

INSTRUKCJA OBSŁUGI



Złoty medal na Targach
POLAGRA 2011
w Poznaniu



**pompo-dozownika ze stołem obrotowym
lub z blatem**

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

PRZEZNACZENIE

Urządzenie przeznaczone do rozlewania, przepompowywania i kremowania miodu.



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 przewodów zasilających. 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.
- Okresowo sprawdzaj stan przewodu zasilającego. Jeżeli przewód zasilający odłączalny ulegnie uszkodzeniu to należy go wymienić na przewód tego samego typu. Nie używać urządzenia, gdy przewód zasilający jest uszkodzony.



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 odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- W przypadku uszkodzenia urządzenia, w celu uniknięcia zagrożenia, naprawę może przeprowadzić tylko specjalistyczny zakład naprawczy albo wykwalifikowana osoba.

- Nie korzystaj z urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Zabrania się prowadzić jakichkolwiek prac konserwacyjnych podczas pracy urządzenia.
- W przypadku jakiegokolwiek zagrożenia należy bezzwłocznie wyłączyć urządzenie.
- Ponowne uruchomienie urządzenia może nastąpić po wyeliminowaniu zagrożenia.
- Urządzenie może być uruchamiane tylko wewnątrz pomieszczeń. Urządzenie nie jest przystosowane do pracy na zewnątrz pomieszczeń.
- Należy chronić sterowanie przed wilgocią; (również podczas przechowywania)
- Zabrania się ciągnąć za przewód zasilający.
- Przewód zasilający należy trzymać z dala od źródeł ciepła, ostrych krawędzi oraz dbać o jego dobry stan.
- Każdorazowo przed przystąpieniem do mycia

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.





UWAGA!

MIÓD PRZEZNACZONY DO DOZOWANIA NALEŻY OGRZAĆ DO TEMPERATURY 30°C.

PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY Z DOZOWNIKIEM NALEŻY WIRNIK ZAŁĄC MIODEM.

Wskazówki:

- Podłączamy przewód do wirnika dozownika za pomocą klamry, uważając na poprawne osadzenie uszczelki.
- Później do drugiego końca przewodu wlewamy około 1 kg miodu (tj. słoik 0,95 kg.)
- Należy trzymać przewód do góry dotąd aż miód spłynie do wirnika (pompy). Przewód jest przezroczysty więc widać kiedy miód dopłynie do pompy.
- Gdy miód dopłynie do pompy należy nacisnąć przycisk „**START**” 
- Należy pamiętać aby pod pompę (dozownik) podłożyć pojemnik lub słoik na miód.
- W momencie kiedy przepompuje się włączy wcześniej do przewodu miód zatrzymujemy pracę pompy naciskając przycisk „**STOP**”. 
- Po wykonaniu powyższych czynności wkładamy przewód od pompy do beczki z miodem i

rozpoczynamy dozowanie lub pompowanie.

- Należy przepuścić niewielką ilość miodu aby usunąć powietrze, które pozostało w przewodzie. W tym celu naciskamy przycisk „**START**” po odpowietrzeniu przewodu naciskamy „**STOP**”.
- Tak przygotowany dozownik jest gotowy do pracy.



PRZEWÓD DO POMPY

(zestaw nie zawiera dodatkowego przewodu i dodatkowych złączek).

Sterownik urządzenia posiada w opcji funkcję kremowania. Kremowanie odbywa się poprzez trzykrotne przepompowanie zaszczonego miodu.

DANE TECHNICZNE:

- Zasilanie 230 V
- Moc 200 W
- Zakres napełniania 50 g – 5000 g
- napełnia około 350 słoików 500 g/godz (w zależności od rodzaju i gęstości miodu).
- dokładność napełniania +/- 1 g
- urządzenie sterowane techniką komputerową
- do użycia również jako pompa
- samozasysająca, wolnoobrotowa pompa z wirnikiem silikonowym

Wszystkie części, z którymi styka się miód są wykonane ze stali nierdzewnej lub tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

Małe wymiary umożliwiają różne ustawienie maszyny nawet przy ograniczonej powierzchni.

Ze strony technicznej maszyna jest urządzeniem najnowszej generacji. Urządzenie to zapewnia wygodną, profesjonalną pracę z miodem.

OPIS PRZYCISKÓW

Za pomocą poniżej zilustrowanych przycisków ustawimy pożądane parametry:



W LEWO



W PRAWO



W DÓŁ



W GÓRĘ



STOP

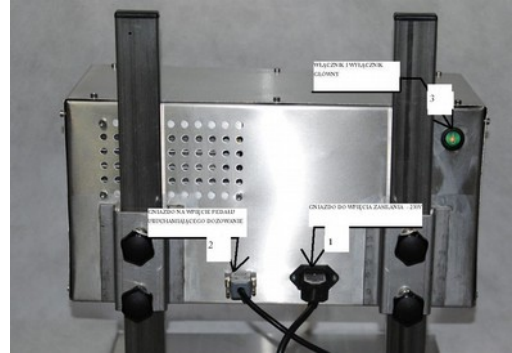


START

OBSŁUGA I KONFIGURACJA

Przystępując do pracy z urządzeniem należy:

- Podpiąć kabel zasilający (230V) do gniazda NR 1
- Podpiąć pedał uruchamiający dozowanie do gniazda NR 2
- Włączyć urządzenie do sieci o napięciu 230V.
- Włączyć urządzenie przyciskiem NR 3



Po włączeniu dozownika wyświetlą się 2 komunikaty jeden po drugim jak na załączonych zdjęciach:



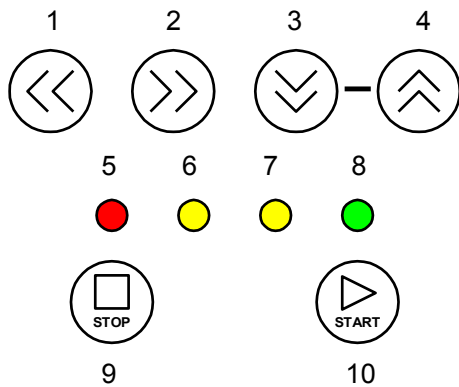
Fot.1. Podczas uruchamiania urządzenia



Fot.2. Gdy urządzenie jest uruchomione

ELEMENTY STEROWANIA

Programowanie urządzenia daje możliwość precyzyjnego ustawienia sekwencji dozowania. Obsługę urządzenia ułatwia interaktywne oraz intuicyjne menu ekranowe.



Rys.1. Elementy obsługi sterownika dozownika

| OPIS ELEMENTU | FUNKCJA |
|---------------|--|
| 1 | Zmniejszanie wartości wybranego parametru lub zerowanie parametru |
| 2 | Zwiększanie wartości wybranego parametru lub zerowanie parametru |
| 3 | Poruszanie się po zmieniających parametrach – ustawienie kursora na parametrze do modyfikacji |
| 4 | Równoczesne naciśnięcie przycisków 3 i 4 spowoduje naprzemienne przełączanie trybów ciągłego i doważania |
| 5 | Sygnalizacja naciśniętego przycisku STOP |
| 6 | Sygnalizacja pracy w kierunku cofania |
| 7 | Sygnalizacja pracy w kierunku pompowania |
| 8 | LED świeci - praca w trybie ciągłym LED nie świeci – praca w trybie doważania 1g |
| 9 | Przycisk STOP |
| 10 | Przycisk START dla trybu ciągłego lub trybu doważania |

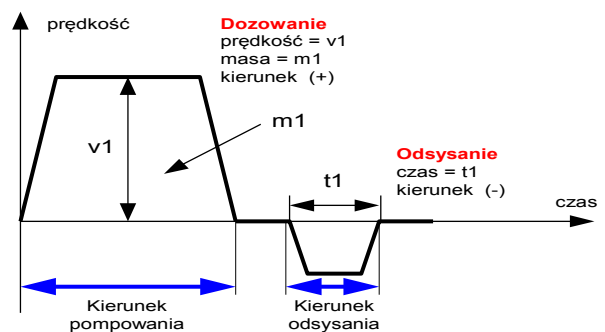
Przed rozpoczęciem konserwacji należy wyciągnąć wtyczkę sieciową.

Po każdorazowym użyciu, urządzenie należy dokładnie umyć i wysuszyć

DOZOWANIE

| PARAMETR | FUNKCJA |
|----------|---|
| m1 | Parametr regulujący ilość pompowanego czynnika w jednym cyklu dozowania. Zakres zmian to 50[g] -5000[g]. Wyświetlana wartość odpowiada masie zadozowanego czynnika* – wyskalowanej dla konkretnej gęstości i temperatury pompowanego czynnika*. Nastawa parametru nie zanika po wyłączeniu zasilania. |
| v1 | Parametr regulujący prędkość dozowania czynnika. Zakres zmian to 70[%] – 100[%]. Nastawa parametru nie zanika po wyłączeniu zasilania. |
| t1 | Parametr regulujący czas ruchu wstecznego wirnika pompy – odcinającego wyciekanie dozującego czynnika. Zakres zmian to 10-40[ms]. . Nastawa parametru nie zanika po wyłączeniu zasilania. |

* np. miód



Rys 2. Przebieg procesu dozowania zadanej masy czynnika

1. Ustawianie parametrów



Fot 3

Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawią się parametry, które kolejno ustawiamy. Aby ustawić dany parametr strzałka kursora musi znajdować się przy odpowiednim parametrze jak na Fot. 3.

Położenie kursora zmienia się za pomocą przycisków: strzałki „W DÓŁ” i „W GÓRĘ”



2. Zwiększanie lub zmniejszanie wartości danego parametru



Fot 4

Kiedy strzałka kursora znajduje się przy żądanym parametrze ustawiamy jego właściwości poprzez naciśnięcie przycisków strzałki „W LEWO” zmniejszając w ten sposób parametr lub poprzez naciśnięcie strzałki „W PRAWO” zwiększając dany parametr.

m1 – Waga dozowanego miodu w gramach. Należy wybrać dogodną opcję przyciskami „W LEWO” lub „W PRAWO”

zakres napełniania podany jest w gramach (od 50 g do 5500g).

Tym parametrem ustawiamy potrzebną ilość miodu, odpowiednią do podłożonego pojemnika.

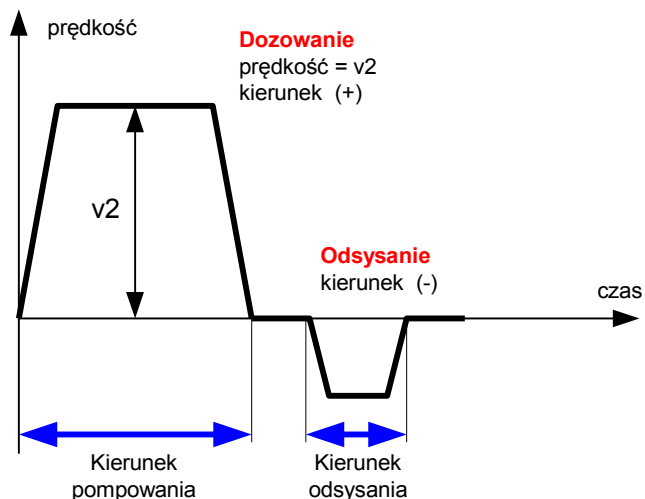
v1 – Prędkość dozowania miodu. Można wybrać dogodną opcję przyciskami „W LEWO” lub „W PRAWO”
zakres dozowania podany jest w procentach (od 70% do 100%)

Tym parametrem ustawia się prędkość napełniania słoików miodem lub prędkość przepompowywania.

t1 – Szybkość cofania. Należy wybrać dogodną opcję przyciskami „W LEWO” lub „W PRAWO”
zakres cofania podany jest ms (10ms do 200ms)
Parametr ten zapobiega kapaniu miodu podczas napełniania słoików miodem.

2. DOWAŻANIE 1[g]

| PARAMETR | FUNKCJA |
|----------|---|
| V2 | Parametr regulujący prędkość pracy pompy przy doważaniu czynnika (jednokrotne doważanie dawki 1[g]). Przy zachowanym stałym czasie pracy w kierunku pompowania zmiana prędkości powoduje zmianę ilość zadozowanego czynnika. Zwiększenie prędkości zwiększa dozowaną ilość. Zakres zmian to 40[%] – 100[%]. .Nastawa parametru nie zanika po wyłączeniu zasilania. |



Rys 3. Przebieg procesu doważania masy 1[g]

v2 – W zależności od gęstości i temperatury miodu, 1g miodu może napełniać się w różnych okresach czasowych. Dlatego napełnianie 1g można kalibrować prędkością pracy pompy.

Parametr **v2** zmieniamy za pomocą przycisków „W LEWO” lub „W PRAWO”

Aby dowążyć 1 gram miodu należy nacisnąć przycisk „START”.

Jeżeli nad przyciskiem „START” świeci się zielona dioda oznacza to, że dozownik ustawiony jest w trybie pompowania ciągłego.

Gdy zielona dioda nie świeci się oznacza to, że dozownik ustawiony jest na doważanie.

Zakres ustawień parametru od 40% – 100 % jest to prędkość z jaką zostaje odmierzony 1 g miodu.

3. FUNKCJE DODATKOWE

– Kremowanie, przepompowywanie



UWAGA!

Przed rozpoczęciem procesu kremowania lub przepompowywania niezwłocznie wyciągnąć dyszę dozującą!!!



krok 1



krok 2



krok 3



krok 4

Ostona do zdjęć została zdjęta celem lepszego zobrazowania, natomiast do pracy z dozownikiem (pompowanie lub dozowanie) powinna być założona.





Tak przygotowana dysza jest gotowa do pompowania lub kremowania.

Kremowanie odbywa się na zasadzie przepompowywania.

Miód pobierany jest z jednego zbiornika i przepompowywany do drugiego zbiornika. Gdy całość zostanie przepompowana przekładamy przewód do pełnego zbiornika i powtarzamy proces przepompowywania. Między kremowaniem należy zachować okres przestoju.

Kremowanie miodu jest efektem przepompowywania – to znaczy, że podczas wielokrotnego przepompowywania

miód nabiera konsystencji kremowej. Po włączeniu sterownika funkcję CREAMING wybieramy przyciskiem  strzałka w „DÓŁ” naciskając kilkakrotnie, aż na sterowniku pojawi się CREAMING.

Aby włączyć kremowanie naciskamy „START” 

KREMOWANIE MIODU:

Kremowanie (szczepienie) jest szybką i prostą metodą produkcji miodu kremowego. Polega na dodaniu do świeżo odwirowanego, klarownego, płynnego miodu (patoki) skryształizowanego (krupca) w celu zapoczątkowania kontrolowanej, drobnoziarnistej (kremowej) krystalizacji. Proces kremowania przy pomocy pompo-dozownika przebiega na zasadzie przepompowania miodu z jednego pojemnika do drugiego.

Urządzenie pozwala na przeprowadzenie procesu rekryształizacji, po którym miód uzyska konsystencję podobną do kremów czekoladowych.

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

Przepompowywanie (kremowanie) przeprowadza się kilkakrotnie w ciągu doby.

Można na przykład na początku dodawać miód skryształizowany do patoki.

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

Jest to mechaniczne „ucieranie kryształków” miodu

DOZOWNIK MOŻE BYĆ UŻYWANY JAKO POMPA.



Fot. 5



foto. 6

Włączenie funkcji ciągłego pompowania następuje poprzez jednoczesne naciśnięcie przycisków „**W GÓRĘ**” i „**W DÓŁ**” i krótkie przytrzymanie. Zapala się wtedy zielona dioda. Dozownik ustawiony jest wtedy w trybie ciągłego pompowania. Ponowne naciśnięcie obu przycisków i krótkie przytrzymanie przełącza urządzenie w tryb dozowania. Po naciśnięciu przycisku „**START**” następuje włączenie pompowania. Po naciśnięciu przycisku „**STOP**” następuje wyłączenie pompowania.

4.FUNKCJE

| PARAMETR |
|----------|
| p1 |
| p2 |
| p3 |
| p4 |

Parametry p3 i p4 - przeznaczone są do kalibracji wagi pompowanego miodu. Jeżeli po zważeniu napełnionego pojemnika z miodem okaże się, że wystąpiło niedoważenie należy zwiększyć parametr **p3** o brakującą ilość miodu, aż do uzyskania odpowiedniej wagi. Jeżeli po zważeniu słoika z miodem okaże się, że jest on za ciężki należy zmniejszyć parametr **p4** do uzyskania odpowiedniej wagi.

5. NAPEŁNIANIE

Po włączeniu urządzenia wyświetlacz pokazuje wartości, które były ustawione przy ostatnim napełnianiu.

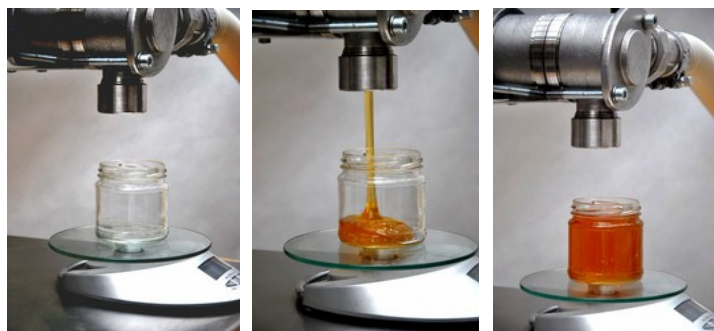
Dozownik ustawiamy wg parametrów podanych w instrukcji

Napełnianie słoików miodem odbywa się poprzez naciśnięcie pedału po każdorazowej wymianie słoika. Dozownik napełnia zadaną wcześniej ilość miodu (fot. 1, 2, 3)

Należy zamienić pełny słoik na pusty i znów nacisnąć pedał.

Urządzenie jest bardzo dokładne (do +/- 1 g).

Taka dokładność zapobiega przelaniu podczas napełniania.



6. KODY BŁĘDÓW

| KOD USTERKI | OPIS USTERKI |
|-------------|--|
| E-100 | USTERKA WEWNĘTRZNA STEROWNIKA MIKROPROCESOROWEGO |
| E-200 | WCIŚNIĘTY / ZABLOKOWANY PRZYCISK „START NAPEŁNIANIA” |

| | |
|-------|---|
| E-201 | WCIŚNIĘTY / ZABLOKOWANY PRZYCISK „STOP” |
| E-202 | WCIŚNIĘTY / ZABLOKOWANY PRZYCISK „START” |
| E-203 | WCIŚNIĘTY / ZABLOKOWANY PRZYCISK „STRZAŁKA W DÓŁ” |
| E-204 | WCIŚNIĘTY / ZABLOKOWANY PRZYCISK „STRZAŁKA W GÓRĘ” |
| E-205 | WCIŚNIĘTY / ZABLOKOWANY PRZYCISK „STRZAŁKA W LEWO” |
| E-206 | WCIŚNIĘTY / ZABLOKOWANY PRZYCISK „STRZAŁKA W PRAWO” |

Jeżeli wyświetlą się powyższe błędy należy skontaktować się z serwisem w firmie „ŁYSON”

Praca ze stołem obrotowym

Przed przystąpieniem do pracy należy:

a) Ustawić krańcówkę pod dany typ słoika. Krańcówka jest to czujka służąca do zatrzymywania słoików pod dyszą.

Uwaga! Stół obrotowy i dozownik są ze sobą sprzężone dlatego należy pamiętać aby podczas prób ze słoikiem wyłączyć dozownik naciskając przycisk „Service”, który wyłącza pracę dozownika.

b) Po ustawieniu krańcówki przystępujemy do ustawienia parametrów dozowania miodu.

Dozownik po włączeniu do prądu wyświetla dwa pierwsze parametry **m1** i **v1**, które ustawiamy poprzez naciśnięcie przycisku strzałki w „**W LEWO**” lub „**W PRAWO**” w zależności od tego jakie potrzebujemy wartości

Aby przejść do następnego parametru naciskamy przycisk strzałki „**W DÓŁ**” a powracamy strzałki w „**W GÓRĘ**”.

Sterownik zaraz po włączeniu do prądu jest gotowy do wprowadzania zmian w parametrach.

Po ustawieniu dozownik zapamiętuje automatycznie zmienione parametry .

- **m1** - ilość gramów które ustawiamy od 4g - 4500g
- **v1** - prędkość nalewania - np 100% , jeżeli miód jest za szybko pompowany i zbyt się napowietrza to wtedy zmniejszamy prędkość napełniania od 70 % do 100%
- **t1** - czas cofania podany w ms od 0 do 200 - parametr ten najlepiej ustawić dopiero po pierwszej próbie nalania miodu do słoików, ponieważ okaże się czy po zakończonym procesie dozownik wystarczająco cofa miód aby nie kapał.
- **v2** - prędkość doważania 1g (opcja ręczna wykorzystywana podczas napełniania słoików za pomocą pedału)
- **p1** - nie ustawiamy licznik nalanych słoików
- **p2** - nie ustawiamy stopień napełnienia słoika w %
- **p3** - Współczynnik korekcyjny dodatni (1g) Współczynnik umożliwiający precyzyjne zwiększanie

dozowanej masy m_1 – w przypadku, gdy zadozowana masa $m_1 = np$ 500g nie jest wystarczająca to znacząco dozownik nalewa 480g aby precyzyjnie ustawić wymaganą dozę parametrem p_3 dodajemy 20 g. Po powtórnym włączeniu dozownika sumują się ustawienia wagowe i w słoiku odmierzone jest dokładnie 500g miodu. Możliwy zakres nastaw to 0-50. Nastawa parametru nie zanika po wyłączeniu zasilania.

- **p_4** - Współczynnik korekcyjny ujemny (1g) Współczynnik umożliwiający precyzyjne zmniejszenie dozowanej masy m_1 – w przypadku, gdy zadozowana masa $m_1 = np$ 500g jest zbyt duża niż wartość zadana np. dozownik nalewa 505g zamiast 500g. aby precyzyjnie ustawić wymaganą dozę parametrem p_4 pomniejszamy o - 5g ustawienia. Po powtórnym uruchomieniu dozownika sumują się ustawienia wagowe i słoik napełniany jest precyzyjnie masą 500 g miodu. Możliwy zakres nastaw to 0-20. Nastawa parametru nie zanika po wyłączeniu zasilania

c) Po wykonaniu powyższych czynności należy zalać wirnik miodem i ustawić dozownik na funkcję pompowania, naciskając równocześnie dwa przyciski oznaczone strzałki „**W GÓRĘ**” i „**W DÓŁ**”

Ta procedura pozwala na wypełnienie całkowicie węża doprowadzającego miód do wirnika i równocześnie unikniemy nierównego wypełniania pierwszych słoików. W momencie gdy wąż będzie całkowicie zalany miodem wyłączamy dozownik przyciskiem „**STOP**”. Wydajność pompy od 250 - 300 L miodu/h Regulowana wysokość dozownika do stołu obrotowego.

7. MYCIE



Ważne!

Dozownik i pompę po zakończonej pracy należy dokładnie umyć.

Urządzenie myjemy na dwie fazy: wstępna i końcowa (dezynfekująca).

Faza wstępna - służy do wypłukania miodu z dyszy i modułu dozującego. Po zakończonym rozlewie **nie demontujemy urządzenia. Bezpośrednio po pracy z urządzeniem** przekładamy węża ssącego do pojemnika z ciepłą wodą i przepompowujemy 40l podgrzanej wody w celu wypłukania modułu pompy lub dozownika. Do tej czynności należy przygotować ok 40 l wody podgrzanej do temperatury od 50°C do 60°C. Proces ten chroni urządzenie przed uszkodzeniami jakie może wywołać skryzalizowany miód (tj.:rozerwanie uszczelnienia i wyciek miodu). W przypadku niewłaściwego wypłukania urządzenia nastąpi rozerwanie uszczelniacza na wałku modułu pompującego. Uszkodzenia wynikające z niewłaściwego czyszczenia modułu nie podlegają gwarancji.

Faza końcowa dezynfekująca - należy rozebrać dyszę i wirnik jak na poniższych fotografiach. Dokładnie umyć osuszyć i ponownie skrócić.

Do mycia można używać środków przeznaczonych do dezynfekcji sprzętu, który jest przeznaczony do kontaktu z żywnością, po czym obficie wypłukać, osuszyć i ponownie skrócić.

Krok 1

odkręcić osłonę wirnika.



Krok 2

Zdjąć pokrywę wirnika.



Krok 3

Zdjąć wirnik.



Zdjęcie dyszy

Krok 4



Krok 5



Krok 6



Krok 7



DEKLARACJA ZGODNOŚCI WE

Nr 10/11/CE

w zakresie Dyrektyw: 2006/95/WE oraz 2004/108/WE

Przedsiębiorstwo Pszczelarskie Tomasz Łysoń
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Spółka
Komandytowa
ul. Raclawicka 162, 34-125 Sułkowice, Polska.

Przedsiębiorstwo Pszczelarskie Tomasz Łysoń Spółka z
ograniczoną odpowiedzialnością
Spółka Komandytowa oświadcza na własną
odpowiedzialność,

że urządzenie wielofunkcyjne do dozowania,
kremowania i pompowania miodu **marki ŁYSOŃ typ
UW-DKP model W204000, W204001**, do którego odnosi
się niniejsza deklaracja jest zgodne z postanowieniami
następujących dyrektyw:

- **dyrektywa niskonapięciowa 2006/95/WE**

- **dyrektywa kompatybilności elektromagnetycznej**

2004/108/WE i jest zgodne z normami

zharmonizowanymi:

PN-EN 60335-

1:2004+A1:2005+A12:2008+A2:2008+A13:2009+A14:20
10

(EN 60335-

1:2002+A11:2004+A1:2004+A12:2006+A2:2006+A13:20
08+A14:2010);

PN-EN 62233:2008 (EN 62233:2008);

PN-EN 55014-1:2007+A1:2010 (EN 55014-

1:2006+A1:2009);

PN-EN 61000-3-2:2007+A1:2010+A2:2010 (EN 61000-
3-2:2006+A1:2009+A2:2009);

PN-EN 61000-3-3:2011 (EN 61000-3-3:2008);

PN-EN 55014-2:1999+A1:2004+A2:2009 (EN 55014-
2:1997+A1:2001+A2:2008)

Ostatnie dwie cyfry roku w którym naniesiono
oznaczenie: 11

CE

Sułkowice, 10.10.2011 r.

Tomasz Łysoń

Prokurent

DEKLARACJA ZGODNOŚCI WE

Nr 11/11/CE

w zakresie Dyrektyw: 2006/42/WE oraz 2004/108/WE

Przedsiębiorstwo Pszczelarskie Tomasz Łysoń
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Spółka
Komandytowa
ul. Raclawicka 162, 34-125 Sułkowice, Polska.

Przedsiębiorstwo Pszczelarskie Tomasz Łysoń Spółka z
ograniczoną odpowiedzialnością
Spółka Komandytowa oświadcza na własną
odpowiedzialność, że

**automatyczny stół obrotowy
marki ŁYSON typ ASO-UW model W204010**

do którego odnosi się niniejsza deklaracja
jest zgodny z postanowieniami następujących dyrektyw:

- **dyrektywa maszynowa 2006/42/WE**
- **dyrektywa kompatybilności elektromagnetycznej
2004/108/WE**

i jest zgodny z normami zharmonizowanymi:

PN-EN ISO 12100:2011 (EN ISO 12100:2010)
PN-EN ISO 13849-1:2008 (EN ISO 13849-1:2008)
PN-EN 349+A1:2010 (EN 349:1993+A1:2008)
PN-EN ISO 13850:2008 (EN ISO 13850:2008)
PN-EN 1037+A1:2010 (EN 1037:1995+A1:2008)
PN-EN 60204-1:2010 (EN 60204-1:2006+A1:2009)
PN-EN 61310-2:2010 (EN 61310-2:2008)
PN-EN 1672-2+A1:2009 (EN 1672-2:2005+A1:2009)
PN-EN 61000-6-1:2008 (EN 61000-6-1:2007)
PN-EN 61000-6-3:2008+A1:2011 (EN 61000-6-
3:2007+A1:2011)

Nazwisko i adres osoby przygotowującej dokumentację
techniczną:

Tomasz Łysoń ul. Raclawicka 162, 34-125 Sułkowice,
Polska.

Sułkowice, 10.10.2011 r.

Tomasz Łysoń



Prokurent