



**PASTEURISIERANLAGE PE200 DE**  
**ANWEISUNGEN FÜR SICHERE VERWENDUNG UND WARTUNG**



# 1. EINLEITUNG

Wir bedanken Ihnen für Ihr Vertrauen, das Sie mit dem Kauf unseres Produktes gezeigt haben, und sind überzeugt, dass Sie mit ihm zufrieden sein werden.

Vor dem ersten Gebrauch lesen Sie bitte sorgfältig die Bedienungsanleitung für sichere Verwendung und Instandhaltung, wo Sie über Verwendung, Funktion und Handhabung informiert werden. Die Bedienungsanleitung ist so formuliert, dass sie Sie über alle nötigen Aktivitäten vor dem ersten und jedem weiteren Gebrauch unterrichtet.

Falls Sie das Produkt einer dritten Person übergeben, müssen Sie auch die Be-

dienungsanleitung für sichere Verwendung und Instandhaltung beilegen.

Dieses Zeichen in der Bedienungsanleitung hebt die Bedeutung der Information im bestimmten Kapitel hervor.

Die Obstmühle kann nur von Personen angewendet werden, die älter als 18 Jahre sind und mit dem Inhalt der Bedienungsanleitung für sichere Verwendung und Instandhaltung vertraut sind.

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



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

## 2. WARTUNG UND ERSATZTEILEBESTELLUNG

Serviceleistungen und Mängelbeseitigung innerhalb und nach der Garantiefrist bietet:

ZOTTEL d.o.o.

Cesta Žalskega tabora 19

3310 Žalec, Slowenien

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

Geben Sie bei der Bestellung von Ersatzteilen immer Folgendes an: Produktname und Typ, Seriennummer, Herstellungsjahr des Produktes.

Alle für die Ersatzteilbestellung des Produktes erforderlichen Informationen finden Sie auf dem Typenschild oder dem Aufkleber.

# 3. BEDIENUNG DES GERÄTS

Mit der Pasteurisieranlage wird Saft aus verschiedenen Obstsorten hergestellt. Die Flüssigkeit darf keine Steine, harte Partikel oder andere Feststoffe enthalten, da diese das Gerät verstopfen können. Die Verwendung des Geräts zur Herstellung anderer Produkte ist strengstens untersagt. Verwenden Sie die Pasteurisieranlage nur gemäß den Anweisungen des Herstellers.

Die Pasteurisieranlage kann nur von Personen angewendet werden, die älter als 18 Jahre sind und mit dem Inhalt der Bedienungsanleitung für sichere Verwendung und Instandhaltung vertraut sind.

Lesen Sie diese Anleitung vor der Montage, Verwendung, Einstellung oder Wartung sorgfältig durch!



Unsachgemäßer Gebrauch kann zu schweren und permanenten Verletzungen führen.

Die Pasteurisieranlage ist nicht für den professionellen Einsatz bestimmt. Vor dem Gebrauch sorgfältig den Inhalt dieser Anwendungsanweisungen lesen und sich mit ihm vertraut machen. Jede Verwendung außerhalb dieses Rahmens gilt als falsch. Der Hersteller haftet nicht für den Schaden, der aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung stammt. In diesen Fall besteht Risiko für den Benutzer.

Verwenden Sie nur die Erstausrüstung und Ersatzteile, die vom Hersteller empfohlen wurden. Eigenmächtige Veränderungen sind nicht erlaubt und werden daher beim Schaden nicht von der Garantie gedeckt.

# 4. TECHNISCHE DATEN

Model	PE200
Nennleistung	200 L/h
Motorleistung	18 kW
Lärm	unter 70 dB
Volumen des Wassertanks	100 l
Volumen des Safttanks	70 l
Dimensionen (Länge x Breite x Höhe)	1200 x 800 x 1600 mm
Gewicht	65 kg

Die Nennleistung der Pasteurisieranlage kann je nach Obstsorte und deren Eigenschaften wie Fruchtreife, Saftdichte, Viskosität und Ähnlichem variieren.

Technische Daten des Digitalthermometers:

- Messbereich von -50 °C bis +300 °C
- Messgenauigkeit ±1 °C im Messbereich von 80 °C
- Auflösung 0,1 °C

# 5. ÜBERSICHT DER TEILE

DE

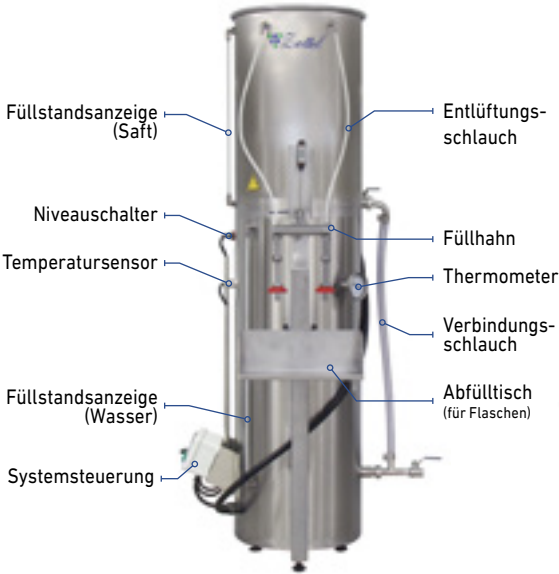


Abbildung 1: Bestandteile des PE200 Abfülltisches (für Flaschen)



Abbildung 2: Bestandteile des PE200 Abfülltisches (für Bag-In-Box)

# 6. SICHERHEITSHINWEISE

Warnung vor allgemeinen Gefahren

Achtung **BRANDGEFAHR!**

Achten Sie auf angemessene Arbeitskleidung.

Schutzbrillenpflicht!

Achten Sie auf brennbare Materialien im Arbeitsbereich und im Pasteurisierungsbereich.

Legen Sie keine brennbaren Materialien auf die Pasteurisierungserfläche, die Oberfläche erre-



icht während des Pasteurisierungsprozesses eine Temperatur von bis zu 85 °C.

Warnung vor explosionsfähiger Atmosphäre.

Die Pasteurisierungsanlage darf nicht in explosionsfähiger Atmosphäre aufgestellt oder betrieben werden!

Dies kann zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen!

## WARNUNG WEGEN GEFÄHRLICHER SPANNUNG:

Der untere Teil der Pasteurisie-  
ranlage darf nicht mit Was-  
ser in Berührung kommen.



In diesem Fall kann es zu schweren Ver-  
letzungen oder zum Tod kommen.

- Stellen Sie die Pasteurisieranlage auf eine ebene Fläche
- Halten Sie das Anschlusskabel vom Arbeitsbereich des Geräts fern
- Die notwendigen Anschlüsse können von einem autorisierten Unternehmen vorgenommen werden
- Verwenden Sie nur ein Anschlusskabel mit einer Größe von mindestens  $3 \times 2,5 \text{ mm}^2$

Der Zugang zur Pasteurisieranlage muss vom Benutzer ordnungsgemäß geregelt werden. Die Mindestzugangsweite rund um die Pasteurisieranlage für Wartungszwecke beträgt 70 cm. Alle Bedientasten müssen für den Benutzer leicht zugänglich sein, einschließlich des Hauptschalters zum Ausschalten und Trennen des Geräts vom Stromnetz – Steckdose.

Der Zugriff durch Unbefugte ist unbedingt zu verhindern!

# 7. BEDIENUNG DES GERÄTES

## 7.1. Start

Bevor Sie die Pasteurisieranlage zum ersten Mal verwenden, müssen Sie sie lediglich gründlich reinigen.

Überprüfen Sie die Pasteurisieranlage auf fehlende wichtige Teile.

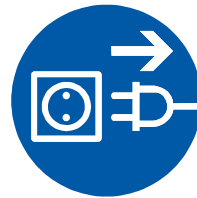
Überprüfen Sie alle Kabelverbindungen und achten Sie darauf, dass das Versorgungskabel nicht beschädigt ist.

Warnung vor allgemeinen Gefahren.

Abweichung vom Normalbetrieb:

- seltsame Gerüche/Geräusche

In den oben genannten Fällen muss die verantwortliche Person Mängel stets dem Hersteller oder Vertragshändler melden.



### WARNUNG VOR ALLGEMEINEN GEFAHREN

Bevor Sie das Gerät reinigen, reparieren oder prüfen, stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist. Diese Arbeiten können nur und ausschließlich durchgeführt werden, wenn das Gerät nicht an das Stromnetz angeschlossen ist.

## 7.2. Bedienung

Die Pasteurisieranlage PE200 ist ein Gerät zur Pasteurisierung verschiedener Säfte.

Frisch gepresster Fruchtsaft kann sich in kurzer Zeit mit Mikroorganismen (Pilze, Hefen, Bakterien usw.) infizieren, daher ist der Pasteurisierungsprozess notwendig. Die Pasteurisierung erfolgt durch plötzliches Erhitzen, wodurch schädliche Mikroorganismen zerstört werden und gleichzeitig Nährstoffe und Mineralien erhalten bleiben. Durch schnelles Abkühlen der Verpackung bewahren wir die Frische des Saftes.

Kippen Sie die Flasche nach dem Verschließen leicht, damit die Flüssigkeit mit Blasen die Innenseite des Verschlusses und die Beutelschrauben berühren kann. Auf diese Weise ist dieser Teil auch vor der Möglichkeit der Bildung von Bakterien geschützt, die den Inhalt verderben könnten. Mit diesem Verfahren erreichen wir auch ein besseres Vakuum in der Verpackung selbst. Die Kühlung kann durch Besprühen mit kaltem Wasser oder Eintau-

chen in eine Schüssel mit kaltem Wasser erreicht werden. Dadurch bleiben die meisten Aromastoffe erhalten und der Saft schmeckt auf diese Weise auch frischer. Voraussetzung für guten Saft ist, dass die Flaschen gründlich mit einem Küchenreiniger gereinigt werden. Nach der Reinigung sollten die Flaschen mit klarem Wasser gespült werden. Nur mikrobiologisch geeignete Verpackungen stellen sicher, dass die befüllte Verpackung nicht zum Verderben des Inhalts führt.

Die Pasteurisierungstemperatur beim Abfüllen in Bag-in-Box-Beutel und in Flaschen beträgt zwischen 78 °C und 82 °C.

Füllen Sie die Flasche bis zum Rand und verschließen Sie sie sofort mit einem Stopfen. Dadurch entsteht ein Vakuum in der Flasche.

Die Positionierung der Temperaturanzeigen und optischen Anzeigen sowie die Bedienkennzeichnung sind ergonomisch gestaltet, sodass sie für den Benutzer direkt und leicht zugänglich sind.

## 7.3. Personenschutz

**WARNUNG VOR HEISSER AUSSENFLÄCHE:**



Während des Betriebs der Pasteurisieranlage erreicht die Temperatur der Außenschicht des unteren Behälters 85–90 °C. Sie müssen daher beim manuellen Einfüllen von Saft in den oberen Behälter vorsichtig sein (sofern Sie keinen Füllhahn verwenden).

Bei der Arbeit ist die Verwendung von **SCHUTZHANDSCHUHEN UND SCHUTZBRILLEN** Pflicht! Andernfalls kann es zu Schnittverletzungen oder Verbrennungen kommen! Die örtliche Beleuchtung und Sichtbarkeit bei der Verwendung der Pasteurisieranlage müs-

sen ausreichend sein. Das vorgeschriebene Mindestniveau für den Arbeitsplatz beträgt 300 lx, für den Pasteurisierungsraum 500 lx. Beim Abfüllen von Flaschen oder Säcken beträgt die Temperatur des Produktes maximal 85 °C. Beim Befüllen der Flaschen besteht Verbrennungsgefahr.

Um sichere Arbeitsbedingungen zu gewährleisten und Risiken zu reduzieren, ist es notwendig, Schutzhandschuhe mit Temperaturbeständigkeit gemäß SIST EN 407 und einer Temperaturbeständigkeit von mindestens 100 °C und Schutzwirkung gemäß SIST EN 374, Typ C zu verwenden.

## 7.4. Aufbau und Montage

- Stellen Sie die Pasteurisieranlage auf eine ebene Fläche.
- Füllen Sie den unteren Tank bis zur maximalen Höhe der Füllstandsanzeige mit Wasser.
- Der Niveauschalter muss sich in horizontaler Position befinden.
- Setzen Sie den Safttank auf den unteren (Wasser-)Tank und ziehen Sie ihn leicht in vertikaler Richtung nach unten, damit er im unteren Tank einrastet.
- Verbinden Sie die Öffnung des Füllhahns mit der Öffnung des Entlüftungsschlauchs.
- Der Saftschlauch muss an den Safttank und den Wärmetauscher (Spirale) im Wassertank angeschlossen werden.

## 7.5. Pasteurisierung und Flaschenabfüllung

Tragen Sie beim Arbeiten unbedingt Schutzhandschuhe! Andernfalls kann es zu Schnittverletzungen und Verbrennungen kommen! Achten Sie außerdem auf das Tragen geeigneter Schutzkleidung (Handschuhe, Schürze und geschlossene Schuhe sowie Schutzbrille). Der Zugriff durch Unbefugte ist unbedingt zu verhindern!

1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Schalten Sie es ein, indem Sie den Schalter am Schaltkasten betätigen. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet, solange der Niveauschalter aktiv ist (genügend Wasser in der Pasteurisieranlage) und keine weiteren Fehler vorliegen.
2. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet das grüne Licht nicht mehr. Dann können Sie mit dem Befüllen der Flaschen beginnen.
3. Füllen Sie den Safttank mit Saft. Sie können ihn bis zum oberen Rand der Füllstands-

zeige einfüllen.

4. Schalten Sie das Digitalthermometer ein.
5. Stellen Sie zwei Flaschen auf den Abfülltisch und füllen Sie diese über die Abfüllventile bis zum Rand. Wenn die gefüllten Flaschen abkühlen, verringert sich das Saftvolumen, sodass der Saftstand in den Flaschen leicht sinkt.

Um die Temperatur der Pasteurisieranlage einzustellen, befolgen Sie die folgenden Schritte:

1. Drücken Sie die SET-Taste auf der linken Seite des Bedienfelds und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt.
2. Verwenden Sie dann die Tasten mit den Pfeilen, um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern.
3. Nachdem Sie die gewünschte Temperatur ausgewählt haben, bestätigen Sie diese durch erneutes Drücken der SET-Taste.

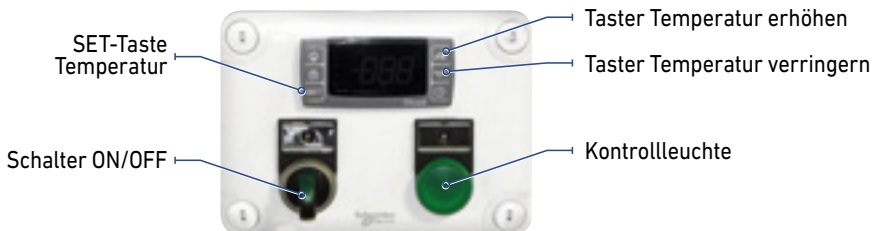


Abbildung 3: Systemsteuerung

## 7.6. Pasteurisierung und Bag-In-Box-Abfüllung

1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Schalten Sie es ein, indem Sie den Schalter am Schaltkasten betätigen. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet, solange der Niveauschalter aktiv ist (genügend Wasser in der Pasteurisieranlage) und keine weiteren Fehler vorliegen.
2. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet das grüne Licht nicht mehr. Dann können Sie mit dem Befüllen der Flaschen beginnen.
3. Füllen Sie den Safttank mit Saft. Sie können ihn bis zum oberen Rand der Füllstandsanzeige einfüllen.
4. Schalten Sie das Digitalthermometer ein.
5. Heben Sie den Schraubverschluss des Sacks an. Legen Sie den Sack in den vorbereiteten Sackhalter ein. Setzen Sie die Schraube in den Schlitz am Verschluss ein. Stecken Sie den Füllschlauch in die Öffnung des Sacks. Öffnen Sie den Wasserhahn und füllen Sie den Sack.
6. Während des Einfüllens können Sie die gewünschte Safttemperatur mit einem digitalen Thermometer prüfen. Mit dem Kugelhahn regulieren Sie den Durchfluss und dadurch die Temperatur des Saftes.
7. Wenn die gewünschte Füllmenge erreicht ist, schließen Sie den Kugelhahn. Verschließen Sie den Sack durch Drücken des Schraubverschlusses.

## 7.7. Aufgaben nach Pasteurisierung

Wenn die Pasteurisierung abgeschlossen ist, trennen Sie die Pasteurisieranlage vom Stromnetz. Kühlen Sie den Wassertank mit der Spirale ab und spülen Sie den Innenraum mit kaltem Wasser aus.

Reinigen Sie die Außenseite des Wassertanks mit einem feuchten Tuch. Der Safttank kann vollständig mit Wasser gewaschen werden.

Reinigen Sie den Innenraum des Safttanks nach dem täglichen Betrieb/Gebrauch mit einem Reinigungsmittel. Wenn Sie zur Reinigung des Gerätes Industriereiniger verwenden, müssen diese gründlich gespült werden. Benutzen Sie auf keinen Fall einen Hochdruckreiniger.

# 8. TRANSPORT UND LAGERUNG

Transporthinweise

- Die Pasteurisieranlage muss vor dem Transport vom Stromnetz getrennt werden.
- Die Pasteurisieranlage darf nicht gekippt werden.
- Sichern Sie die Pasteurisieranlage gut, um Schäden beim Transport zu vermeiden.
- Befestigen Sie die Pasteurisieranlage am Transportmittel.
- Die Pasteurisieranlage darf nicht in einem Raum aufgestellt werden, in dem die Tem-

peratur unter den Gefrierpunkt fallen kann – verhindern Sie Frost.

Überprüfen Sie die Pasteurisieranlage beim Entladen auf mögliche Transportschäden. Falls sie auftreten, erkundigen Sie sich beim Hersteller, ob das Produkt noch sicher zu verwenden ist.

Achten Sie beim Transport des Produkts darauf, es nicht zu beschädigen.

# 9. ANWEISUNGEN FÜR SICHERE BETRIEBUNG UND WARTUNG

## Allgemeine Wartung

Wartungsarbeiten an der Pasteurisieranlage dürfen nur vom Fachpersonal oder einer autorisierten Servicestelle durchgeführt werden. Wartungsarbeiten und Reinigung können nur im unbeladenen Zustand durchgeführt werden, wenn die Pasteurisieranlage nicht an das Stromnetz angeschlossen ist. Das Gerät muss vor und nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt und getrocknet werden.

Bei allen Wartungsarbeiten stets geeignete Werkzeuge und Schutzhandschuhe verwenden.

Nach jedem Wartungsvorgang muss eine Funktionsprüfung durchgeführt werden.

Schalten Sie die Pasteurisieranlage vor der Reinigung immer aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Reinigen Sie das Gerät nach Gebrauch, damit der Saft nicht daran kleben bleibt und die darin enthaltenen Rückstände nicht austrocknen. Benutzen Sie zur Reinigung Wasser und einen Schwamm oder Putzlappen. Verwenden Sie bei der Reinigung Reinigungsmittel, die für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie vorgesehen sind.

Verwenden Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Materialien. Bei der vollständigen Reinigung der Pasteurisieranlage darf diese nicht in Wasser getaucht werden, da dies zu Stromschlägen und/oder Verbrennungen an der Maschine führen kann.

Lagern Sie die gereinigte und getrocknete Pasteurisieranlage an einem trockenen

und sauberen Ort.

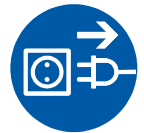
Die Pasteurisieranlage ist so konzipiert, dass sie nur minimale Wartung erfordert. Mechanische und elektrische Komponenten bedürfen einer regelmäßigen Wartung. Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Leiter. Beschädigte Teile müssen umgehend ausgetauscht werden.

Die Wartung ist äußerst wichtig, um Personenschäden oder Schäden an dem Gerät zu vermeiden.

Überprüfen Sie vor Beginn der Verwendung die Elektroinstallation und die elektrische Spannung.

## WARNUNG VOR ALLGEMEINEN GEFAHREN:

Stellen Sie vor dem Berühren elektrischer Bauteile sicher, dass die Maschine spannungsfrei ist!



Die Sicherheitsregeln sind wie folgt:

- Der Stromkreis muss unterbrochen werden.
- Es muss verhindert werden, dass das Gerät neu startet.
- Es ist notwendig, die Warnschilder am Gerät zu beachten.
- Das Gerät muss spannungsfrei sein.
- Wenn in der Nähe eine Maschine angeschlossen ist, die unter Spannung steht, muss nur diese von der Pasteurisieranlage getrennt werden.

# 10. DEMONTAGE UND ENTSORGUNG DES GERÄTS

- Bei Berücksichtigung der Anweisungen für sichere Benutzung, Instandhaltung und Kontrollen beträgt die Lebensdauer des Geräts als einer vollständigen Einheit ungefähr 15 Jahre.
- Die Lebensdauer der einzelnen Komponenten kann variieren, darum beim eventuellen Schaden oder Abnutzung diese regelmäßig mit neuen ersetzen, aber nur mit technisch entsprechenden bzw. originellen Ersatzteilen.
- Nach dem Ablauf der Lebensdauer muss das ganze Gerät gemäß der Abfallklassifikation bei einem Entsorgungszentrum entsorgt werden.

## 10.1. Längere Nichtbenutzung

1. Wenn Sie eine bereits verwendete Pasteurisanlage längere Zeit nicht verwenden, ist es notwendig, diese nach Gebrauch vollständig zu entleeren, reinigen und trocknen.
2. Vor der Wiederinbetriebnahme muss das Gerät einer Sichtprüfung unterzogen werden, um sicherzustellen, dass während der Lagerung keine Schäden oder Fehlfunktionen aufgetreten sind.
3. Das Gerät muss vor direkter Sonneneinstrahlung, Hitze oder UV-Licht geschützt werden.
4. Sorgen Sie für eine Luftzirkulation im Gerät. Kondensation vermeiden.
5. Lagern Sie das Gerät im Innenbereich auf, vorzugsweise bei etwa 15–25 °C.

# 11. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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:

PASTEURISIERANLAGE PE200

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 NORMEN UND/ODER TECHNISCHE 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 GEFÄHRDUNGSBEREICHEN
- MIT DEN OBEREN UND UNTEREN GLIEDMASSEN EN 1672-2:2020.

ŽALEC, MAI 2023

Branko Zottel

