ID: 19565

DE

V. 5.6

OBSTPRESSE LANCMAN



VSX





VSPX	VSPIX

ANLEITUNG ZU SICHEREM GEBRAUCH, WARTUNG UND VORNAHME DER PRÜFUNGEN

LANCMAN® by GOMARK

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

BEDIENUNGSANLEITUNG IST GEISTIGES EIGENTUM DES BETRIEBS GOMARK D.O.O.
JEDE REPRODUKTION UND UMSCHREIBUNG DER ANLEITUNG OHNE WISSEN VON DEM BESITZER IST DESWEGEN EINE STRAFTAT!

Version 5.6, Juli 2024, Konformitäts-Erklärung enthalten

ACHTUNG!
DIE MASCHINE DARF
NUR VON PERSONEN, DIE MIT
DER BETRIEBSANLEITUNG UND
DEN SICHERHEITSHINWEISEN VERTRAUT SIND!

FALLS SIE DAS PRODUKT
AN DRITTE PERSON WEITERGEBEN WERDEN, LEGEN SIE AUCH DIE ANLEITUNG
ZU SICHEREM GEBRAUCH, WARTUNG UND VORNAHME DER PRÜFUNGEN BEI!

INHALTSVERZEICHNIS

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG **4**

GARANTIEBEDINGUNGEN **4**

1. EIN WORT DEM KÄUFER – BENUTZER **6**

2. ZWECKGEBRAUCH **6**

3. SERVICELEISTUNGEN UND BESTELLEN DER ERSATZTEILE **6**

4. TECHNISCHE ANGABEN UND BESCHREIBUNG DER MASCHINE **7**

4.1 LANCMAN VSPX **7**

4.1.1 Technische angaben *7*
4.1.2 Beschreibung *7*
4.2 LANCMAN VSPX 8
4.2.1 Technische angaben *8*
4.2.2 Beschreibung *8*
4.3 LANCMAN VSPIX 9
4.3.1 Technische angaben *9*
4.3.2 Beschreibung *9*

5. VORBEREITUNG DER PRESSE FÜR DIE ARBEIT **10**

6. BEDIENUNGSSTELLE DER MASCHINE **10**

6.1 ARBEITSPLATZ 10
6.2 ARBEIT MIT DER PRESSE 11
6.3 FUNKTIONIEREN DER PRESSE 11

7. PRESSETECHNOLOGIE **13**

8. SICHERHEIT BEIM GEBRAUCH DER MASCHINE **14**

9. MARKIERUNG UND IDENTIFIZIERUNG **15**

10. TRANSPORT UND LAGERUNG DER MASCHINE **17**

11. ANLEITUNG ZUR VORNAHME DER PRÜFUNGEN **17**

11.1 ALLGEMEINE WARTUNG 17
11.2 BEWERTUNGEN, PRÜFUNGEN 17

12. STÖRUNGSBESEITIGUNG **18**

13. MATERIAL OHNE GARANTIE **18**

14. HYDRAULISCHE VERBINDUNGSSCHEMA **18**

14.1 MODELLEN VSX, VSPX, VSPIX 18

15. DEMONTAGE UND ABTRANSPORT DER MASCHINE (DEPONIEREN) **19**

16. LIEFERUMFANG **20**

ERSATZTEIL LISTE **21**

DE

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

CE

EG KONFORMITÄTSERKLÄRUNG Nr. 01/2024

Hiermit erklären wir:
Gomark d.o.o., Čeplje 56, SI-3305 Vransko

Dass die Nachfolgend bezeichnete Maschine aufgrund ihrer Konstruktion und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den Einschlägige Bestimmungen nachstehender EG-Richtlinien entspricht. Bei einer Änderung an der Maschine verliert diese Erklärung Ihre Gültigkeit.

Bezeichnung der Maschine:

WASSER PRESSE LANCMAN™
typ: VSX, Größe: 35, 55, 80,
typ: VSPX, Größe: 55, 80, 120, 170, 250,
typ: VSPIX, Größe: 55, 80, 120, 170, 250.

Seriell Nummer und Jahr des Produktion besteht sich an den Typenschield.

EG RICHTLINIE	**HARMONISIERTE EUROPÄISCHE NORMEN**
EG-MASCHINENRICHTLINIE (MD 2006/42/ES)	EN ISO 12100:2010
Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen	

Seriell Nummer und Jahr des Produktion auf der Maschinen Tafel.

Čeplje, 03.01.2024

Unterschrift
Matjaž GOSAK

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

GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie gilt für die Maschine und Komponenten – bei der richtigen Benutzung der Maschine (wie in Gebrauchsanleitung beschrieben) wird sie einwandfrei funktionieren.

Garantiezeit:

- **für den Hausgebrauch: 24 Monate,**
- **für den professionellen Gebrauch: 12 Monate (Industrie).**

Die Garantie erstreckt sich auf Ersatz defekter Teile und damit verbundene Arbeit, die Transportkosten sind aber von der Garantie ausgeschlossen. Bei Geltendmachung eines Garantieanspruchs sind der richtig ausgefüllte Garantieschein und die Rechnung beizufügen.

Diese Garantie wird ausgeschlossen für den Fall:
- dass die Gebrauchsanweisungen nicht beachtet wurden,
- dass die Maschine bereits von einer unbefugten Person repariert wurde,
- dass nicht Originalersatzteile eingebaut wurden,
- dass der Produkt nachlässig behandelt wurde und
- dass es Beschädigungen durch mechanische Schläge, verursacht durch den Käufer oder Dritten, gibt.

Von der Garantie abgeschlossen ist das in den Gebrauchsanweisungen angeführte Verbrauchsgut.

Die Garantie verfällt im Fall der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen, die ein integraler Teil der Maschine sind. Ebenso führen unbefugte Eingriffe in die Maschine und Änderungen der Maschine zum Verlust von Garantieansprüchen.

Garantiereparaturen darf nur diejenige autorisierte Service-Station durchführen, die Ihr Verkäufer oder Händler, bei dem Sie die Maschine gekauft haben, angegeben hat.

1. EIN WORT DEM KÄUFER – BENUTZER

GEEHRTER KÄUFER
Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unserer Maschine erzeigt haben. Wir sind davon überzeugt, dass Sie mit dieser Maschine zufrieden sein werden. Vor der Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Anleitung zu sicherem Gebrauch, Wartung und Vornahme der Prüfungen sorgfältig durch. Dadurch werden Sie sich mit dem Zweck, Funktionsgerechtigkeit und Arbeitsumgebung der Maschine vertraut machen. Die Anleitung ist so aufgebaut, dass Sie mit allen wichtigen Tätigkeiten vor der ersten Inbetriebnahme, Wartung und Vornahme der regelmäßigen Prüfungen vertraut machen.



Sollten Sie dieses Produkt an Dritte weitergeben, vergessen Sie bitte nicht, auch die Anleitung zu sicherem Gebrauch, Wartung und Vornahme der regelmäßigen Prüfungen beizulegen.

Beim Durchlesen dieser Anleitung seien Sie aufmerksam auf Kapitel und Absätze, die mit folgendem Zeichen gekennzeichnet sind.



Dieses Zeichen weist, neben dem Text in dieser Anleitung, auf die wichtige Passagen im bestimmten Kapitel hin.

Der Hersteller verfolgt eine Politik der stetigen Verbesserung. Jede teilweise oder ganze Reproduktion diese Anleitungen, Text und Bilder ist eine Straftat.

2. ZWECKGEBRAUCH



Die Obstpresse eignet sich zum Most – oder Fruchtsaftgewinn durch Pressen von verschiedenen gemahlenen Fruchtsorten, zum Pressen von Entschlamm (mit Hilfe von Filtertüten) und zwar mittels des Druckeffekts des Wassers aus dem Wasserleitungsnetz.
Die Presse eignet sich daher nicht zum professionellen Gebrauch.
Jeglicher Gebrauch außer des Beschriebenen zählt als Widmung widrig. In solchen Fällen kann der Hersteller die Sicherheit und die Funktionstüchtigkeit der Maschine nicht gewährleisten.

Jegliche Umbauversuche oder Ersatz/Austausch der originellen Komponenten der Presse bedeuten eine Erlöschung der Haftbarkeit des Herstellers betreffs der Sicherheit und Funktionstüchtigkeit der Maschine

Arbeitstemperatur Bereich der Wirkung: von 5° bis 50° C.

3. SERVICELEISTUNGEN UND BESTELLEN DER ERSATZTEILE

Reparaturarbeiten und Störungsbeseitigung werden durchgeführt von Ihr Fachhändler.

Beim Bestellen der Ersatzteile immer angeben:
- Maschinenbezeichnung,
- Typenbezeichnung der Maschine,
- Seriennummer der Maschine,
- Baujahr.

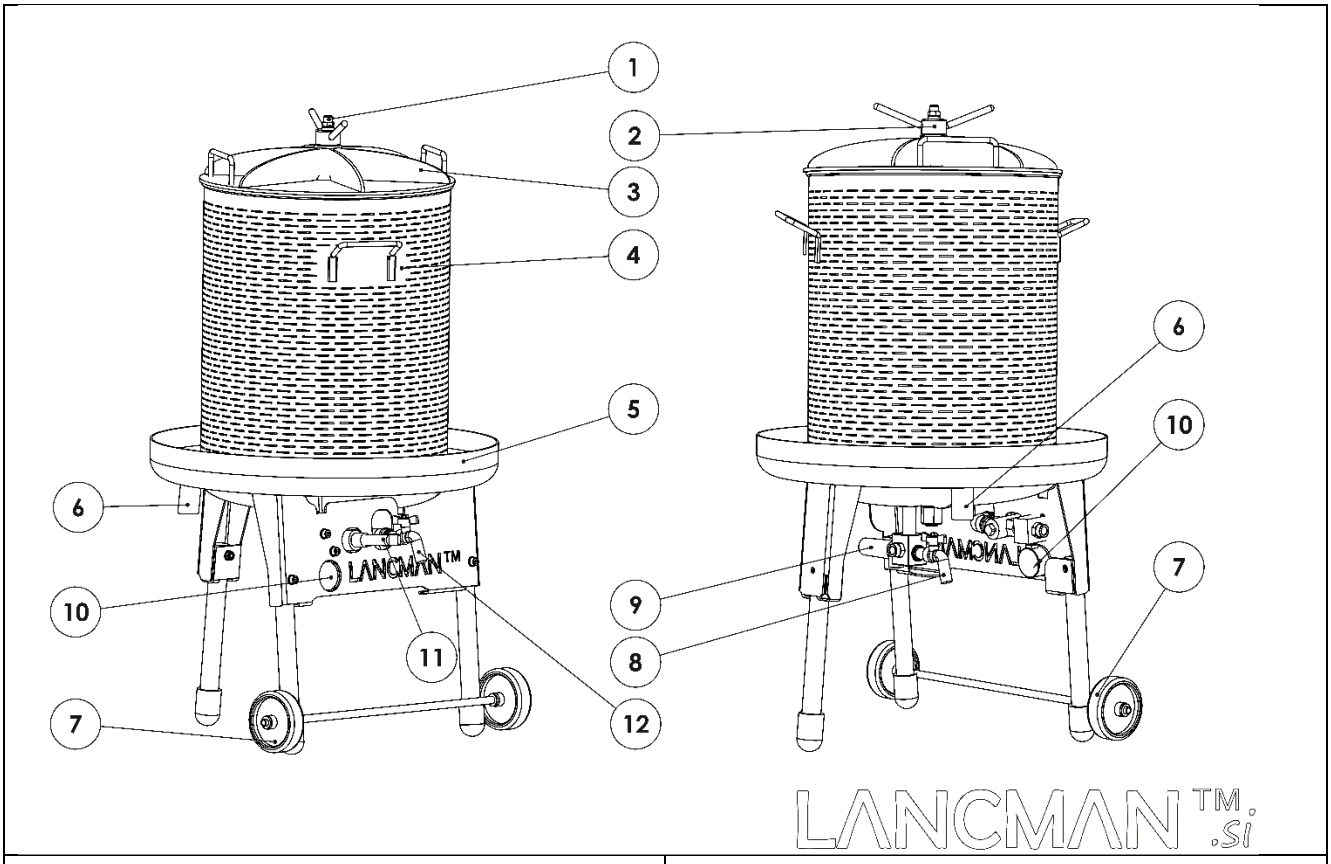
Alle notwendigen Angaben zwecks Bestellung der Ersatzteile finden Sie auf dem Typenschild bzw. am Daueretikett an der Maschine.

4. TECHNISCHE ANGABEN UND BESCHREIBUNG DER MASCHINE
4.1 LANCMAN VSPX

4.1.1 Technische angaben

Beschreibung:	**OBSTPRESSE LANCMAN**		
Typ:	VSX 35	VSX 55	VSX 80
Baumasse (mm):	500x500x950	600x600x950	600x600x1250
Korb Größe:	35 L	55 L	80 L
Deckel:	X5CrNi1810 (EDELSTAHL) – W.Nr. 1.4301		
Wahne:	X5CrNi1810 (EDELSTAHL) – W.Nr. 1.4301		
Korb:	X5CrNi1810 (EDELSTAHL) – W.Nr. 1.4301		
Oben Gewindemutter:	EDELSTAHL		
Arbeitsdruck:	3,5 bar	2,8 bar	2,8 bar
MAX Druck:	4 bar	3 bar	3 bar
Besorgung:	Wasserleitung 3-4 bar		
Gewicht:	28 kg	38 kg	43 kg
***PLUS Anschluss**	--	6/4“ außen Gewinde	6/4“ außen Gewinde
Baujahr:	An den Typenschild		

4.1.2 Beschreibung



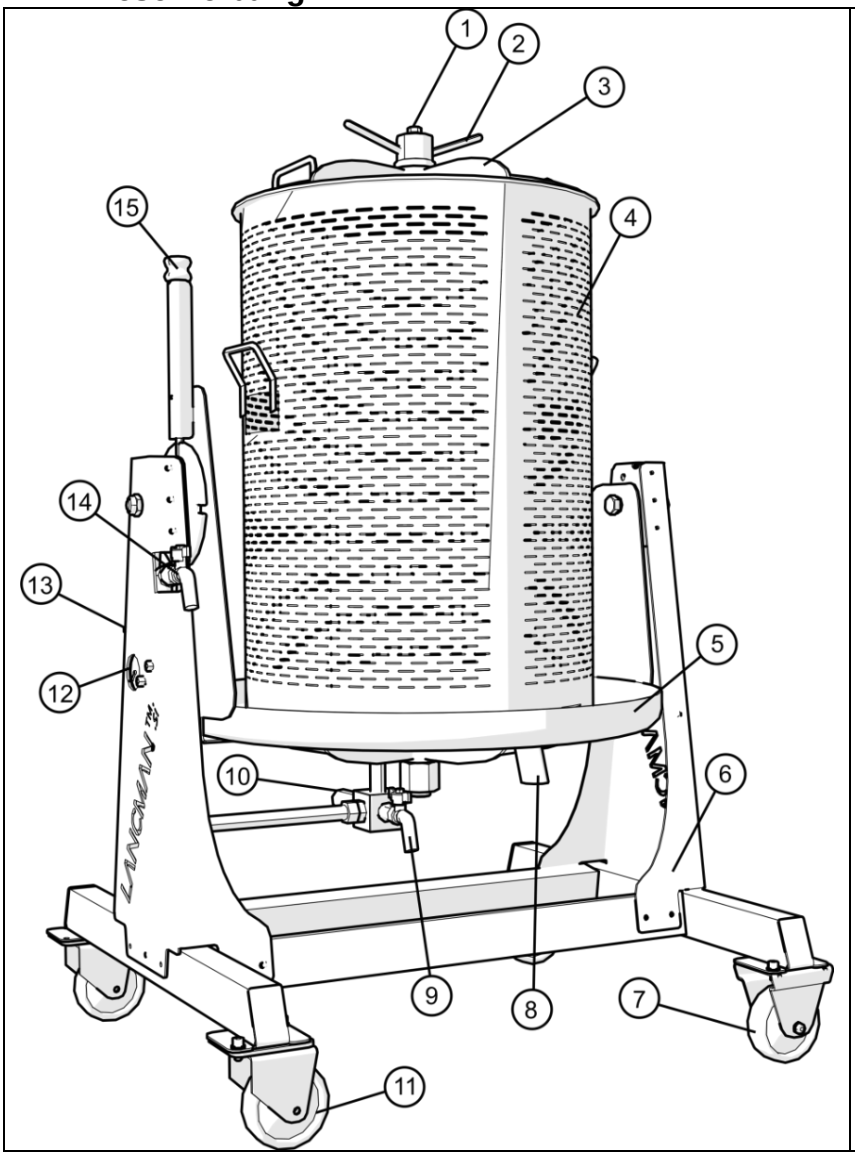
1-Entlüftungsventil	**7-Transport Rädern**
2-Mutter	**8-Auslasshahn**
3-Deckel	**9-Sicherheit Ventil**
4-Korb	**10-Manometer**
5-Wanne	**11-Druck Regulator**
6-Auslass Rohr	**12-Eingangswasser Hahn**

4.2 LANCMAN VSPX

4.2.1 Technische angaben

Beschreibung:	**OBSTPRESSE 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
Baumasse (mm):	800x870x1150	800x870x1300	800x870x1300	800x870x1350	880x900x1600
Korb Größe:	55 L	80 L	120 L	170 L	230 L
Deckel:	EN: X5CrNi1810 (EDELSTAHL) – W.Nr. 1.4301				
Wahne:	EN: X5CrNi1810 (EDELSTAHL) – W.Nr. 1.4301				
Korb:	EN: X5CrNi1810 (EDELSTAHL) – W.Nr. 1.4301				
Oben Gewindemutter:	EDELSTAHL				
Wagen:	STAHL st.37.2				
Arbeitsdruck:	2,8 bar	2,8 bar	2,4 bar	2,4 bar	2,4 bar
MAX Druck:	3,0 bar	3,0 bar	3,0 bar	2,5 bar	2,5 bar
Besorgung:	Wasserleitung 3 bar			Wasserleitung 2.5 bar	
Gewicht:	60 kg	64 kg	76 kg	83 kg	105 kg
***PLUS Anschluss**	6/4“ außen Gewinde	6/4“ außen Gewinde	6/4“ außen Gewinde	6/4“ außen Gewinde	6/4“ außen Gewinde
Baujahr:	An den Typenschild				

4.2.2 Beschreibung



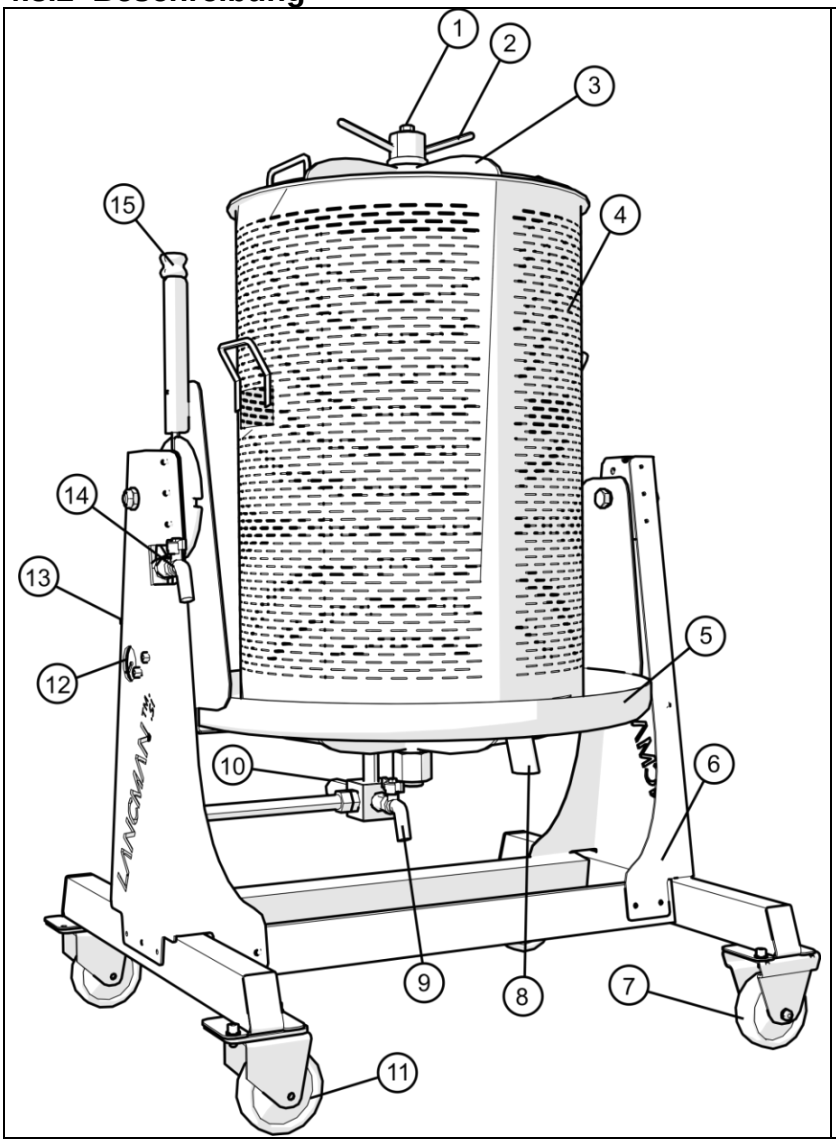
1. **Entlüftungsventil**
2. **Mutter**
3. **Deckel**
4. **Korb**
5. **Wanne**
6. **Transport Wagen**
7. **Transport Rädern Fix**
8. **Auslass Rohr**
9. **Auslasshahn**
10. **Sicherheit Ventil**
11. **Transport Rädern Roto**
12. **Manometer**
13. **Eingangswasser Hahn**
14. **Druck Regulator**
15. **Kipp Hebel**

4.3 LANCMAN VSPIX

4.3.1 Technische angaben

Beschreibung:	**OBSTPRESSE 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
Baumasse (mm):	800x870x1150	800x870x1300	800x870x1300	800x870x1350	880x900x1600
Korb Größe:	55 L	80 L	120 L	170 L	230 L
Deckel:	EN: X5CrNi1810 (EDELSTAHL) – W.Nr. 1.4301				
Wahne:	EN: X5CrNi1810 (EDELSTAHL) – W.Nr. 1.4301				
Korb:	EN: X5CrNi1810 (EDELSTAHL) – W.Nr. 1.4301				
Oben Gewindemutter:	EDELSTAHL				
Wagen:	EDELSTAHL				
Arbeitsdruck:	2,8 bar	2,8 bar	2,4 bar	2,4 bar	2,4 bar
MAX Druck:	3,0 bar	3,0 bar	3,0 bar	2,5 bar	2,5 bar
Besorgung:	Wasserleitung 3 bar			Wasserleitung 2.5 bar	
Gewicht:	60 kg	64 kg	76 kg	83 kg	105 kg
***PLUS Anschluss**	6/4“ außen Gewinde	6/4“ außen Gewinde	6/4“ außen Gewinde	6/4“ außen Gewinde	6/4“ außen Gewinde
Baujahr:	An den Typenschild				

4.3.2 Beschreibung



1. **Entlüftungsventil**
2. **Mutter**
3. **Deckel**
4. **Korb**
5. **Wanne**
6. **Transport Wagen**
7. **Transport Rädern Fix**
8. **Auslass Rohr**
9. **Auslasshahn**
10. **Sicherheit Ventil**
11. **Transport Rädern Roto**
12. **Manometer**
13. **Eingangswasser Hahn**
14. **Druck Regulator**
15. **Kipp Hebel**

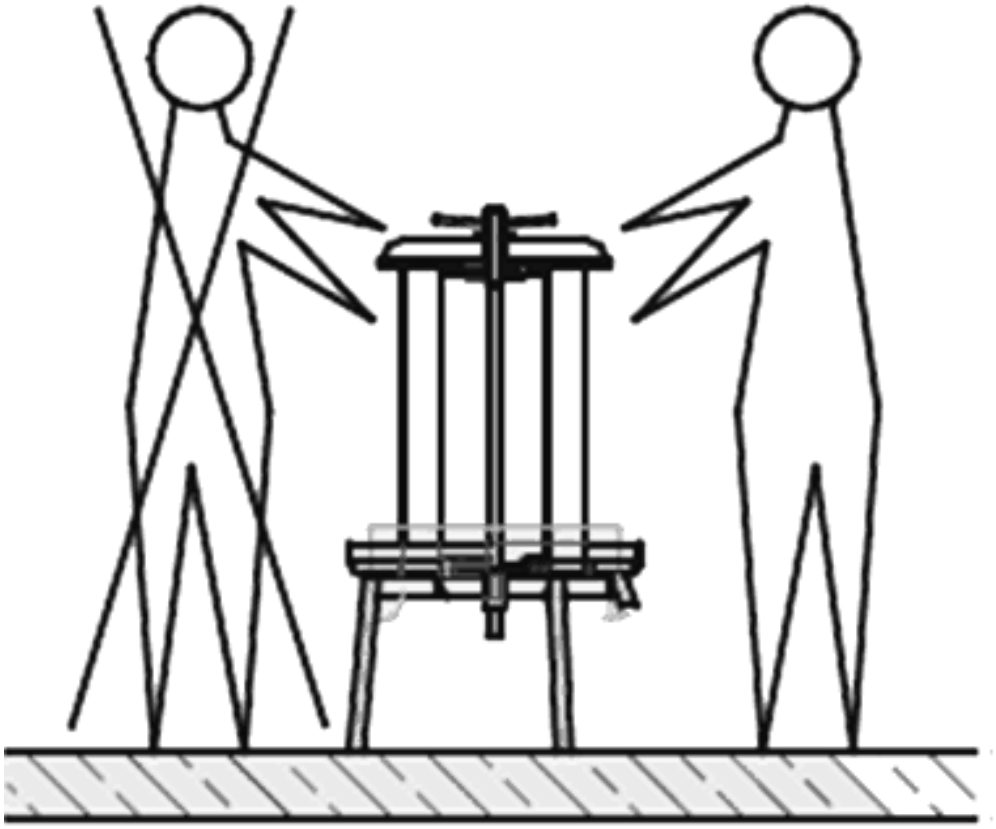
5. VORBEREITUNG DER PRESSE FÜR DIE ARBEIT

Die Presse benutzt für ihre Arbeit als Energiequelle die Druckenergie des Wassers. Sie funktioniert so, dass sie vorher gemahlenes Obst zu der Wand des Korbs der Presse drückt. Die nötige Energie für das Pressen des gemahlenen Obsts gibt das Wasser unter Druck. Für effizientes Pressen genügt 2,5 bar, soviel Druck bekommt man mit dem Anschluss an das Wassersystem. Die Membrane ist axial in der Mitte der Presse eingebaut und auf den Boden des Sammelbehälters mit einer Flansche und sechs Schauben befestigt.

Reinigung der Presse
Vor der ersten Benutzung reinigen Sie die Presse mit Wasser!

6. BEDIENUNGSSTELLE DER MASCHINE

6.1 ARBEITSPLATZ



Die Maschine kann nur eine Person gleichzeitig betätigen, die immer in der Position wie oben abgebildet ist, stehen soll.

6.2 ARBEIT MIT DER PRESSE

1. **BEREITEN SIE DIE PRESSE FÜR DIE ARBEIT VOR.**
2. **FÜLLEN SIE DEN KORB DER PRESSE MIT DEM GEMAHLENEN PRODUKT AUF (APFEL, TRAUBEN …).**
3. **SETZEN SIE DEN DECKEL AUF DEN KORB UND SCHRAUBEN SIE DIE MUTTER FEST.**
4. **SCHLIESSEN SIE DIE PRESSE AUF DIE WASSERLEITUNG MIT DEM GARTENSCHLAUCH AN.**
5. **ÖFFNEN SIE DAS EINLASSVENTIL, DIE PRESSE FÄNGT AN ZU PRESSEN.**
6. **BEOBACHTEN SIE DIE PRESSE BEIM PRESSEN.**
7. **AM ABSCHLUSS DES PRESSENS ÖFFNEN SIE DAS AUSLASSVETIL, DAMIT WASSER AUS DER PRESSE FLIESST.**
8. **ENTFERNEN SIE DIE MUTTER DES DECKELS UND DEN DECKEL.**
9. **REINIGEN SIE DIE PRESSE MIT WASSER.**

6.3 FUNKTIONIEREN DER PRESSE

Pressen auf Wasserdruck sind die modernsten Pressen für das Pressen von Trauben, Obst, Entschlammung, Pressehefe, Johannisbeeren, Blaubeeren, roten Rüben und allen Formen von rohem oder gekochtem Gemüse oder Früchten, aus denen man Saft pressen kann. Natürlich ist für jede Art vom Obst oder Gemüse eine andere Methode des Pressens geeignet. Die Größe der Wasserpressen liegen zwischen 35 l und 230 l.

Eine Wasserpresse besteht aus drei Komponenten, **dem Untergestell**, **der Presskammer** und **dem Wassersystem.**

Das Untergestell kann stabil oder mobil kippbar sein.
Das stabile Untergestell (VSX) besteht aus drei unbeweglichen Beinen auf Rädern für leichteres Bewegen.
Das mobile (VSPX, VSPIX) – kippbare Untergestell besteht aus einem Wagen mit vier Rädern, bei vier Rädern haben zwei die Bremse und sind drehbar, was leichteren Transport im Keller oder am Hof ermöglicht. Der Wagen hat auch ein Kippsystem, das beim Entfernen der gepressten Masse hilfreich ist. Das Untergestell gibt es in einer gefärbten oder rostfreien Version.
Die Presskammer besteht aus einem Deckel mit Befestigungsmutter, einem perforierten Korb und einer Schale mit Austritt. Die Schale ist zusammen mit dem Wassersystem auf das Untergestell der Presse befestigt und besonders verstärkt, genauso auch der Deckel, der mit einer Befestigungsmutter auf den Korb befestigt wird, um großen Druck vertragen zu können, der beim Pressen entsteht. Beide sind so konstruiert, dass zwischen ihnen schön der Korb passt. Alle Materialien sind aus hochwertigem rostfreien Blech, das vor dem Einbau elektropoliert wird und den Status eines Produkts bekommt, das im Zyklus der Herstellung vom Nahrung benutzt werden darf.
Das Wassersystem ist eine Wasserleitung, die Druck im Korb herstellt, damit das Pressen in der Kammer möglich ist. Es besteht aus einem Zweileitungswasserregulationssystem, einer vertikalen Säule mit Entlüftungsventil oben und einem hochwertigen Gummibalg, der sich dehnt, wenn das Wasser in sein Inneres fließt.

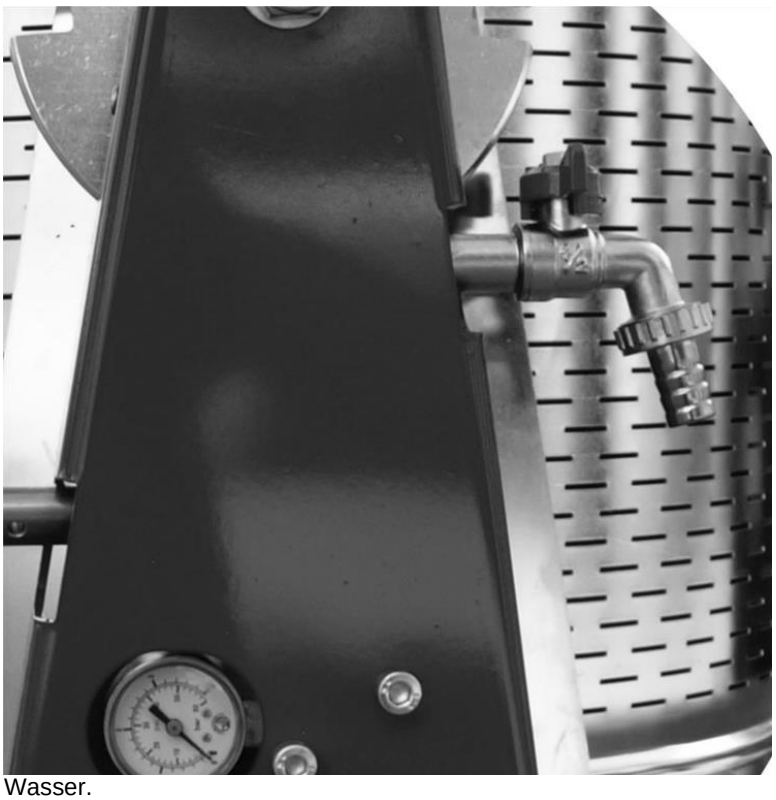


Das Pressen erfolgt auf die folgende Weise. Bevor die Presse gefüllt wird, muss sie mit warmem Wasser gereinigt werden, man kann auch Reinigungsmittel benutzen, doch das Reinigungsmittel darf nicht beim Waschen des Korbs oder beim Reinigen unter Wasserdruck benutzt werden. Der Gummi darf nur mit warmem oder kaltem Wasser gereinigt werden.

Beim Füllen stopfen Sie kein gemahlenes Obst in die Presse, da sonst der Nutzeffekt beim Pressen schlechter ist. Beim Füllen soll der Auslasshahn des Sammelbehälters offen sein, da sonst die Kapazität der Presse kleiner wird. Die Entlüftung der Presse muss ermöglicht sein. Die Presse muss immer voll beladen sein (bis zum Rand des Randblechs).

PLUS Ausführung
PLUS bedeutet, dass Presse einen Anschluss and den Deckel von Große 1 ½ Zoll hat (6/4“ Außengewinde). Dadurch kann man Maische in Presse durch eine Pumpe oder Ähnlich füllen. Beim Pressen muss den Deckel-Anschluss zu sein. Dadurch muss man Achten, das Pressnetzt an den Korb vorher Angepasst ist (sehe das Bild oben) und das beim Pressen Netzt nicht mit dem Deckel gezwickt wird. Vor pressen anfangen muss man Pressnetzt unten den Deckel liegen lassen.

Schließen Sie einen geschmeidigen Schlauch ans Ventil für Wasserversorgung. Das andere Schlauchende schließen Sie an die Wasserleitung. Öffnen Sie das Kugelventil für die Wasserversorgung auf der Maschine sowie den Hahn auf der Wasserleitung und beginnen Sie an zu pressen. Die Pressemembrane füllt sich eine Weile. Sobald Sie bemerken, dass am Entlüftungsventil das Wasser ausfließt, müssen Sie es völlig abschließen. Das System wird Hochdruck erschaffen, was am Manometer zu sehen ist. Ob der Druck höher als 2,5 bzw. 3 bar ist, wird sich das Sicherheitsventil öffnen und etwas Wasser wird aus dem System abfließen. Durch das Schließen und Öffnen des Ventils für Wasserversorgung kann der Wasserabfluss vermeidet werden, und zwar so, dass Sie mithilfe von Manometer ständig das Druckniveau im System überwachen. Die Presse kann entlastet werden, indem das Ventil für Wasserversorgung geschlossen ist, das Auslasskugelventil auf der Maschine und das Entlüftungsventil auf der Gewindespindel sollen aber geöffnet sein. Wenn der Druck zu 0,0 bar senkt, lösen Sie die Gewindemutter und nehmen Sie den Deckel ab. Zuerst lockern Sie das gepresste Obst auf, heben Sie das Randblech vom Sammelbehälter und dann Reinigen Sie es. Ob beim Pressen ein zusätzliches Netz verwendet wurde, ist die Entfernung einfacher, wenn das Netz geputzt wird. Nachdem der Presseprozess fertig ist, muss die Presse gründlich gereinigt werden. Die Presse soll immer nur mit sauberem Wasser gereinigt werden. Materiale aus Edelstahl dürfen auch mit Reinigungsmittel, die im Haushalt verwendet werden, geputzt werden, der Erweiterungsbalg doch nur mit Wasser.



MODELL VSPX, VSPIX

Mit der linken Hand heben Sie die Kugel auf dem Hebel. In der Zwischenzeit ziehen Sie mit der rechten Hand die Deckhebel zu sich, damit Sie die Presse so umkippen, dass sie liegt. Achten Sie darauf, dass der Stift am letzten Schlitz hakt. Dann lösen Sie die Feststellmutter, nehmen Sie den Deckel ab und entleeren Sie den Pressekorb mithilfe vom Netz, das vor dem Presseprozess in die Presse gegeben wurde.





Beim Auf- und Abladen der Presse immer Schutzhandschuhe tragen, da die feuchte Haut sehr für Schnittwunden empfindlich ist.

Bei der Entleerung des Korbs nie den vollen Korb heben. Entleeren Sie ihn immer mit einem zusätzlichen Netz. Wenn Sie schon den Korb heben müssen, greifen Sie ihn an den dazu bestimmten Stellen (Korbhenkel).





7. PRESSETECHNOLOGIE

HARTES OBST
Beim Pressen von hartes Obst (Äpfel, Birne …) muss das Obst zuerst in der Mühle gemahlen werden (Trommelmühle, Mixer). Schütteln Sie das gemahlene Obst ins Pressekorb ohne Stauchung. Das Obst wird besser gepresst und der Korb wird leichter entleert, ob das beigelegte Netz verwendet wird. Das Pressen von gemahlenem Obst kann ca. 30 Minuten dauern (abhängig von der gewünschten Ausbeute). Geben Sie den grünen Schutzbeutel an den Korb, sodass während des Prozesses aus dem gemahlenen Obst kein Saft raus spritzt.

WEINTRAUBEN
Es empfiehlt sich vor dem Pressen von Weintrauben diese zu mahlen (Traubenmühle). Die Entfernung von Haupt- und Blütenstiele ist nicht nötig, da der Druck bis zu 3 bar, entstanden durch den Balg, die Stiele nicht beschädigt. Die Stiele ermöglichen eine gute Dränage und damit einen besseren Abfluss und eine bessere Ausbeute beim Pressen.
Es empfiehlt sich, die gemahlenen dunklen Trauben mindestens drei Tage ruhen zu lassen, dass es zu einer sog. Selbstreinigung kommt. Damit vergrößert sich die Ausbeute des Pressens.
Für ein besseres Pressen von weißen Trauben empfiehlt sich, die Enzyme zu benützen. Diese ermöglichen eine schnellere Selbstreinigung und verhindern die Traubenoxidierung. Besprechen sie das mit einem Experten im Fachhandel oder mit dem Händler, der Ihnen die Presse verkauft hat.
Geben Sie den grünen Schutzbeutel an den Korb, sodass während des Prozesses aus dem gemahlenen Obst kein Saft raus spritzt.

WEINTRUB
Beim Pressen von Weintrub ist das Verfahren ein bisschen anders. Kaufen Sie einen Beutel für Weintrub, am besten einen originalen für diese Größe und von demselben Hersteller. Der Beutel soll mindestens 7 cm höher als der Korb sein. Die Breite soll nicht enger als Korbrahmen sein, dass es zu keinen Schaden am Balg oder sogar zertrennen von ihn kommt. Der Beutel muss richtig in den Korb eingesetzt werden. Durch die Öffnung zum Aufladen gießen Sie den Weintrub randvoll, und zwar nach der Anweisung einen Experten, Verkäufer von önologischem Zubehör. Wenn der Beutel voll ist, biegen Sie die verlängerte Öffnung mehrmals und binden Sie ihn wie ein Mehlsack zu. Das aufgebogene Teil soll auf den Korb, nicht aber den Balge zeigen. Diesmal öffnen Sie das Wasser nur wenig, da der Kammerdruck nicht höher als **1 bar** sein darf. Das Pressen dauert 6 bis 10 Stunden, abhängig von der Größe der Presse.

Beim Pressen von Weintrub verwenden Sie den originalen Beutel von richtiger Größe, sodass der Balg nicht beschädigt wird. Das Pressen von Weintrub beim Druck über 1 bar kann den Balg beschädigen. Das ist ein mechanischer Schaden, deswegen ist dafür die Garantie ausgeschlossen.
Auch wenn der Druck beim Pressen über 1 bar steigt, wird der Presseprozess nicht kürzer.

8. SICHERHEIT BEIM GEBRAUCH DER MASCHINE



- Die Maschine soll nur von gesunden Fachpersonen, die älter als 18 Jahren sind, bedient werden.
- Während des Betriebes darf die Maschine nicht bewegt oder versetzt werden.
- Sowohl sind während des Betriebes keine Reinigungs- oder Reparaturarbeiten durchzuführen.
- **Zur Versorgung der Maschine darf Luft wegen der Sicherheit des Bedieners nicht verwendet werden!**
- **Es ist immer zu gewährleisten, dass der Auslassanschluss des Sicherheitsventils immer frei bleibt!**
- **Ohne den Deckel darf nie gepresst werden!**



Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie:

- Die Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und sie verstehen,
- Sich mit allen Sicherheitshinweisen und Warnungen an der Maschine vertraut machen und deren Bedeutung aus dieser Bedienungsanleitung entnehmen,
- Die Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und sich mit allen Komponenten der Maschine und deren Funktion vertraut machen,
- Die Anleitungen vor jeder Inbetriebnahme beachten.



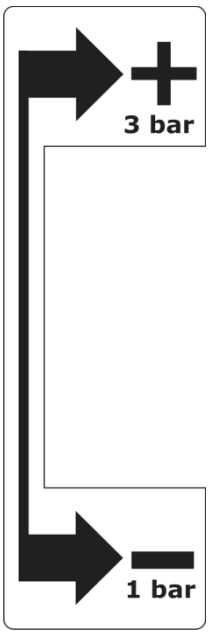
Vor jeder Inbetriebnahme ist es notwendig:

- Die Anleitungen vor der ersten Inbetriebnahme zu beachten,
- Kontrolle vor jeder Inbetriebnahme laut Kapitel VI durzuführen,
- Zu gewährleisten, dass alle Teile der Maschine im einwandfreien Zustand sind,
- Die Maschine auf den festen, eben und nicht rutschigen Boden aufstellen. Dabei soll mind. $2m^2$ Fläche zur Bedienung der Maschine gewährleistet werden,
- Den max. Neigungsgrad der Presse beachten, der 1 Winkelgrad nicht überschreiten darf, mit max. Höhe des Unterlegstück von 10mm,
- Für gemäße Beleuchtung der Maschine und ihrer nächsten Umgebung, die mind. 150 lux betragen soll,
- Für Bediener anliegende Kleidung und Haarschutz zu tragen, ohne den Schmuck, Krawatten und Ähnliches,
- Zu gewährleisten, dass das arbeiten mit der Maschine niemanden gefährdet und dass sich in der unmittelbarer Nähe keine Kinder aufhalten,

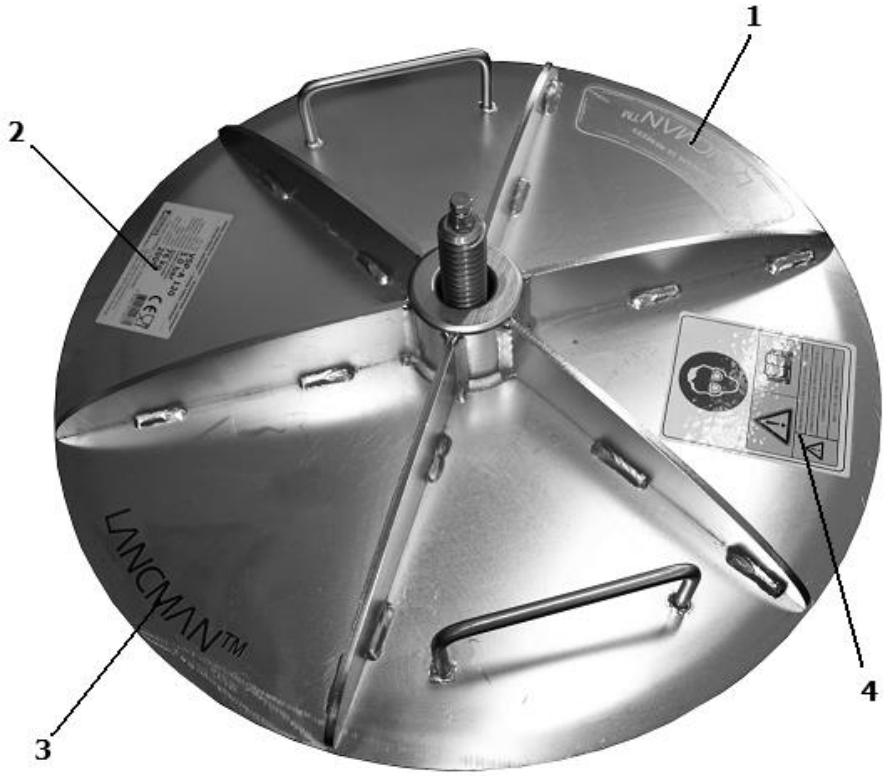
Zu sorgen, dass die nächste Umgebung des Arbeitsplatzes geordnet und frei von anderen Gegenständen ist.

9. MARKIERUNG UND IDENTIFIZIERUNG

Die Maschine ist gefertigt gemäß den Standards, die dem Hersteller erlauben, an die Maschine das CE Zeichen anzubringen. Gemäß der Erhaltung der Funktionstüchtigkeit sind aber an der Maschine zwecks der Gefahren Warnungen und Symbole – Piktogramme angebracht.
Erklärung der Symbole (Piktogramme) an der Maschine:

	- vor der Inbetriebsetzung der Maschine sind die Betriebs, - Wartungsanleitungen genau durchzulesen, - Achtung! pressen mit Luft verboten!
	- druck regulation

Das Bild (Typenschild, Serien Nummer):



1. **LANCMAN MARKE - KLEBER,**
2. **DAS TYPENSCHIELD:**
   - **NAME,**
   - **TYP,**
   - **MAX. DRUCK,**
   - **VERSORGUNG,**
   - **GEWICHT,**
   - **BAUJAHR,**
   - **HERSTELLER,**
3. **LANCMAN MARKE – GRAVIERUNG,**
4. **PIKTOGRAM KLEBER**





10. TRANSPORT UND LAGERUNG DER MASCHINE

Die Gesamtmasse der Maschine ist in der Tabelle im Kapitel IV angeführt. Die Presse darf nur bewegt und transportiert werden, wenn sie nicht an eine Energiequelle angeschlossen ist und wenn sie leer ist. Die Presse kann einfach von zwei Erwachsenen bewegt werden. Die gereinigte und trockene Maschine soll nach Verwendung in einem trockenen und luftigen Raum gelagert werden, wo es keine Düngemittel gibt. Der eventuelle Schmutz auf der Maschine kann mit der Zeit die Feuchtigkeit an sich binden.



Nach der beendeten Pressesaison muss die Presse für eine längere Lagerung vorbereitet werden. Dabei sicherstellen, dass die Membrane in der Originalposition ist, nicht unter Druck. Dies wird deutlich ihre Lebensdauer verlängern.



Für die Lagerung ist geeignet ein flacher Boden, auf dem die Maschine stabil steht und kann nicht auf den Passanten (Ungeladene, Kinder, Haustiere) fallen!

11. ANLEITUNG ZUR VORNAHME DER PRÜFUNGEN

11.1 Allgemeine Wartung

An der Maschine sind regelmäßige Vorbeugungskontrollen durchzuführen, damit die eventuelle größere Schäden, die wegen unkorrekter Funktion auftreten könnten, vermieden werden. Zu Irregularitäten könnte es wegen des Systemfehlers oder des Menschenfaktors während der Einstellarbeiten und Verwendung der Maschine kommen.

Es sind folgende Prüfungen durchzuführen:
- Prüfung vor der ersten Inbetriebnahme und am Anfang der Saison

Prüfung vor der ersten Inbetriebnahme und am Anfang der Saison:
- allgemeine optische Kontrolle der Maschine,
- Funktionskontrolle des Wassersystems und des Ablasshahns mit Kugelventil,
- Kontrolle der Schrauben für Befestigung der Flanschen der Membran und restlichen Schrauben,
- Stabilitätskontrolle der Maschine
- Optische Kontrolle der Oberfläche der Membran.

Prüfung vor jeder Inbetriebnahme:
- Kontrolle der Verschraubungen,
- Funktionskontrolle des Sicherheitsventils,
- Optische Kontrolle der Membran.

11.2 Bewertungen, Prüfungen

- Die Maschine muss vor und nach jedem Gebrauch gereinigt und abgetrocknet werden,
- Bei der Reinigung müssen immer Reinigungsmittel, geeignet für die Nutzung in der Lebensmittelindustrie, verwendet werden,
- Der Balg der Presse soll nur mit Wasser, ohne Reinigungsmittel, gereinigt werden (Chemikalien könnet die Lebensdauer der Membran wesentlich verkürzen)
- Die gereinigte und abgetrocknete Presse soll trocken gelagert werden und zwar bis zur nächsten Verwendung bzw. Saison,
- Der Kontakt der Presse mit dem Fett/Öl soll minimal sein,
- Eingriffe in das System sind nicht erlaubt.

12. STÖRUNGSBESEITIGUNG

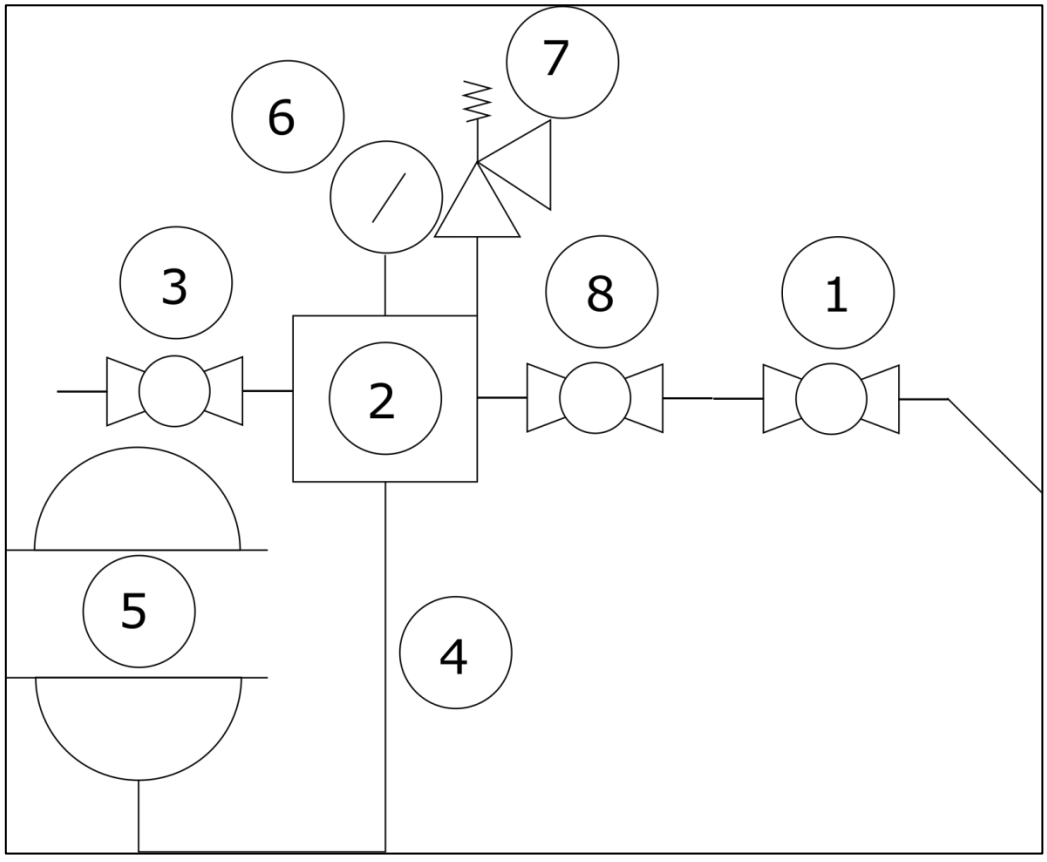
Störung	Ursache	Lösung
Die Druckmembran dehnt sich nicht aus	Der Ablassventil ist nicht verschlossen.	Schließen Sie den Ablassventil.
	Der Entlüftungsventil ist nicht verschlossen.	Schließen Sie den Entlüftungsventil
	Es befindet sich Luft im Wasserdrucksystem.	Schließen Sie den Entlüftungsventil auf für solange, bis das Wasser fließt
		Falls Störungen noch bestehen, wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienst.

13. MATERIAL OHNE GARANTIE

Material, für den kein Garantie ist:
- Plastik Haube (Grün),
- Plastik Netzt (Grün).

14. HYDRAULISCHE VERBINDUNGSSCHEMA

14.1 MODELLEN VSX, VSPX, VSPIX



1 – Wasserhahn mit Kugelventil zur Wasserversorgung des Systems mit dem Ansatzstück für den Schlauch
2 – Anschlusskammer
3 – Auslasshahn mit Kugelventil mit dem Ansatzstück zum Wasserauslass
4 – Anschlussschlauch zur Membran
5 – Druckmembran
6 – Manometer, 0-4 bar
7 – Sicherheitsventil mit Feder, 2.5 / 3 bar
8 - Druckregulator

15. DEMONTAGE UND ABTRANSPORT DER MASCHINE (DEPONIEREN)

Unter Einhaltung der Anleitung zu sicherem Gebrauch, Wartung und Vornahme der regelmässigen Prüfungen hat die Maschine eine Lebensdauer von 8 Jahren. Einzelne Komponenten der Maschine haben verschiedene Lebensdauer, deshalb sind sie bei Störungen, Verschleiß und mechanischen Schäden durch neue zu ersetzen. Dabei dürfen nur originelle Ersatzteile verwendet werden.



Nach Ablauf der Lebensdauer der Maschine:
Nach dem Ablauf der Lebensdauer der Maschine ist diese auf entsprechende Weise zu Entfernen bzw. zu deponieren und zwar an die dafür vorgesehene Stelle, gemäss der Abfallklassifikation.

16. LIEFERUMFANG

– 1 Stk. BEDIENUNGSANWEISUNG
– 1 Stk. EXTRA NETZT GRÜNN
– 1 Stk. BEDECKUNGS HAUBE

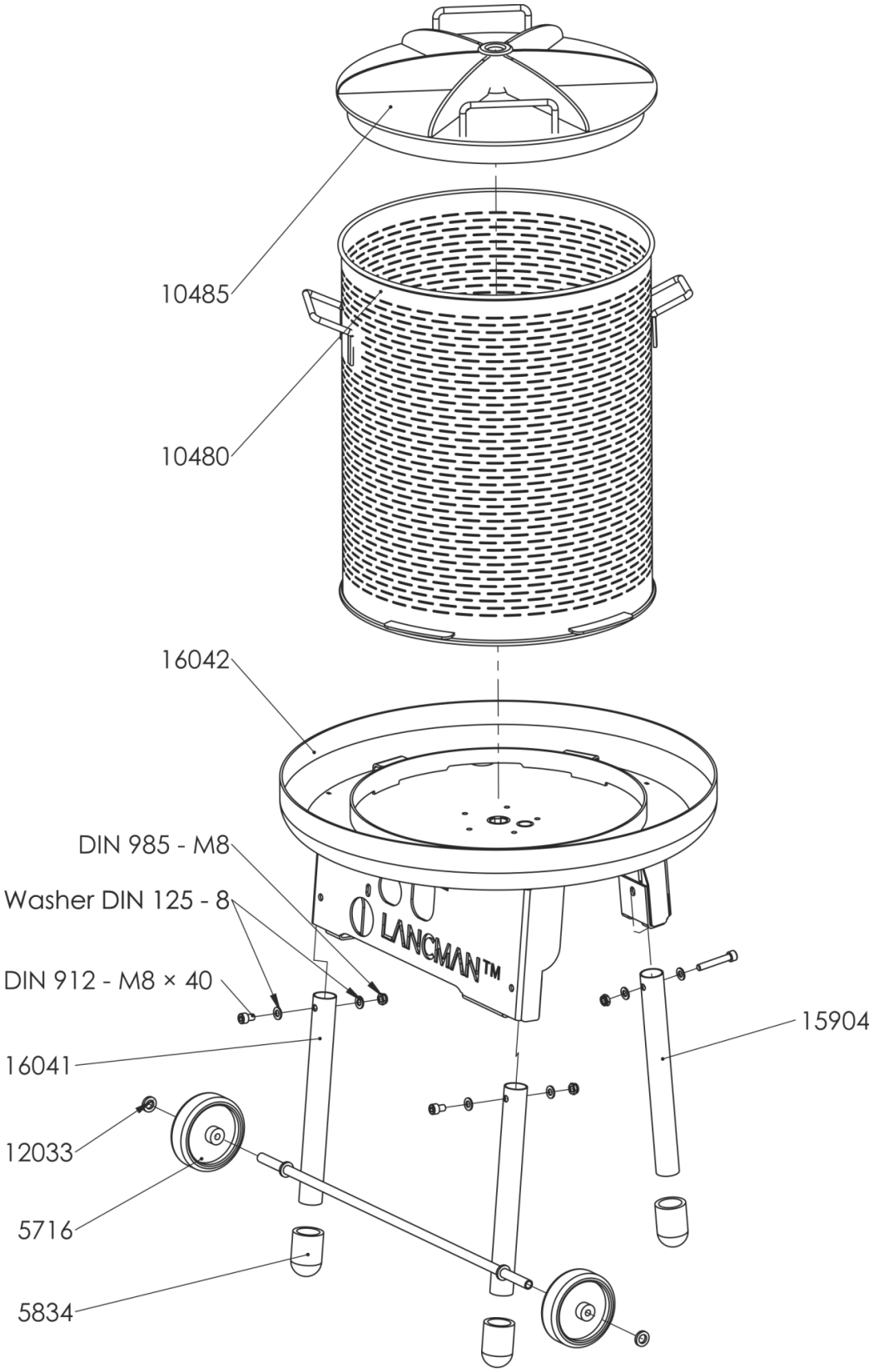




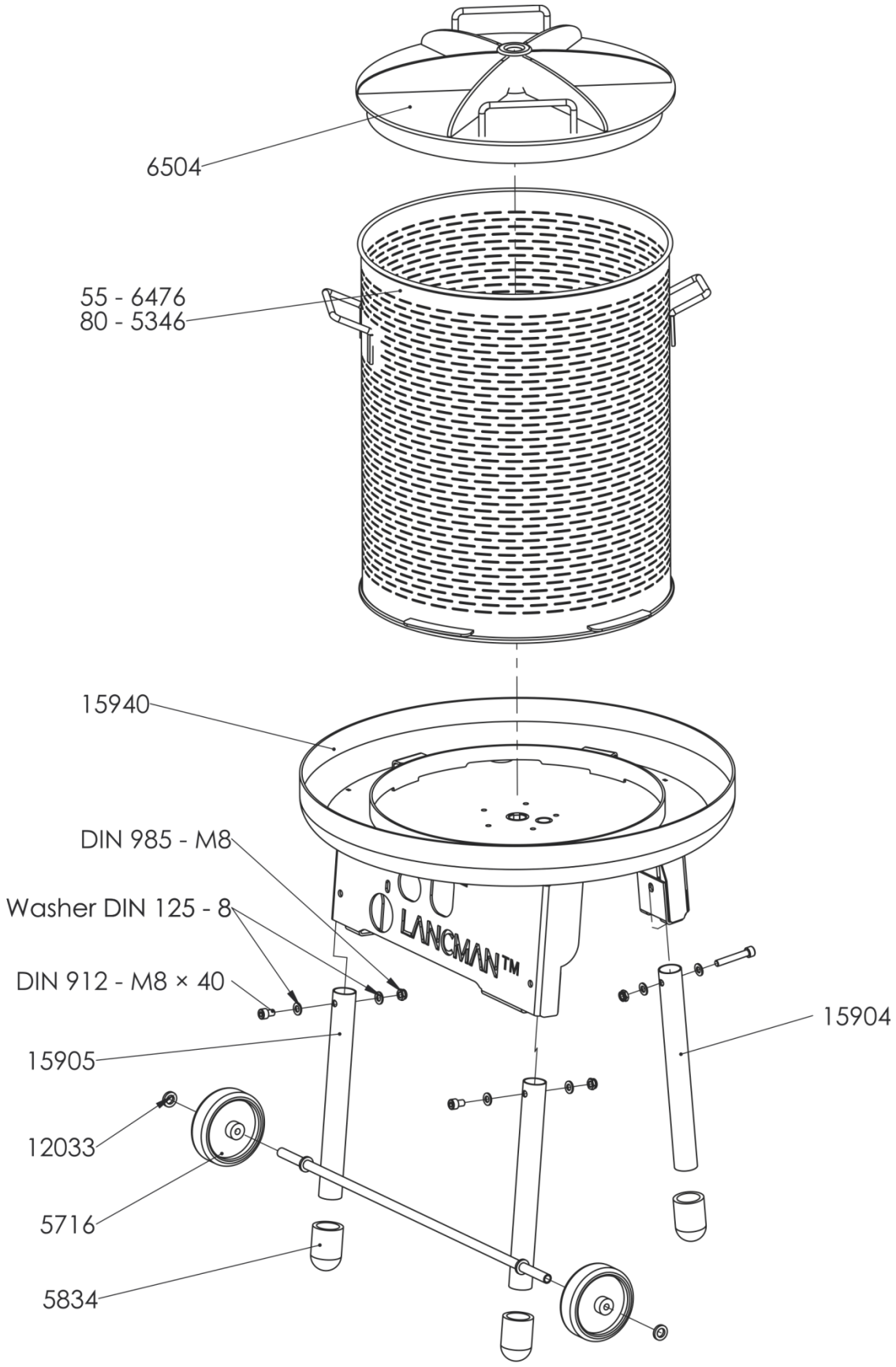


ERSATZTEIL LISTE

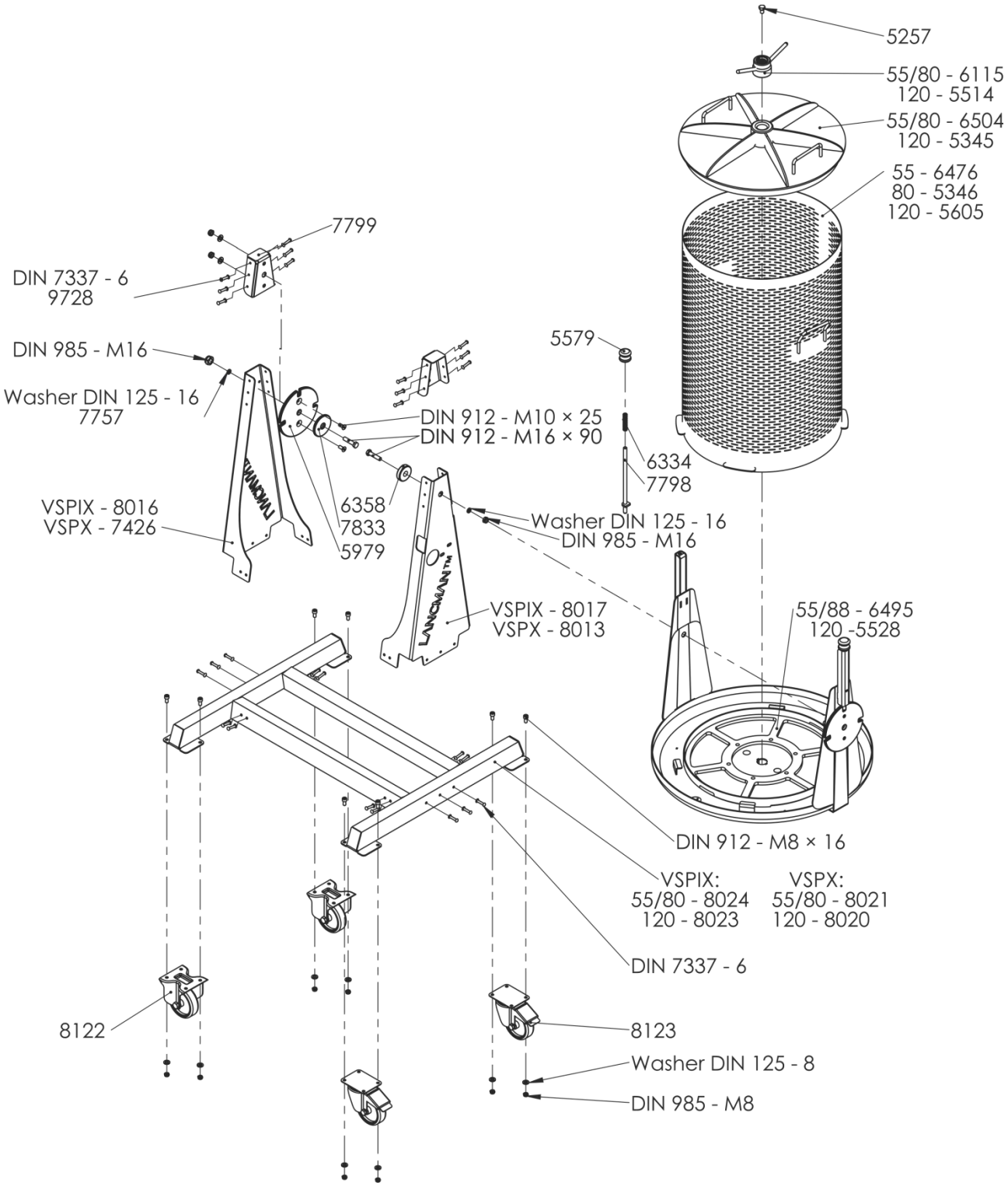
VSX 35



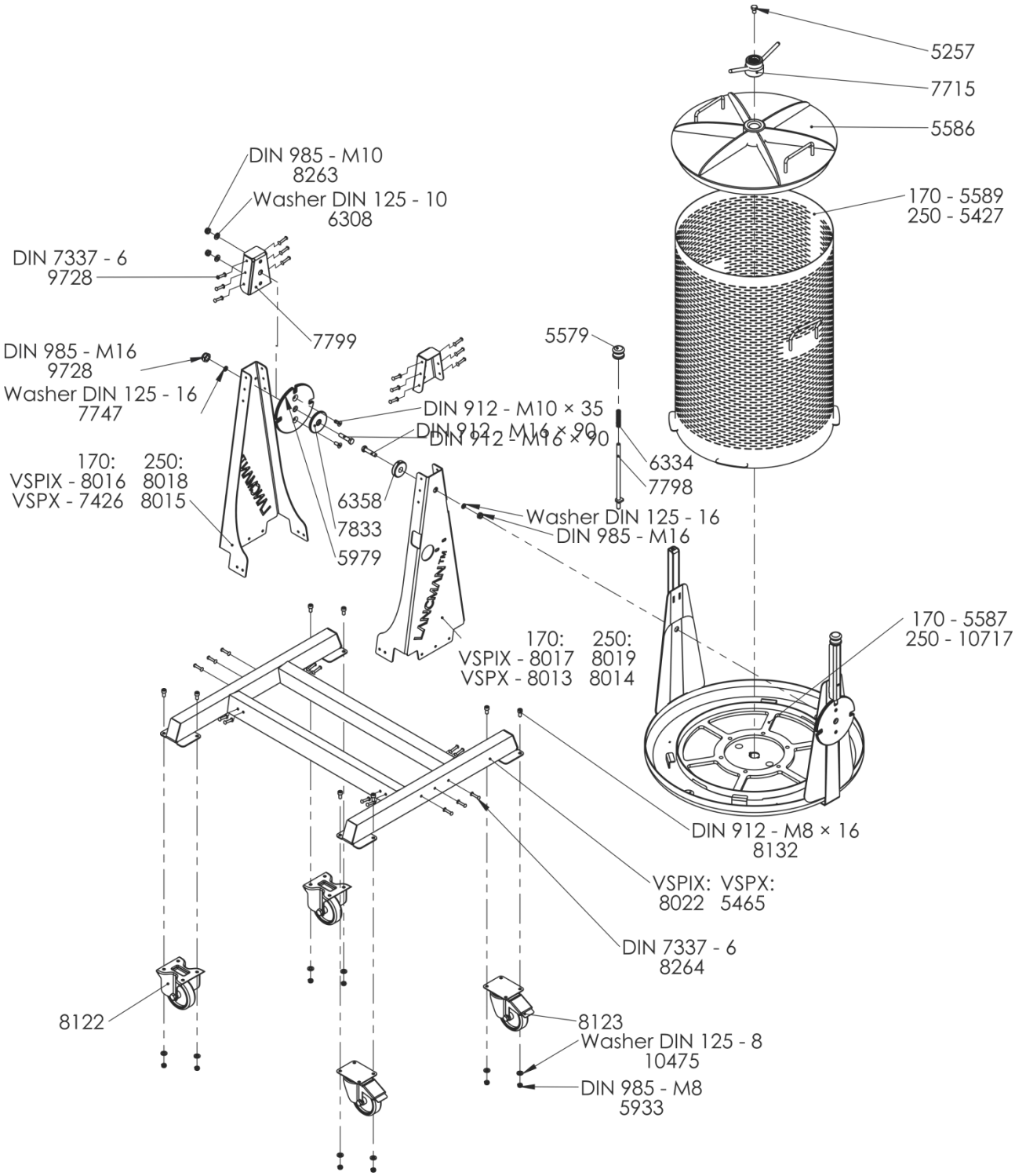
VSX 55/80


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

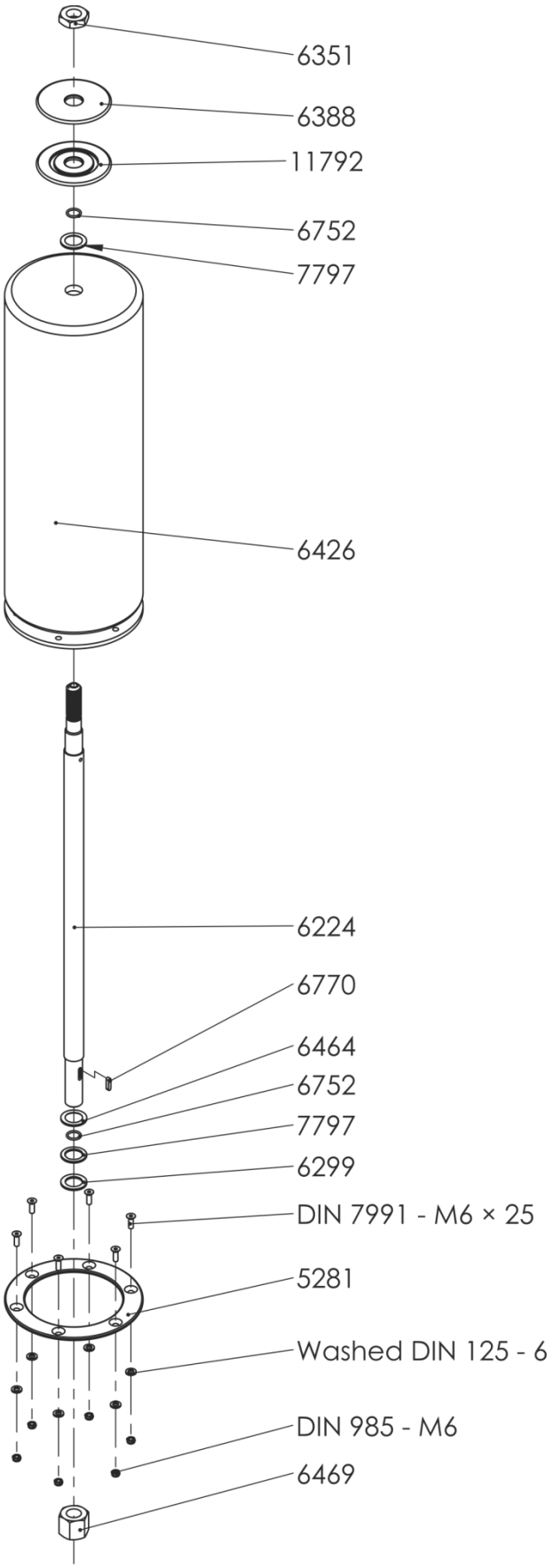
VSPX/VSPIX 55/80/120



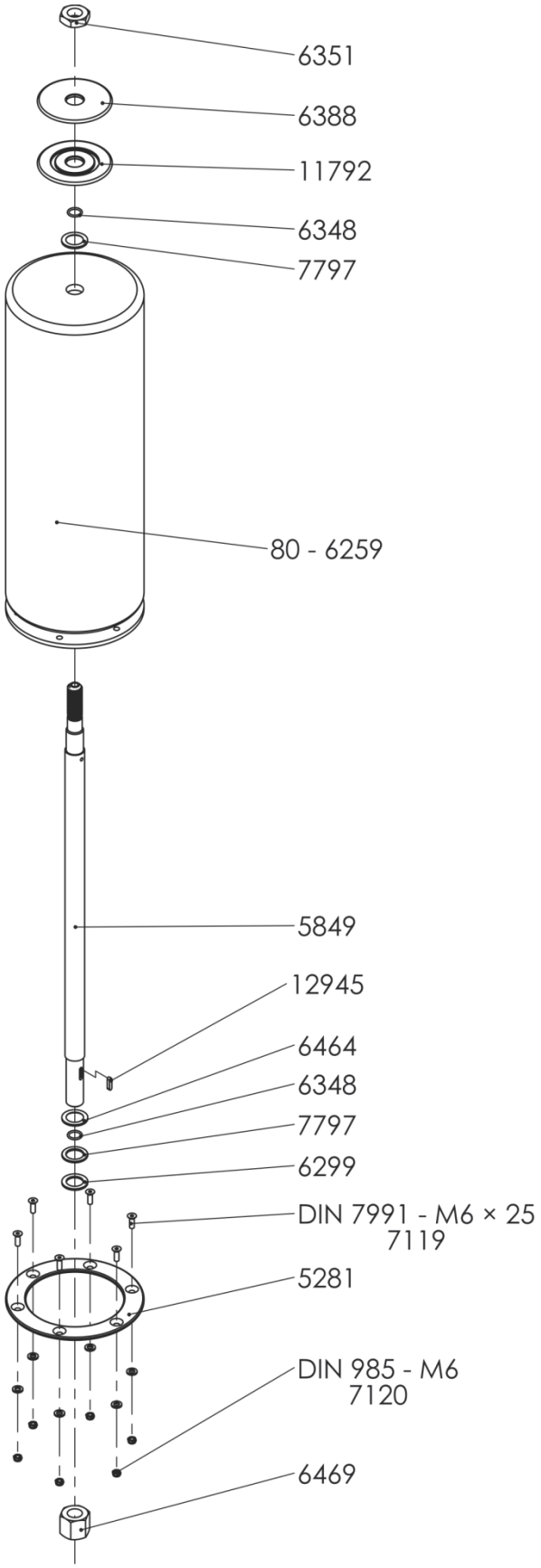
VSPX/VSPIX 170/250



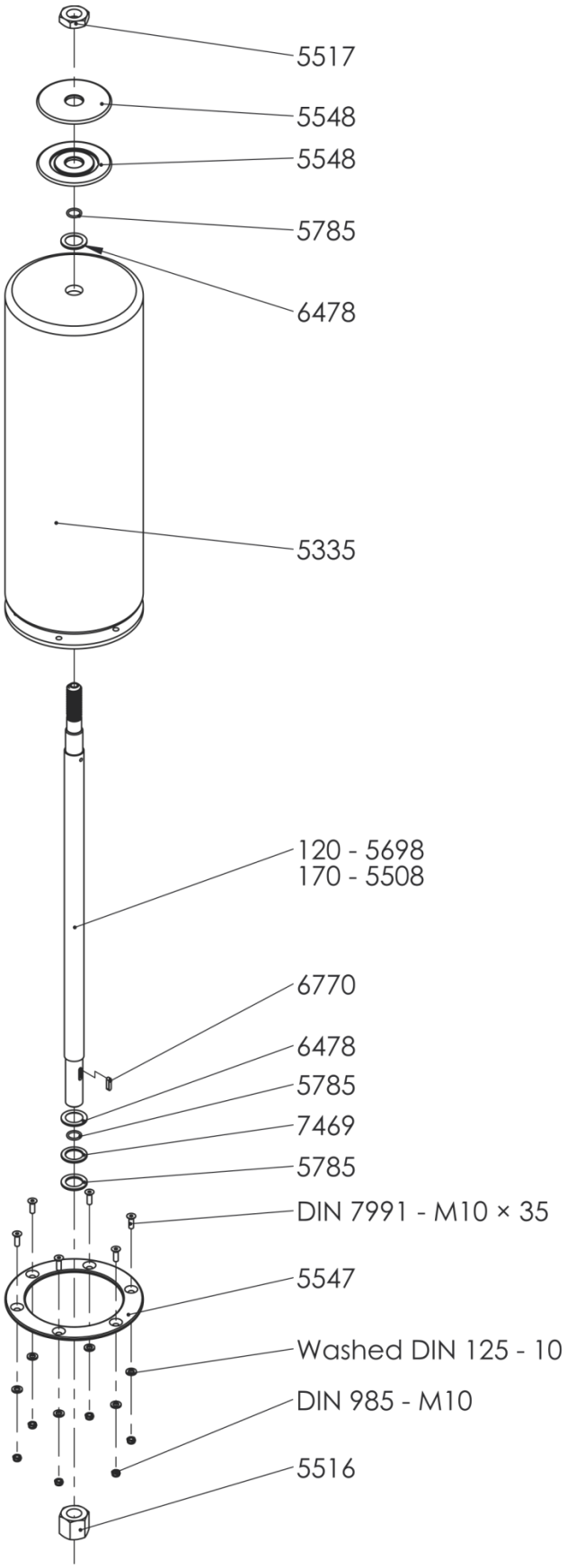
VSX 35/55/VSPX 55



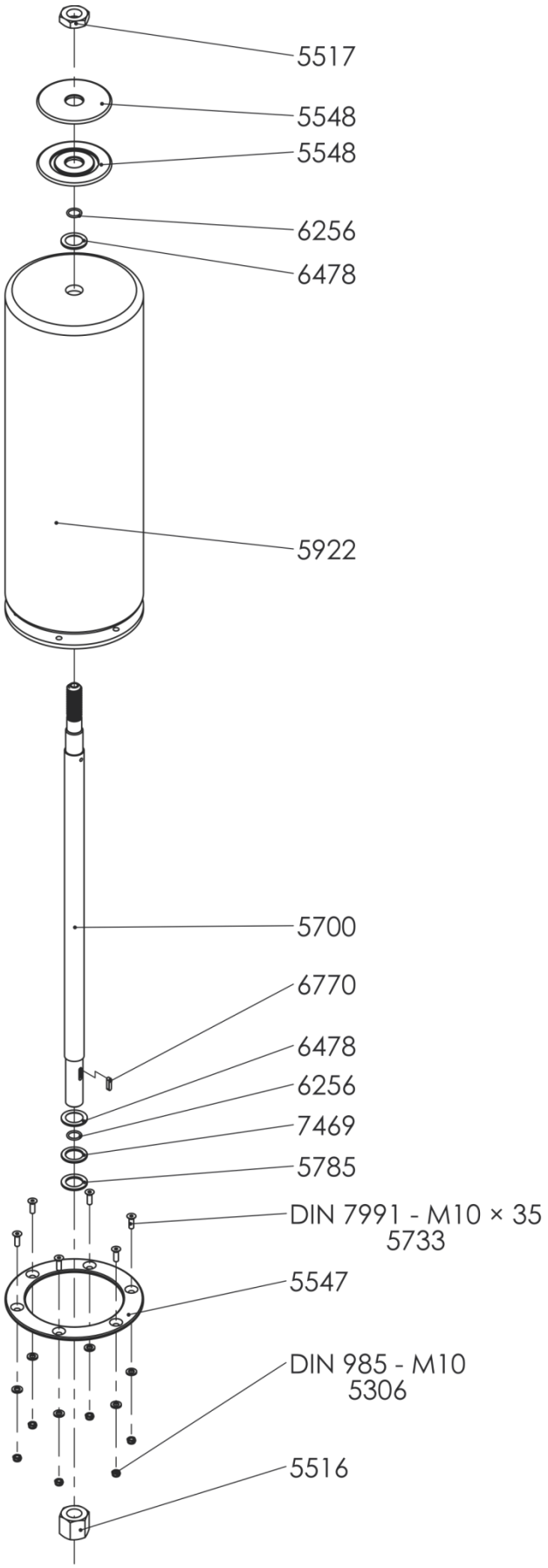
VSX 80/ VSPX/VSPIX 80



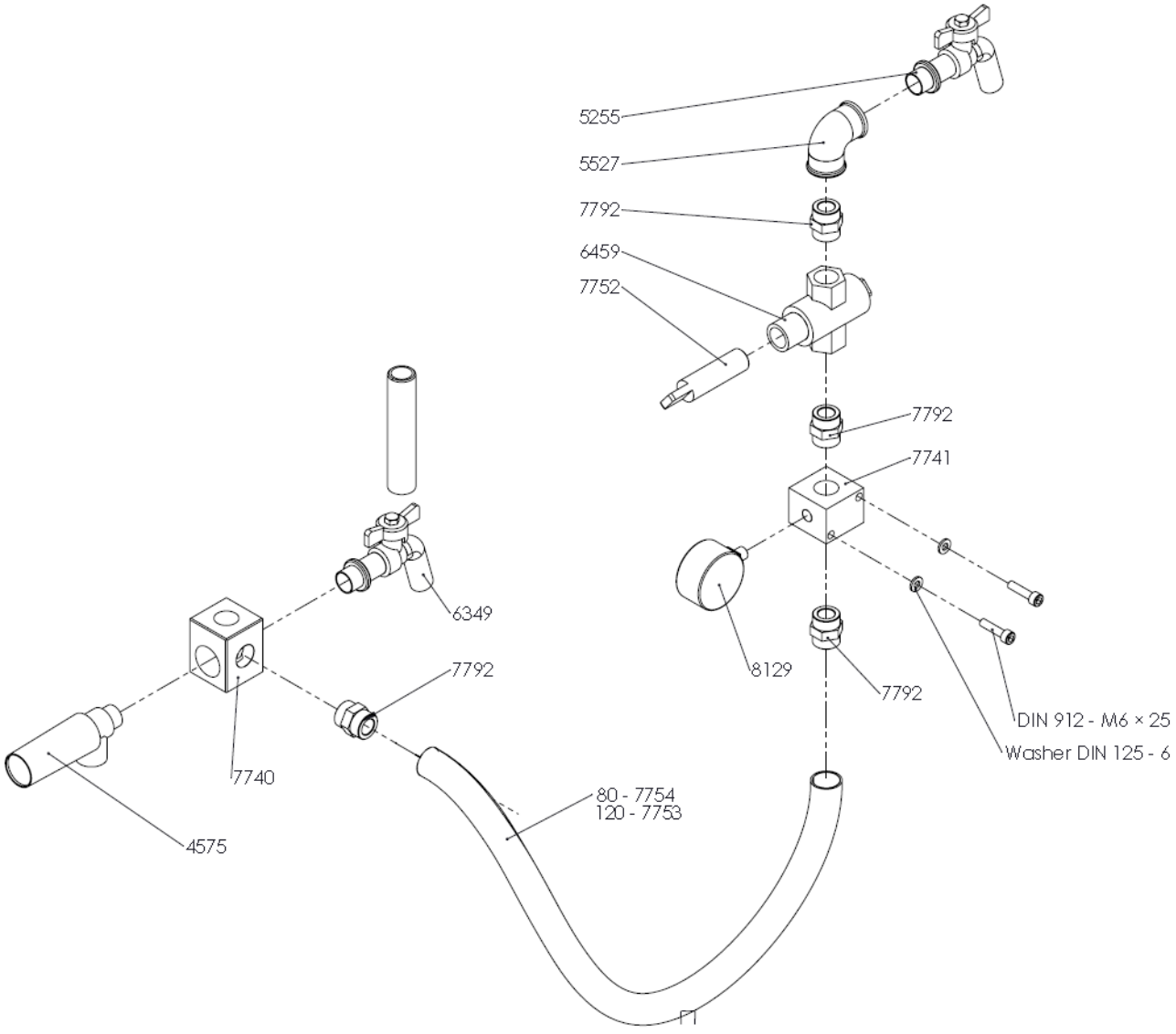
VSPX/VSPIX 120/170



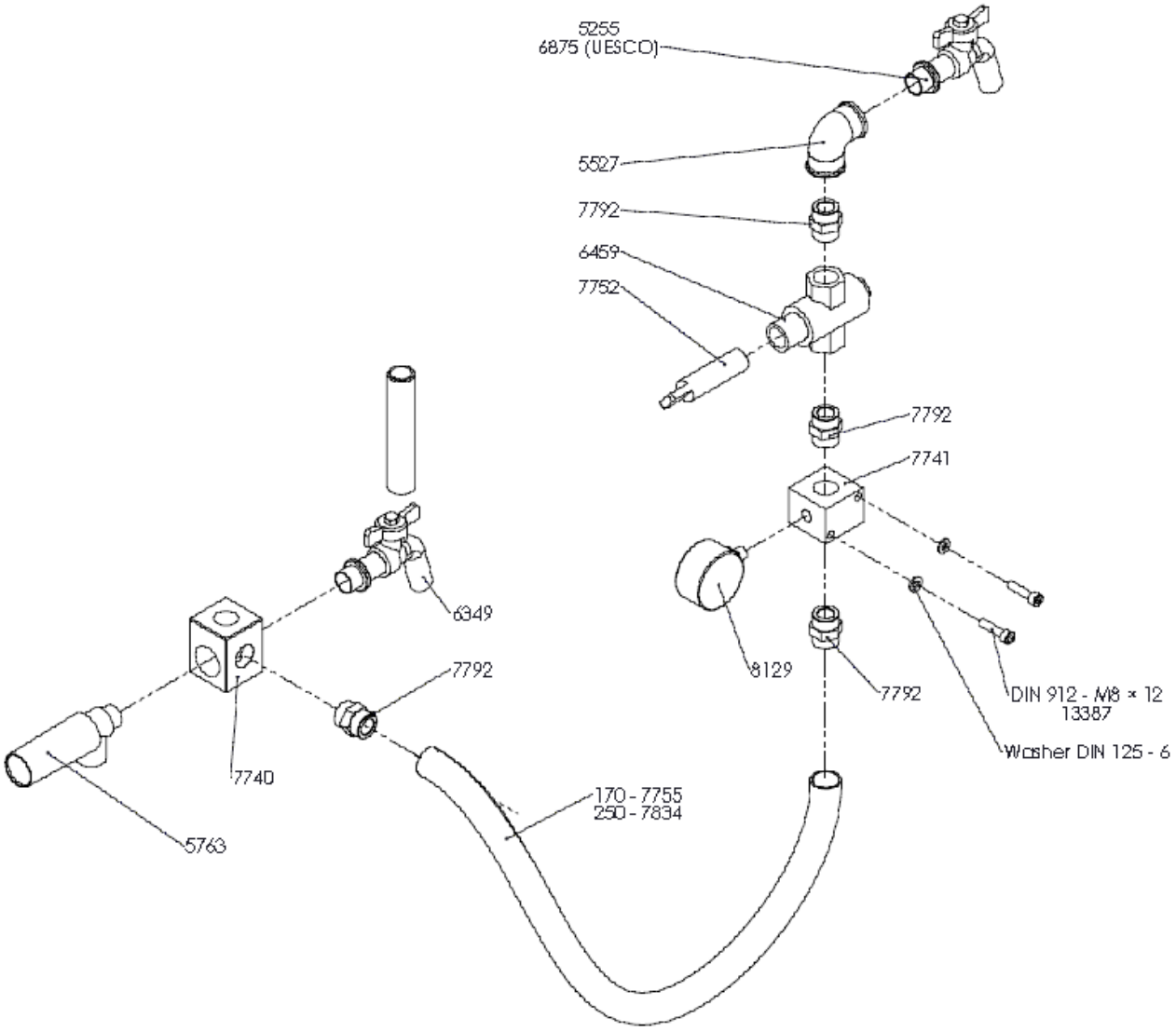
VSPX/VSPIX 250



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