

INSTRUKCJA OBSŁUGI

URZĄDZENIA DO KREMOWANIA 400V
C-01
NA Odstojniku nierdzewnym
z płaszczem wodnym 100-200 kg.



LYSON  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 obejmuje urządzenia o kodach:

ZASILANIE 230V:

Instrukcja obsługi

1. Ogólne zasady bezpieczeństwa użytkownika urządzenia do kremowania
 - 1.1. Bezpieczeństwo elektryczne
 - 1.2. Bezpieczeństwo użytkownika
2. Charakterystyka urządzenia do kremowania z płaszczem wodnym
 - 2.1. Kremowanie miodu
 - 2.2. Schemat urządzenia do kremowania miodu z płaszczem wodnym
 - 2.3. Parametry techniczne urządzenia
3. Obsługa kremownicy
4. Sterownik kremownicy zasilanie 400V-C-01
 - 4.1. Obsługa sterownika
5. Regulator temperatury
 - 5.1. Ustawienie temperatury
6. Przechowywanie urządzenia do kremowania miodu z płaszczem wodnym
7. Czyszczenie i konserwacja
8. Utylizacja
9. Gwarancja



URZĄDZENIA DO KREMOWANIA 400V C-01 NA ODSTOJNIKU NIERDZEWNYM Z PŁASZCZEM WODNYM 100-200KG.

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 urządzenia do kremowania



1.1. BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

- Urządzenie należy podłączyć do gniazda z uziemieniem o napięciu określonym na tabliczce znamionowej wyrobu.
- Instalacja elektryczna zasilająca musi być wyposażona w wyłącznik różnicowo-prądowy o znamionowym prądzie zadziałania In nie wyższym niż 30mA. Okresowo należy sprawdzać działanie wyłącznika nadprądowego.
- Okresowo sprawdzaj stan przewodu zasilającego. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny 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.



1.2. BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony 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 odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- Podłoże, na którym stoi urządzenie powinno być suche!
- Przed przystąpieniem do pracy z urządzeniem przycisk „STOP awaryjny” nie może być wciśnięty (należy przekręcić tak aby wyskoczył).
- Wciśnięcie przycisku „STOP awaryjny” umożliwia natychmiastowe zatrzymanie pracy urządzenia do kremowania.
- Pokrywa urządzenia do kremowania podczas pracy mieszadła powinna być zamknięta!
- Nie należy przestawiać urządzenia do kremowania podczas jej pracy.
- Należy chronić silnik oraz sterowanie przed wilgocią; (również podczas przechowywania]

- Nie korzystaj z urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Zabrania się prowadzić jakichkolwiek prac konserwacyjnych podczas pracy urządzenia.
- Wszystkie osłony podczas pracy muszą być trwale przymocowane do urządzenia.
- W przypadku jakiegokolwiek zagrożenia należy bezzwłocznie użyć wyłącznika bezpieczeństwa. Ponowne uruchomienie urządzenia może nastąpić po wyeliminowaniu zagrożenia.
- Urządzenie może być uruchamiane tylko wewnątrz pomieszczeń. Urządzenie nie jest przystosowane do pracy na zewnątrz pomieszczeń.



Zakaz naprawiania urządzenia w ruchu



2. Charakterystyka urządzenia do kremowania miodu z płaszczem wodnym

Urządzenie do kremowania miodu z płaszczem grzewczym przeznaczone jest do kremowania oraz rozpuszczania miodu skryzalizowanego.

Odpowiednia konstrukcja śmigła mieszającego wykonanego ze stali nierdzewnej kwasoodpornej pozwala na dokładne skremowanie miodu.

2.1. KREMOWANIE MIODU:

Świeży miód jest gęsty i przezroczysty. Po pewnym czasie ulega naturalnej krystalizacji. Właściwa temperatura krystalizacji to 16-18°C. W wyższych temperaturach proces krystalizacji zachodzi wolniej a kryształki osiągają większe rozmiary.

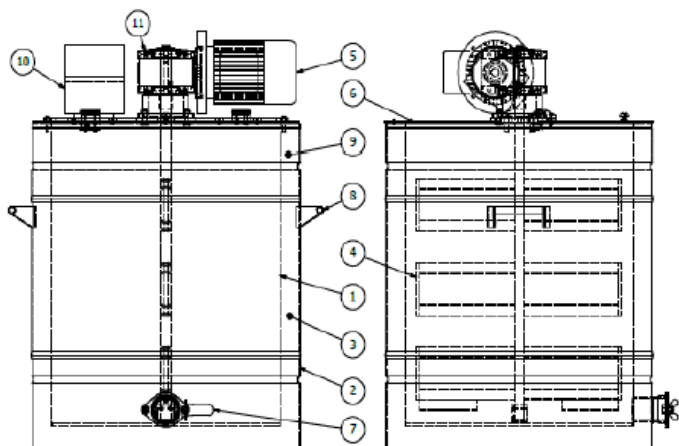
Podgrzanie miodu do temperatury **40°C** i utrzymywanie jej przez kilka dób, powoduje przejście miodu ze stanu skryzalizowanego (krupiec) do płynnego (patoka).

Kremowanie (szczepienie) jest szybką i prostą metodą produkcji miodu kremowego. Polega na dodaniu do świeżo odwirowanego, klarownego, płynnego miodu (patoki) skryzalizowanego (krupca) w celu zapoczątkowania kontrolowanej, drobnoziarnistej (kremowej) krystalizacji. Proces kremowania powinien przebiegać w powtarzalnych cyklach:
praca mieszadła - 15 min; postój mieszadła 1 h.

Proces ten polega na cyklicznym napowietrzaniu i intensywnym mieszaniu miodu przez kilka dób, aż do osiągnięcia odpowiedniej konsystencji. Miód ten przechowywany w stałej temperaturze zachowuje tą konsystencję przez wiele miesięcy.

"Kremowanie" ma na celu wytworzenie wielu drobnych zarodków krystalizacji i niedopuszczenie do rozrostu już istniejących kryształków miodu. Jest to mechaniczne "ucieranie kryształków" miodu.

2.2. Schemat urządzenia do kremowania miodu z płaszczem wodnym



Legenda:

1. płaszcz wewnętrzny zbiornika
2. płaszcz zewnętrzny zbiornika
3. woda
4. mieszadło
5. silnik
6. pokrywy
7. zawór
8. uchwyty
9. woda
10. sterowanie urządzenia do kremowania
11. przekładnia kąтова

2.3. Parametry techniczne urządzenia:

- zbiornik wykonany z blachy nierdzewnej, kwasoodpornej
- zasilanie grzałki – 230V
- moc grzałki – 2000W
- regulacja temperatury od 0 do 80°C
- zasilanie silnika przekładni – 400 V
- silnik 0,25kW-100kg , 0,75kW-200kg
- prędkość obrotowa mieszadła – max 36 obr./min
- zawór spustowy 5/4" (4)
- wbudowany termometr (5)

3. OBSŁUGA KREMOWNICY

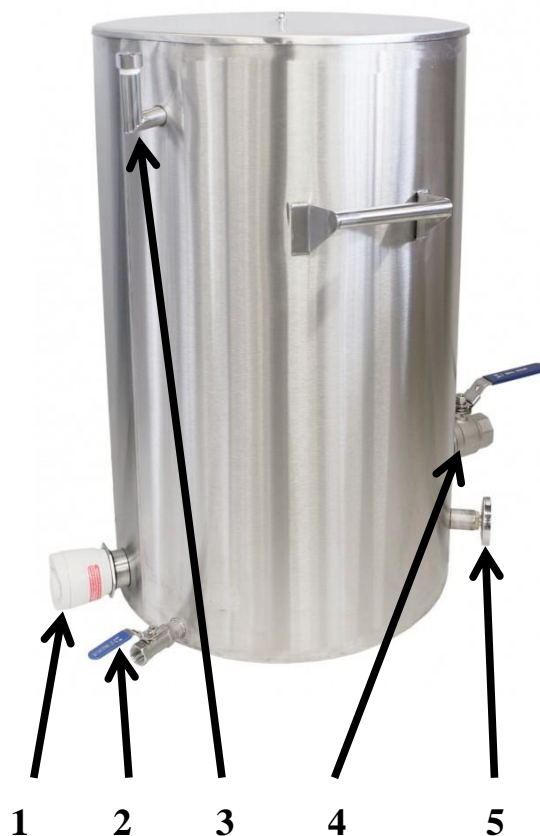
Przed włączeniem urządzenia do sieci należy upewnić się, że sterowanie jest wyłączone.

Wyłącznik (0/1) z boku panelu sterowania powinien znajdować się w pozycji „0”

Po włączeniu urządzenia do sieci Wyłącznik (0/1) z boku panelu sterowania przełączamy z pozycji „0” w pozycję „1”

UWAGA !!!

Okresowo należy sprawdzać poziom wody w płaszczu wodnym (odpowietrznik „3”)



Opis:

- 1-grzałka z regulatorem temperatury
- 2-zawór serwisowy płaszcza wodnego
- 3-odpowietrznik , maksymalny poziom wody w płaszczu grzewczym , uzupełnianie wody
- 4-zawór spustowy miodu
- 5-termometr

4. STEROWNIK KREMOWNICY C-01 ZASILANIE 400V



Sterownik automatyczny kontroluje pracę mieszadła. Praca sterownika sprowadza się do cyklicznego włączenia i wyłączenia silnika urządzenia do kremowania. Ilość cykli włączenia silnika zależy od wybranego łącznego czasu pracy jednak zawsze naliczana jest tak, iż na każde 15 minut pracy mieszadła przypada 1 godzina postoju (to optymalne parametry dla procesu kremowania). Przykładowo w cyklu o łącznym czasie trwania 24 godzin oznacza wykonanie 20 cykli włączeń silnika po 15 minut każdy oraz 19 cykli postoju po 1 godzinie każdy.



Rys 1. Panel obsługi sterownika urządzenia do kremowania

4.1. Opis przycisków – funkcji sterownika

Po włączeniu zasilania, sterownik wykonuje autodiagnozę potwierdzającą poprawność pracy urządzenia. Wykrycie błędów sygnalizowane jest poprzez wyświetlenie odpowiedniego kodu na ekranie wyświetlacza ciekłokrystalicznego.

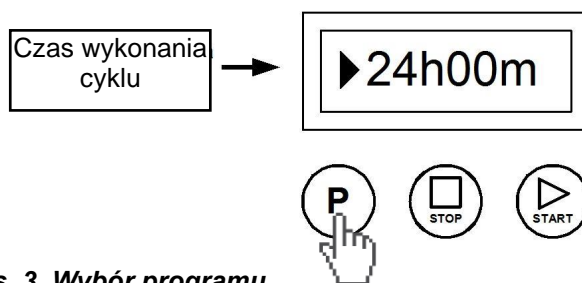
Jeżeli błędów nie wykryto ekran wyświetlacza wyglądał będzie jak na Rys. 2



Rys. 2. W zależności od wcześniejszych ustawień ekran wyświetli poprzednio zadany czas pracy urządzenia do kremowania.

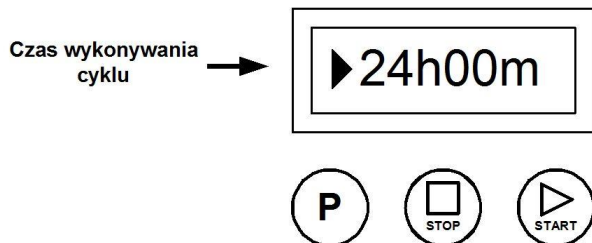
4.2. Obsługa sterownika

Sterownik posiada kilka programów umożliwiając precyzyjny dobór łącznego czasu cyklu kremowania w zakresie od 24godzin do 99 godzin oraz 1godzinę w cyklu specjalnym (dla urządzeń do kremowania na dekrystalizatorze). Obsługa sterownika sprowadza się do wyboru programu (poprzez naciśnięcie przycisku „P” a następnie uruchomienie wybranego cyklu programu naciśnięciem przycisku „START”. Aby wybrać czas pracy mieszadła urządzenia do kremowania naciskamy przycisk „P” jak na Rys 3. i ustawić czas pracy urządzenia do kremowania (24h, 36h, 48h, 60h, 72h, 84h, 96h, 99h).



Rys. 3 Wybór programu.

Aby uruchomić pracę mieszadła urządzenia do kremowania naciskamy przycisk „START” jak na Rys. 4

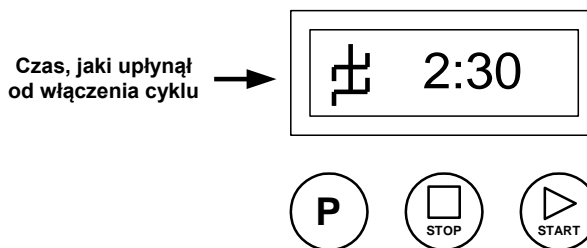


Rys. 4

Uruchomienie programu

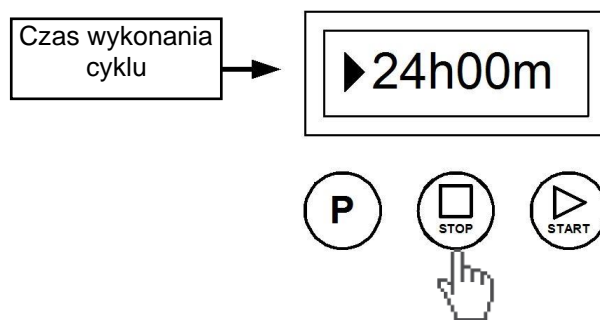
Na ekranie sterownika pracującego z uruchomionym cyklem kremowania podawany jest czas, jaki upłynął od włączenia cyklu (Rys.5).

Dodatkowa ikona informuje o stanie włączenia mieszadła (brak ikony – postój mieszadła, ikona widoczna – mieszadło kręci się).

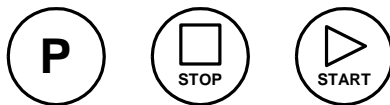


Rys 5. Uruchomiony cykl kremowania

Przycisk „STOP” umożliwia wyłączenie wykonywanego programu (Rys. 6). Ponownie uruchomiony program rozpocznie prace od początku czyli pracując przez pełen podany czas. Prawidłowe zakończenie cyklu kremowania sygnalizowane jest napisem OK (Rys 7), wyświetlanym na ekranie wyświetlacza.



Rys. 6 Zatrzymanie procesu kremowania.



Rys 7. Zakończony cykl kremowania

USTAWIENIE „CYKLU MIESZANIA”

„Cykl Mieszania” umożliwia konfigurację sterownika do ciągłej pracy mieszadła przez jedną godzinę.

Włączenie tego cyklu **jest możliwe tylko w urządzeniach do kremowania wyposażonych w system podgrzewania (czyli na dekrystalizatorze)!!!**

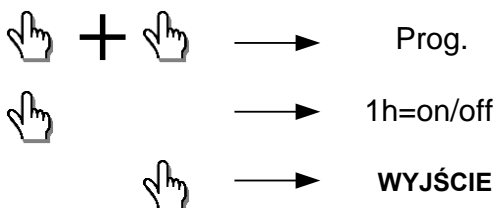
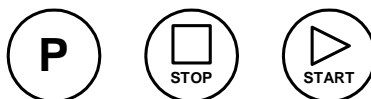
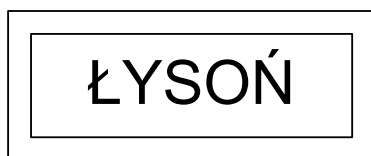
Aby uruchomić „Cykl Mieszania”, należy w trakcie startu sterownika (pojawi się napis **ŁYSON-C01**) nacisnąć i przytrzymać równocześnie przyciski „**STOP**” oraz „**P**”.

Po wejściu w menu na ekranie wyświetlacza wyświetlony zostanie komunikat informujący o aktywnym trybie programowania „Prog” (programowanie) a po puszczeniu obu przycisków wyświetlona zostanie aktualna konfiguracja „Cyklu Mieszania”.

Zmiana konfiguracji „Cyklu Mieszania” sterownika możliwa jest poprzez naciskanie przycisku „**P**”.

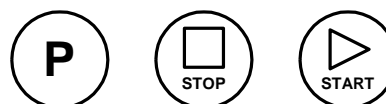
Konfiguracja **1h=on** (ciągłe mieszanie przez 1 godzinę) oznacza, że program **1h** będzie włączony. Odpowiednio konfiguracja **1h=off** (ciągłe mieszanie przez 1 godzinę) oznacza, iż funkcja **1h** będzie wyłączona. Wyjście z „Cyklu Programowania” możliwe jest poprzez naciśnięcie przycisku „**STOP**”.

P = 1h (Cykl ciągłego mieszania),



Rys 8. „Cykl Mieszania” sterownika

W momencie otwarcia pokrywy urządzenia do kremowania blokada bezpieczeństwa zamontowana na pokrywie urządzenia do kremowania spowoduje zatrzymanie cyklu kremowania (stan postoju, jeżeli takowy był aktywny). Na ekranie wyświetlacza pojawi się napis „STOP” a naliczanie czasu zostanie wstrzymane. Ponowne zamknięcie pokrywy oznacza powrót do stanu w jakim sterownik znajdował się przed otwarciem pokrywy bezpieczeństwa czyli kontynuację przerwanej cyklu.



Rys 9. Komunikat zatrzymania urządzenia do kremowania.

4.3. Sygnalizacja błędów

Kody błędów

KOD USTERKI	OPIS USTERKI
E-001	USTERKA WEWNĘTRZNA STEROWNIKA MIKROPROCESOROWEGO
E-002	WCIŚNIĘTY / ZABLOKOWANY PRZYCISK „START”
E-003	WCIŚNIĘTY / ZABLOKOWANY PRZYCISK „P”
E-004	WCIŚNIĘTY / ZABLOKOWANY PRZYCISK „STOP”

5. REGULATOR TEMPERATURY

W urządzeniu zamontowana jest grzałka z regulacją temperatury w zakresie 0 do 80°C o mocy 2000W.



5.1. Ustawienie temperatury

1. Przed włączeniem urządzenia do sieci należy upewnić się, że grzałka jest wyłączona.
2. Pokrętko na panelu grzałki powinien znajdować się w pozycji minimum na skali (wyłączona).
3. Po włączeniu urządzenia do sieci przekręcamy pokrętko na panelu grzałki na połowę zakresu skali i obserwujemy temperaturę na termometrze **(5)**
4. W razie potrzeby poprawiamy położenie pokrętła w zależności od żądanej temperatury.

7. Przechowywanie urządzenia do kremowania miodu z płaszczem grzewczym

Po zakończeniu czynności związanych z pracą urządzenia należy je dokładnie wyczyścić i osuszyć. Przed uruchomieniem urządzenia, w przypadku gdy zostało ono przeniesione z pomieszczenia o niższej temperaturze do pomieszczenia o wyższej temperaturze, należy odczekać aż osiągnie ona temperaturę otoczenia. 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.

8. Czyszczenie i konserwacja



WAŻNE!

Przed rozpoczęciem konserwacji należy wyciągnąć wtyczkę sieciową.

Przed pierwszym użyciem urządzenie do kremowania należy dokładnie umyć i wysuszyć.

W celu dokładnego umycia poleca się zdemontowanie belki wraz ze sterowaniem, silnikiem, przekładnią i mieszadłem. Należy odkręcić śruby mocujące belkę do zbiornika i ściągnąć mechanizm.

Urządzenie myjemy gorącą wodą z dodatkiem preparatów dopuszczonych do kontaktu ze sprzętem używanym w przemyśle spożywczym.

Urządzenie myjemy miękką tkaniną, pamiętając o zabezpieczeniu elementów elektrycznych.

Po umyciu dokładnie spłukujemy czystą wodą i osuszamy. Kremownicę przechowujemy w suchym pomieszczeniu. Żadnych elementów urządzenia nie konserwujemy środkami chemicznymi.

9. Utylizacja

Zużyty produkt podlega obowiązkowi usuwania jako odpady wyłącznie w selektywnej zbiorce 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.

10. 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

MANUAL

CREAMING MACHINE 400V
C-01
ON A STAINLESS STEEL SETTLER
WITH A WATER JACKET 100-200 kg.



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

The manual encompasses the devices with the following codes:

POWER SUPPLY 230V:

Manual

1. General safety operating principles for the creaming device
 - 1.1. Electrical safety
 - 1.2. Operating safety
2. Characteristics of the creaming device with a water jacket
 - 2.1. Honey creaming
 - 2.2. Diagram for the honey creaming machine with a water jacket
 - 2.3. Device technical parameters
3. Creaming machine handling
4. Creaming machine controller – power supply 400V- C-01
 - 4.1. Controller handling
5. Temperature regulator
 - 5.1. Setting up the temperature
6. Storing the honey creaming machine with a water jacket
7. Cleaning and maintenance
8. Recycling
9. Guarantee



CREAMING DEVICE 400V C-01 ON A STAINLESS STEEL SETTLER WITH A WATER JACKET 100-200KG.

Prior to device usage initiation, refer to the following manual and act according to the guidelines contained therein. The manufacturer shall not be held accountable for any damages caused by improper usage of the device or its improper handling

1. General safety operating principles for the creaming machine



1.1. ELECTRICAL SAFETY

- The device shall be connected to a plug with grounding with the voltage specified on the product nominal plate.
- Power supply electric installation must be equipped with RCD with nominal tripping current I_n below 30 mA. Functioning of overcurrent circuit breaker must be checked periodically.
- Periodically check the power supply cable. If non-detachable power supply cable gets damaged and must be replaced, it must be performed at a guarantor's or by a specialised repair centre or by a qualified person in order to avoid any threat. Do not operate the device when the power supply cable is damaged.
- In case when the device has got damaged, in order to avoid any danger, it may be repaired by a specialist repair centre or a qualified person solely.
- It is forbidden to pull the power supply cable. The power supply cable must be kept away from any heat sources, sharp edges and its proper state must be secured



1.2. OPERATING SAFETY

- The following equipment is not intended to be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities (including children) or persons inexperienced or unfamiliar with that type of equipment unless the usage occurs under supervision or in line with the equipment operating manual provided by safety supervising persons.
- The base on which the device has been placed must be dry!
- Prior to starting work with the device, "EMERGENCY STOP" button must not be pressed (it must be switched until it has popped out).
- Pressing the "EMERGENCY STOP" button allows to stop the creaming machine immediately.
- The cover of the creaming machine must be closed when the stirrer operates!
- The creaming machine must not be switched when in operation.
- The engine and the controller must be protected against humidity (ALSO DURING STORAGE)

- Do not operate the device in the vicinity of flammable materials.
- It is forbidden to perform any maintenance works when the device is in operation.
- Any covers must be firmly attached to the device when in operation.
- In case of any danger, emergency stop button must be used immediately. The device may be reactivated once the danger has been eliminated..
- The device may be activated inside only. The device is not adjusted to operated outdoors.



Repairing the device in operation is forbidden



2. Characteristics of the creaming machine with a water jacket

Honey creaming machine with heating mantle is intended to cream or melt crystallized honey. The proper design of the mixing propeller, made of stainless acid-resistant steel, allows for precise honey creaming.

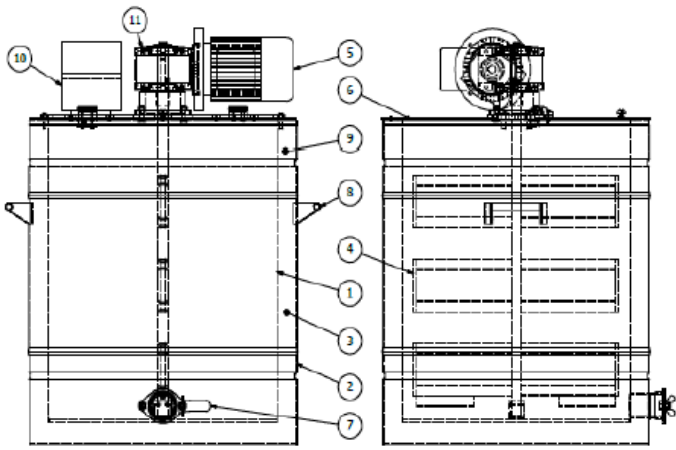
2.1. HONEY CREAMING:

Fresh honey remains dense and transparent. With time it is subject to natural crystallization. Proper temperature for crystallization ranges between 16-18°C. With higher temperatures, the crystallization process slows down and the crystals have bigger sizes.

Heating honey until the temperature of 40°C and its maintenance by several days makes the honey switch from crystallized state (set honey) to liquid state (strained honey). **Creaming** remains a quick and simple method to produce creamed honey. It consists in adding crystallized honey (set honey) to freshly centrifuged and clear liquid honey (strained honey) in order to initiate controlled, fine-grained (creamed) crystallization. The creaming process should be run in repetitive cycles:
Stirrer operation - 15 min; stirrer stoppage 1 h.

The said process is based on periodical honey aeration and intensive mixing for several days until the relevant consistency has been achieved. When stored in constant temperature, the honey maintains its consistency for many months. **"Creaming"** is intended to formulate numerous small crystallization nucleuses and to block the expansion of the already existing honey crystals. It is referred to as "mechanical honey crystal creaming".

2.2. Diagram for honey creaming machine with a water jacket



Legend:

- 1. Tank internal jacket
- 2. Tank external jacket
- 3. water
- 4. stirrer
- 5. motor
- 6. covers
- 7. valve
- 8. handles (grips)
- 9. water
- 10. creaming machine controller
- 11. bevel gear

2.3. Device technical parameters:

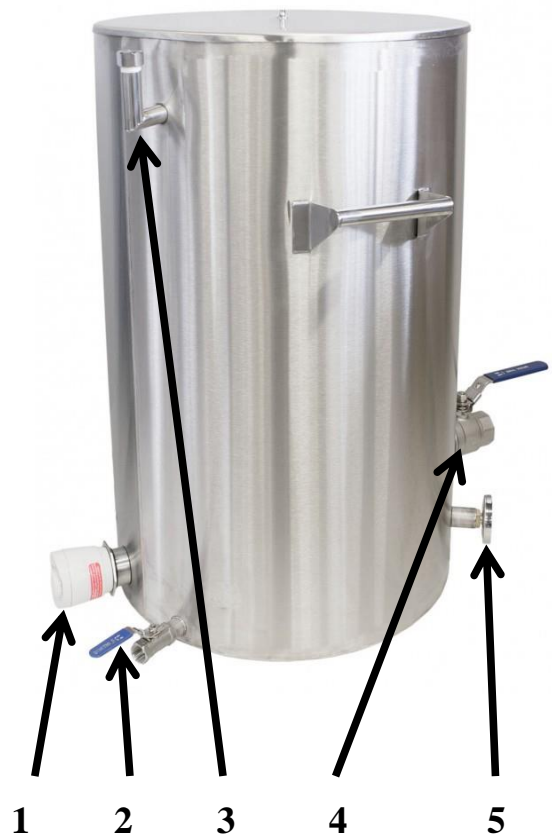
- tank made of stainless acid-resistant steel plate
- power supply of the heater – 400V
- power of the heater – 2000W
- temperature regulation from 0 to 80°C
- power supply of the gear engine – 230 V
- motor 0.25kW-100kg , 0.75kW-200kg
- stirrer rotational speed – max 36 rpm
- discharge valve 5/4" (4)
- built-in thermometer (5)

3. CREAMING MACHINE HANDLING

Prior to plugging the device in to the mains, one must be sure that the controller is switched off.
 Switch (0/1) at the side of the control panel must be placed in '0' position
 Once connected to the mains, the switch (0/1) at the side of the control panel must be placed from "0" position in position "1"

NOTE !!!

Periodically check the water level in the water jacket (vent „3”)



Description:

- 1-heater with temperature regulator
- 2-service valve for a water jacket
- 3-vent, maximum water level inside the water jacket, water refilling
- 4-honey discharge valve
- 5- thermometer

4. COTROLLER FOR CREAMING MACHINE C-01

POWER SUPPLY 400V



Automatic controller controls the operations of the stirrer. Controller operation boils down to a cyclical activation and deactivation of the creaming machine motor. The number of motor activation cycles depends on selected total operating time, however it is always counted as every 15 minutes of the stirrer operation corresponds to 1 hour of stoppage (these are optimum parameters for the creaming process). For example, in the cycle with the total duration of 24 hours it means 20 cycles for engine activation of 15 minutes each and 19 stoppage cycles of 1 hour each.

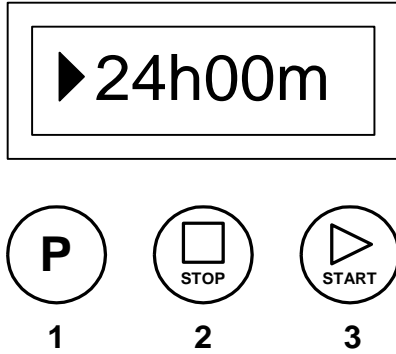


Fig 1. Panel for handling the creaming machine controller

4.1. Description of buttons – functions of the controller

Once the power supply has got connected, the controller performs auto-diagnostic cycle to confirm that the device operates properly. Error detection is signalled by displaying the correct code on the LCD display.

If nor errors have been detected, the display screen shall look like in Fig. 2



Fig 2. Depending on previous settings, the display will show the previously set operating time for the creaming machine.

4.2. Controller handling

The controller possesses several programmes to allow for precise selection of the total time for creaming within the range 24 h to 99 h and 1 hour in a special cycle (for the creaming machines on a de-crystalling device) Controller handling boils down to selection of programmes (by pressing the P button) , then starting the selected cycle by pressing the START button. In order to select the operating time for the stirrer, press P as in fig 3 and set up the operating time for the creaming machine (24h, 36h, 48h, 60h, 72h, 84h, 96h, 99h).

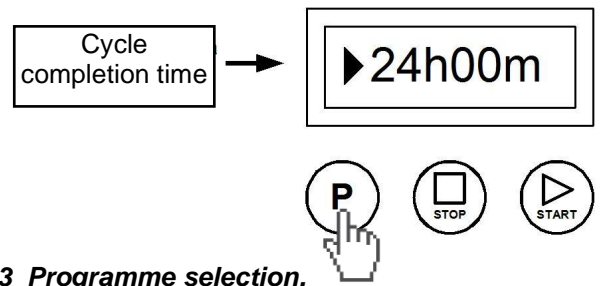
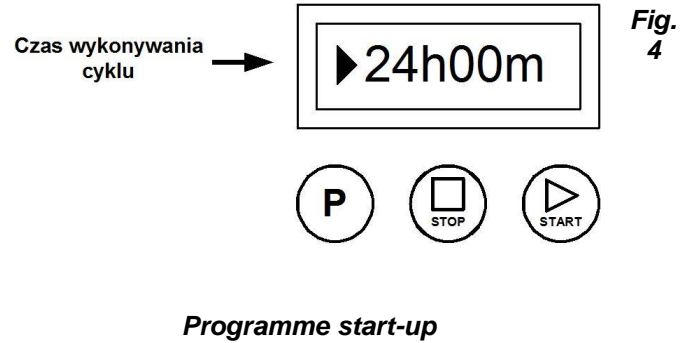


Fig 3 Programme selection.

In order to start the stirrer operations, press the START button as in Fig. 4.



Programme start-up

The screen for the controller operating with activated creaming cycle shows the time that has passed since the cycle activation (Fig. 5) Additional icon informs about the activation of the stirrer (no icon – stirrer stoppage, visible icon – the stirrer rotates)

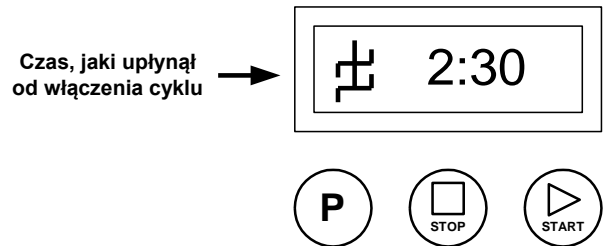


Fig 5. Activated creaming cycle

The STOP button allows to switch off the programme in operation (Fig 6.). Restarted programme will commence work since the very beginning, i.e. working for the full time specified. Proper termination of the creaming cycle is signalled by OK message (Fig 7) displayed on the screen

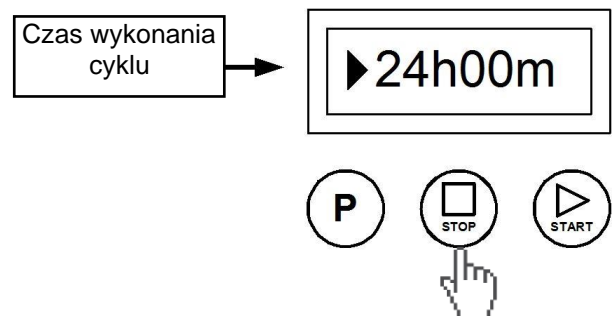


Fig. 6 Stopping the creaming cycle.

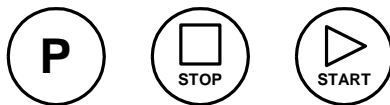
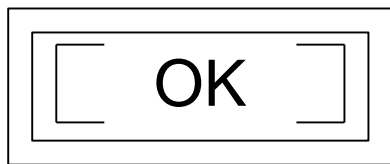


Fig 7. Terminated creaming cycle

SETTING UP THE „MIXING CYCLE”

„Mixing cycle” allows to configure the controller for the permanent operation of the stirrer for one hour.

Activation of this cycle **is possible only for the creaming machines equipped with a heating system (i.e. on the de-crystalling device)!!!**

In order to activate the „Mixing cycle”, during the controller start-up (ŁYSON-C01 message will appear) one must press and hold simultaneously the STOP and P buttons. Once the menu on the display has been entered, the message informing on the programming mode Prog being active will appear, when both buttons are released the current configuration of the “Mixing Cycle” will be displayed. Changing the controller’s “Mixing Cycle” configuration is possible by pressing the P button. Configuration 1h=on (permanent mixing for one hour) means that programme 1 h is activated. Respectively, configuration 1h=off (permanent mixing for one hour) means that the function 1 h will be deactivated. Leaving the “programming Cycle” is possible by pressing the STOP button.

P = 1h (Permanent mixing cycle),

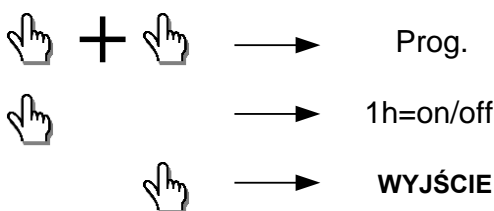
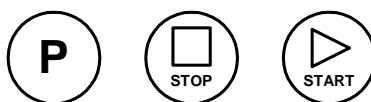
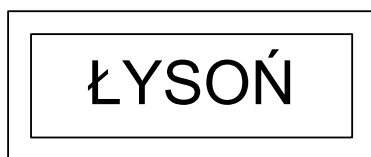


Fig 8. „Mixing Cycle” of the controller

Once the cover of the creaming machine is opened, the safety blockage mounted on the device cover will cause the mixing cycle to stop (stoppage status, if such one has been active)

The screen will display the message STOP and time countdown will stop. Closing the cover means returning to the status in which the controller was before the cover had been opened, i.e. the stopped cycle will continue.

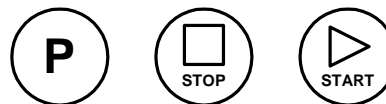


Fig 9. Message about stopping the creaming machine.

4.3. Error signalling

Error codes

FAULT CODE	FAULT DESCRIPTION
E-001	INTERNAL FAULT OF A MICROPROCESSOR CONTROLLER
E-002	THE START BUTTON PRESSED / BLOCKED
E-003	THE P BUTTON PRESSED / BLOCKED
E-004	THE STOP BUTTON PRESSED / BLOCKED

5. Temperature regulator

The device has been equipped with a heater with a temperature regulator - range 0 to 80°C and power of 2000W.



5.1. Temperature setting

1. Prior to connecting the device to the mains, make sure

- that the heater is off.
2. The knob on the heater panel shall be in the minimum position on the scale (switched off).
 3. After connecting the device to the mains, turn the knob on the heater panel to the half of the range and observe the temperature on the thermometer **(5)**
 4. If needed, correct the knob position depending on the temperature required.

A receipt or an invoice is issued for each product purchased.

Detailed guarantee terms and conditions, see www.lyson.com.pl

7. Storing the honey creaming machine with a heating mantle

Once the activities related to the device operation have terminated, the device must be cleaned and dried thoroughly. Prior to the device start-up, in case when it has been transferred from the room with lower temperature to the room with higher temperature, one must wait until it has reached the ambient temperature. To be stored in dry rooms with temperatures over 0° C

Prior to every season, an additional inspection must be performed for technical issues and in case any fault has been detected, a service point must be contacted.

8. Cleaning and maintenance



IMPORTANT!

Prior to the maintenance, the plug must be taken out from the mains.

Prior to the first use, the creaming machine must be washed and dried thoroughly. In order to wash thoroughly, it is recommended to dismantle the beam with the controller, engine, gear and stirrer. The bolts fixing the beam to the tank must be unscrewed and the mechanism removed.

The device shall be washed with hot water with added agents permissible to be used in food industry. The device shall be washed with soft flannel fabrics, remember to protect any electrical elements. Once cleaned, rinse with pure water and dry.

Creaming machine shall be stored in a dry room. None of the device elements shall be maintained with chemicals.

9. RECYCLING

Worn-out product must be removed as waste only within selective waste collection organised by the Network of Communal Electric and Electronic Waste Collecting Points. A customer is entitled to return the used equipment to the electrical equipment distributor network, at least free of charge and directly, if the device to be returned is of proper type and serves the same purpose as the newly purchased device

10. Guarantee

Product purchased from "Lysoń" company are encompassed by the manufacturer's guarantee.

The guarantee duration equals 24 months.