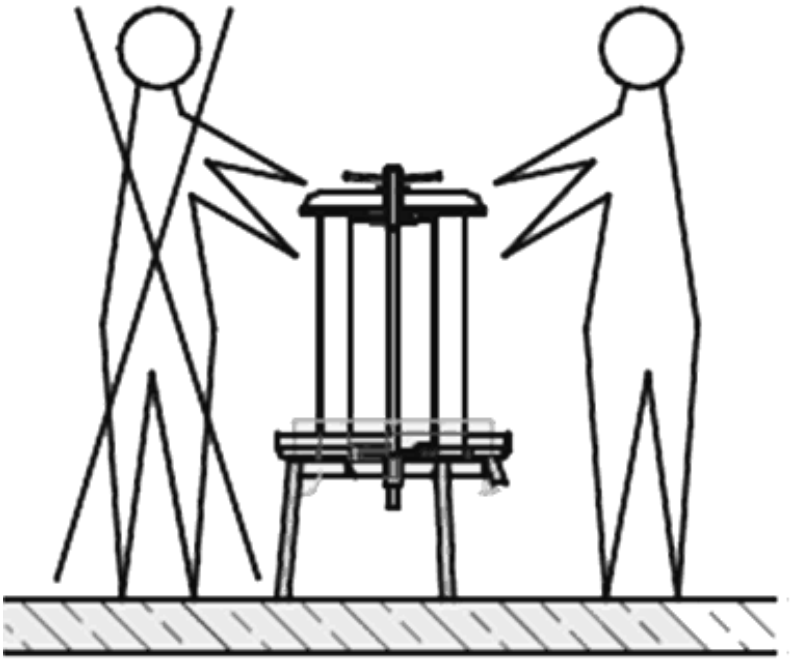
5. HET APPARAAT VOORBEREIDEN

De pers wordt aangedreven met energie afkomstig van waterdruk en perst eerder gemalen fruit naar de mand van de persmand. Een efficiënte persing vereist een druk van 2,5 bar die wordt bereikt wanneer de pers op de waterleiding is aangesloten. Het membraan is axiaal in het midden van de drukzone gemonteerd en met een flens en zes schroeven aan de bodem van de opvangbak bevestigd.

De pers schoonmaken:
Voor het eerste gebruik en aan het begin van elk seizoen de pers met water reinigen!

6. GEBRUIKSAANWIJZING

6.1 TOEPASSINGSGEBIED VOOR HET APPARAAT



Het apparaat kan door slechts één persoon tegelijk worden gebruikt en deze persoon moet altijd de positie innemen zoals weergegeven in de bovenstaande afbeelding.

6.2 HANTEREN VAN DE PERS

1. **BEREID DE PERS VOOR OM GEBRUIKT TE WORDEN,**
2. **VUL DE MAND VAN DE PERS MET GEMALEN FRUIT (APPELS, DRUIVEN…),**
3. **PLAATS DE DEKSEL OP DE MAND EN SCHROEF HET MET DE MOER NAAR BENEDEN,**
4. **SLUIT DE PERS MET EEN TUINSLANG OP DE WATERLEIDING AAN.**
5. **OPEN DE TOEVOERKLEP; DE PERS BEGINT TE WERKEN,**
6. **… HOUDT TOEZICHT OP DE WERKING VAN DE PERS…,**
7. **OPEN NA HET PERSEN DE AFVALKLEP ZODAT AL HET WATER UIT DE PERS WEGLOOPT,**
8. **VERWIJDER DE MOER WAARMEE DE DEKSEL VASTZIT EN DE DEKSEL ZELF**
9. **REINIG DE PERS MET WATER.**

6.3 GEBRUIKSAANWIJZING - PERSEN

Fruitpersen die gebruikmaken van waterdruk zijn het modernste type voor het persen van druiven, fruit, sap met schillen enz., droesem, krenten, bosbessen, rode bieten en allerlei soorten verse of gekookte groenten en fruit waaruit sap kan worden geperst. Voor elke soort fruit of groente is een andere persmethode vereist. De inhoud van een waterpers varieert van 35 tot 250 liter.

De waterpers is opgebouwd uit drie onderdelen: **onderstel**, **perskamer** en **watertoevoer**.

Het onderstel kan vast of verrijdbaar en kantelbaar zijn.
Het vaste onderstel (VSX) heeft drie vaste poten op wielen om de pers gemakkelijker te kunnen verplaatsen.
Het verrijdbare (VSPX, VSPIX), kantelbare onderstel is opgebouwd uit een trolley met twee of vier wielen. Als de trolley vier wielen heeft, hebben twee daarvan een rem en zijn de andere twee zwenkwielen die het transport in de kelder, wijnkelder en op het erf gemakkelijker maken. De samenstelling bevat ook een kantelsysteem om het legen van het uitgeperste vruchtenresidu te vergemakkelijken. Het onderstel is verkrijgbaar in geverfd of roestvrij staal.
De perskamer bestaat uit een deksel met een passende moer, een geperforeerde mand en een opvangbak met een afvoer. De container en het watertoevoersysteem zijn bevestigd aan het onderstel van de pers. De opvangbak is speciaal verstevigd en dat geldt ook voor de deksel dat met een bevestigingsmoer aan de mand zelf is bevestigd, om de sterke druk te weerstand die tijdens het persen ontstaat. De constructie is zodanig dat de lekmand goed geplaatst is. Alle materialen zijn gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal, elektrisch gepolijst voor installatie en geschikt voor gebruik in de voedselproductie.
De watertoevoer zorgt voor druk in de mand, waardoor de perskamer kan worden bediend. De waterinlaat wordt gereguleerd en naar een verticale kolom geleid met een ontluchtingsklep aan de bovenkant en een hoogwaardige rubberen balg die uitzet als het water in de balg begint te stromen.
De persprocedure is als volgt: Reinig, voordat u de kamer vult, de hele pers met warm water en afwasmiddel (het gebruik van afwasmiddel is optioneel). Gebruik echter geen wasmiddel of waterdruk bij het reinigen van de balg. Het rubber kan alleen met warm of koud water worden gereinigd.



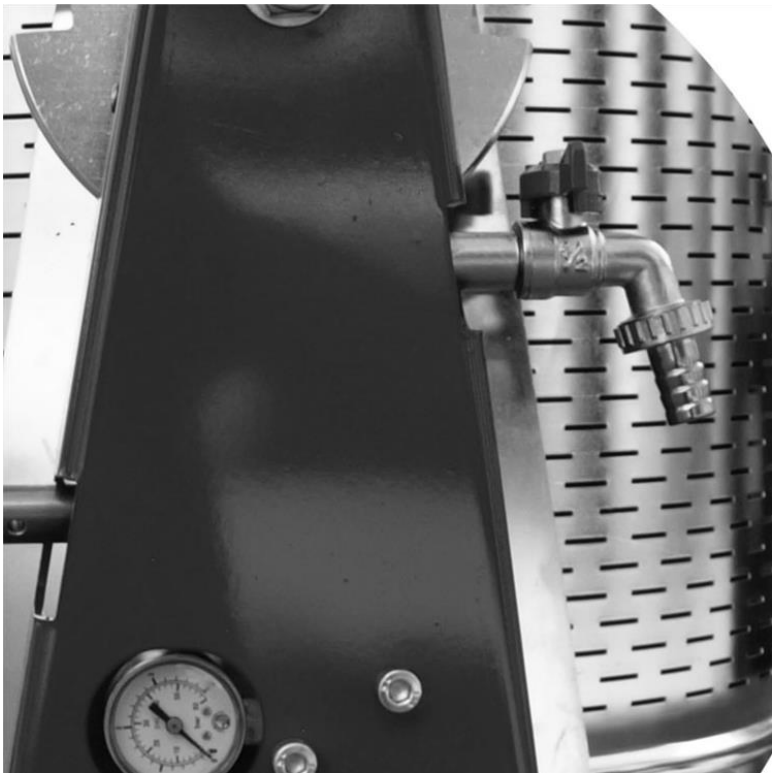
Pers het gemalen fruit tijdens het vullen van de kamer niet samen, omdat het resultaat erger zal zijn. Tijdens het vullen moet de tuimelklep van de opvangbak open staan. Als dit niet het geval is, kan de capaciteit van de pers kleiner zijn. Het is noodzakelijk om het ontluchten van de pers mogelijk te maken. Vul de pers altijd tot aan de bovenkant (de buitenste rand van de plaat aan de buitenkant).



Druk altijd alleen als deze tot de bovenrand is gevuld. Als u dit niet doet, kan er schade aan de balg ontstaan die niet door de garantie wordt gedekt.



Ondanks het feit dat er aan het einde niet veel gemalen fruit over is, zijn er veel manieren om de mand te vullen (voeg het reeds geperste fruit toe of verminder het volume van de mand door het volume van de balg te vergroten). Sluit de tuimelkraan aan de bovenzijde van de draadspindel en plaats de deksel zoals op de afbeelding. Bevestig de deksel door de draadmoer op de draadspil vast te draaien. Draai de moer met schroefdraad uitsluitend vast met uw handen en nooit met hendels of gereedschap.



Sluit een flexibele slang aan op de watertoevoerklep (afbeelding). Sluit het andere uiteinde van de slang aan op de waterleiding. Open de kogelkraan voor watertoevoer en de klep op de waterleiding en begin met drukken. Het membraan van de pers wordt enige tijd gevuld met water. Als u merkt dat er water uit de ontluchtingsklep lekt, moet u deze volledig sluiten. Het systeem verhoogt de druk die op de manometer kan worden afgelezen. Als de druk hoger wordt dan 2,5 of 3 bar, gaat de veiligheidsklep open en stroomt er wat water uit het systeem. Door de klep voor de watertoevoer te sluiten en te openen, kunt u voorkomen dat het water via de veiligheidsklep uit het systeem stroomt, op voorwaarde dat u constant het drukniveau op de manometer controleert. De pers kan worden ontlast door de klep voor watertoevoer te sluiten en de kogelkraan en ontluchtingsklep op de draadspindel te openen. Als de druk daalt tot 0,0 bar, draait u de moer met schroefdraad los en verwijdert u de deksel. Maak eerst het geperste fruit los en til vervolgens de plaat aan de buitenkant uit de opvangbak en maak deze schoon. Als er een extra rooster is gebruikt om te persen, is het verwijderen gemakkelijker als u eerst het rooster verwijdert. Reinig de pers grondig wanneer u klaar bent. De pers mag altijd alleen met schoon water worden gereinigd. Roestvrijstalen materiaal kan worden gereinigd met huishoudelijke schoonmaakmiddelen, maar expansiebalgen mogen uitsluitend met water worden gereinigd.

MODEL VSPX, VSPIX

Gebruik uw linkerhand om de bal op de stekkerhendel omhoog te trekken; gebruik ondertussen uw rechterhand om de dekselhendel naar u toe te trekken en de pers in buikligging te bewegen. Zorg ervoor dat de stekker in de laatste sleuf haakt. Draai vervolgens de borgmoer los, verwijder de deksel en leeg de persmand met behulp van het rooster dat in de pers was geplaatst voordat het proces werd gestart.





Gebruik beschermende handschoenen bij het vullen en legen van de pers, aangezien een natte huid gevoelig is voor snijwonden.

Til bij het legen van de mand nooit de volle mand op. Leeg de mand altijd met een extra rooster. Als u de mand echter optilt, moet u deze altijd bij de handvatten van de mand vastpakken.





7. TECHNOLOGIE VAN PERSEN

HARD FRUIT
Bij het persen van hard fruit (appels, peren…) moet u het fruit eerst fijnmalen in een molen (trommelmolen, mixer). Leg het gemalen fruit in de mand, maar pers het niet samen. Gebruik het bijgeleverde rooster voor efficiënter persen en gemakkelijker legen van de mand. Het persen van gemalen fruit duurt ca. 30 minuten (afhankelijk van het gewenste resultaat). Plaats een groene beschermzak op de mand om te voorkomen dat het gemalen fruit gaat gutsen.

DRUIVEN
Het is raadzaam om de druiven te malen voordat ze geperst worden (druivenmolen). Het is niet nodig om de steeltjes te verwijderen aangezien het balgperssysteem met een druk tot 3 bar de steeltjes niet beschadigt. De stengels zorgen voor een goede afwatering, een snellere afvoer en een efficiëntere persing.
Voor donkere druiven is het aan te raden deze minimaal drie dagen te laten rusten, zodat de druiven helder worden. De genoemde procedure verhoogt de efficiëntie van het persen.
Voor witte druiven wordt het gebruik van enzymen aanbevolen, om het persen gemakkelijker te maken. De enzymen zorgen voor een snellere zuivering en voorkomen oxidatie van de druiven. Voor meer informatie kunt u terecht bij een expert, een gespecialiseerde winkel of bij de verkoper bij wie u de pers heeft gekocht. Plaats een groene beschermzak op de mand om te voorkomen dat het gemalen fruit gaat gutsen.

DROESEM, WIJNBEZINKSEL
Bij het persen van droesem of bezinksel is de procedure iets anders. Koop een zak speciaal voor het persen van wijnbezinksel. Het best is een originele zak (van een geschikte maat) en van dezelfde fabrikant. De zak moet minimaal 7 cm hoger zijn dan de mand. De zak mag niet smaller zijn dan de omtrek van de mand om beschadiging of zelfs scheuren van de balg te voorkomen. De zak moet correct in de mand worden geplaatst. Giet door de opening voor het vullen het wijnbezinksel of de droesem tot de bovenkant, rekening houdend met advies van een deskundige of een persoon die zich bezighoudt met oenologische benodigdheden. Als de zak vol is, vouwt u het verlengde vulgedeelte meerdere keren en knoopt u de zak vast zoals u dat bij een zak meel zou doen. Draai het gevouwen deel naar de mand toe en niet tegen de balg. Open de watertoevoerklep een beetje, aangezien de druk in de kamer niet hoger mag zijn dan 1 bar. Het persen duurt 6 tot 10 uur, afhankelijk van de grootte van de pers.

Gebruik bij het persen van wijnbezinksel en droesem originele zakken van de juiste maat om schade aan de balg te voorkomen. Het persen van de droesem en het wijnbezinksel met een druk hoger dan



1 bar kan de balg beschadigen. Dit wordt beschouwd als mechanische schade en valt daarom niet onder de garantie!
Als de druk tijdens het persen hoger is dan 1 bar, zal de perstijd niet korter zijn.

8. VEILIGHEID BIJ GEBRUIK VAN HET APPARAAT

– Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door professioneel opgeleide en gezonde personen die ouder zijn dan 18 jaar.
– Tijdens het gebruik mag het apparaat niet worden verplaatst of verschoven.
– Tijdens het gebruik mag het apparaat niet worden schoongemaakt of gerepareerd.
– **Voor de veiligheid van de gebruiker mag het apparaat niet met lucht worden gevuld.**
– **Het is echter noodzakelijk om er zeker van te zijn dat de aansluiting van de afvoer van de veiligheidsklep niet geblokkeerd wordt!**
– **Pers nooit zonder deksel!**

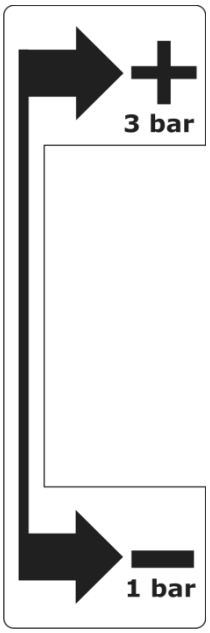
Voordat het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt, dient u:
– aandachtig de inhoud van deze instructies te lezen en te begrijpen,
– alle waarschuwingen, symbolen en inscripties op het apparaat en de betekenis daarvan in deze handleiding te lezen, hoofdstuk VII;
– alle instructies te lezen en vertrouwd te raken met alle onderdelen van het apparaat en de functie ervan, hoofdstuk IV;
– alle instructies in de handleiding te lezen voordat het apparaat gebruikt wordt;

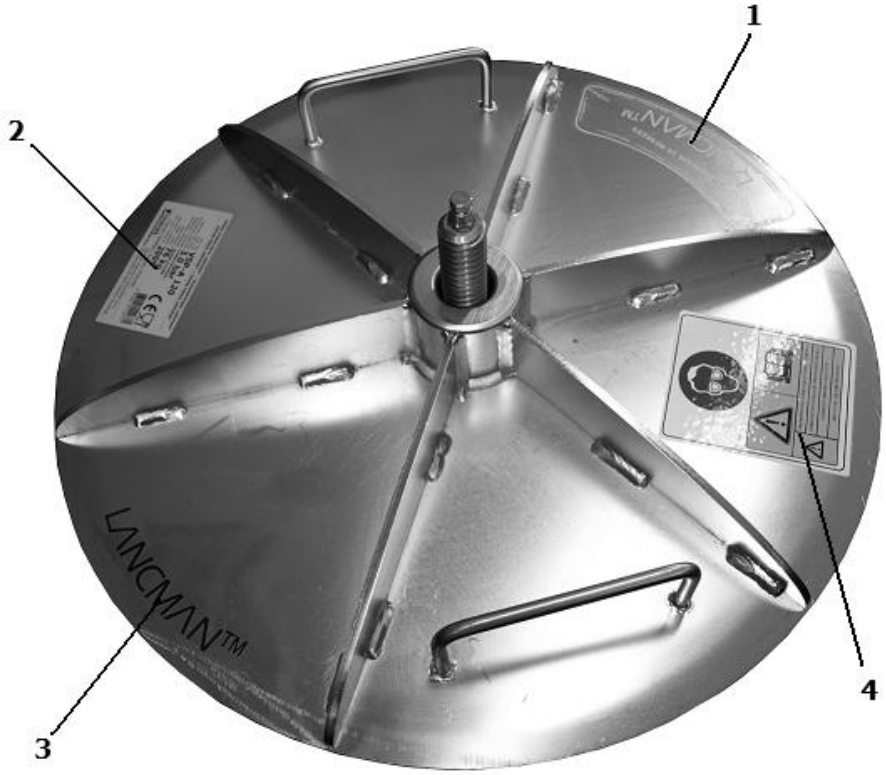
Voordat u het apparaat daarna telkens gebruikt, dient u:
– alle instructies in de handleiding te lezen voordat het apparaat gebruikt wordt;
– het apparaat vóór elk gebruik te controleren; de beschrijving van de procedure staat in hoofdstuk VI;
– te controleren of alle onderdelen van het apparaat in topconditie verkeren;
– het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond te plaatsen die niet glad is en te zorgen voor een gebruiksoppervlak van minimaal 2 m2;
– erop te letten dat de grootste helling van het apparaat niet groter mag zijn dan 1 graad boog, en het beklede element niet groter mag zijn dan 10 mm;
– ervoor te zorgen dat de verlichting van het apparaat en de werkruimte voldoende is (minimaal 150 Lux);
– mensen die met het apparaat werken, strakke kleding moeten dragen, lang haar beschermen en geen sieraden, stropdassen of dergelijke dragen;
– ervoor te zorgen dat niemand in de buurt door het werken met het apparaat wordt bedreigd en dat er geen kinderen in de buurt zijn;
– ervoor te zorgen dat de omgeving van de werkruimte netjes is en niet vol staat met andere voorwerpen.

9. IDENTIFICATIE EN MERKTEKENS

Het apparaat is gemaakt conform de normen opdat de fabrikant het kan voorzien van het CE-teken. Het apparaat veroorzaakt echter enkele gevaren en is daarom conform het behoud van de functionaliteit van het apparaat voorzien van waarschuwingsopschriften, symbolen en pictogrammen.

Verklaring van de waarschuwingssymbolen (pictogrammen) op het apparaat:

	- lees vóór gebruik de handleiding - gebruik geen lucht om te persen - draag een bril tijdens het persen
	- drukregeling +/-



1. **HANDELSMERK - STICKER,**
2. **TABEL VAN DE PRODUCENT,**
   - **NAAM,**
   - **TYPE,**
   - **MAXIMUMDRUK,**
   - **WERKMEDIA,**
   - **GEWICHT,**
   - **PROD. JAAR,**
   - **PRODUCENT,**
   - **VARNINGS,**
   - **EAN13,**
3. **HANDELSMERK,**
4. **VARNINGS**

VODNA STISKALNICA LANCMAN™ / WASSERPRESSE LANCMAN™
WATER PRESS LANCMAN™ / VODNA PRESA LANCMAN™

Tip / Typ: **VSPX 120**
Type / Tip:
Maks.tlak / Max.Druck: **3.0 bar**
Max.pressure / Maks.tlak:
Napajanje / Versorgung: **voda/wasser**
Work.media / Napajanje: **water/voda**
Masa / Gewicht: **76 kg**
Weight / Težina:
Leto proizv. / Baujahr: **2010**
Prod. year / Godina izr.:

3 831103 310119

Proizvaja / Hersteller / Producer / Proizvođač:

GOMARK trgovina in proizvodnja d.o.o. | Gomark, trgovina in proizvodnja d.o.o. Prekopa 10/b, SI-3305 Vransko, Slovenija



10. TRANSPORT EN OPSLAG VAN HET APPARAAT

De totale massa van het apparaat staat vermeld in de tabel in hoofdstuk IV. De pers kan alleen worden verplaatst en vervoerd als deze niet op de energiebron is aangesloten en leeg is. De pers kan gemakkelijk door twee volwassenen worden verplaatst. Na gebruik moet het apparaat worden gereinigd. Bewaar het apparaat tijdens het drogen in een droge en luchtige ruimte, waar geen kunstmest wordt opgeslagen. Door mogelijk vuil op het apparaat kan het vocht zich in de loop van de tijd ophopen.



Bereid de pers na het einde van het persseizoen voor langduriger opslag. Zorg ervoor dat het membraan zich in de oorspronkelijke positie bevindt, niet onder druk. Dit zal de gebruiksduur aanzienlijk verlengen.



Bewaar het apparaat op een vlakke ondergrond, zodat het apparaat stevig staat en er geen gevaar is om op voorbijlopende personen of dieren te vallen (ongenode gasten, kinderen, huisdieren)!

11. INSTRUCTIES VOOR VEILIG ONDERHOUD

11.1 Basisonderhoud



– Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd door professioneel opgeleid personeel of een geautoriseerd servicebedrijf.
– Onderhoud en reinigen van het apparaat mag alleen worden uitgevoerd met de waterkraan volledig gesloten en het ontluchtingsventiel volledig geopend.
– Vóór en na elk gebruik moet het apparaat grondig worden gereinigd en gedroogd.
– Bij elk type onderhoud moet geschikt gereedschap worden gebruikt en beschermende handschoenen worden gedragen.
– Na elke onderhoudscontrole moet de pers op juiste werking worden getest.
– Bij het reinigen moeten wasmiddelen gebruikt worden die in de voedingsindustrie worden gebruikt.
– De gereinigde en gedroogde pers moet op een droge plaats worden bewaard tot het volgende gebruik of seizoen.
– Zorg ervoor dat de pers zo min mogelijk in contact komt met vet en olie.

Onderhoud van de aangesloten waterleiding
– Alle onderdelen van het systeem moeten regelmatig worden gecontroleerd en vervangen bij eventuele problemen of als de gebruiksduur van het apparaat is verstreken.
– Onderhoud en reinigen van het systeem mag uitsluitend worden uitgevoerd als het systeem niet werkt, met de waterkraan volledig gesloten en de ontluchtingsklep volledig geopend.

11.2 INSTRUCTIES VOOR ONDERHOUD EN TESTEN

Het apparaat moet regelmatig worden gecontroleerd om te voorkomen dat het apparaat schade oploopt als gevolg van onjuist gebruik. Onregelmatigheden kunnen optreden als gevolg van systeemfouten of menselijke factoren bij plaatsing en gebruik.

Het volgende onderhoud aan het apparaat moet worden uitgevoerd:
– Controle vóór het eerste gebruik
– Controle voor elk gebruik
– Jaarlijkse controle vóór aanvang van het persseizoen
– Periodieke controles vanuit het oogpunt van arbeidsveiligheid.

Controle vóór het eerste gebruik:
– Visuele controle van de staat waarin het apparaat verkeert
– Controle van de werking van de watertoevoer en het ontluchten van kogellager-kraanbediening
– Controle van de schroeven voor het bevestigen van het membraan en andere schroeven
– Controle van de stabiliteit van het apparaat.

Controle vóór elk gebruik:
– Controle van schroefverbindingen
– Controle van de werking van de veiligheidsklep
– Visuele oppervlakkige controle van het membraan.

Jaarlijkse controle vóór aanvang van het persseizoen

– Controle van de buitenste metalen plaat en gelaste plekken in het raamwerk
– Uitvoeren van alle servicewerkzaamheden vóór elk gebruik.

12. PROBLEMEN OPLOSSEN

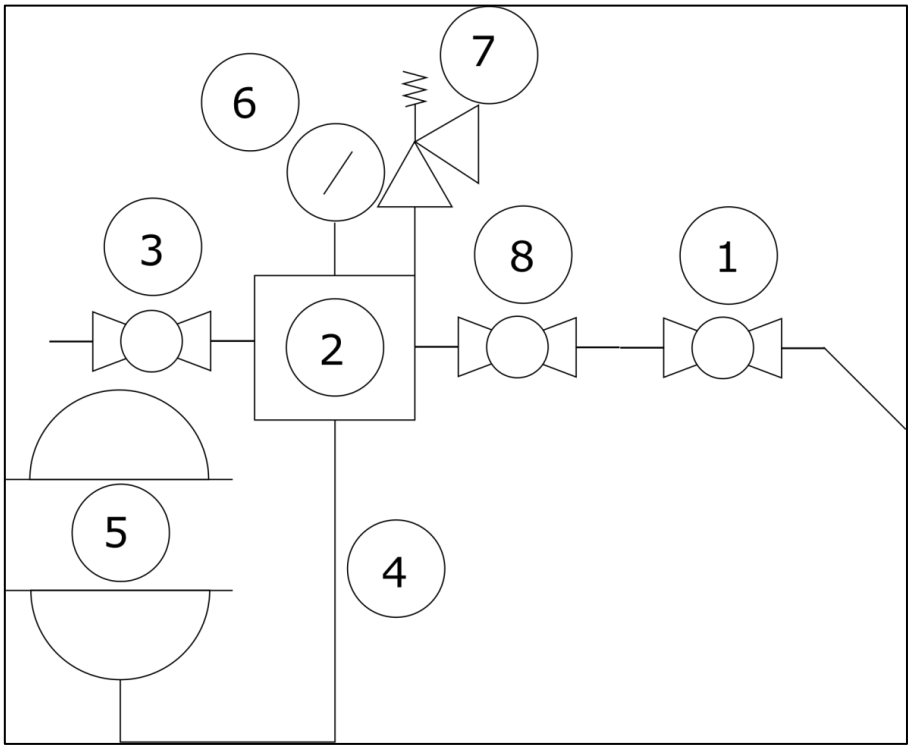
Probleem	Oorzaak	Oplossing
Drukmembraan rekt niet uit	Ontluchtingsklep is niet gesloten	Draai het ontluchtingsventiel vast
	Afvoerklep is niet gesloten	Draai de afvoerklep vast
	Er zit lucht in het waterdruktoepassingssysteem	Ontspan de afvoer klep tot het water weer begint te stromen.
		Als het probleem dan niet verholpen is, neem dan contact op met het geautoriseerde servicebedrijf.

13. MATERIAAL DAT NIET DOOR GARANTIE WORDT GEDEKT

Materiaal dat niet door de garantie wordt gedekt:
– extra persnet
– extra beschermzak.

14. SCHEMA VAN HYDRAULISCHE AANSLUITING

14.1 MODELLEN VSX, VSPX, VSPIX



1 - kogellagerkranen voor de toevoer van water in het systeem met het aanvullende deel voor de flexibele buis,
2 - verbindingskamer
3 - ontluchtende kogellagerkraan met het aanvullende deel voor waterafvoer,
4 - servicepijp naar het membraan
5 - drukmembraan
6 - manometer, 0-4 bar
7 - veiligheidsklep met veer, 3,0 bar
8 - drukregelaar

15. DEMONTEREN EN VERWIJDEREN VAN HET APPARAAT (KANTELEN)

Met betrekking tot de instructies voor veilig gebruik, onderhoud en service geldt voor het apparaat als geheel een vaste gebruiksduur van 8 jaar. Er zijn verschillende gebruiksduurlimieten voor afzonderlijke onderdelen van het apparaat. Deze onderdelen moeten regelmatig worden vervangen door nieuwe in geval van bepaalde problemen, slijtage en mechanische schade. Vervanging mag uitsluitend worden uitgevoerd met technisch geschikte of originele reserveonderdelen.

Na afloop van de gebruiksduur van het apparaat:
Na het verstrijken van de gebruiksduur moet het apparaat in zijn geheel worden afgevoerd naar een verzamelpunt dat speciaal voor dergelijke apparaat is bestemd en conform de afvalclassificatie.

16. INHOUD VAN HET PAKKET

– boek (gebruiksaanwijzing, verklaring van overeenstemming)
– extra persnet
– extra beschermzak.

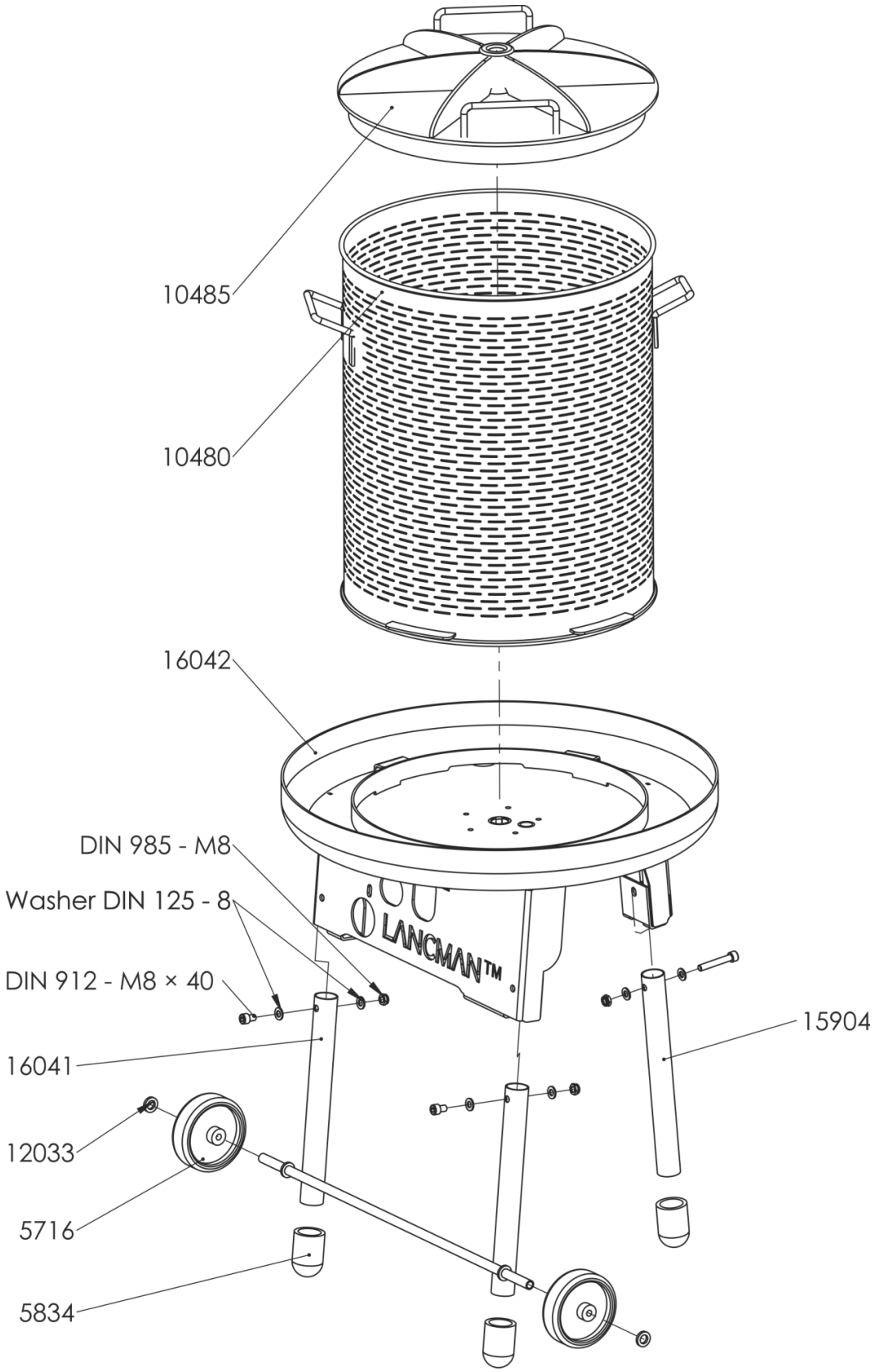




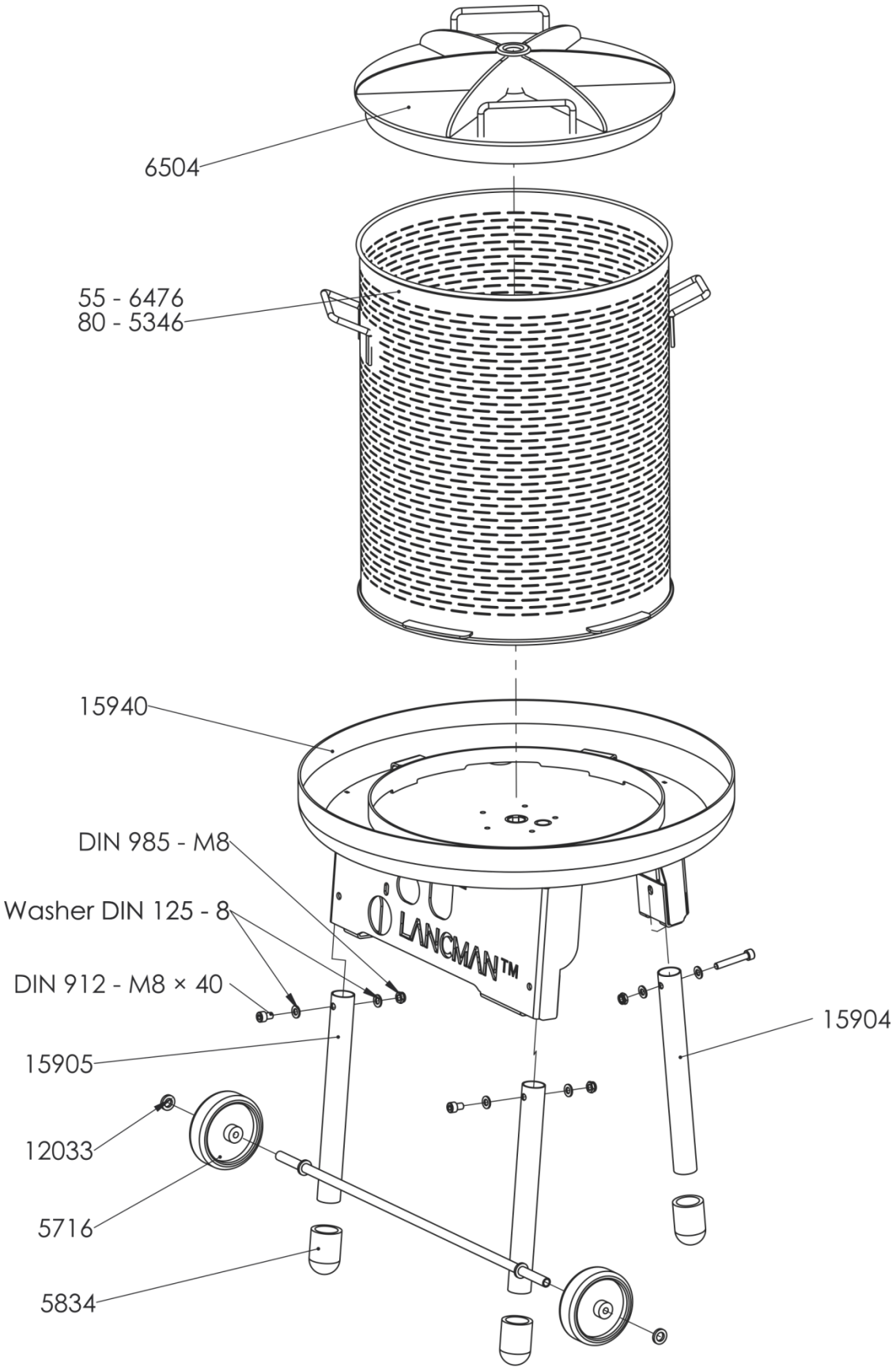


17. RESERVEONDERDELEN

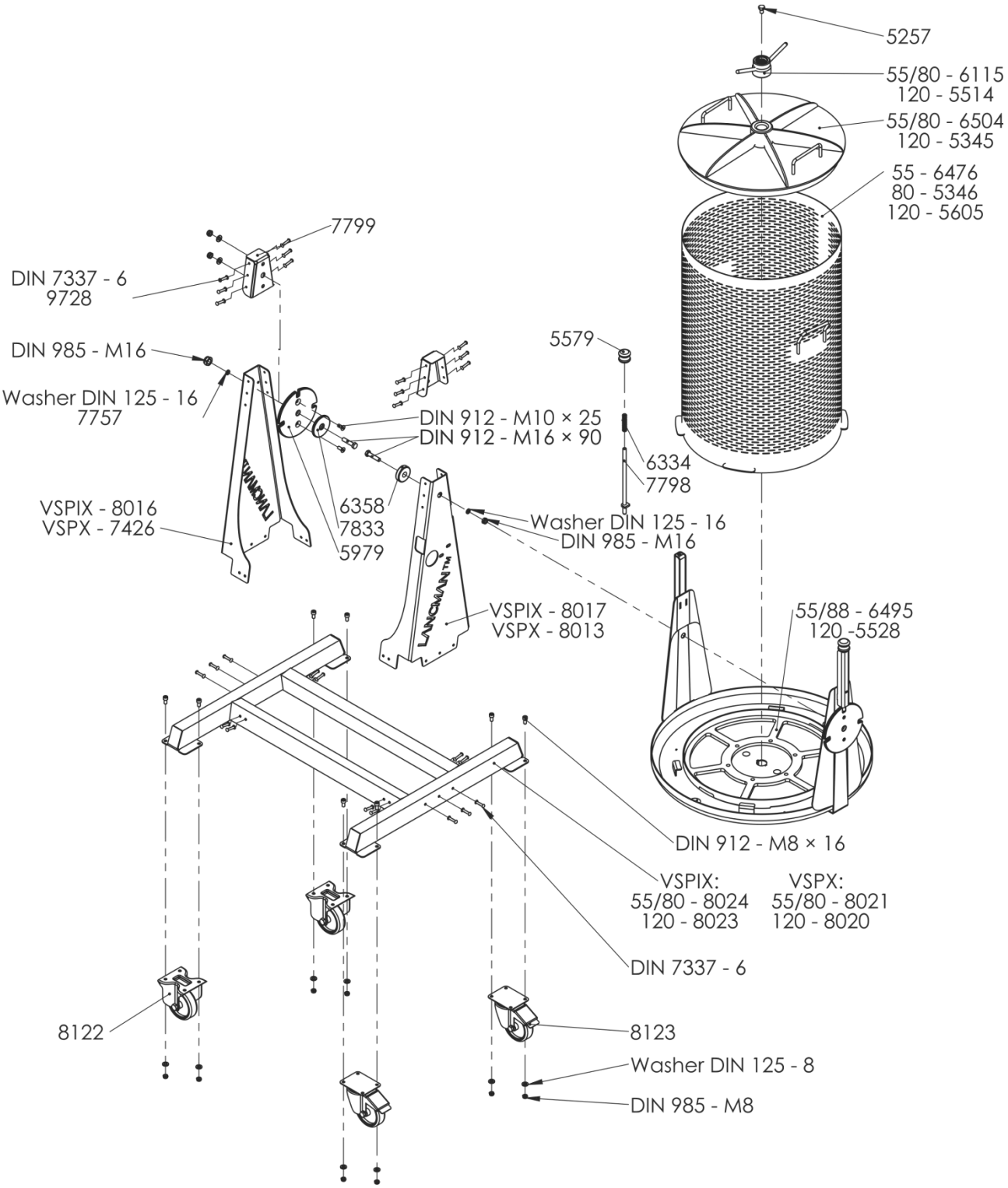
VSX 35



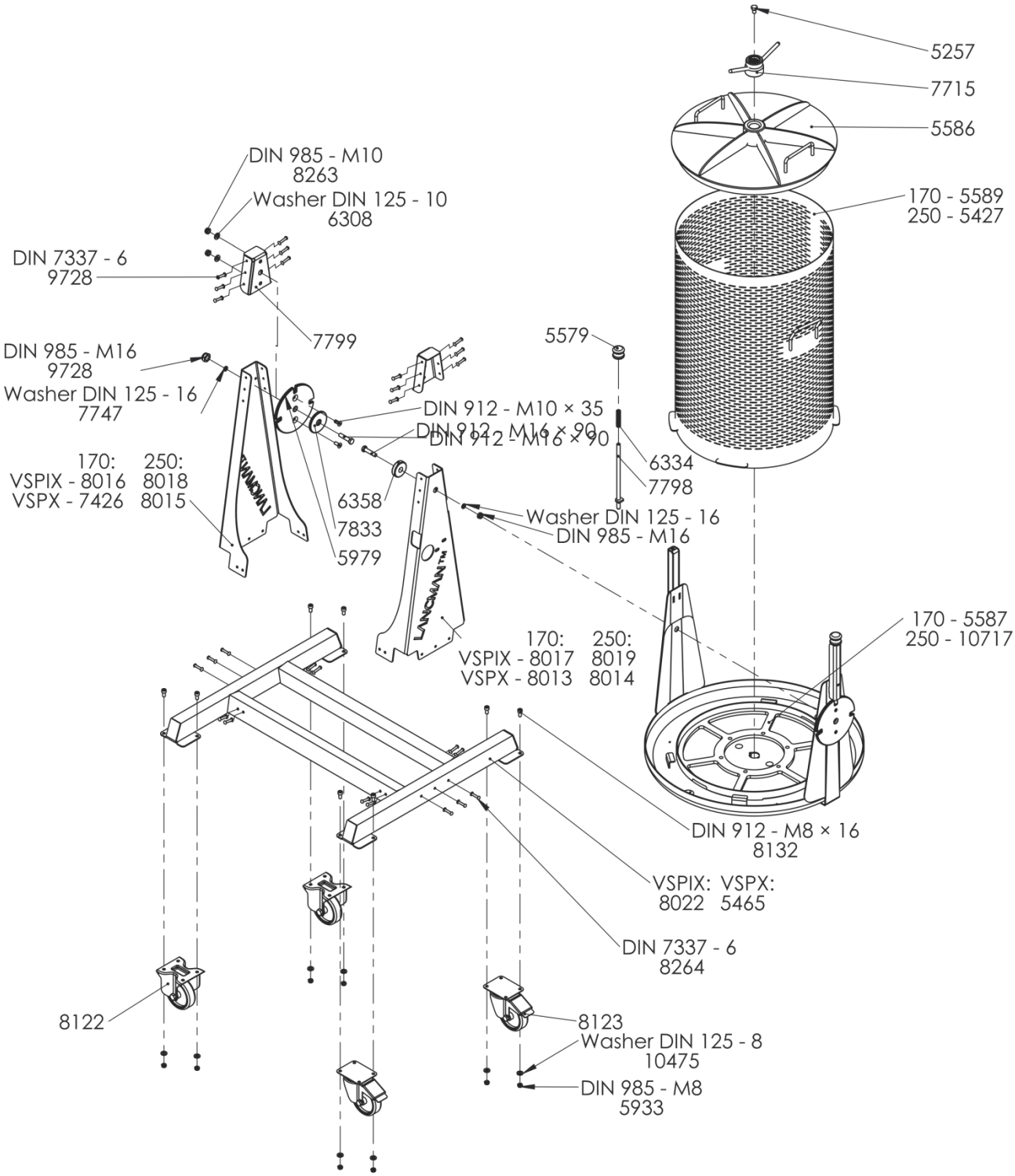
VSX 55/80


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

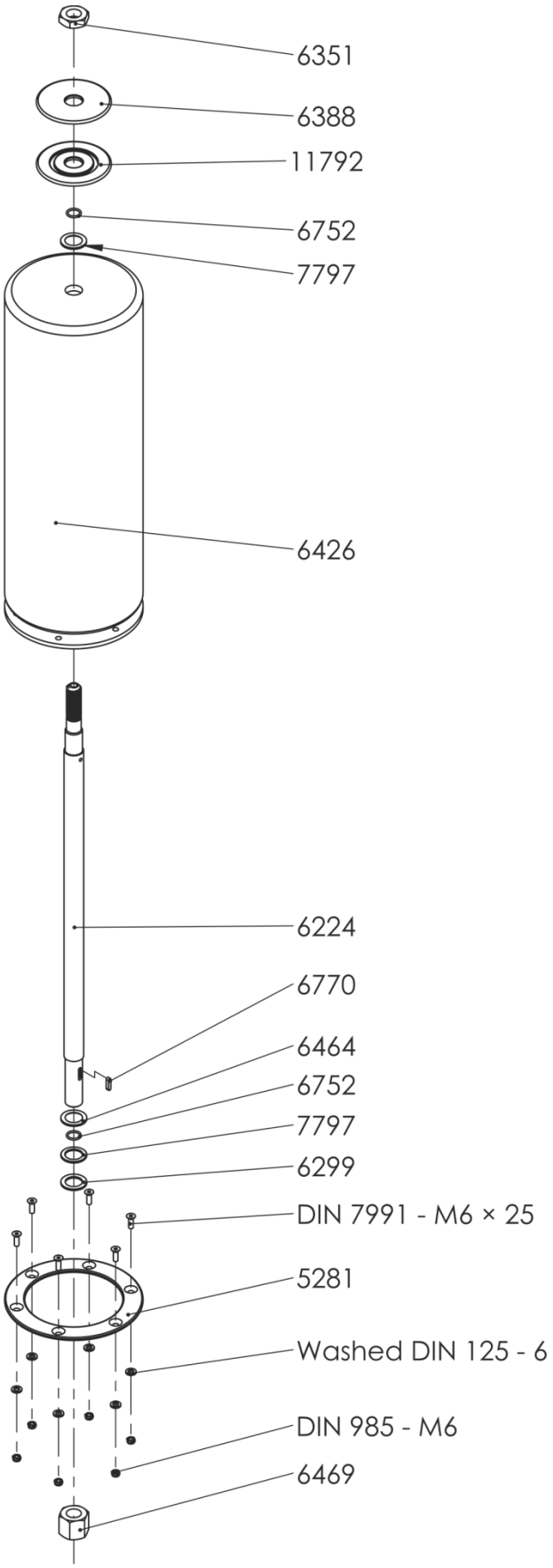
VSPX/VSPIX 55/80/120



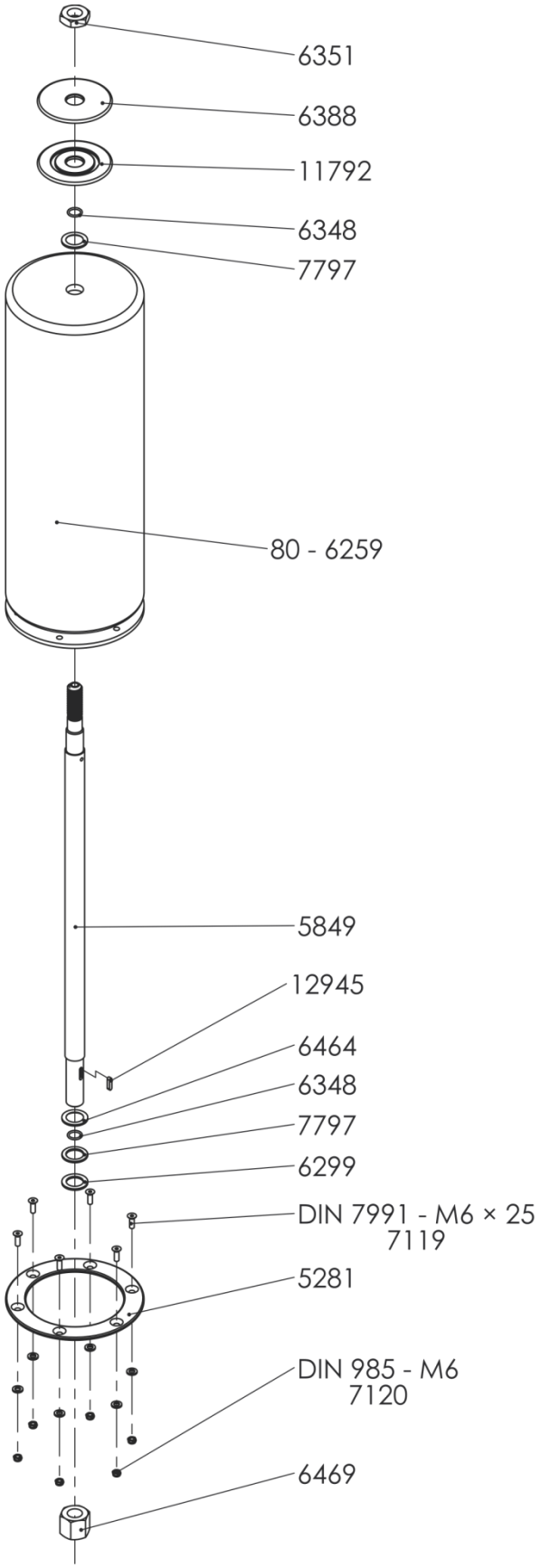
VSPX/VSPIX 170/250



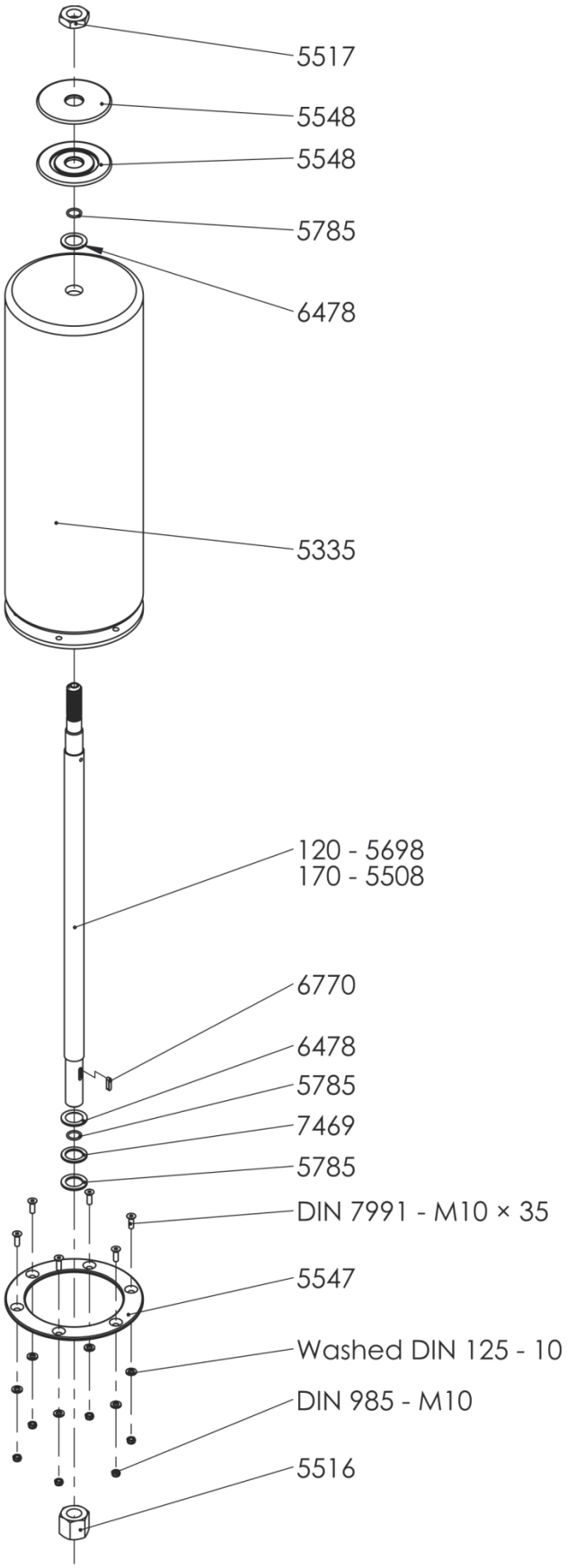
VSX 35/55/VSPX 55



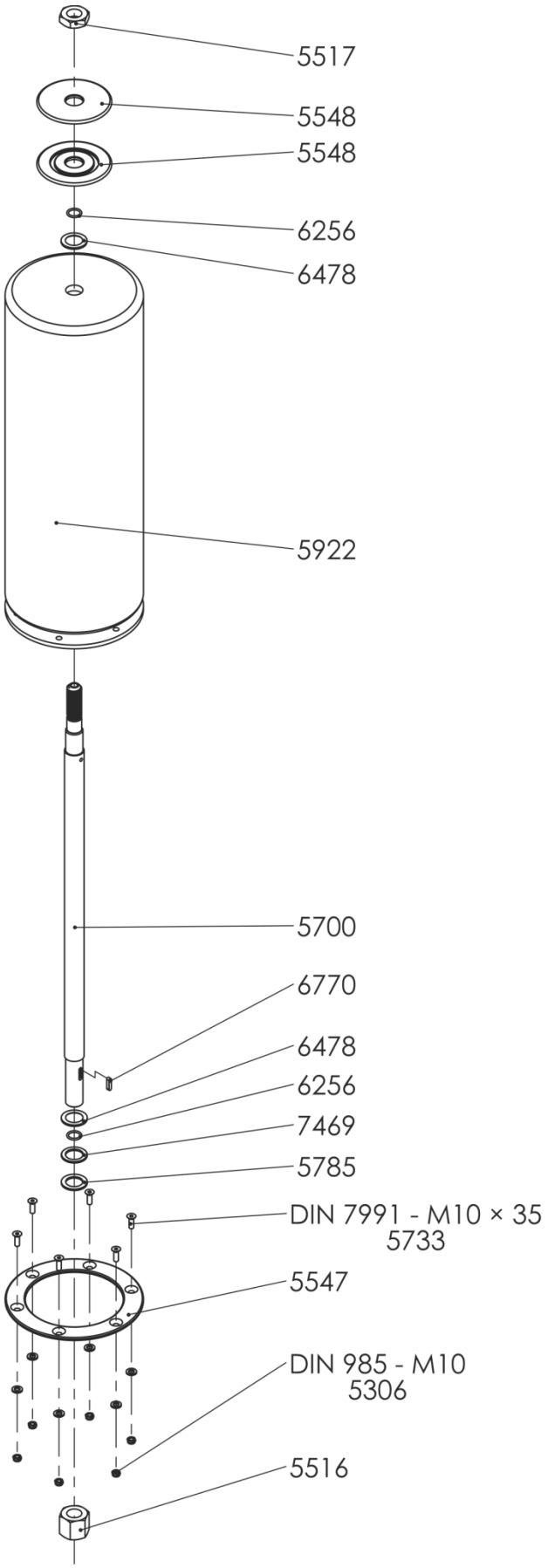
VSX 80/ VSPX/VSPIX 80



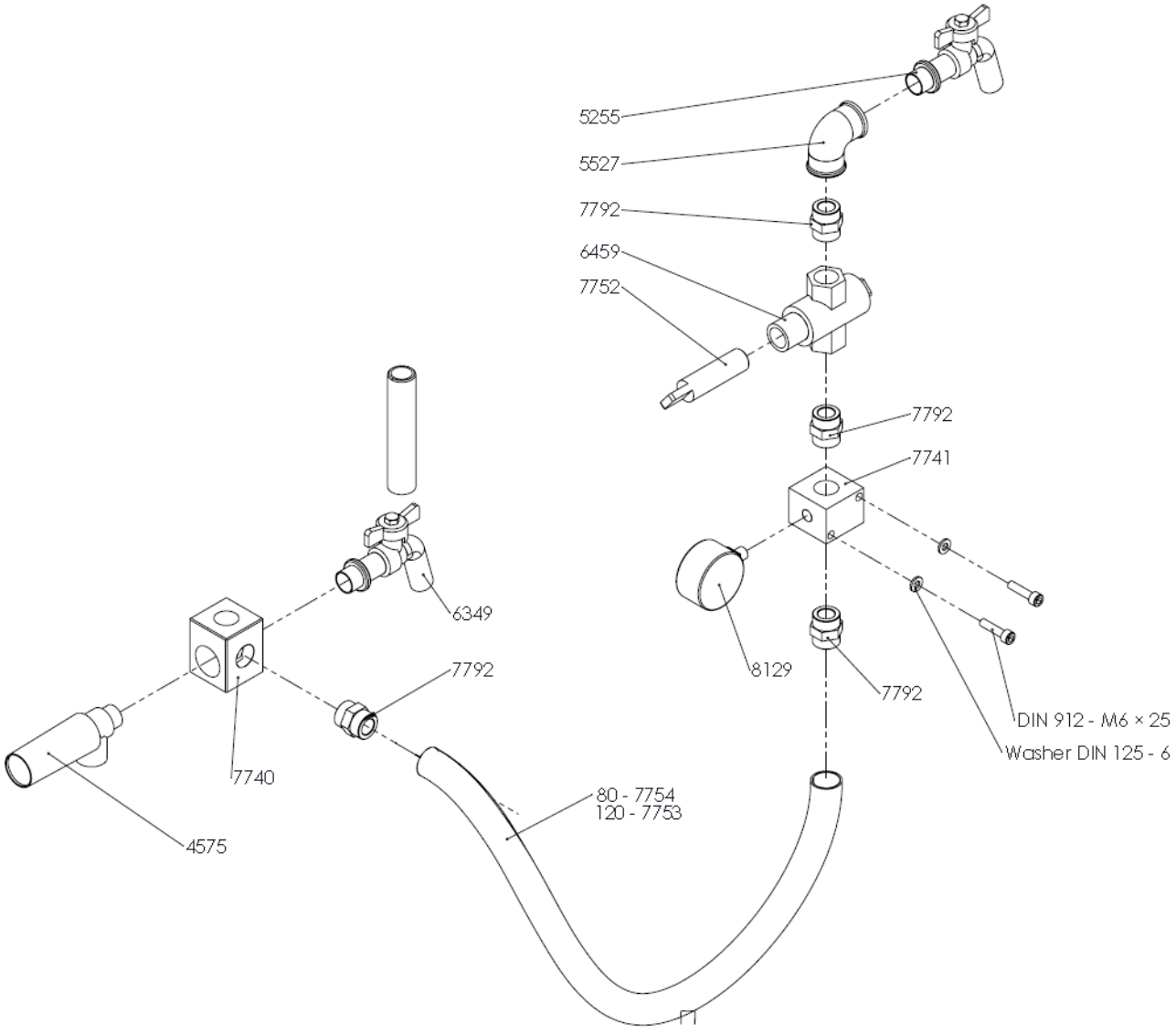
VSPX/VSPIX 120/170



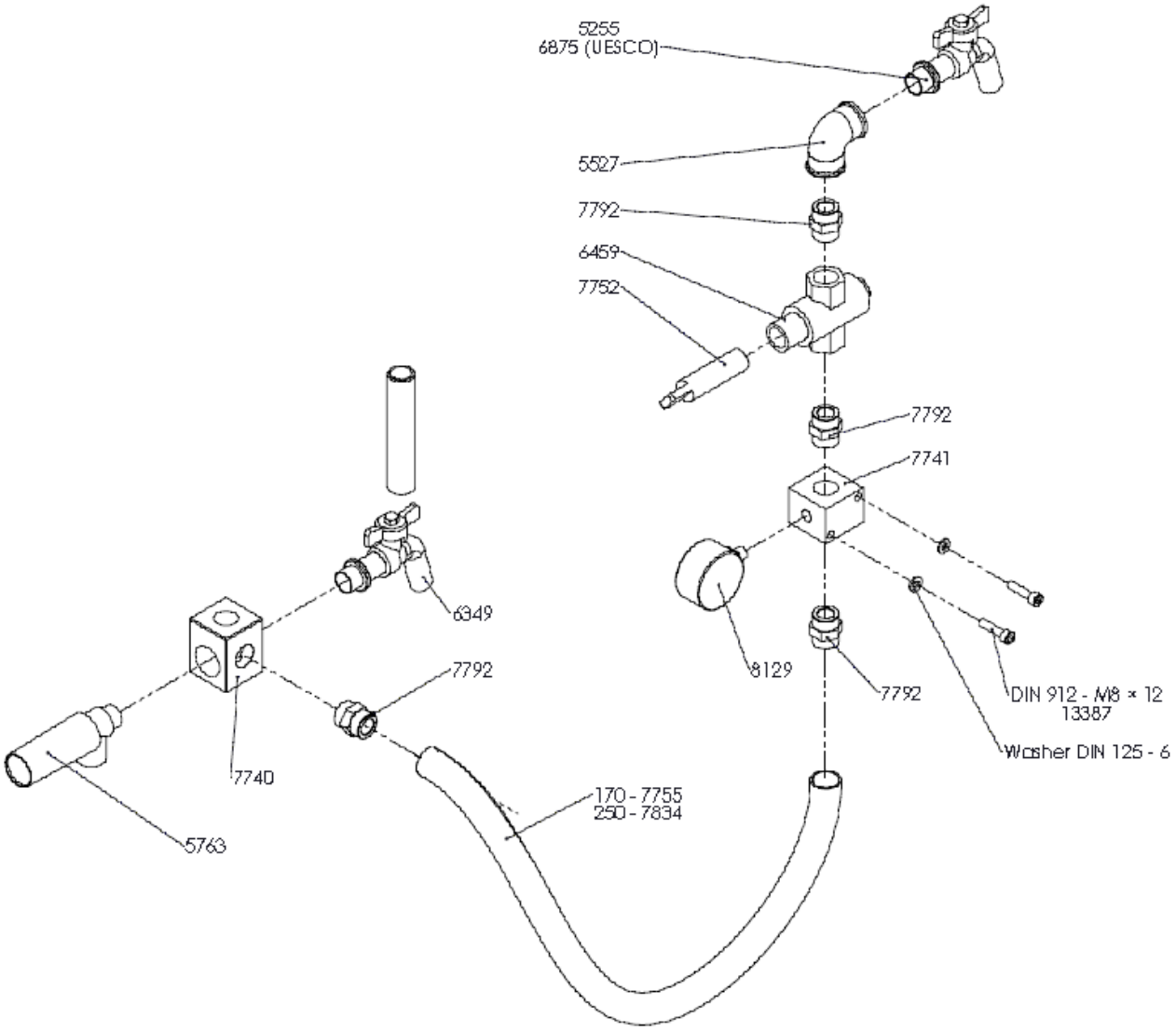
VSPX/VSPIX 250



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