

# INSTRUKCJA OBSŁUGI

Urządzenia do kremowania miodu nakładane  
na wiadro (18L. , 33L.)



LYSON  N

**Przedsiębiorstwo Pszczelarskie Tomasz Łyson**

Spółka z o.o. Spółka Komandytowa

34-125 Sułkowice, ul. Raclawicka 162, Polska

[www.lyson.com.pl](http://www.lyson.com.pl), email; [lyson@lyson.com.pl](mailto: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:**

W200400 , W200401

### **Instrukcja obsługi**

1. Ogólne zasady bezpieczeństwa użytkowania urządzenia do kremowania
  - 1.1. Zasady użytkowania
  - 1.2. Bezpieczeństwo elektryczne
  - 1.3. Bezpieczeństwo użytkowania
2. Instrukcja użytkowania urządzenia do kremowania
  - 2.1. Ogólne zasady przygotowania urządzenia do pracy
  3. Schemat urządzenia do kremowania
- 3.1. Parametry techniczne urządzeń do kremowania z zasilaniem 230V
  4. Charakterystyka procesu kremowania
- 4.1. Ustawienie cyklu mieszania
  5. Przechowywanie urządzeń do kremowania
  6. Konserwacja i czyszczenie urządzeń
  7. Utylizacja
  8. Gwarancja

# 1. Ogólne zasady bezpieczeństwa użytkowania urządzenia do kremowania

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy 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.

## 1.1. Zasady użytkowania

1. Urządzenie przeznaczone jest do kremowania miodu.
2. Urządzenie przed użyciem należy dokładnie umyć gorącą wodą z dodatkiem preparatów dopuszczonych do kontaktu ze sprzętem używanym w przemyśle spożywczym i później dokładnie spłukujemy czystą wodą, pamiętając o zabezpieczeniu elementów elektronicznych i łożysk przed zamoczeniem!!!



## 1.2. BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

- a) 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.
- b) Urządzenie należy podłączyć do gniazda z uziemieniem o napięciu określonym na tabliczce znamionowej wyrobu.
- c) 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.
- d) 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.
- e) W przypadku uszkodzenia urządzenia, w celu uniknięcia zagrożenia, naprawę może przeprowadzić tylko specjalistyczny zakład naprawczy albo wykwalifikowana osoba.



## 1.3. BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

- a) Podłoże, na którym stoi urządzenie powinno być suche!
- b) Nie należy przestawiać urządzenia do kremowania podczas pracy.
- c) Należy chronić silnik oraz sterowanie przed wilgocią; (również podczas przechowywania)
- d) 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. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.

- e) Zabrania się ciągnąć za przewód zasilający. Przewód zasilający należy trzymać z dala od źródeł ciepła, ostrych krawędzi oraz dbać o jego dobry stan.
- f) Zabrania się prowadzić jakichkolwiek prac konserwacyjnych podczas pracy urządzenia.
- g) W przypadku jakiegokolwiek zagrożenia należy bezzwłocznie odłączyć urządzenie od napięcia. Ponowne uruchomienie urządzenia do kremowania może nastąpić po wyeliminowaniu zagrożenia.
- h) Urządzenie może być uruchamiane tylko wewnątrz pomieszczeń. Urządzenie nie jest przystosowane do pracy na zewnątrz pomieszczeń.



Zakaz naprawiania urządzenia w ruchu



Zakaz zdejmowania osłon podczas pracy urządzenia



Zabronione jest wykonywanie jakichkolwiek czynności umożliwiających kontakt z mieszadłem przy włączonym zasilaniu sterownika.

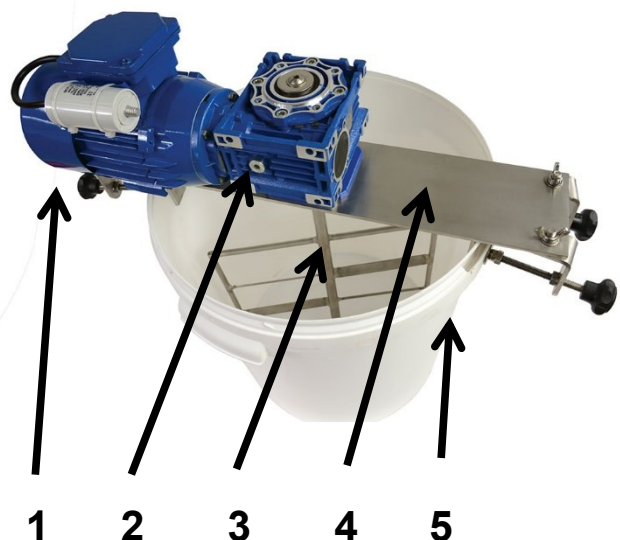
## 2. Instrukcja użytkowania urządzenia do kremowania

### 2.1. Ogólne zasady przygotowania urządzenia do pracy

Przed każdym sezonem należy dokonać dodatkowego przeglądu pod względem technicznym i użytkowym. Umieścić urządzenie w miejscu do tego przeznaczonym. Dokładnie umyć, a następnie zalać miodem i rozpocząć proces kremowania

### 3. Schemat urządzenia do kremowania Legenda:

Zdj.1



1. Silnik
2. Przekładnia
3. Mieszadło
4. Belka
5. Zbiornik

Zdj.2



1 2

- 1- gniazdo 230V zasilania kremownicy
- 2- tarcza programatora

### 3.1. Parametry techniczne urządzeń do kremowania z zasilaniem 230V

- zbiornik : wiadro PP 18L. lub 33L.
- zasilanie 230V/50Hz
- silnik 0,18kW
- programator czasowy
- prędkość obrotowa mieszadła: 36 obr./min.

### 4. Charakterystyka procesu kremowania

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 dni, powoduje przejście miodu ze stanu skryształowanego (krupiec) do płynnego (patoka).

**Kremowanie** (szczepienie) prostą metodą produkcji miodu kremowego. Polega na dodaniu do świeżo odwirowanego, klarownego, płynnego miodu (patoki) skryształowanego (krupca) w celu zapoczątkowania kontrolowanej, drobnoziarnistej (kremowej) krystalizacji. Proces kremowania powinien przebiegać w powtarzalnych cyklach:

-praca mieszadła - 15 min; postój mieszadła 1h.

Urządzenie do kremowania posiada specjalne mechaniczne mieszadło, które pozwala na przeprowadzenie procesu rekryształizacji, po którym miód uzyska konsystencję podobną do kremów czekoladowych.

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

**Mieszanie przeprowadza się kilkakrotnie w ciągu doby przez okres około 15 minut.**

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

Jest to mechaniczne "ucieranie kryształków" miodu.

#### 4.1. USTAWIENIE „CYKLU MIESZANIA”

Programator czasowy ustawiamy w cykl pracy 15 min. oraz 1 godz. przerwy i tak cyklicznie przez 48 godz. Sam cykl pracy ustawia się poprzez wciśnięcie plastikowej zapadki (1 zapadka = 15 min. pracy ). Kolejne 4 nie wciśnięte zapadki dają nam przerwę w pracy 1 godz. Po ustawieniu całej tarczy programatora należy ją obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara na aktualną godzinę i minutę (aktualna godzina musi się znaleźć przy strzałce, prawy górny róg). Po ustawieniu programatora podłączamy go do gniazda sieciowego 230V (rozpoczęcie pracy kremownicy).

### 5. Przechowywanie urządzeń do kremowania

Po zakończeniu pracy urządzenie należy 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 ono 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.

### 6. Konserwacja i czyszczenie urządzeń



**WAŻNE!**

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

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

Urządzenie do kremowania myjemy gorącą wodą za pomocą miękkiej flanelowej tkaniny z dodatkiem preparatów dopuszczonych do kontaktu ze sprzętem używanym w przemyśle spożywczym i później dokładnie spłukujemy czystą wodą, pamiętając o zabezpieczeniu elementów elektronicznych i łożysk przed zamoczeniem!!!

Urządzenie przechowujemy w suchym pomieszczeniu.

Żadnych elementów urządzenia nie konserwujemy środkami chemicznymi.

## **7.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.

## **8.Gwarancja**

Produkty zakupione w firmie „Lyson” 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](http://www.lyson.com.pl)