

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Mieszalnik Do Ciasta



LYSON

Przedsiębiorstwo Pszczelarskie Tomasz Łyson

Spółka z o.o. Spółka Komandytowa

34-125 Sułkowice, ul. Raclawicka 162, Polska

www.lyson.com.pl, email; lyson@lyson.com.pl

tel. 33/875-99-40, 33/870-64-02

Siedziba Firmy Klecza Dolna 148, 34-124 Klecza Górna

Instrukcja obsługi

1. Ogólne zasady bezpieczeństwa użytkowania.
 - 1.1. Bezpieczeństwo elektryczne.
 - 1.2. Bezpieczeństwo użytkowania.
2. Charakterystyka urządzenia.
 - 2.1. Opis mieszalnika.
 - 2.2. Opis sterownika.
 - 2.3. Parametry techniczne.
3. Przechowywanie urządzenia.
4. Czyszczenie i konserwacja.
5. Utylizacja.
6. Gwarancja.



URZĄDZENIA DO PRODUKCJI CIASTA MIODOWO-CUKROWEGO

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytać instrukcję użytkowania i postępować według wskazówek w niej zawartych. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane użytkowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

1. Ogólne zasady bezpieczeństwa użytkowania



1.1 Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie należy podłączyć do gniazda o napięciu określonym na tabliczce znamionowej wyrobu.
- Instalacja elektryczna zasilająca musi być wyposażona w wyłącznik nadmiarowo-prądowy o znamionowym prądzie zadziałania I_n nie wyższym niż 30mA. Okresowo należy sprawdzać działanie wyłącznika nadprądowego.
- Okresowo sprawdzaj stan przewodu zasilającego. Jeżeli przewód zasilający nieodłączany ulegnie uszkodzeniu i trzeba go wymienić, to czynność ta powinna być wykonana u gwaranta lub przez specjalistyczny zakład naprawczy albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia. Nie używać urządzenia, gdy przewód zasilający jest uszkodzony.
- W przypadku uszkodzenia urządzenia, w celu uniknięcia zagrożenia, naprawę może przeprowadzić tylko specjalistyczny zakład naprawczy albo wykwalifikowana osoba. Zabrania się ciągnąć za przewód zasilający. Przewód zasilający należy trzymać z dala od źródeł ciepła, ostrych krawędzi oraz dbać o jego dobry stan.
- Przed włączeniem urządzenia do sieci należy upewnić się, że sterowanie jest wyłączone. Wyłącznik na panelu sterowania powinien znajdować się w pozycji 0. Podczas podłączania do sieci należy zachować ostrożność. Ręce muszą być suche. Podłoże na którym stoi mieszalnik powinno być suche!
- W momencie uruchamiania mieszalnika przycisk „STOP awaryjny” umożliwia natychmiastowe zatrzymanie pracy urządzenia. Nie należy przestawiać mieszalnika podczas pracy.



1.2. Bezpieczeństwo użytkowania

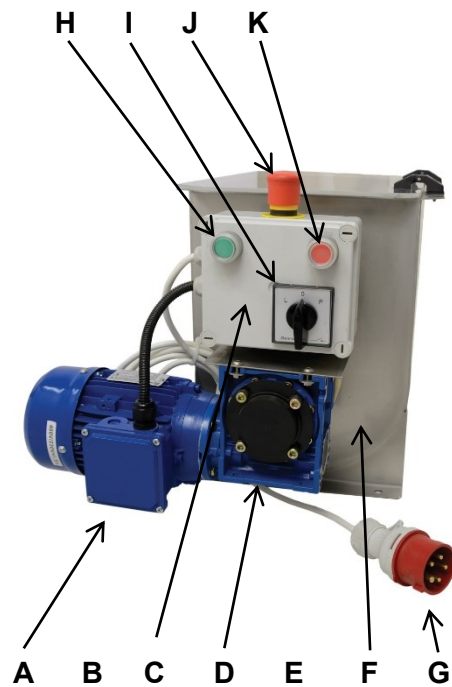
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba, że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
- Należy chronić sterowanie (C) oraz silnik (A) przed wilgocią; (również podczas przechowywania)
- Nie korzystaj z urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Zabrania się prowadzić jakichkolwiek prac konserwacyjnych podczas pracy urządzenia.

- Urządzenie może być uruchamiane tylko wewnątrz pomieszczeń. Urządzenie nie jest przystosowane do pracy na zewnątrz pomieszczeń.
- Zakaz naprawiania urządzenia w ruchu.



2. Charakterystyka urządzenia

Mieszalnik do ciasta przeznaczony jest do produkcji ciasta. Za pomocą sterownika można ustawić kierunek obrotów (I - lewo lub prawo) . Podczas wyrabiania ciasta obroty powinny być ustawione odwrotnie do kierunku wskazówek zegara. Jednorazowo urządzenie mieści 10 kg. ciasta.



2.1. Opis mieszalnika:

A - silnik
B - pokrywa
C - sterowanie
D – przekładnia ślimakowa
E – mieszadło
F – korpus nierdzewny
G – przewód zasilający 400V/16A
H – przycisk START(zielony)
I – wyłącznik główny L-0-P
J - wyłącznik bezpieczeństwa STOP
K – przycisk STOP(czerwony)

2.2. Opis sterownika

Sterownik pozwala regulować kierunki obrotów .
Jest wyposażony w wyłącznik bezpieczeństwa STOP, oraz
wyłącznik główny L-0-P . Na sterowniku znajdują się również
przyciski pracy START(zielony) i STOP(czerwony).

2.3. Parametry techniczne urządzenia

- silnik 0,55kW / 1400obr.min.
- przekładnia ślimakowa 50/ i100
- zasilanie 400V / 16A

3. Przechowywanie urządzenia

Po zakończeniu pracy z urządzeniem należy je dokładnie
wyczyścić i osuszyć.
Przechowywać w suchych pomieszczeniach w temperaturze
powyżej 0° C

**Przed każdym sezonem należy dokonać dodatkowego
przeglądu pod względem technicznym a w razie wykrycia
usterki należy skontaktować się z serwisem.**

4. Czyszczenie i konserwacja



WAŻNE!

**Przed rozpoczęciem konserwacji należy wyciągnąć
wtyczkę sieciową.**

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie umyć i
wysuszyć.
Urządzenie myjemy gorącą wodą z dodatkiem preparatów
dopuszczonych do kontaktu ze sprzętem używanym w
przemysle spożywczym.
Urządzenie myjemy pamiętając o zabezpieczeniu elementów
elektrycznych.
Po umyciu dokładnie spłukujemy czystą wodą i osuszamy.
Mieszalnik przechowujemy w suchym pomieszczeniu.
Żadnych elementów urządzenia nie konserwujemy środkami
chemicznymi.

5. Utylizacja

Zużyty produkt podlega obowiązkowi usuwania jako odpady
wyłącznie w selektywnej zbiórce odpadów organizowanych
przez Sieć Gminnych Punktów Zbiórki Odpadów Elektrycznych
i Elektronicznych. Konsument ma prawo do zwrotu zużytego
sprzętu w sieci dystrybutora sprzętu elektrycznego, co
najmniej nieodpłatnie i bezpośrednio, o ile zwracane
urządzenie jest właściwego rodzaju i pełni tę samą funkcję, co
nowo zakupione urządzenie.

6. Gwarancja

Produkty zakupione w firmie „Łysoń” objęte są gwarancją
producenta.

Okres gwarancji wynosi 24 miesiące.

Na zakupione produkty wystawiany jest paragon lub faktura
VAT.

Szczegóły gwarancji na www.lyson.com.pl