ID: 19570

FR

V. 5.6

HYDRO PRESOIR LANCMAN



VSX





VSPX	VSPIX

MANUEL D'UTILISATION

LANCMAN® by GOMARK

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

LES INSTRUCTIONS SONT LA PROPRIETE INTELECTUELLE DE LA SOCIETE GOMARK D.O.O. TOUTE REPRODUCTION OU COPIE DES INSTRUCTIONS A L'INSU DU PROPRIETAIRE SANS SON AUTORISATION EST PASSIBLE DE POURSUITES JUDICIAIRES!

Edition 5.6 de juillet 2024, contenant une déclaration de conformité.

AVERTISSEMENT

CETTE MACHINE PEUT ETRE UTILISE SEULEMENT PAR UNE PERSONNE QUI EST FAMILIERE AVEC SON MODE D'EMPLOI ET DES CONSIGNES DE SECURITE!

DANS LE CAS, OU LA MACHINE EST UTILISE PAR UNE TIERCE PERSONNE, IL EST OBLIGATOIRE DE LUI DONNER LES INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT SA BONNE UTILISATION, SON ENTRETIEN ET SA CONTROLE TECHNIQUE!

DECLARATION DE CONFORMITE **4**

GARANTIE **5**

1 PRODUCTION-UTILISATEUR **6**

2 UTILISATION **6**

3 SERVICE APRES-VENTE ET PIECES DE RECHANGE **6**

4 CARACTERISTIQUES ET DESCRIPTION DE LA MACHINE **7**

4.1 HYDRO PRESSOIR LANCMAN VSX 7
4.1.1 Fiche technique de la machine *7*
4.1.2 Description de l'appareil *7*
4.2 HYDROPRESSOIR LANCMAN VSPX 8
4.2.1 Fiche technique de la machine *8*
4.2.2 Description de l'appareil *8*
4.3 HYDRO PRESSOIR LANCMAN VSPIX 9
4.3.1 Fiche technique de la machine *9*
4.3.2 Description de l'appareil *9*

5 INSTALLATION DE LA MACHINE POUR LE TRAVAIL **10**

6 TRAVAIL AVEC LE PRESSOIR **10**

6.1 AIRE DE TRAVAIL AVEC LA MACHINE 10
6.2 MANIPULATION DU PRESSOIR 11
6.3 TRAVAIL AVEC LE PRESSOIR 11

7 TECHNIQUES DE PRESSAGE **13**

8 SECURITE PENDANT L'UTILISATION DU PRESSOIR **14**

9 PICTOGRAMMES DE SECURITE ET IDENTIFICATION **15**

10 TRANSPORT ET STOCKAGE DE LA MACHINE **17**

11 INSTRUCTIONS POUR UNE BONNE MAINTENANCE **17**

11.1 POINTS PRINCIPAUX DE MAINTENANCE 17
11.2 EXAMENS DE CONTROLE ET TESTS 17

12 RESOLUTION DE DYSFONCTIONNEMENT TECHNIQUE **18**

13 PIECES CONSOMMABLES **18**

14 SCHEMA DE CABLAGE HYDRAULIQUE **18**

14.1 MODELE VSX, VSPX, VSPIX 18

15 ENLEVEMENT ET DESTRUCTION DE LA MACHINE (DEPOT) **19**

16 LISTE DES ACCESSOIRES **20**

SCHEMA DE MONTAGE – SCHEMA DE L'HYDRO PRESSOIR **21**

FR

DECLARATION DE CONFORMITE

DECLARATION DE CONFORMITE CE N. 01/2024

Le soussigné déclare, au nom de l'entreprise, GOMARK d.o.o., Čeplje 56, 3305 VRANSKO que les machines désignées ci-dessous sont conformes aux spécifications des directives ci-dessous et également conforme aux dispositions des normes harmoniséees ci-dessous.
Cette déclaration ne s'applique pas aux modifications apportées sur la machine.

Machine/produit:

HYDRO PRESSOIR LANCMAN™
type: VSPX, dimension: 35, 55, 80,
type: VSPX, dimension: 55, 80, 120, 170, 250,
type: VSPIX, dimension: 55, 80, 120, 170, 250.

Numéro de série, année de fabrication: sur la plaque d'identification de la machine.

La machine est fabriquée en conformité avec les exigences de la reglementation suivantes:

REGLEMENT	NORMES EUROPÉENNES HARMONISÉES
Ordonnance sur la sécurité des machines (MD 2006/42/CE)	EN ISO 12100:2010
Règlement sur les matériaux et objets destinés au contact avec les denrées alimentaires (règlement CE numéro 1935/2004).	

Responsable de la documentation technique: Gomark d.o.o., Čeplje 56, 3305 Vransko.

Čeplje, le 03.01.2024

Personne responsable:
Matjaž GOSAK

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

GARANTIE

CONDITIONS DE GARANTIE.
La garantie s'applique à la machine et ses composants, dans le cas de condition normale d'utilisation(comme décrit dans les instructions) et si la machine est en parfait etat de marche.

Période de garantie:

- **Pour un usage personnel la garantie s'étend sur 24 mois**
- **Pour un usage profesionnel la garantie s'étend sur 12 mois (industrie).**

La Garantie couvre le remplacement de pièces reconnues défectueuses et les travaux annexes mais ne concerne pas les frais de transport. La garantie est valable avec un certificat de garantie dûment rempli ainsi que la facture .
La garantie est annulée dans les cas suivant:
- non respect du manuel d'instruction
- si des interventions ont été effectués par des personnes non agrées par le fabricant ou le distrubuteur
-remplacement de pièces non d'origine
- Des conditions non normales d'utilisation et
- en raison de dommages causées par des chocs mécaniques dû à la faute de l'utilisateur ou d'un tiers.

La garantie ne s'applique pas aux pièces d'usures ou consommables qui est indiqué dans les instrucions.
La garantie ne s'applique pas dans le cas ou les instructions ont été ignorés et qui font partie intégrante de la machine. La garantie sera automatiquement annulé en cas d'interventions ou de réparations non autorisées sur la machine.
Pour connaitre le centre d'entretien agré, s'adresser au revendeur ou au constructeur.

1 PRODUCTION-UTILISATEUR

Cher client,

Nous vous remercions de votre confiance que vous nous avez donné en achetant notre produit.
Nous sommes certains qu'il vous donnera entière satisfaction. Avant la premiére utilisation, lisez attentivement et veiller à bien comprendre les informations concernant la sécurité, son utilisation ainsi que son entretien, pour être bien familiarisé avec sa fonctionnabilité et de l'environnement de travail de la machine. Ce guide est structuré de maniere à vous aider dans toutes les activités nécessaires avant sa premiere mise en marche et de mener des contrôles de maintenance réguliers.



Dans le cas ou vous décidez de céder la machine à une tierce personne, il faut lui remettre cette notice pour un emploi en toute sécurité et une bonne utilisation de la machine.

Pendant la lecture des instructions, portez une attention particulière aux chapitres et paragraphes qui sont marqués par le symbole suivant.



Ce signe dans le manuel d'instructions insiste particulièrement sur l'importance des recommandations du manuel.

Nous nous reservons le droit de modifier le design et d'apporter des améliorations techniques.
Toute reproduction partielle ou complete de ces instructions, texte et de ces images est passible de poursuites.

2 UTILISATION



Le pressoir est prévu pour le pressage du moût ou de différents fruits par pression effectué par l'eau et il n'est pas prévu pour un usage professionnel. Toute utilisation autre que spécifié dans le manuel est considéré comme un usage **inapproprié**, pour lequel le producteur ne garantit pas la totale sécurité et le bon fonctionnement de la machine.

La réparation et le remplacement de pieces d'origine hors garantie peut nuire à la sécurité et à la fonctiobabilité de la machine.

Temperature de l'aire de travail : de 5° C jusqu'à 50° C.

3 SERVICE APRES-VENTE ET PIECES DE RECHANGE

Pour les réparations sous garantie et d'entretien, veuillez contacter votre revendeur ou l'importateur / représentant du pays. Plus d'informations vous pouvez trouver sur le site: **http://lancman.si** ou à la compagnie

GOMARK d.o.o.
Čeplje 56, SI-3305 Vransko, Slovenia
info@lancman.si .

Pour commander toute pièces de rechange, préparer les références suivantes:
- nom de la machine,
- identification du type de machine,
- numéro de série de la machine,
- année de fabrication de la machine.

Toutes les données nécessaires pour la commande de pièces de rechange sont insrites sur la plaque ou les autocollants permanents apposés sur la machine.

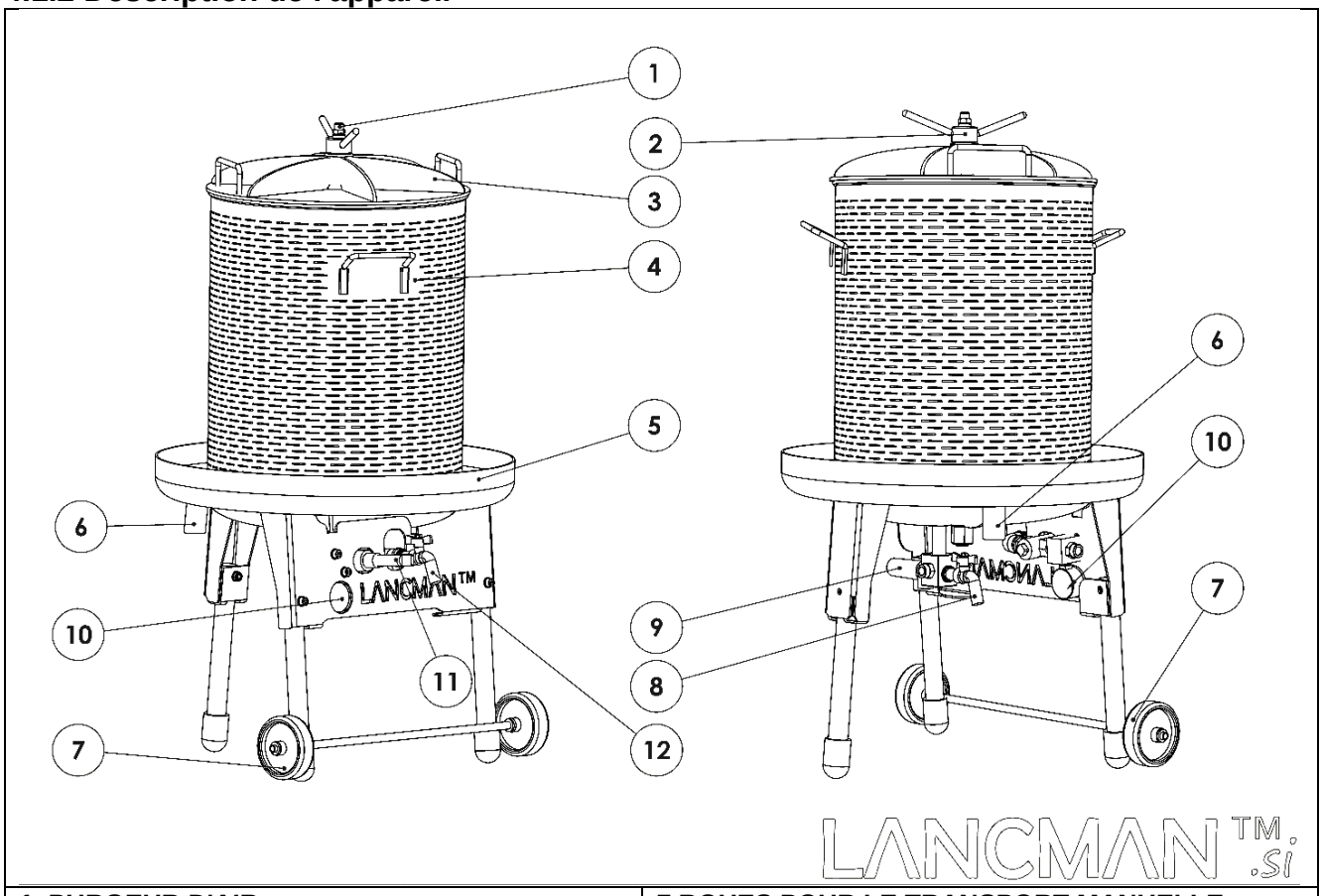
4 CARACTERISTIQUES ET DESCRIPTION DE LA MACHINE

4.1 HYDRO PRESSOIR LANCMAN VSX

4.1.1 Fiche technique de la machine

Nom de la machine:	**HYDRO PRESSOIR LANCMAN**		
Type:	VSX 35	VSX 55	VSX 80
Encombrement (mm):	500x500x950	600x600x950	600x600x1250
Capacité du claie:	35 L	55 L	80 L
Materiau du couvercle :	X5CrNi1810 (Acier inoxydable) – W.Nr. 1.4301		
Materiau du bassin :	X5CrNi1810 (Acier inoxydable) – W.Nr. 1.4301		
Materiau du claie:	X5CrNi1810 (Acier inoxydable) – W.Nr. 1.4301		
Ecrous de fixation	Acier inoxydable		
Pression de travail:	3,5 bar	2,8 bar	2,8 bar
Limitation de pression (MAXIMALE):	4 bar	3 bar	3 bar
Puissance:	Approvisionnement en eau 3-4 bar		
Poids total:	28 kg	38 kg	43 kg
Année de fabrication:	VOIR LA PLAQUE D'IDENTIFICATION		

4.1.2 Description de l'appareil



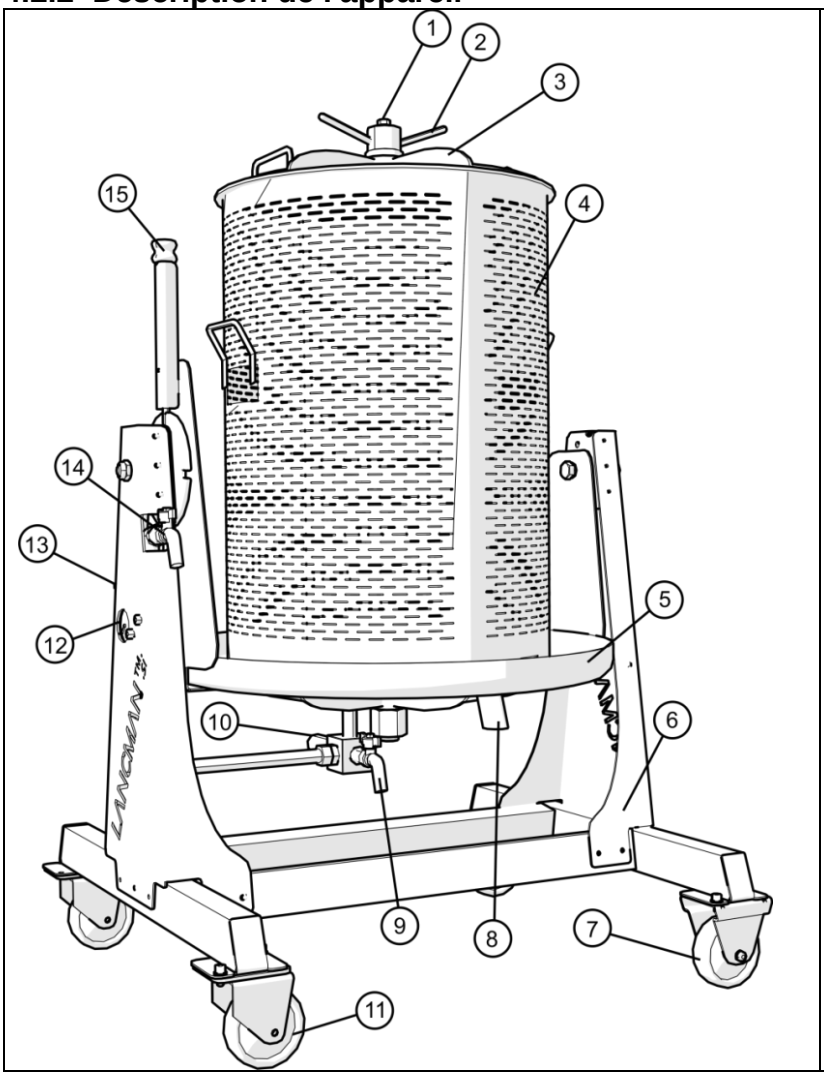
1. PURGEUR D'AIR	**7.ROUES POUR LE TRANSPORT MANUELLE**
2. ECROU DE FIXATION	**8. ROBINET DE VIDANGE**
3. COUVERCLE DU PRESSOIR	**9. SOUPAPE DE SECURITE**
4. CLAIE DU PRESSOIR	**10. MANOMETRE**
5. RESERVOIR D'ACCUMULATION	**11. VALVE DE REGULATION**
6. BEC VERSEUR	**12. SOUPAPE D'ADMISSION**

4.2 HYDROPRESSOIR LANCMAN VSPX

4.2.1 Fiche technique de la machine

Nom de la machine:	**HYDRO PRESSOIR LANCMAN**				
Type:	VSPX 55 VSPX 55 PLUS	VSPX 80 VSPX 80 PLUS	VSPX 120 VSPX120 PLUS	VSPX 170 VSPX 170 PLUS	VSPX 250 VSPX 250 PLUS
Encombrement (mm):	800x870x1150	800x870x1300	800x870x1300	800x870x1350	880x900x1600
Capacité du claie:	55 L	80 L	120 L	170 L	230 L
Materiau du reservoir d'accumulation:	EN: X5CrNi1810 (Acier inoxydable) – W.Nr. 1.4301				
Materiau du couvercle:	EN: X5CrNi1810 (Acier inoxydable) – W.Nr. 1.4301				
Materiau du claie:	EN: X5CrNi1810 (Acier inoxydable) – W.Nr. 1.4301				
Materiau ecrou de fixation:	Acier inoxydable				
Materiau du chariot:	Métal n.37.2				
Pression de travail:	2,8 bar	2,8 bar	2,4 bar	2,4 bar	2,4 bar
Limitation de pression (MAXIMALE):	3,0 bar	3,0 bar	3,0 bar	2,5 bar	2,5 bar
Puissance:	alimentation en eau 3 bar			Alimentation en eau2.5 bar	
Poids total:	60 kg	64 kg	76 kg	83 kg	105 kg
Année de fabrication:	VOIR LA PLAQUE D'IDENTIFICATION				

4.2.2 Description de l'appareil



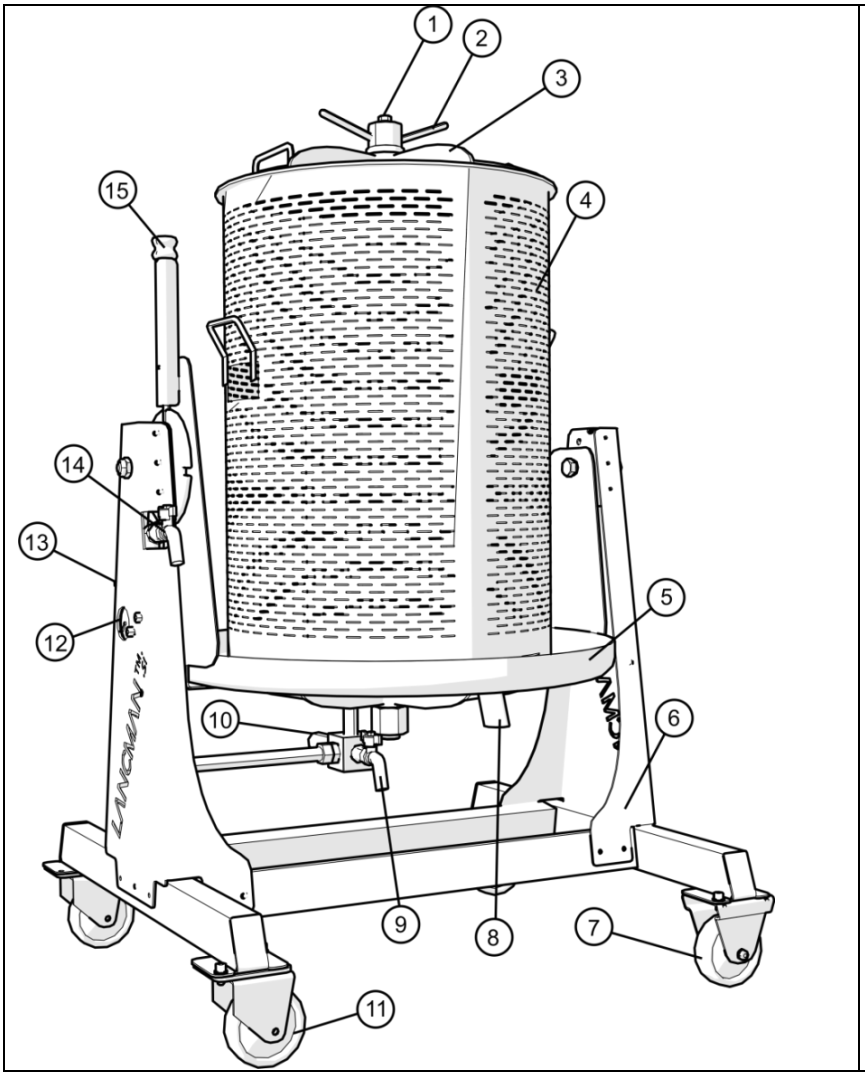
1. PURGEUR D'AIR
2. ECROU DE FIXATION
3. COUVERCLE DU PRESSOIR
4. CLAIE
5. RESERVOIR D'ACCUMULATION
6. SUPPORT DU SOCLE
7. ROUES POUR LE TRANSPORT MANUEL-FIXE
8. BEC VERSEUR
9. ROBINET DE VIDANGE
10. SOUPAPE DE SECURITE
11. ROUES POUR LE TRANSPORT MANUEL– PIVOTANTES
12. MANOMETRE
13. SOUPAPE D'ADMISSION
14. VANNE DE REGULATION
15. POIGNEE D'INCLINAISON

4.3 HYDRO PRESSOIR LANCMAN VSPIX

4.3.1 Fiche technique de la machine

Nom de la machine:	HYDRO PRESSOIR LANCMAN				
Type:	VSPIX 55 VSPIX 55 PLUS	VSPIX 80 VSPIX 80 PLUS	VSPIX 120 VSPIX120 PLUS	VSPIX 170 VSPIX 170 PLUS	VSPIX 250 VSPIX 250 PLUS
Encombrement (mm):	800x870x1150	800x870x1300	800x870x1300	800x870x1350	880x900x1600
Capacité du claie:	55 L	80 L	120 L	170 L	230 L
Materiau du reservoir d'accumulation:	EN: X5CrNi1810 (Acier inoxydable) – W.Nr. 1.4301				
Materiau du couvercle:	EN: X5CrNi1810 (Acier inoxydable) – W.Nr. 1.4301				
Materiau du claie:	EN: X5CrNi1810 (Acier inoxydable) – W.Nr. 1.4301				
Materiau ecrou de fixation:	Acier inoxydable				
Materiau du chariot:	Acier inoxydable				
Pression de travail:	2,8 bar	2,8 bar	2,4 bar	2,4 bar	2,4 bar
Limitation de pression (MAXIMALE):	3,0 bar	3,0 bar	3,0 bar	2,5 bar	2,5 bar
Puissance:	alimentation en eau 3 bar			Alimentation en eau2.5 bar	
Poids total:	60 kg	64 kg	76 kg	83 kg	105 kg
Année de fabrication:	VOIR LA PLAQUE D'IDENTIFICATION				

4.3.2 Description de l'appareil



1. PURGEUR D'AIR
2. ECROU DE FIXATION
3. COUVERCLE DU PRESSOIR
4. CLAIE
5. RESERVOIR D'ACCUMULATION
6. SUPPORT DU SOCLE
7. ROUES POUR LE TRANSPORT MANUEL - FIKE
8. BEC VERSEUR
9. ROBINET DE VIDANGE
10. SOUPAPE DE SECURITE
11. ROUES POUR LE TRANSPORT MANUEL– PIVOTANTE
12. MANOMETRE
13. SOUPAPE D'ADMISSION
14. VANNE DE REGULATION
15. POIGNEE D'INCLINAISON

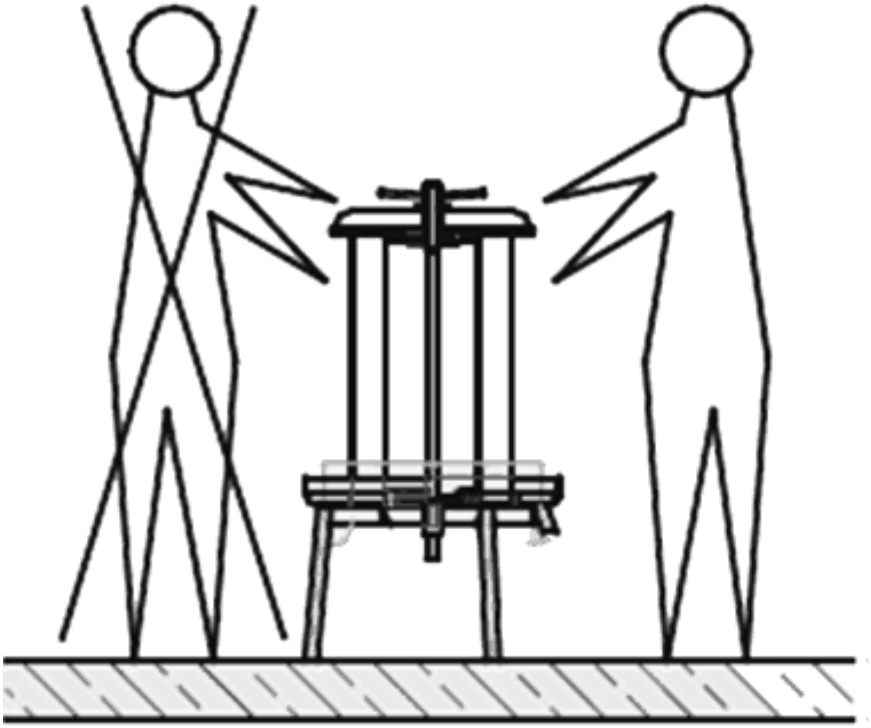
5 INSTALLATION DE LA MACHINE POUR LE TRAVAIL

Le pressoir pour son fonctionnement utilise comme source d'energie la pression de l'eau, il fonctionne sur le principe de compression des fruits sur les parois du panier. L'énergie nécessaire pour presser les fruits provient de l'eau mise sous pression. Pour une pression de compression efficace de 2,5 bar, il est suffisant de se connecter au réseau d'eau. La menbrane est fixée axialement au centre du pressoir et fixée au réservoir d'accumulation par une bride avec 6 vis.

Nettoyage du pressoir:
Avant la premiere utilisation, nettoyez le pressoir avec de l'eau!

6 TRAVAIL AVEC LE PRESSOIR

6.1 AIRE DE TRAVAIL AVEC LA MACHINE



Le travail avec le pressoir est prévu pour une seule personne à la fois, elle doit se trouver dans la position indiquée par le dessin ci-dessus.

6.2 MANIPULATION DU PRESSOIR

1. **PREPAREZ LE PRESSOIR POUR LE TRAVAIL,**
2. **REMPLISSEZ LE CLAIE AVEC LES FRUITS A PRESSER (POMMES, RAISINS …),**
3. **PLACEZ LE COUVERCLE SUR LE PRESSOIR ET SERREZ L'ECROU,**
4. **RACCORDEZ LE PRESSOIR AU RESEAU D'EAU A L'AIDE D'UN TUYAU D'ARROSAGE,**
5. **OUVREZ LA SOUPAPE D'ADMISSION, LE PRESSOIR COMMENCE LA PRESSION**
6. **…SURVEILLEZ LA MACHINE PENDANT LE TRAVAIL …,**
7. **A LA FIN DU PRESSAGE OUVREZ LE ROBINET DE VIDANGE ET LAISSEZ TOUTE L'EAU S'EVACUER DU PRESSOIR,**
8. **ENLEVEZ L'ECROU DU COUVERCLE ET RETIREZ LE COUVERCLE,**
9. **NETTOYEZ LE PRESSOIR A L'EAU**

6.3 TRAVAIL AVEC LE PRESSOIR

Les pressoir avec pression de l'eau sont conçus pour le pressage des raisins, des fruits, grosseilles, myrtilles, betteraves et toutes sortes de légumes et de fruits frais ou cuits à partir desquelles il est possible d'avoir des jus, bien sur pour chaque fruit ou légume le mode de pressage sera différent. La grandeur du hidropressoir varie de 55L jusqu'à 230 L.
L'hydropressoir se compose de trois parties, **le claie**, **la chambre de pression** et **le système d'approvisionement en eau.**

Le claie peut être fixe ou inclinable.
Le pressoir fixe (VSX) est composé de trois pieds fixes sur roues pour faciliter le déplacement des pressoirs.
Mobile (VSPX, VSPIX) – le pressoir basculant est constitué d'un chariot avec 2 ou 4 roues , avec 4 roues 2 sont avec freins et pivotantes pour faciliter le transport dans un sous-sol, une cave ou une cour. Le chariot se compose aussi d'un claie basculant facilitant le vidage des fruits ou legumes pressés. Les pieds du pressoir peuvent être peints soit rester de couleur acier inoxydable.

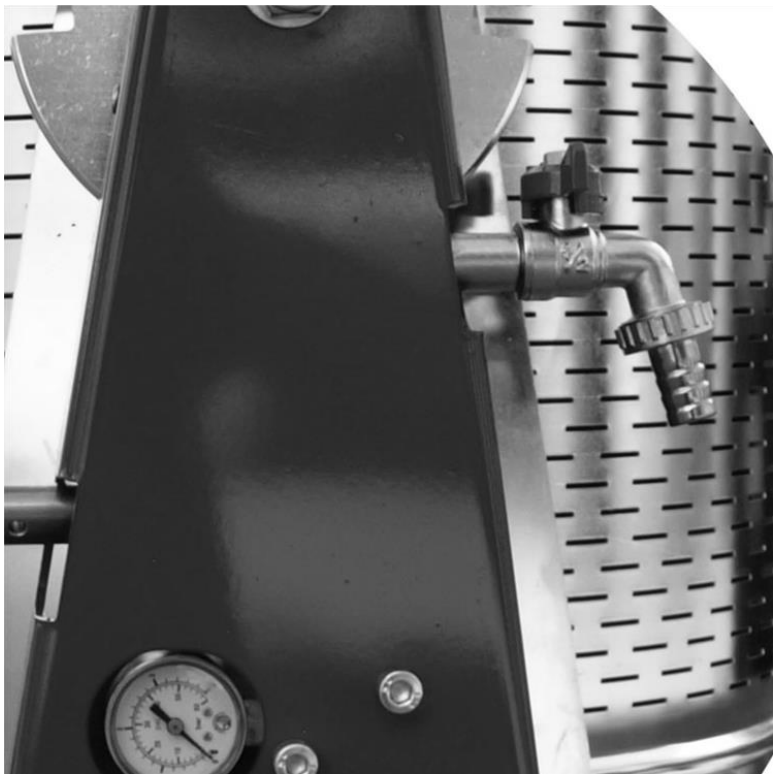
La chambre de compression est constituée d'un couvercle et d'un écrou de retenue, d'un claie perforé et d'un reservoir d'accumulation. Le reservoir est fixé en même temps que la plomberie à la base du pressoir qui est spécialement renforcé ainsi que le couvercle, qui est fixé par un écrou unique pour résister aux hautes pression dans le pressoir. Ils sont conçus de telle façon que le claie s'encastre parfaitement. Tous les éléments sont fabriqués à partir d'acier inoxydable de haute qualité, qui avant le montageil subit un polissage electrolytique, de manière qu'il obtienne le statut de produit pour l'utilisation dans le cycle alimentaire de la production alimentaire.

Le système de tuyauterie est de la plomberie, qui provoque la pression dans le claie et permet le pressage par la menbrane. Il se compose d'un système d'alimentation d'eau par commande, d'une colonne verticale au-dessus de la soupape d'aération, d'une menbrane en caoutchouc de grande qualité qui se dilate quand l'eau rentre dans le soufflet.
Le processus de compression est le suivant. Avant le remplissage de la menbrane, le pressoir doit être encore lavé à l'eau tiède, on peut ajouter un peu de détergent, bien que le detergent ne soit pas permis pour laver la menbrane ainsi qu'un nettoyage à pression, le caoutchouc se lave seulement avec de l'eau chaude ou froid.

Lors du remplissage ne pas bourrer les fruits hachées, car l'éfficacité de la pression serait moins bonne. Lors du remplissage, il faut laisser le robinet du reservoir d'accumulation ouvert, car cela peut reduire la capacité de pressage. Le claie du pressoir est toujours rempli à ras bord (le bord extrème de la feuille périphérique).



Effectuez le pressage toujours à plein, jusqu'à l'arête supérieur du pressoir, car dans le cas contraire la menbrane peut être endommagé, ce qui n'est pas couvert par la garantie.
Dans le cas ou vous n'avez pas assez de fruits pour remplir le claie jusqu'à ras bord, vous avez plusieurs solutions pour le remplir (rajoutez des fruits pressés, diminuez la capacité du claie en augmentant le volume de la menbrane) Fermez le purgeur d'air sur la partie supérieure sur la tige filleteé mettre le couvercle comme indiqué sur la photo. Fixez le couvercle à l'aide de l'ecrou sur la tige filleté. Pour serrer l'ecrou ne pas utilisez d'outils ou d'autres objets, mais seulemnent avec la force de vos mains.



Sur le robinet d'alimentation en eau (photo) raccordez le tuyau qui est de l'autre côté relié à l'alimentation en eau. Ouvrez le robinet sphérique pour l'approvisionnement en eau et le robinet raccordé à l'eau et commencez le pressage. La menbrane du pressoir se remplit pendant un certain temps, puis vous allez constater que de l'eau s'ecoule de la valve, ensuite fermez complètement. Dans le système la pression va augmenter que vous pouvez voir sur le manometre. Si la pression monte jusqu'à un niveau de 2,5 voir 3 bars la soupape de sècurité s'ouvre et de l'eau s'écoule hors du système. En ouvrant et fermant le tuyau d'arrivé d'eau, la sortie de l'eau à travers la soupape de sécurité peut être évitée, de façon à surveiller en continu le niveau de pression dans le système à travers la jauge de pression. Le niveau de pression peut etre reglé en fermant le robinet d'alimentation et en ouvrant le robinet de vidange et enlever l'air à l'aide de la purge d'air sur la tige filletée. Quand la pression redescend à 0,0 barde pression, retirez l'écrou de fixation et retirez le couvercle. Retirez les fruits pressés qui se sont collés sur les parois, enlevez le claie et le nettoyer. Si pendant le pressage nous avons utilisé un filet supplémentaire l'extraction sera plus facile. A l'issue du pressage, nettoyez bien conscencieusement le pressoir. Nettoyez le pressoir seulement avec de l'eau propre. Les parties en acier inoxydable peuvent être nettoyées avec des détergents, la menbrane seulement avec de l'eau.

MODELE VSPX, VSPIX

Avec la main gauche tirez vers le haut pendant qu'avec la main droite vous tenez la poignée sur le claie et la tirez vers vous afin d'assurer le basculement du ressoir dans une position allongée, en même temps nous devons veiller à ce que la broche soit bien fixée dans le dernier cran. Puis devissez l'ecrou de serrage, retirez le couvercle et videz le claie à l'aide du filet qui a été installé avant l'opération de pressage.



Lors du remplissage et du vidage du pressoir utilisez des gants, car la peau humide est plus sensible aux coupures.

Pour vider le pressoir ne levez jamais le claie plein. Videz le toujours avant de l'enlever. Si vous soulevez le claie, bien le saisir au endroit prévu à cet effet (poignées sur le claie).





7 TECHNIQUES DE PRESSAGE

LES FRUITS DURS

Pour le pressage des fruits durs (pommes, poires…) il est nécessaire de broyer les fruits à l'aide d'un moulin (à tambour, un broyeur-mélangeur). Les fruits ainsi hachés sont placés dans le pressoir sans bourrage. Pour un meilleur pressage et pour faciliter le vidage du pressoir utilisez un filet maillé. Pour le pressage de fruits hachés le procesus dure environ 30 minutes (en fonction du rendement désiré). Pendant le pressage mettre sur le pressoir une bache de sorte que la pression ne conduit pas à l'expulsion de fruits hachés.

RAISINS

Avant le pressurage du vin il est conseillé de bien séparer les raisins des grappes (à l'aide d'un cylindre rotatif). L'egrapage n'est pas recommandé, car le système de pressurage dans le claie avec une pression de 3 bars n'endommagent pas les raisins. Les rafles permettent un meilleur drainage qui est ensuite plus rapide et améliore l'éfficacité de la pression.
Pour des raisins rouges nous vous conseillons de laisser reposer les raisins au moins trois jours ou plus que les raisins soient biens fermentés. Cela augmente l'éfficacité du pressurage.
Pour les raisins blancs nous vous conseillons pour un meilleur pressurage l'utilisation d'enzimes. Les enzimes accélèrent la fermentation des raisins et evitent une oxydation trop rapide. Discutez avec des professionnels dans les magasins spécialisés ou avec le revendeur auprès duquel vous avez acheté le pressoir.
Pendant le pressurage installez une bache de sorte que le pressurage ne conduit pas à l'expulsion de fruits hachés.

LEVAIN, MARC DE RAISIN

Pour le pressage du levain ou du marc de raisin le procédé est différent. Vous devez acheter un sac spécial pour levain, et si possible de la même entreprise que le pressoir. Le sac doit etre minimum 7 cm plus grand que le claie mais il doit posséder la même circonférence que le claie pour ne pas entrainer des blessures ou des dommages sur la machine et le sac. Le sac doit être correctement inséré dans le claie. Par l'ouverture remplir le sac jusqu'au sommet de levain ou de marc de raisin selon les conseils d'un expert. Une fois le sac rempli, bien retournez les bords les joindre ensemble et l'attachez comme un sac de farine, le côté fermé dirigé vers le couvercle et non vers la menbrane. Ouvrez l'arrivée d'eau au minimum, que la pression dans le claie ne doit pas dépasser 1 bar, le pressage dure environ 6 à 10 heures, en fonction de la taille du pressoir.

Pour le pressage du levain ou du marc de raisin utilisez un sac original de bonne taille pour éviter d'endommager la menbrane. Le pressage du levain et du marc de vin ne doit pas depasser 1 bar car la menbrane peut être endommagée. C'est un dommage mécanique qui n'est pas couvert par la garantie!
Si vous augmentez le niveau de pression au dessus de 1 bar cela ne diminuera pas le temps de pressage.

8 SECURITE PENDANT L'UTILISATION DU PRESSOIR



- Le pressoir peut être utilisé seulemnet par une personne compétente, médicalement apte et être agé d plus de 18 ans

- Le pressoir pendant son fonctionnement ne doit pas être déplacé ou repositionné.

– Lors de l'opération il est interdit de nettoyer ou de réparer le pressoir.
– **Pour le remplissage du pressoir il est interdit d'utiliser de l'air, pour la sécurité de l'utilisateur!**
– **Assurez-vous toujours que rien n'entrave le bon fonctionnement de la soupape de sécurité!**
– **Ne jamais presser sans le couvercle du pressoir!**



Lors de la premiere utilision du pressoir, il est obligatoire de:

- lisez attentivement et connaitre les lignes directrices du manuel,
– sur la machine recherchez tous les avertissements, les signes et symboles et leur significations se trouvant dans le manuel d'instruction, chapitre VII,
– veuillez lire le manuel et bien connaître toutes ses composantes et son bon fonctionnement, chapitre IV,
– suivez les instructions avant chaque utilisation de la machine.

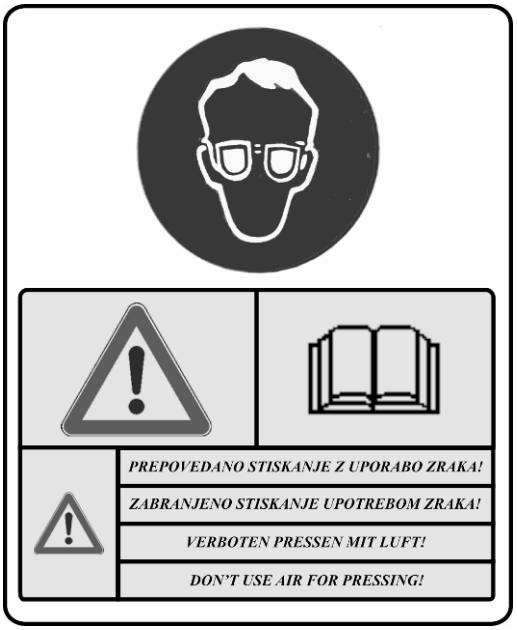
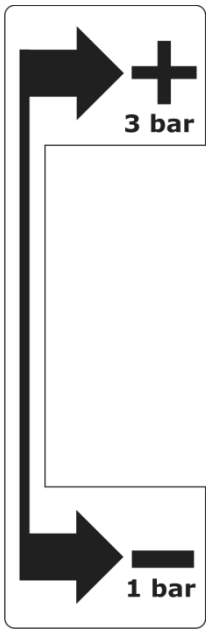


Avant chaque utilisation, il est necessaire de:

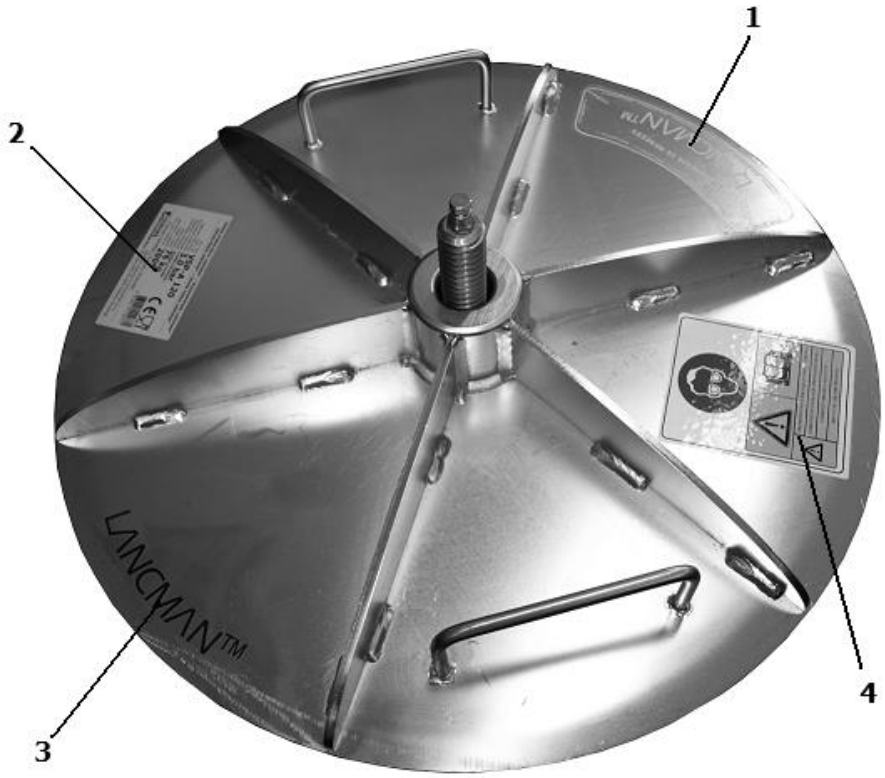
– respecter le manuel avant la premiere utilisation,
– entreprendre un contrôle de la machine avant chaque utilisation comme indiqué dans le chapitre VI,
– veiller à ce que toutes les pièces de la machine soient en bon état de marche,
– installez la machine sur un sol ferme, de niveau et non glissante et s'assurer d'une surface de travail spécifique de 2 m^2 pour son bon fonctionnement,
– se conformer à une pente maximale du presoir qui ne doit pas excéder 1 degré d'angle, avec une hauteur maximum de l'élément de support 10 mm,
– assurez un éclairage adéquat pour la machine et sur l'aire de travail, qui doit être d'au moins 150 lux,
– l'opérateur ne doit pas porter des vêtements amples, les cheveux attachés et pendant le travail sans chaine, gourmettes, cravate et tous objets similaires,
– veillez, que le travail avec la machine ne nuise pas à l'environnemet et que des enfants ne se trouvent pas autour de la machine,
– veillez que l'aire de travail soit bien réglementée et ne soit pas encombrée par d'autres éléments.

9 PICTOGRAMMES DE SECURITE ET IDENTIFICATION

La machine est fabriquée conformément aux normes, qui permettent au fabricant d'apposer le marquage CE sur elle. En plus avec le maintien de la fonctionnabilité de la machine des signes sont apposés sur la machine pour avertir l'utilisateur sur les dangers qui peuvent subvenir lors de l'utilisation de l'appareil, signes d'avertissements et symboles-pictogrammes.
Explication des symboles d'avertissement (pictogrammes) installés sur la machine:

	1. Port obligatoire de lunettes de sécurité pendant l'utilisation de la machine 2. Avant utilisation, obligation de lire le manuel d'instruction 3. Interdiction de presser avec de l'air
	4. Regulateur de pression dans le pressoir +/-

Photos des données d'identification sur la machine et emplacement de la plaque d'identification, numéro de série et date de fabrication.



1. **NOM DE L'ENTREPRISE– AUTOCOLLANT,**
2. **PLAQUE D'IDENTIFICATION,**
   - **NOM DE LA MACHINE,**
   - **TYPE,**
   - **PRESSION MAXIMUM,**
   - **PRESSION,**
   - **POIDS,**
   - **ANNEE DE FABRICATION,**
   - **PRODUCTEUR,**
   - **PICTOGRAMMES DE SECURITE**
   - **CODE BARRE,**
3. **MARQUE – GRAVURE,**
4. **AUTOCOLLANTS DE SECURITE**





10 TRANSPORT ET STOCKAGE DE LA MACHINE

Le poids total de la machine est indiquée dans le tableau de la section IV. Le pressoir peut être déplacé et transporté seulement si il n'est pas sous pression et qu'il soit vide. A cause du poids du pressoir il est plus aisé de le déplacer à l'aide de deux personnes adultes. Une fois le pressoir nettoyé et sec il est nécessaire de l'entreposer dans un endroit sec et bien aéré, dans lequel ne se trouvent aucun engrais. De la rigueur du nettoyage dépend le niveau d'humidité, sur laquelle peut se fixer de la saleté pendant la période de stockage.



A la fin de la saison de pressage, preparez le pressoir pour un entreposage plus long. Pour ce faire, assurez-vous que la menbrane est dans sa premiere position d'origine, sans aucune. Grace à celà vous prolongerez la durée de vie de votre appareil.



Pour le stockage de la machine recherchez une surface plane, que l'appareil soit bien stable et qu'il ne coure pas le risque de se renverser sur des passants (intrus, enfants, animaux domestiques)

11 INSTRUCTIONS POUR UNE BONNE MAINTENANCE

11.1 POINTS PRINCIPAUX DE MAINTENANCE

– les travaux d'entretien sur la machine doit être éffectué uniquement par du personnel qualifié ou un centre de service agrée,
– les travaux d'entretien et de nettoyage peuvent être effectués une fois le pressoir à l'arrêt, totalement vide avec la valve d'approvisionnemt d'eau ouverte ainsi que la soupape de sécurité ouverte,
– avant et après chaque utilisation le pressoir est soigneusement nettoyé et séché,
– pour toutes opérations de maintenance nécessaires utilisez des outils et des gants appropriés,
– après chaque opération d'entretien il doit être effectué un test de bon fonctionnement,
– pour le nettoyage de l'appareil utilisez des détergents conçus pour un emploi dans l'industrie alimentaire
– nettoyé et séché, le pressoir est entreposé dans un endroit sec jusqu'à la prochaine utilisation ou saison,
– veillez à ce que le pressoir a un contact minimal avec de la graisse ou de l'huile.

Maintien du système d'alimentation en eau
– tous les composants du système doivent être régulièrement contrôlés afin de changer les pièces défectueuses,
– la maintenance du système s'effectue lorsque le pressoir n'est pas sous tension, avec la valve d'approvisionnement ouverte ainsi que la soupape de sécurité ouverte.

11.2 EXAMENS DE CONTROLE ET TESTS

Sur la machine il est nécessaire d'effectuer des contrôles réguliers pour éviter des dommages plus importants qui pourraient se produire dans le cas d'un dysfonctionnement de l'appareil. Des irrégularités peuvent se produire en raison de la défaillance du système ou du facteur humain lors de l'installation et de l'utilisation.
Les contrôles s'effectuent dans les cas suivants:
– vérifier avant la première utilisation,
– vérifier avant chaque utilisation,
– examen annuel après la saison de pressage,
– contrôle périodique du point de vu de la sécurité du travail.
Contrôle avant la première utilisation:
– inspection visuelle de l'état général de la machine,
– contrôle du bon fonctionnement du système d'eau et de la soupape de vidange à bille,
– vérification du bon maitien des vis de la bride de montage et des vis de la menbrane ainsi que les autres vis,
– contrôle de la stabilité du pressoir.
Contrôle avant chaque utilisation:
– contrôle du bon ancrage des vis,
– contrôle du fonctionnement de la soupape de sécurité,
– contrôle visuel de la surface de la menbrane.

Examen annuel avant la saison de pressage:
– contrôle des points de soudure et du cadre métallique périphérique,
– l'ensemble de tous les points mentionnés ci-dessus.

12 RESOLUTION DE DYSFONCTIONNEMENT TECHNIQUE

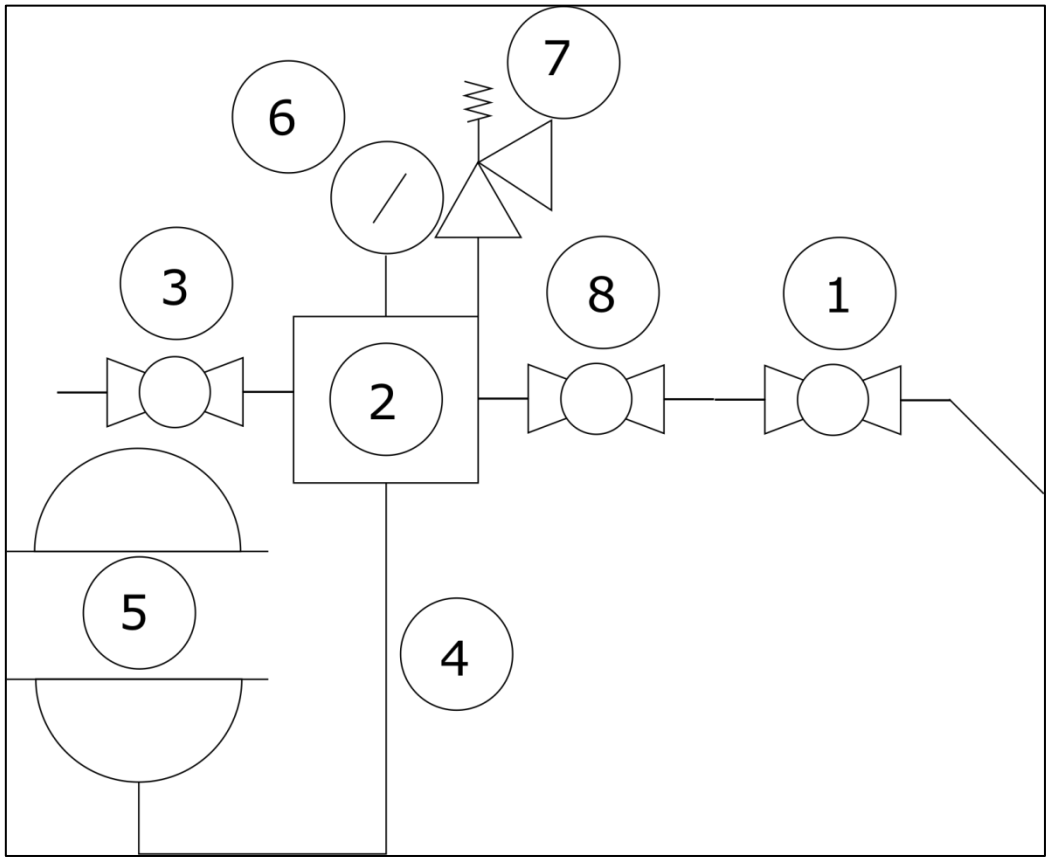
Problème	Origines propables	Mesures correctives
La menbrane ne se gonfle pas	La soupape de vidange est fermée.	Verifiez la soupape de vidange.
	La vanne de purge d'air est fermée	Verifiez la vanne de purge d'air.
	De l'air dans le système d'eau	Desserez la vanne de purge d'air jusqu'à l'écoulement de l'eau. .
		Si les problèmes persistent, rentrez en contact avec votre centre de service agrée.

13 PIECES CONSOMMABLES

Les pièces consommables, pour lesquelles la garantie ne marche pas:
- Filet en PVC – couvercle,
- Filet en PVC pour faciliter la pression.

14 SCHEMA DE CABLAGE HYDRAULIQUE

14.1 MODELE VSX, VSPX, VSPIX



1 – robinet à boisseau sphérique pour l'arrivée d'eau vers le système d'adaptateur pour tuyau
2 – boîte de raccordement
3 – robinet à boisseau pour sphérique d'évacuation avec un adaptateur pour la sortie d'eau
4 – tuyau de raccordement à la menbrane
5 – membrane
6 – manometre, 0-4 bar
7 – soupape de sécurité avec ressor t2,5 ou3,0 bar selon le modèle
8 – valve

15 ENLEVEMENT ET DESTRUCTION DE LA MACHINE (DEPOT)

La machine dans son ensemble en tenant compte des instructions pour une utilisation sûre, la maintenance et la mise en oeuvre des contrôles prévus a une durée de vie de huit ans. Les différents composants de la machine ont différentes duré de vie et d'usure, ce qui rend possible des défauts possibles, d'usure des dommages mécaniques qui nécessitent des remplacements avec des nouvellespièces. Le remplacement peut être effectué uniquement par l'achat de pièces de rechanges d'origine et avec les techniques appropriés.

Apres l'expiration de la durée de vie de la machine:
Après la fin de sa duré de vie, il est nécessaire de déposer l'ensemble de la machine à des points de collecte prévus, conformément à la classification des déchets.

16 LISTE DES ACCESSOIRES

– manuel d'instruction, garantie, déclaration de conformité
– filet de pressage supplémentaires
– housse de protection en PVC pour le pressoir

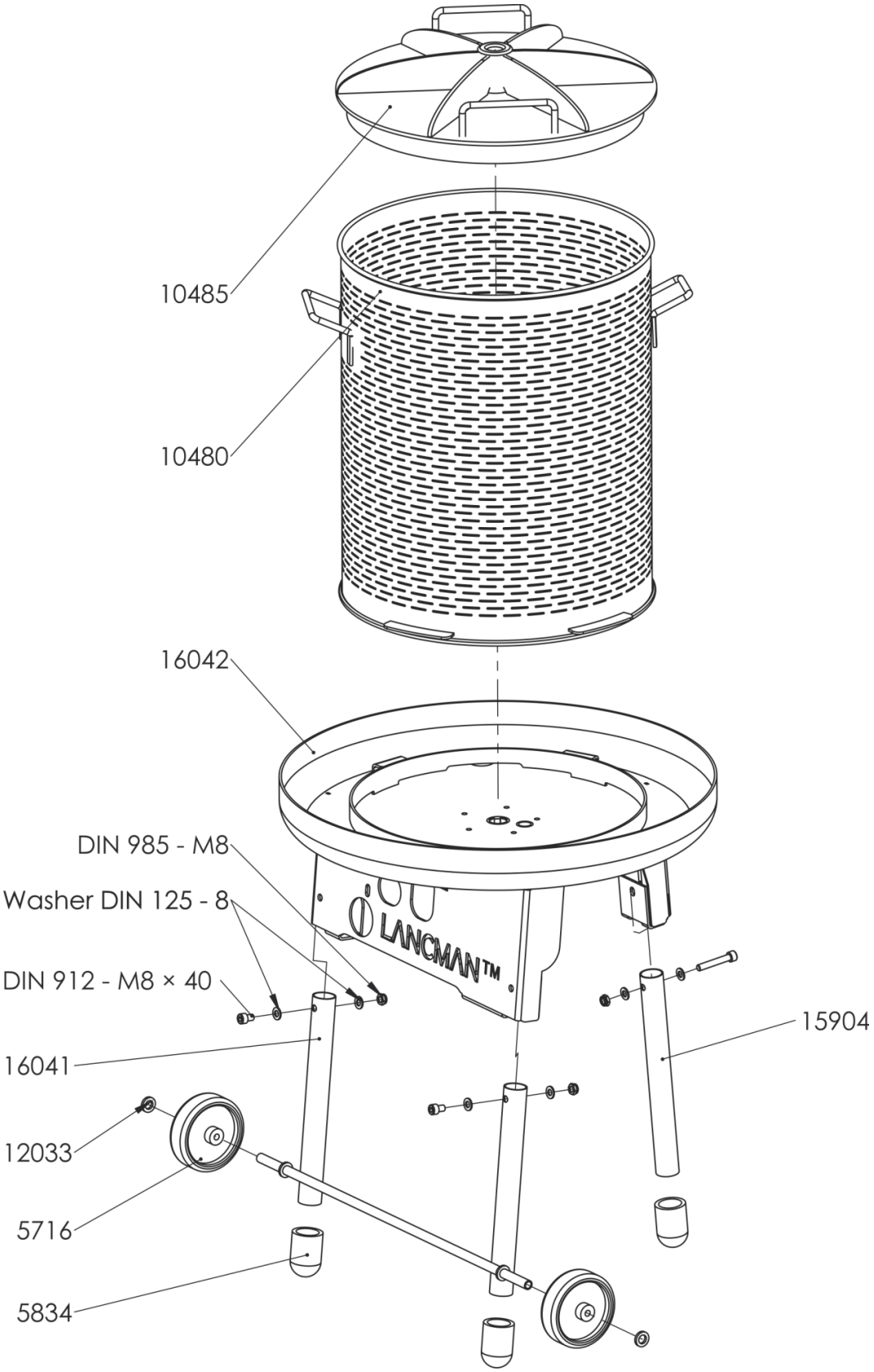




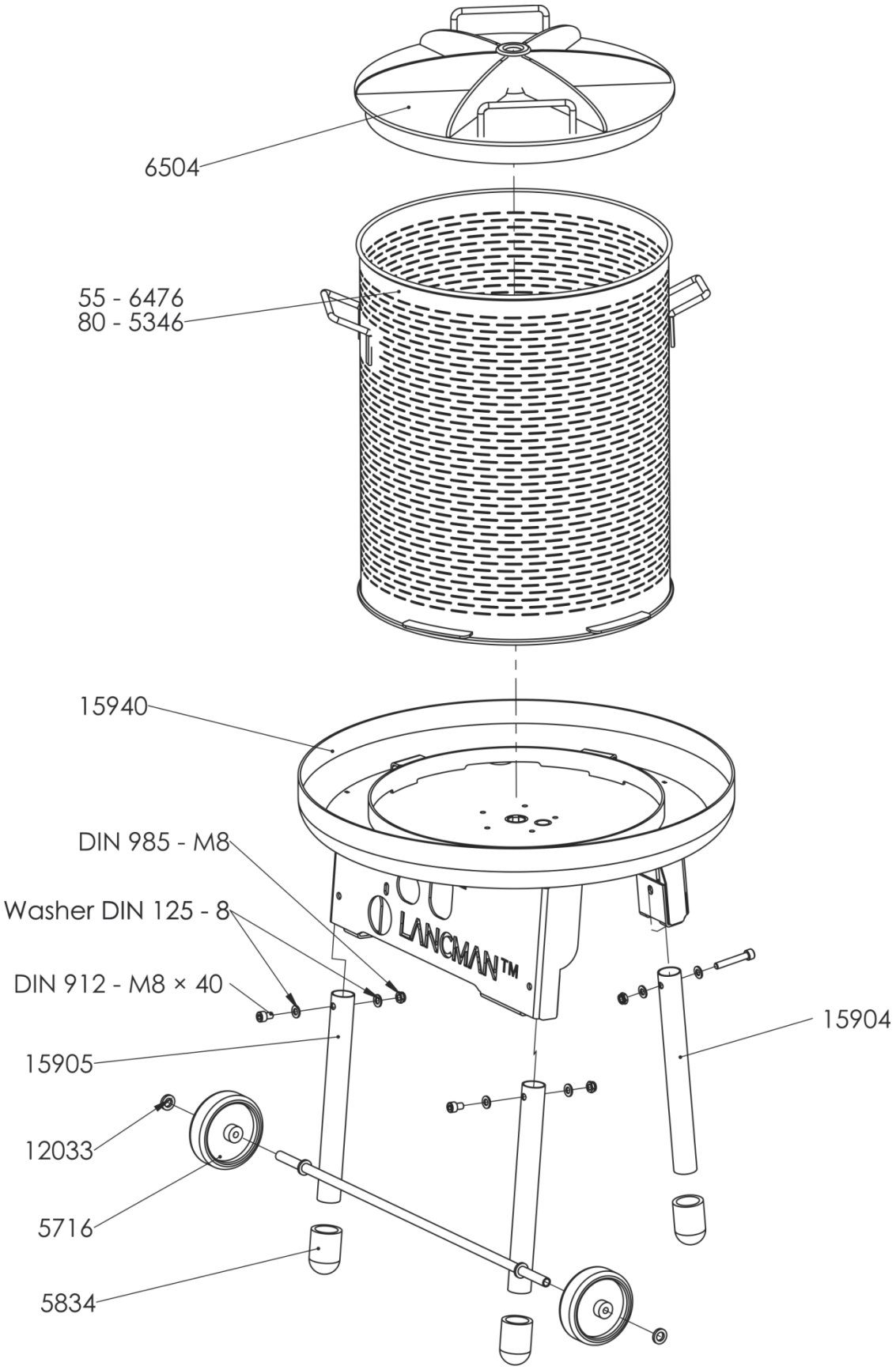


SCHEMA DE MONTAGE – SCHEMA DE L'HYDRO PRESSOIR

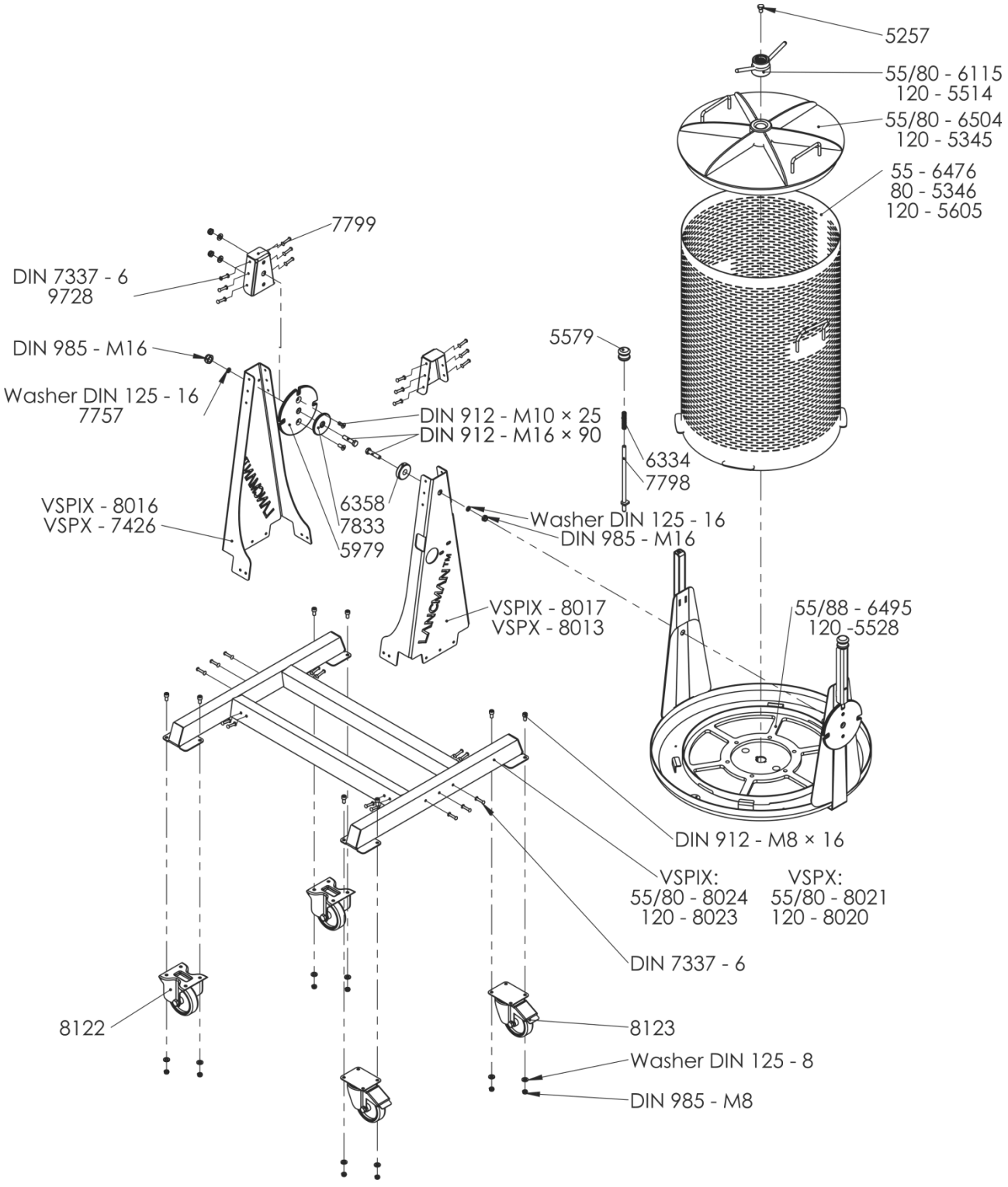
VSX 35



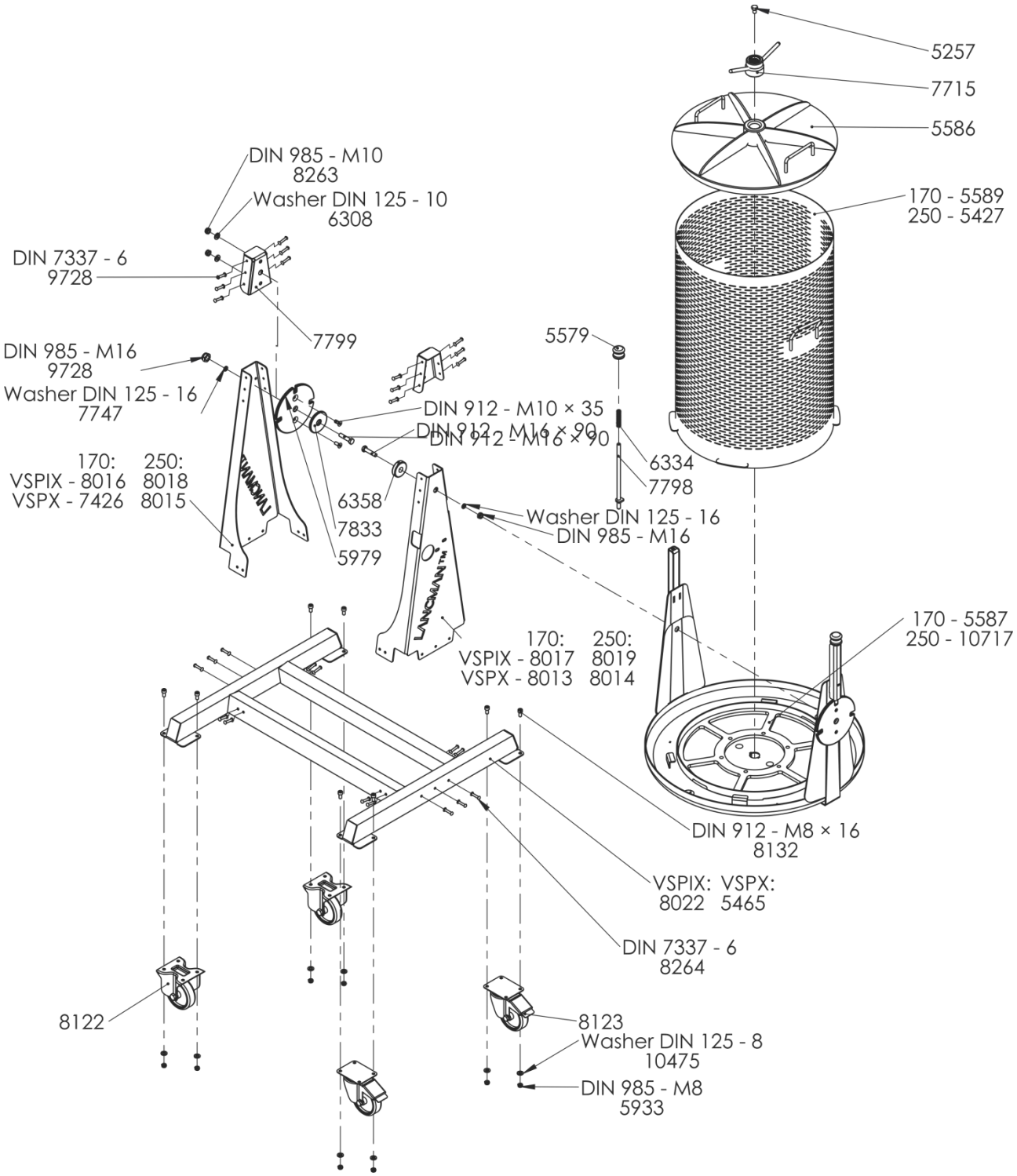
VSX 55/80


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

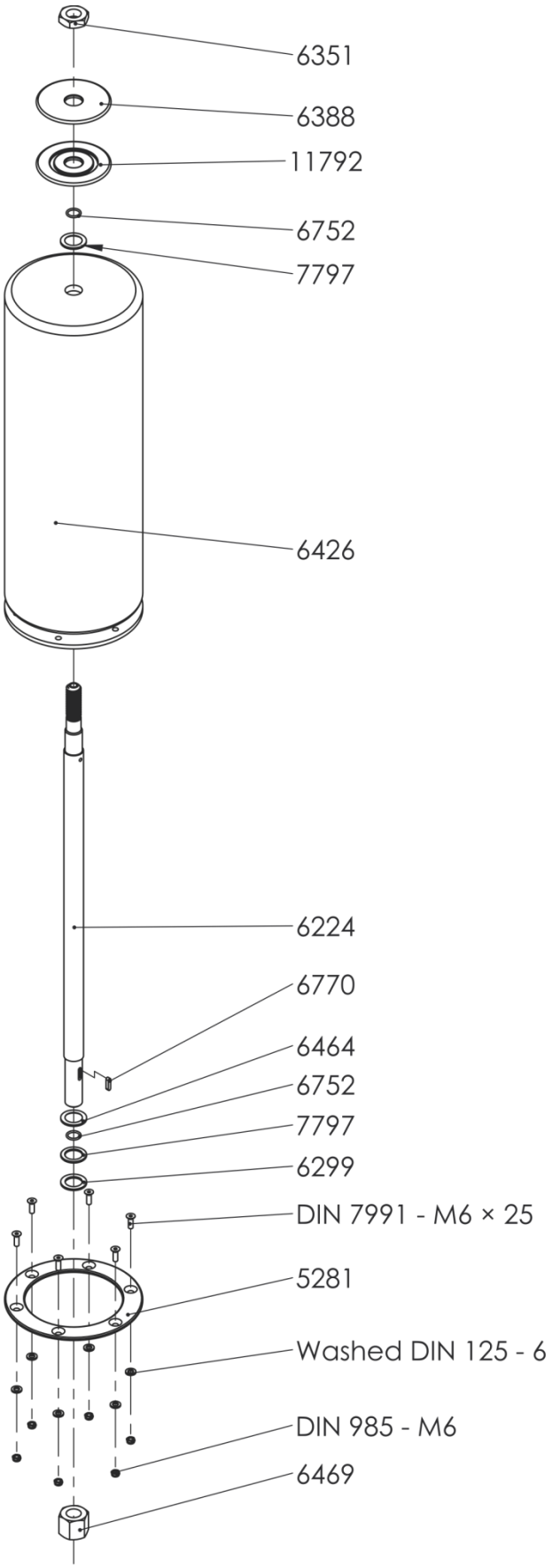
VSPX/VSPIX 55/80/120



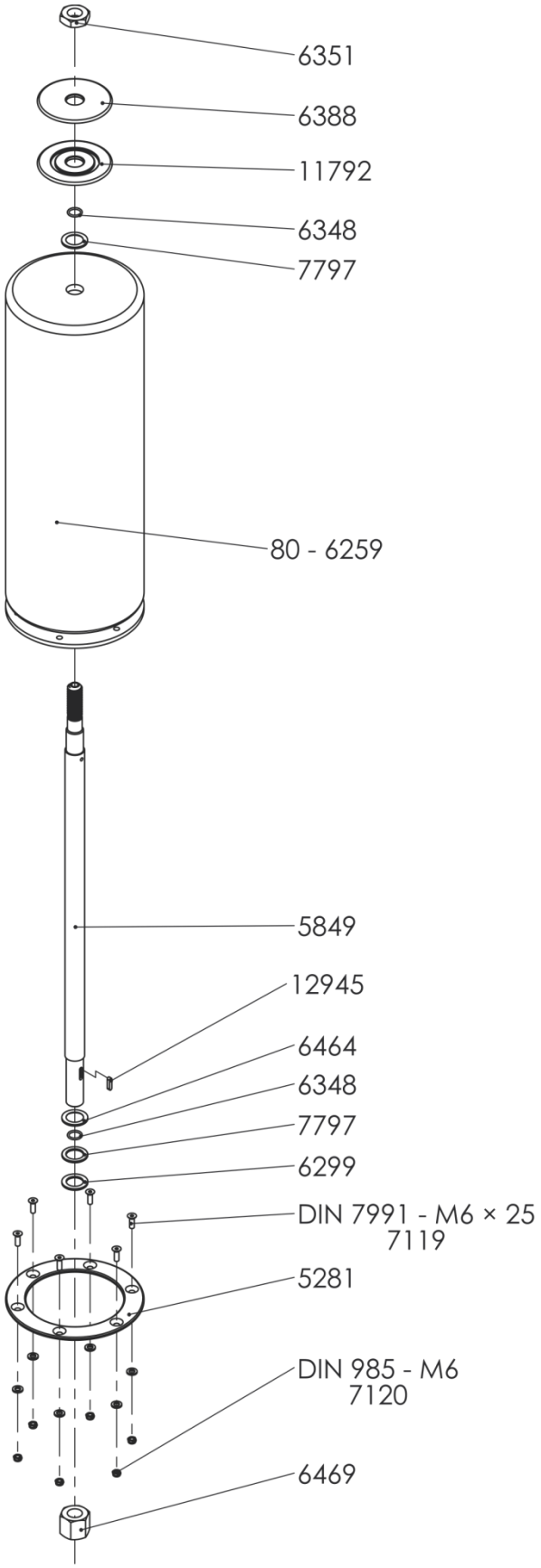
VSPX/VSPIX 170/250



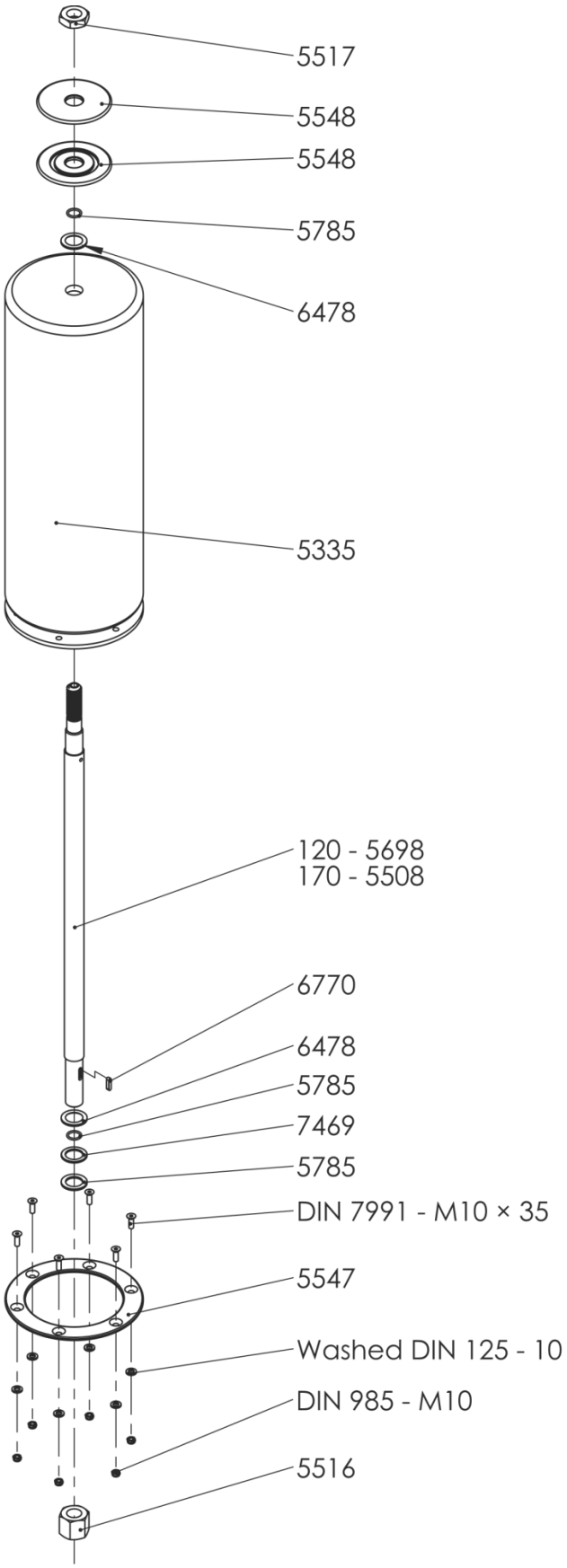
VSX 35/55/VSPX 55



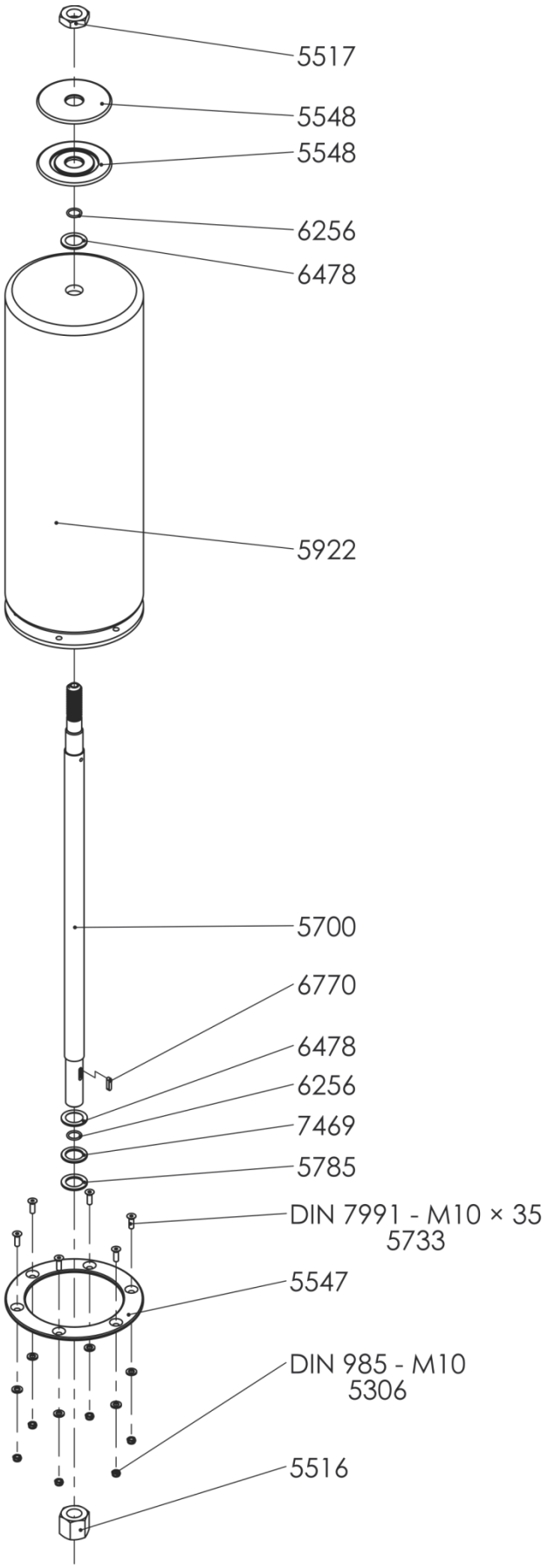
VSX 80/ VSPX/VSPIX 80



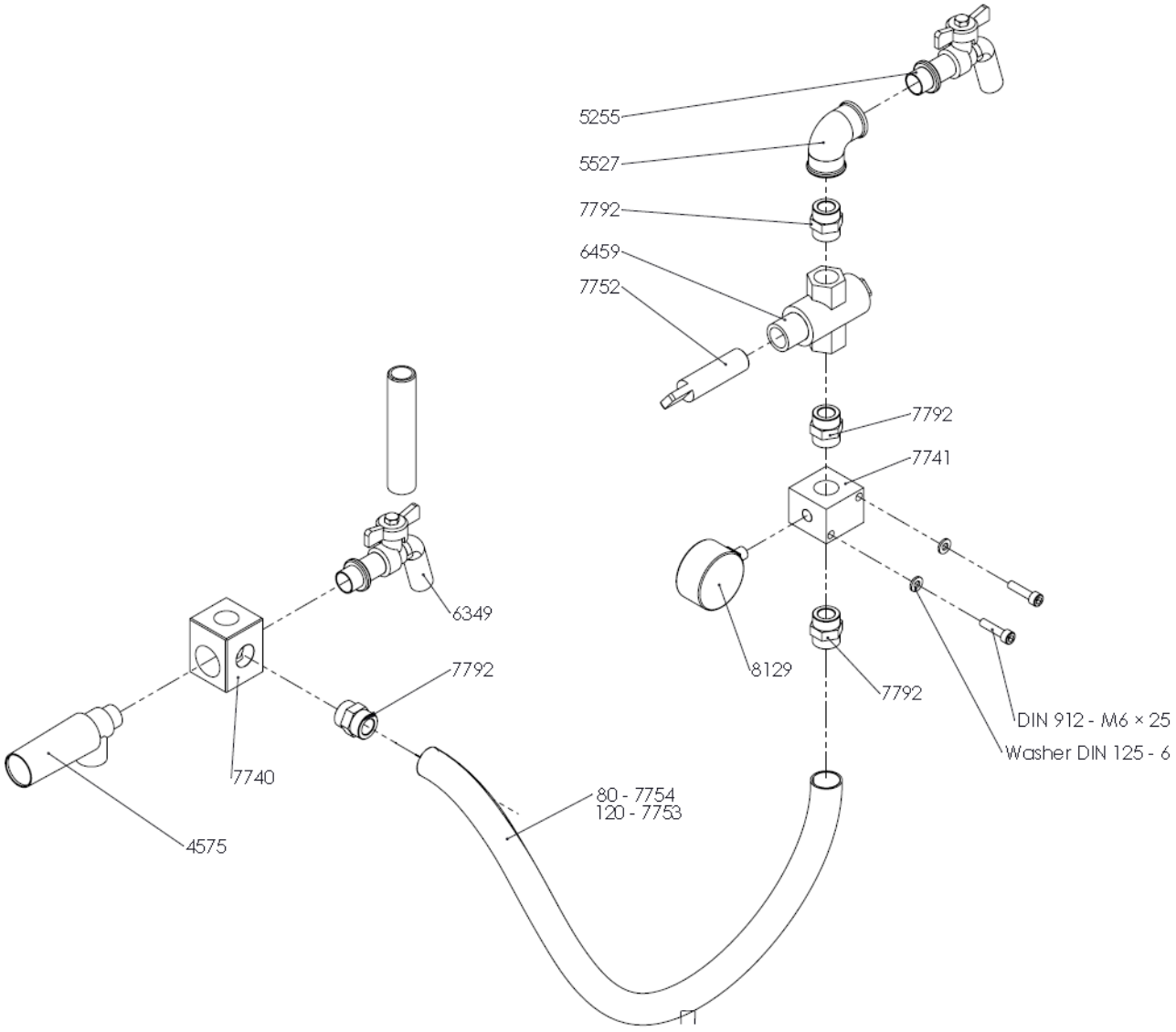
VSPX/VSPIX 120/170



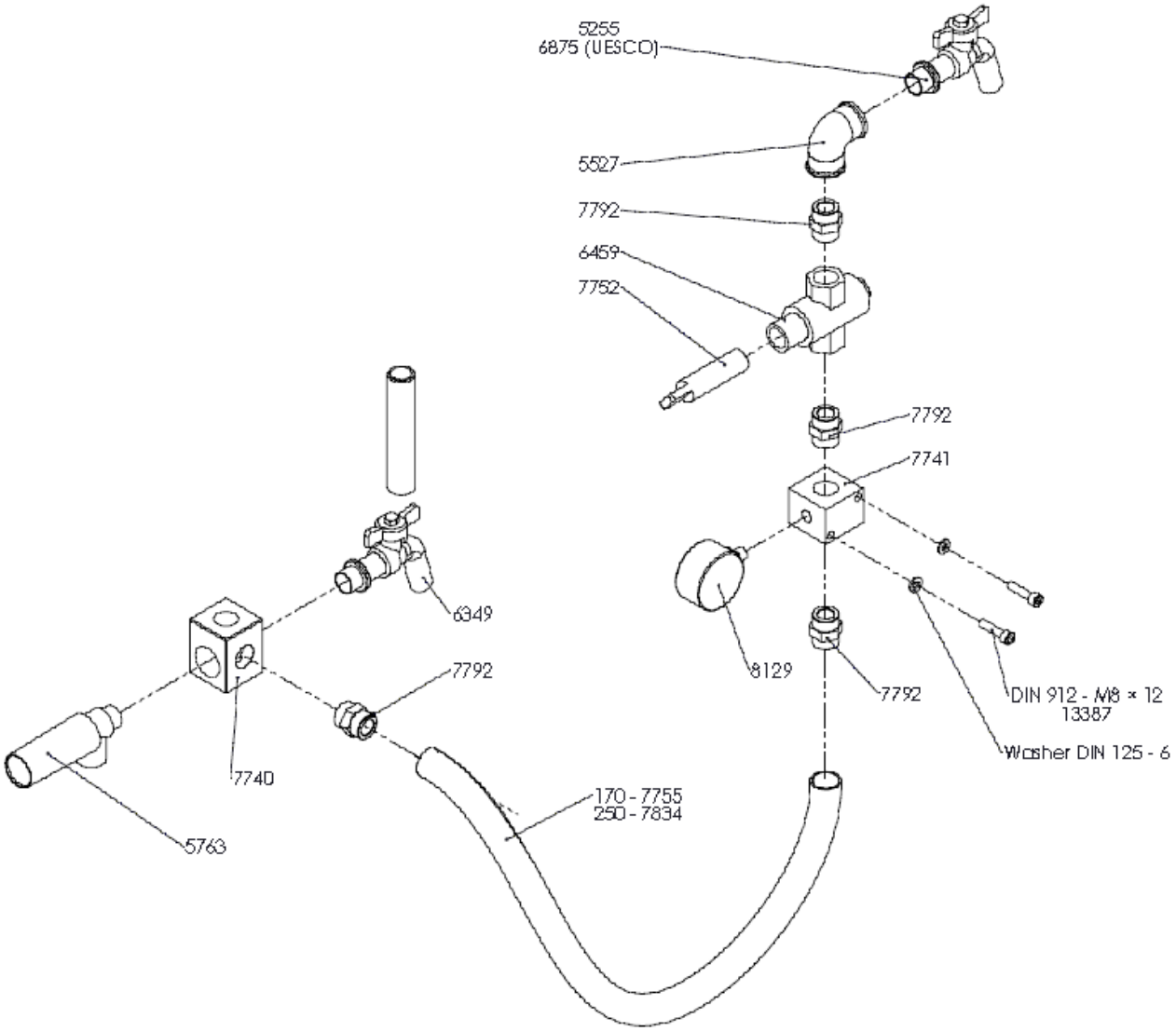
VSPX/VSPIX 250



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