

# VSEBINA

4-15  
SL

1. UVOD – SPLOŠNE INFORMACIJE	4
2. SERVIS IN NAROČANJE REZERVNIH DELOV	4
3. NAMENSKA UPORABA	4
4. TEHNIČNI PODATKI	5
5. OPIS STROJA IN DELOVANJA STISKALNICE	5
5.1 Varnost pri uporabi stroja	8
5.2 Delovanje stiskalnice	8
5.3 Standardna oprema stiskalnice	9
5.4 Stiskanje droži	10
6. TRANSPORT IN SKLADIŠČENJE STROJA	10
7. NAVODILO ZA VARNO VZDRŽEVANJE	11
7.1 Splošno vzdrževanje	11
7.2 Menjava membrane	11
8. VARNOSTNA OPOZORILA NA STROJU	12
9. DEMONTAŽA IN ODSTRANITEV STROJA (DEPONIRANJE)	13
10. NAJPOGOSTEJŠE TEHNIČNE TEŽAVE IN REŠITVE	13
11. IZJAVA O SKLADNOSTI	14
12. GARANCIJSKA IZJAVA	15

# TABLE OF CONTENTS

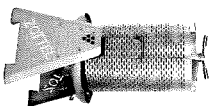
16-27  
EN

1. INTRODUCTION	16
2. SERVICING AND ORDERING SPARE PARTS	16
3. OPERATING THE DEVICE	16
4. TECHNICAL INFORMATION	17
5. OVERVIEW OF PARTS AND FUNCTIONING	17
5.1 Safety instructions	20
5.2 Operating the device	20
5.3 Standard equipment of hydropress	21
5.4 Pressing the leas	22
6. TRANSPORT AND STORAGE OF THE DEVICE	22
7. INSTRUCTIONS FOR SAFE MAINTENANCE	23
7.1 General Maintenance	23
7.2 Changing the membrane	23
8. SAFETY WARNINGS AND PRECAUTIONS	24
9. DISMANTLING AND REMOVAL OF THE DEVICE (DISPOSAL)	25
10. MOST COMMON PROBLEMS AND ERRORS	25
11. DECLARATION OF CONFORMITY	26
12. WARRANTY STATEMENT	27

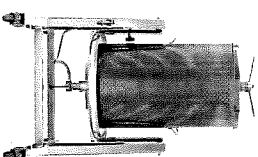
# INHALT

28-39  
DE

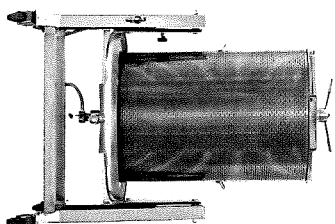
1. EINFÜHRUNG	28
2. WARTUNG UND ERSATZTEILEBESTELLUNG	28
3. BEDIENUNG DES GERÄTS	28
4. ÜBERSICHT DER TEILE UND FUNKTIONEN	29
5. BESCHREIBUNG DES GERÄTS UND VERWENDUNG	29
5.1 Sicherheitshinweise	32
5.2 Bedienung des Geräts	32
5.3 Grundausstattung der Hydropresse	33
5.4 Trubpressen	34
6. TRANSPORT UND LAGERUNG DES GERÄTS	34
7. ANWEISUNGEN FÜR SICHERE INSTANDHALTUNG	35
7.1 Allgemeine Instandhaltung	35
7.2 Membranaustausch	35
8. SICHERHEITS-WARNHINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN	36
9. DEMONTAGE UND ENTSORGUNG DES GERÄTS	37
10. DIE HÄUFIGSTEN PROBLEME UND FEHLER	37
11. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	38
12. GARANTIEERKLÄRUNG	39



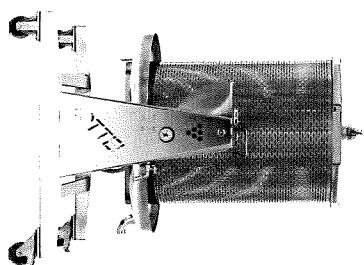
VS35L



VS100L



VS160L



VS250L

# 1. EINFÜHRUNG

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen, das Sie mit dem Kauf unseres Produkts gezeigt haben. Wir sind überzeugt, dass Sie mit dem gekauften Produkt zufrieden sein werden. Vor der ersten Verwendung lesen Sie bitte sorgfältig die Anweisungen für sichere Verwendung und Instandhaltung, wo Sie über den Verwendungszweck, die Funktionalität und Handhabung informiert werden. Die Anleitung ist so formuliert, dass sie Sie über alle nötigen Aktivitäten vor dem ersten und jedem weiteren Gebrauch unterrichtet.

**DIESES ZEICHEN IN DER ANLEITUNG BETONT DIE BEDEUTUNG DER INFORMATIONEN IM BESTIMMTEN KAPITEL.**

# 2. WARTUNG UND ERSATZTEILEBESTELLUNG

Serviceleistungen und Mängelbeseitigung innerhalb und nach der Gewährleistungsfrist bietet:  
**ZOTTEL d.o.o.**  
 Cesta Žalskega tabora 19  
 3310 Zalec, Slowenien  
 Tel.: +386 (0)3 710 13 70, E-mail: info@zottel.si

Bei Bestellung der Ersatzteile geben Sie immer das Folgende an: Bezeichnung des Geräts, Typ des Geräts, Seriennummer des Geräts, Herstellungsjahr des Geräts. Alle oben genannten Informationen sind auf dem Daueretikett, das sich auf das Gerät befindet, angegeben.

# 3. BEDIENUNG DES GERÄTS

Die Presse ist für die Produktion von Most oder Saft mit der Pressung von verschiedenen Sorten gemahlener Obsts bestimmt. Das Gerät ist nicht für professionellen Gebrauch bestimmt. Jede Verwendung außerhalb der beschriebenen ist unsachgemäß. Der Hersteller kann für solche Verwendung nicht Sicherheit und Funktionalität garantieren. Die Garantie für Sicherheit und Funktionalität ist



auch bei jeder Überarbeitung oder jedem Ersatz der Originalteile der Presse ausgeschlossen.

Beim Lesen der Anleitung seien Sie aufmerksam auf die Kapitel und Absätze, die mit dem folgenden Zeichen gezeichnet sind:



Die Anlage kann nur von Personen angewendet werden, die älter als 18 Jahre sind und über den Inhalt der Anweisungen für sichere Verwendung und Instandhaltung informiert wurden.

**DRUCKLUFT DARF NICHT ALS ENERGIEQUELLE FÜR VERWENDUNG DER PRESSE GEBRAUCHT WERDEN.**



# 4. Technische Daten:

Typ	VS35L	VS100L	VS160L	VS250L
Kapazität	35 l	100 l	160 l	250 l
Material des Rahmens, Sammelgefäßes und Korbes	Edelstahl AISI304 (W. Nr. 1.4301)	Edelstahl AISI304 (W. Nr. 1.4301)	Edelstahl AISI304 (W. Nr. 1.4301)	Edelstahl AISI304 (W. Nr. 1.4301)
Membranmaterial	Gummi (lebensmitteltauglich)	Gummi (lebensmitteltauglich)	Gummi (lebensmitteltauglich)	Gummi (lebensmitteltauglich)
Länge	440 mm	790 mm	950 mm	980 mm
Breite	440 mm	730 mm	850 mm	880 mm
Höhe	950 mm	1210 mm	1255 mm	1465 mm
Presskorb-Durchmesser und Höhe	338 mm, 545 mm	440 mm, 730 mm	535 mm, 730 mm	610 mm, 905 mm
Arbeitsmedium	Wasser (8–20 °C)	Wasser (8–20 °C)	Wasser (8–20 °C)	Wasser (8–20 °C)
Max. Druck	3,0 bar	3,0 bar	3,0 bar	3,0 bar
Druckgrenze	3,0 bar – Sicherheitsventil	3,0 bar – Sicherheitsventil	3,0 bar – Sicherheitsventil	3,0 bar – Sicherheitsventil
Energie	Wassernetz 2,5 bar	Wassernetz 2,5 bar	Wassernetz 2,5 bar	Wassernetz 2,5 bar
Gewicht	35 kg	75 kg	115 kg	135 kg
Kippmöglichkeit	Nein	Ja	Ja	Ja
Auf Rädern	Nein	Ja	Ja	Ja
Code	12VS35L	12VS100L	12VS160L	12VS250L

# 5. ÜBERSICHT DER TEILE UND FUNKTIONEN

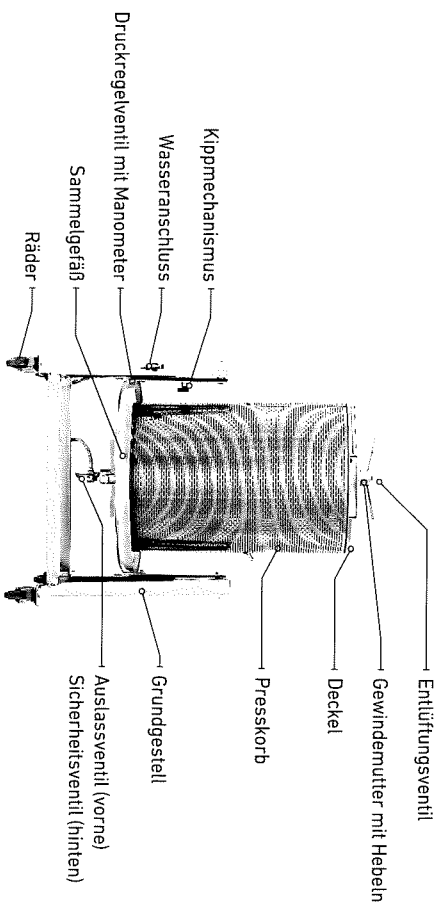


Abbildung 1: Teile der Hydropresse

Das Gerät ist eine Hydropresse für Pressen des vorher gemahlenen Obsts mit Druckenergie des Wassers. Das Prinzip des Presse-Betriebes ist einfach. Für wirksames Pressen muss man die Presse nur mit der Wasserleitung verbinden, in welcher der Druck wenigstens 2,5 bar beträgt. Wenn die Druckmembran mit Wasser gefüllt wird, entsteht der Druck auf die Wand des Korbes, womit das Obst gepresst wird. Die Druckmembran ist axial in der Mitte der Presse eingebaut und die Schraubverbindung auf den Boden des Sammelgefäßes gedrückt. Der Druckventil befindet sich auf dem unteren Teil des Sammelgefäßes, wo auch das Manometer und Sicherheitsventil mit dem Wasserauslauf bei 3,0 bar sind – also die Anschluss-Sicherheits-Messgarnitur.

#### Die Anschluss-Sicherheits-Messgarnitur

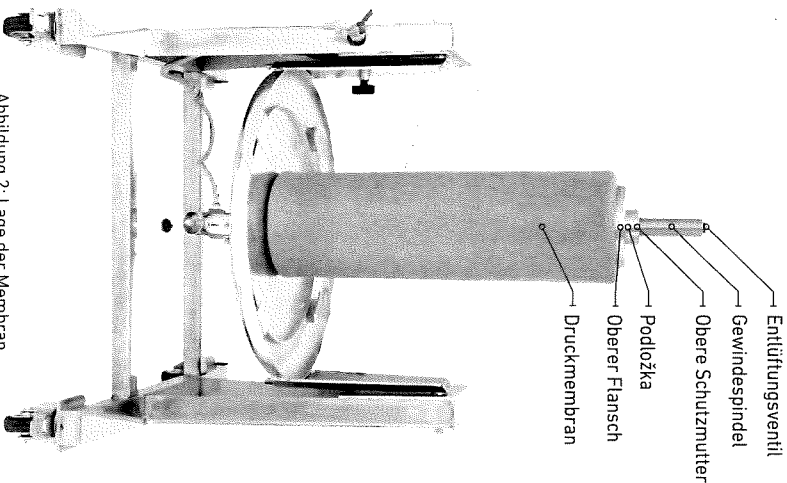


Abbildung 2: Lage der Membran

besteht aus dem Kugelhahn für Wassereinlass  $\frac{1}{2}$ ", der Anschlusskammer aus Aluminium, dem Manometer, Sicherheitsventil, Auslaufkugelhahn und dem Adapter für Wasserablauf. Das Innenrohrgewinde für die Befestigung der Garnitur auf das Anschlussrohr befindet sich auf dem unteren Teil der Anschlusskammer.

Auf dem Hahn, durch den das Wasser zugeführt wird, befindet sich der Adapter für das Glattrohr, das auf dem anderen Ende mit der Wasserleitung verbunden wird. Der Manometer mit dem Messbereich von 0 bis 5 bar ist an die obere Seite der Kammer befestigt.

An der hinteren Seite der Kammer befindet sich das Federsicherheitsventil, das als Sicherheitselement funktioniert und bei einem Druck über 3,0 bar das Gerät in den energielosen Zustand bringt.

Die Einlassachse ist auch ein Verbindungselement der Presse. Auf beiden Enden des Einlassrohrs befindet sich das Rohrgewinde zum Anschrauben der Gewindemutter, mit dem die Elemente der Presse in der axialen Richtung fixiert sind. Wie die Abbildung 3 zeigt, ist die Membran zweiseitig durch den Flansch eingespannt. Durch die Unterlegscheibe für Dichtung und durch die Form des Einlassrohrs fixiert der untere Flansch die Druckmembran auf das Sammelgefäß. Oben befinden sich noch zwei Flansche, die durch zwei Unterlegscheiben für Dichtung und durch die Gewindemutter die Druckmembran auf den oberen Teil der Einlassachse fixieren.

Die untere und obere Gewindemutter ist physisch gegen Lösen gesichert und sollte nach dem Kauf weder gelöst noch festgezogen werden, es sei denn, die Membran soll durch eine neue ersetzt werden.

Wie die Abbildung 3 zeigt, wird der Presserkorb in den Zentriering des Sammelgefäßes gestellt. Der Korb wird auf das Sammelgefäß mit drei Spannern fixiert, die auf das Sammelgefäß und den Korb angeschweißt sind.

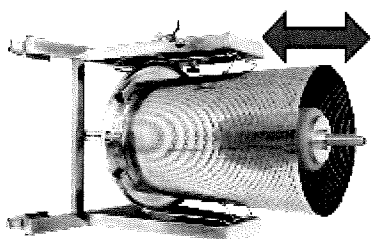


Abbildung 3: Aufstellung des Presskorbs auf das Sammelgefäß

Der Deckel wird über die Einlassachse auf das Gewinde (Gewindespindel) so aufgesteckt, dass er gut auf den Korb passt. Für die Befestigung des Deckels dient die Gewindemutter, die so weit angedreht werden muss, wie es unter der Gewindespindel möglich ist. Dafür sollte Sie nur per Hand befestigt werden, ohne zusätzliche Hebel oder Stöcke.

Bei Entleerung des Korbs entfernt man zuerst den Deckel von der Presse, dann zieht man den Hebel des Kippmechanismus in Richtung des Korbs und dreht das Sammelgefäß samt Korb um die Schwingachse um 100 Grad, so dass sie sich in der Lage, die auf der Abbildung 5 gezeigt wird, befinden. In dieser Lage wird der Korb mit dem Hebel des Kippmechanismus so fixiert, dass die Entleerung der Presse einfach ist und das ganze Obstpressen nicht lange dauert.

#### HYDRAULIKSCHEMA

1. Schlauchanschluss
2. Kugelhahn
3. Druckregelventil mit Manometer
4. Auslaufkugelhahn mit dem Adapter für Wasserablauf
5. Druckmembran
6. Entlüftungsventil
7. Anschlusskammer
8. Sicherheitsventil 3 bar
9. Anschlusskammer am Gehäuse

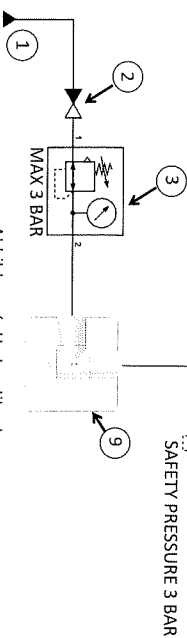


Abbildung 6: Hydraulikschema

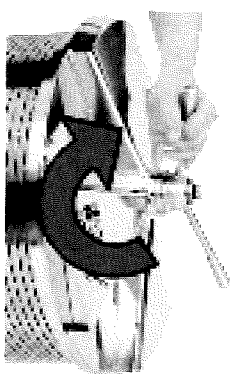


Abbildung 4: Aufschrauben der Gewindemutter auf die Gewindespindel der Einlassachse

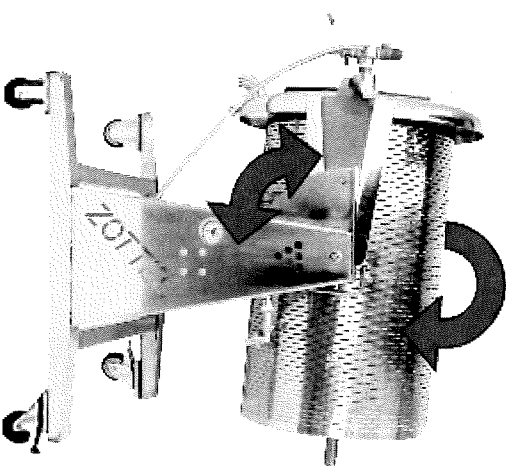


Abbildung 5: Die Lage für Entleerung der Presse

## 5.1. Sicherheitshinweise

DE

Das Gerät kann nur von gesunden und über Anwendungsanweisungen informiertem Fachpersonal, das älter als 18 Jahre ist, benutzt werden.

Während der Anwendung darf das Gerät nicht bewegt oder umgestellt werden.

Reinigung oder Reparaturen sind während der Anwendung verboten.

Vor der ersten Inbetriebnahme ist Folgendes erforderlich:

- sorgfältig den Inhalt dieser Betriebsanleitung zu lesen;
- alle Hinweise, Symbole und Anschriften am Gerät aufzufinden und ihre Bedeutung in der Betriebsanleitung zu überprüfen; siehe Kapitel 4 und 5;
- die Anweisungen vor jedem Gebrauch zu berücksichtigen.

Vor jedem Gebrauch ist Folgendes erforderlich:



- die Anweisungen vor der ersten Inbetriebnahme zu berücksichtigen;
- das Gerät visuell zu kontrollieren;
- zu gewährleisten, dass alle Teile des Gerätes im mangellosen Zustand sind;
- das Gerät auf einen harten, ebenen und nicht glatten Boden zu stellen und neben

## 5.2. Bedienung des Geräts

Erst stellt man die Presse in die richtige Lage, dann stellt man die Bremsen auf den Transporträdern fest und vorbereitet das Gerät für die Verwendung (gemäß den Anweisungen für den ersten und jeden weiteren Gebrauch). Bevor der Korb (perforiertes Blech) gefüllt wird, löst man das Entlüftungsventil und die Gewindemutter und nimmt den Deckel von der Presse ab. Man stellt den Korb in die Mitte des Sammelgefäßes, genau in den auf das Sammelgefäß angeschweißten Zentrierung, den man mit den

dem Gerät mindestens 2 m<sup>2</sup> der Arbeitsfläche zu gewährleisten;

- Transporträder vor dem Pressen festzustellen;
- ausreichende Beleuchtung des Geräts und der Arbeitsfläche (mindestens 150 Lux) zu gewährleisten;
- dass die Benutzer des Geräts enganliegende Kleidung tragen, wobei langes Haar nicht offen getragen werden darf und keine Halsketten, Krawatten usw. erlaubt sind;
- zu gewährleisten, dass die Anwendung des Geräts niemanden gefährdet und dass sich keine Kinder in der Nähe befinden;
- zu gewährleisten, dass die Umgebung des Geräts ordentlich und ohne andere Gegenstände ist.

Die Materialien und Gerätekomponenten, die in direkten Kontakt mit dem Saft kommen, sind gemäß der Maschinen-Sicherheitsverordnung, Anhang I, Punkt 2.1 – Maschinen für die Lebensmittelproduktion ausgewählt.

Das Gerät kann jeweils nur von einer Person bedient werden, die sich vor Beginn der Verwendung um ausreichend Platz für Wartungsarbeiten kümmern muss bzw. vor jeder Verwendung die Sicherheitsvorkehrungen beachten muss.

Spannern befestigt. Man füllt den Raum (den Ring) zwischen der Druckmembran und dem Korb mit dem gemahlenen Obst. Dabei muss man achten, dass die Masse gleichmäßig verteilt wird, sonst kann es zur Verletzung des Geräts oder zu Körperverletzungen des Benutzers kommen. Beim Füllen soll das aus dem Sammelgefäß kommende Auslaufrohr geöffnet werden, sonst kann die Kapazität der Presse verringert werden.

Die Presse muss immer vollgefüllt werden (bis zum Rand des Korbs). Wenn der Korb der Presse nicht bis zum Rand gefüllt ist, kann die Druckmembran beschädigt werden, da sie sich nach oben zu stark ausdehnt. Eine Geltendmachung der Gewährleistungsansprüche ist in diesem Fall ausgeschlossen.



Die Gewindemutter muss immer per Hand aufgeschraubt werden und nie mit einem Hebel oder sonstigen Hilfsmitteln.



Der Deckel muss so auf die Gewindespindel aufgesetzt werden, dass er gut (über den ganzen Abschluss) auf den Presserkorb passt. Der Deckel wird mit dem Aufschrauben der Gewindemutter auf die Gewindespindel fixiert.

An den Wassereinsatz-Kugelhahn (Abbildung 1, Kapitel 4) das Glattrohr anschließen, das auf der anderen Seite mit der Wasserleitung verbunden wird. Den Kugelhahn schließen und das Entlüftungsventil an der Spitze der Gewindespindel ein bisschen drehen.

Das Pressen beginnt mit dem Öffnen des Kugelhahns für Wasserzufuhr. Die Membran wird sich einige Zeit füllen. Wenn am Entlüftungsventil Wasser austritt, das Ventil völlig schließen. Im System entsteht erhöhter Druck, den Sie am Manometer ablesen können. Steigt der Druck über 3,0 bar, öffnet sich das Sicherheitsventil und Wasser fließt aus. Das Wasserablauf kann mit dem Schließen und Öffnen des Hahns für Wasserzufuhr vermeidet werden, indem Sie ständig das Druckniveau im System am Manometer überwachen. Das Regelventil regelt den Druck jedoch automatisch auf 2,5 bar. Liegt der

Druck unter 2,5 bar, können Sie die Druckreinstellung am Regelventil selbst auf 2,9 bar erhöhen (siehe Abbildung 7). Eine Ausnahme bildet die Hydropresse VS35L, die über kein Regelventil verfügt und bei welcher der Druck durch Schließen und Öffnen des Hahns für die Wasserzufuhr reguliert werden muss.

Nach dem Pressen entlastet man die Presse so, dass man den Hahn für die Wasserzufuhr schließt und den Auslaufkugelhahn auf der Garnitur und das Entlüftungsventil auf der Gewindespindel öffnet. Wenn der Druck auf 0,0 bar überdruck senkt, schraubt man die Gewindemutter und nimmt den Deckel ab. Das gepresste Obst wird erst gelockert, dann dreht man den Presserkorb in die Entleerungslage ein und entleert den Korb.

Waschen Sie die Hydropresse nach dem Pressen mit klarem Wasser. Sie können auch ein nicht aggressives Küchenspülmittel verwenden. Waschen Sie die Membran nur mit Wasser. Nach der Reinigung kann sie mit Speiseöl übergestrichen werden, damit sie nicht austrocknet. Wenn die Hydropresse trocken ist, stellen Sie diese an einen trockenen und dunklen Ort, um eine längere Lebensdauer der Membran zu gewährleisten.

## 5.3. Grundausrüstung der Hydropresse

Zur Standardausrüstung gehören Pressmembran, Presssack und Spritzschutz.

Sie müssen besonders vorsichtig sein, um mechanische Beschädigungen an der Membran durch einen scharfen Gegenstand zu vermeiden. In den meisten Fällen platzt die Membran, wenn der Presskorb nicht bis zum Rand gefüllt wurde oder wenn die Membran mechanisch beschädigt wurde.

Legen Sie den Presssack immer in den Korb der Presse, da sonst der Fruchtkorb durch die Löcher im Korb ausläuft. Er ist für wiederholten Gebrauch bestimmt. Nach dem Pressen können Sie es mit einem Hochdruckreiniger oder in einer Waschmaschine waschen.

Der Spritzschutz wird verwendet, um Spritzen beim Obstpressen zu verhindern oder die Presse nach dem Pressen zu schützen.

DE

## 5.4. Trubpressen

Zum Pressen des Trubs werden spezielle Filtersäcke verwendet, die auf die Größe des Presskorbs zugeschnitten sind. Die Verwendung von Beuteln mit anderen Abmessungen kann zu Schäden an der Membran führen. Filtersäcke können beim Hydropresse-Hersteller oder -Händler erworben werden.

Der Filtersack ermöglicht das Filtern von Most und Trub und erhöht so die Kosteneffizienz des Pressens. Der Sack ist für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie geeignet.

Dem Most kann Kieselgur zugesetzt werden, normalerweise 2–3 kg pro 100 l. Der Most sollte nicht fermentieren. Gießen Sie den Most in den Tank und fügen Sie Kieselgur gemäß den Anweisungen des Herstellers hinzu.

Der Maximaldruck beim Pressen des Trubs und Filterieren des Mostes beträgt 1 bar. Beim Pressen unter höherem Druck kann die Membranleistungsansprüche in diesem Fall ausgedehnt werden.



## 6. TRANSPORT UND LAGERUNG DES GERÄTS

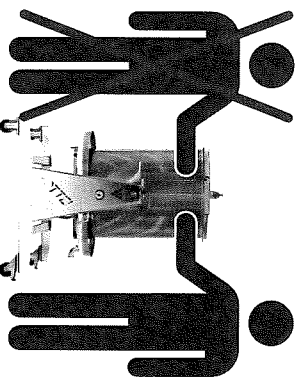
Die Presse darf nur im energielosen und leeren Zustand umgestellt oder transportiert werden.

Pressen der Größen 100 L, 160 L und 250 L verfügen über vier am Rahmen verschraubte Transporträder zum einfachen Bewegen. Die Hydropresse 35 L verfügt über keine Transporträder und muss daher von mindestens zwei Personen gleichzeitig manuell getragen werden.

Filterationsprozess:

1. Waschen Sie den Filtersack gründlich in kaltem Wasser. Es wird empfohlen, etwas Zitronensäure oder Weinsäure zuzugeben.
2. Setzen Sie den Sack in die Presse ein.
3. Füllen Sie den oberen Teil des Sacks mit Most, verteilen Sie ihn gleichmäßig rund um die Membran und binden Sie den Sack fest.
4. Decken Sie die Presse ab und starten Sie das gleichmäßige Pressen. Maximaldruck beträgt 1 bar! Der Prozess verläuft sehr langsam!
5. Beim Pressen fließt saubere Flüssigkeit heraus. Im Sack verbleiben 10–30 % trockenes Sediment.
6. Nehmen Sie den Sack nach der Filtration aus der Hydropresse, entleeren Sie ihn und waschen Sie ihn mit kaltem Wasser. Der Sack kann in Waschmaschine bei einer Temperatur von bis zu 30 °C ohne Verwendung von Reinigungsmitteln gewaschen werden. Setzen Sie den Filtersack nicht der Sonne aus.

Das Gerät kann gleichzeitig nur eine Person nutzen, die sich bevor jeder handhabungsgenue Platz zusichern und Sicherheitsmassnahmen berücksichtigen muss.



## 7. ANWEISUNGEN FÜR SICHERE INSTANDHALTUNG

### 7.1. Allgemeine Instandhaltung

- Instandhaltungsarbeiten dürfen nur vom Fachpersonal oder dem autorisierten Servicepersonal ausgeführt werden.
- Instandhaltungsarbeiten und Reinigung des Geräts können nur im entlasteten Zustand, beim völlig geschlossenen Hahn für die Wasserzufuhr und bei geöffnetem Entlüftungsgewentil ausgeführt werden.
- Vor und nach jedem Gebrauch muss das Gerät gründlich gereinigt und getrocknet werden.
- Bei jeder Instandhaltungsarbeit verwenden Sie das entsprechende Werkzeug und tragen Sie Schutzhandschuhe.
- Nach jeder Instandhaltungsarbeit soll ein Betriebstest durchgeführt werden.
- Bei Reinigung verwenden Sie Reinigungsmittel, die in der Lebensmittelindustrie genutzt werden dürfen.
- Stellen Sie die gereinigte und getrocknete Presse auf einen trockenen Platz, wo sie bis zur nächsten Verwendung gelagert wird.
- Versichern Sie minimalen Kontakt der Presse mit Fetten oder Ölen.
- Einmal jährlich schmieren Sie die Schwingachse auf den beiden Seiten mit Fett.

### 7.2. Membranaustausch

Bei sichtbaren Schäden, Rissen und anderen Unregelmäßigkeiten muss die Membran ausgetauscht werden.

1. Stellen Sie die Wasserzufuhr ab und trennen Sie die flexible Wasserleitung.
2. Schrauben Sie das Sicherheits- und Ablassventil ab.
3. Lösen Sie die oberen und unteren Muttern an der Achse mit einem Spezialwerkzeug oder einer Rohrzange.
4. Entfernen Sie alle drei Flansche und Dichtungen. Entsorgen Sie die alten Dichtringe.
5. Entfernen Sie die Achse und Membran.
6. Reinigen Sie die Flansche und wechseln Sie

Instandhaltung des Wassersystems

- Kontrollieren Sie die Druckmembran regelmäßig. Wenn Sie Risse auf der Fläche der Membran bemerken, kontaktieren Sie sofort den autorisierten Servicedienst.
- Alle Bestandteile des Systems müssen regelmäßig kontrolliert und beim eventuellen Schaden oder am Ende der Lebensdauer ersetzt werden.
- Instandhaltungsarbeiten des Systems können nur im entlasteten Zustand, das heißt bei völlig geschlossenem Hahn für die Wasserzufuhr und bei geöffnetem Entlüftungsgewentil, ausgeführt werden.

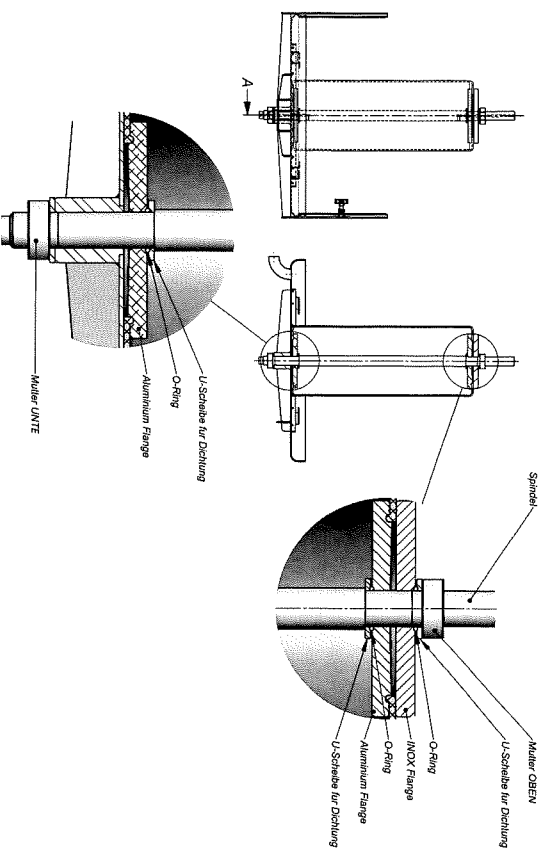
Grundersatzteile des Geräts:

- Kugelhahn für Wasserzufuhr
- Druckregelventil mit Manometer (0–5,0 bar)
- Sicherheitsventil (3,0 bar)
- Druckmembran
- Adapter für Einlassrohr und Wasserablauf
- Presskorb (perforiertes Blech)
- Gewindemutter mit Schutzschraube
- Hebel zum Ausheben des Presskorbs
- Transporträder

die Dichtringe. Wenn Sie neue Dichtringe einbauen, fetten Sie diese mit lebensmittellechtem Fett ein, damit sie gut in der Nut am Flansch sitzen.

7. Bereiten Sie eine neue Membran vor, setzen Sie den unteren Flansch ein und legen Sie ihn zusammen mit der Achse auf die Presse.
8. Setzen Sie den oberen Innenflansch in die Membran ein und montieren Sie dann den schwereren Außenflansch.
9. Positionieren Sie einen Dichtring auf den Flansch, der mit lebensmittellechtem Fett gefettet wurde. Legen Sie die Unterlegscheibe darauf und schrauben Sie dann die Mutter fest.

10. Ziehen Sie die oberen und unteren Muttern fest, bis die Membran ausgerichtet ist. Die Muttern werden abwechselnd festgezogen. Halten Sie beim Festziehen der oberen Mutter mit dem Werkzeug die untere Mutter fest und umgekehrt.



11. Wenn die Membran ausgerichtet ist, umwickeln Sie den Faden am unteren Teil der Achse mit Teflonband. Anschließend das Sicherheitsventil, das Auslassventil und das flexible Rohr montieren.

## 8. SICHERHEITS-WARNHINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN

Das Gerät ist gemäß den Standards hergestellt, die dem Hersteller erlauben, es mit CE-Zeichen auszurüsten. Damit das Gerät seine Funktionalität aufrechterhält, befinden sich am Gerät auch andere Hinweise und Symbole (Piktogramme), die auf einige Gefahren, die von dem Gerät verursacht werden können, verweisen. Erklärung der Warnsymbole (Piktogramme) am Gerät:



ALLGEMEINE GEFAHR (an einer gut sichtbaren Stelle – auf dem Deckel, der sich auf der Verwendungssseite des Geräts befindet)



VOR GEBRAUCH JEDENFALLS DIE ANLEITUNG LESEN (an der Stelle, die für den Benutzer gut sichtbar ist)



TRAGEN EINER SCHUTZBRILLE NOTWENDIG (an der Stelle, die für den Benutzer gut sichtbar ist)

Neben den Symbolen (Piktogrammen) und Hinweisen ist am Gerät auch ein Schild oder Dauerkleber mit technischen Daten des Geräts angebracht.

LUFTVERWENDUNG STRENG VERBOTEN

## 9. DEMONTAGE UND ENTSORGUNG DES GERÄTS

Bei Berücksichtigung der Anwendungen für sichere Benutzung, Instandhaltung und Kontrollen beträgt die Lebensdauer des Geräts als einer ganzen Einheit ungefähr 15 Jahre. Die Lebensdauer der einzelnen Komponenten kann variieren, darum beim eventuellen Schaden oder Abnutzung regelmäßig mit neuen

ersetzen, aber nur mit technisch entsprechenden bzw. originalen Ersatzteilen. Nach dem Ablauf der Lebensdauer muss das ganze Gerät gemäß der Abfallklassifikation bei einem Entsorgungszentrum entsorgt werden.

## 10. DIE HÄUFIGSTEN PROBLEME UND FEHLER

Störung	Ursache	Lösung
Die Druckmembran dehnt sich nicht aus, Wasser fließt aus.	Auslaifahn an der Anschluss-Sicherheits-Messgarnitur ist nicht geschlossen.	Schließen Sie den Auslaifahn.
Durch das Entlüftungsventil tritt Wasser aus.	Entlüftungsventil an der Spitze der Gewindespindel ist nicht festgeschraubt.	Das Entlüftungsventil festschrauben.
Membran ist mit Luft gefüllt.	Im Druckwassersystem der Presse befindet sich Luft, Wasser verdrängt diese nicht.	Beim geschlossenen Auslaifventil das Entlüftungsventil schrauben, bis Wasser fließt.
Membran ist gerissen.	Aufgrund von Alter, Trockenheit oder mechanischer Beschädigung weist die Membran Risse auf.	Die Membran ersetzen oder eine neue bereithalten, da eine große Gefahr besteht, dass sie beim nächsten Pressen platzt.
Der Fruchtkorb entweicht durch den Korb der Presse.	Der Presssack ist nicht richtig montiert oder zu kurz.	Den Presssack korrekt montieren oder ihn durch einen neuen ersetzen. Es muss vom Auftragsbehälter bis zur korboberkante reichen und mindestens 5 cm über den Korbrand hinausragen.
Der Druck erreicht nicht 2,5 bar.	a) Zu niedriger Druck im Wasserversorgungsnetz. b) Falsche Einstellung des Druckregelventils.	a) Den Druck im Wasserversorgungsnetz messen. b) Die Kappe am Druckregelventil in Richtung + drehen, um den Maximaldruck zu erhöhen.

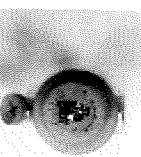


Abbildung 7: Druckregelventil

# 11. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Gemäß der Verordnung Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates erklären wir  
ZOTTEL D.O.O.  
Cesta Žalskega tabora 19, 3310 Žalec, Slowenien

mit voller Verantwortlichkeit, dass die folgenden Produkte:

- offene Tanks
- geschlossene Tanks
- horizontale Tanks
- Honigtanks
- Tanks für Speiseöl und Destillate
- Hydropressen VS35L, VS100L, VS160L, VS250L

für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind.

Um Konformität zu überprüfen, steht zur Verfügung: Die Ordnung über Bedingungen für Gesundheits-  
unbedenklichkeit der Gegenstände für den allgemeinen Gebrauch, die verkehrsfähig sind.

Žalec, Mai 2023



## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG LAUT EG-RICHTLINIE

2006/42/EG und Ordnung über Sicherheit der Geräte (Amtsblatt der Republik Slowenien Nr. 75/08)  
Wir

ZOTTEL D.O.O.

Cesta žalskega tabora 19, 3310 Žalec, Slowenien

erklären mit voller Verantwortung, dass das Produkt:

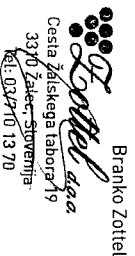
Hydropresse VS35L, VS100L, VS160L, VS250L

den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsbestimmungen der EG-Richtlinie 2006/42/EG und der Ordnung  
über Sicherheit der Geräte (Amtsblatt der Republik Slowenien Nr. 75/08) entspricht.

Für die Inkraftsetzung der oben genannten Sicherheits- und Gesundheitsbestimmungen der EG-Richtlinie wurden  
die folgenden Standards und/oder technischen Vorschriften verwendet:

SIST EN ISO 12100:2011, Sicherheit von Maschinen – Allgemeine Gestaltungsgrundsätze – Risikobewertung und  
Risikominderung  
SIST EN ISO 13857:2020, Sicherheit von Maschinen – Sicherheitsabstände gegen das Erreichen von Gefährdungsbe-  
reichen mit den oberen und unteren Gliedmaßen  
EN 1672-2:2020

Žalec, Mai 2023



# 12. GARANTIEERKLÄRUNG

Das Unternehmen ZOTTEL d.o.o. erklärt:

- dass das Produkt innerhalb der Garantie-  
frist funktionieren wird, wenn es gemäß  
seinem Zweck und Anwendungsanwei-  
sungen verwendet wird
- dass wir Serviceleistungen und Ersatz-  
teile innerhalb von fünf Jahren seit dem  
Kauftag gewährleisten werden
- dass wir auf Ihren Antrag, wenn er inner-  
halb der Garantiefrist gestellt wird, den  
Schaden und die Mängel, wegen deren  
das Gerät nicht richtig funktioniert, spä-  
testens in 30 Tagen nach der Anmeldung  
der Störung beseitigen werden.

Die Garantie beginnt mit dem Kauftag zu lau-  
fen, was Sie bei Anträgen und Mängelrügen  
mit dem bestätigten Garantieblatt (Stempel  
des Händlers oder Herstellers, Verkaufsa-  
tum, Unterschrift des Händlers) beweisen.  
Garantieansprüche werden ausgeschlossen,  
wenn festgestellt wird, dass das Gerät von  
einer nicht autorisierten Person repariert  
wurde oder wenn nicht originale Ersatzteile  
eingebaut wurden.  
Garantieleistungen werden nicht für Mängel  
erbracht, die auf der Nichtbeachtung der  
Gebrauchsanweisungen, unsachgemäßer  
Behandlung oder normaler Abnutzung des  
Geräts beruhen. Garantieansprüche sind  
ferner für leicht zerbrechliche Teile oder  
Verbrauchsmittel wie Dichtungen ausge-  
schlossen.

## ABWICKLUNG

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiefrist einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Garantiean-  
spruch mitzuteilen. Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Rückgabe des Geräts oder die  
Mängelanzeige bei dem zuständigen Händler oder direkt bei uns an [info@zottel.si](mailto:info@zottel.si) oder +386 3 710 13 70.

## ZOTTEL d.o.o.

PRODUKT: TYP (unterstreichen):

### HYDROPRESSE

- VS35L  
 VS100L  
 VS160L  
 VS250L

NAME, SITZ und STEMPEL des  
HÄNDLERS:

VERKAUFSDATUM:

UNTERSCHRIFT:

GARANTIEFRIST FÜR HYDROPRESSE: 24 MONATE  
GARANTIEZEIT FÜR DIE MEMBRAN: 12 MONATE



OGLEJTE SI VIDEO  
DELOVANJA STISKALNICE  
SKENIRAJTE QR KODO  
PRODUCT USAGE VIDEO  
VIDEO ZUR PRODUKTVERWENDUNG



Zottel

Zottel d. o. o.  
Cesta Žalskega tabora 19,  
3310 Žalec, Slovenija

☎ 03 7 10 13 70  
✉ info@zottel.si  
🌐 www.zottel.si

Vse pravice pridržane. Zottel d.o.o., 2023

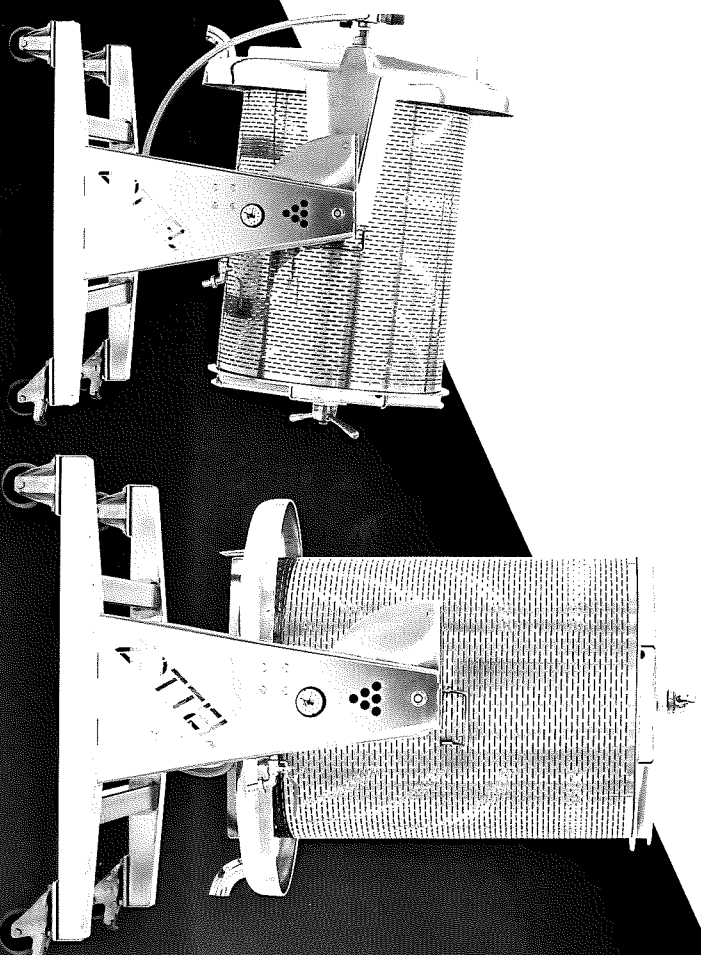


Zottel

## VODNE STISKALNICE ZA ŠADJE NAVODILO ZA VARNO UPORABO IN VZDRŽEVANJE

FRUIT HYDROPRESSES  
INSTRUCTIONS FOR SAFE USE AND MAINTENANCE

BETRIEBSANLEITUNG FÜR HYDROPRESSE  
ANWEISUNGEN FÜR SICHERE VERWENDUNG UND WARTUNG



ZOTTTEL d.o.o., Cesta Žalskega tabora 19, 3310 Žalec, Slovenija

Tel.: +386 (0)3 710 13 70, www.zottel.si, info@zottel.si