

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Stoły do odsklepiania o długości
750, 1000 i 1500mm



LYSON  N

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
 - 1.1. Zasady użytkowania
 - 1.2. Bezpieczeństwo użytkowania
2. Ogólne zasady przygotowania urządzenia do pracy
 - 2.1. Instrukcja użytkowania
3. Budowa stołu do odsklepiania
- 3.1. Parametry techniczne
 4. Przechowywanie stołu
 5. Konserwacja i czyszczenie
 6. Utylizacja
 7. Gwarancja



1. Ogólne zasady

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 odsklepiania ramek z możliwością zawieszenia ich na wewnętrznych wręgach stołu przed wirowaniem.
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.



1.2. Bezpieczeństwo użytkowania

- a) Podłoże, na którym stoi urządzenie powinno być suche!
- b) 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.

2 Ogólne zasady przygotowania urządzenia do pracy

Przeznaczeniem stołów o długości 750, 1000 i 1500mm jest odsklepienie ramek przed procesem wirowania w miodarce. Na dnie znajdują się wkłady perforowane na których gromadzą się odsklepy z ramek. Ściekający miód z odsklepow gromadzi się na wyprofilowanym, spadzistym dnie (dotyczy stołów wzmocnianych) w kierunku zaworu 6/4" spustowego. Stoły mają możliwość regulacji wysokości.

2.1. Instrukcja użytkowania

Umieścić urządzenie w miejscu do tego przeznaczonym. Dokonać dodatkowego przeglądu pod względem technicznym i użytkowym. Pod otwarty zawór spustowy podkładamy pojemnik na zlewający się miód. W trakcie pracy kontrolujemy ilość miodu w pojemniku ustawionym pod zaworem spustowym oraz ilość odsklepow zbierających się na wkładach perforowanych i w razie potrzeby opróżniamy je. Odsklepione ramki, przed wirowaniem, zawieszamy na wręgach (zdj.3) umieszczonych po obu stronach wewnątrz stołu, po długości.

3. Budowa stołu do odsklepiania

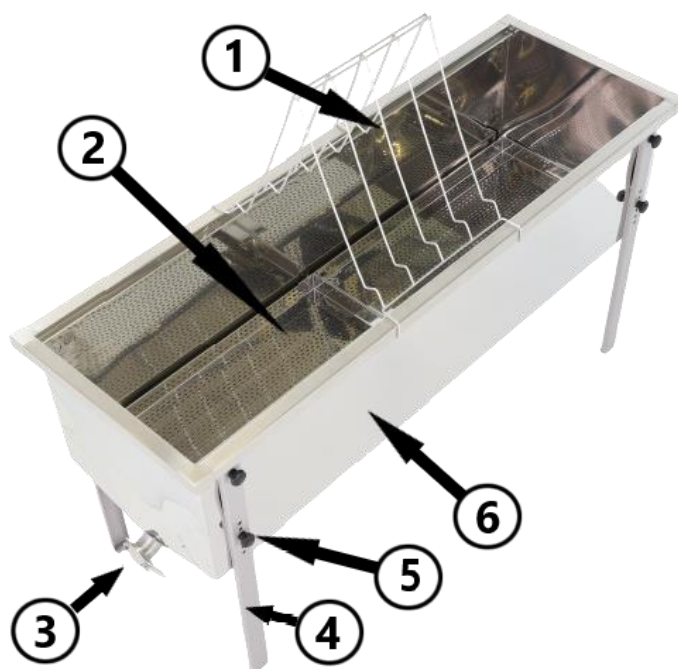
Opis:

Zdj.1



1. Oparcie na ramkę do odsklepiania
2. Sito perforowane na odsklepienie
3. Zawór spustowy 6/4"
4. Noga
5. Pokrętła do regulacji wysokości
6. Wanna stołu

Zdj.2





Wręga z obu stron stołu do zawieszania odsklepionych ramek przed wirowaniem.

3.1. Parametry techniczne

- stół, wkłady perforowane na dnie i oparcie na ramki wykonana ze stali nierdzewnej- kwasoodpornej 0H18N9 o grubości 0,8 mm.
- nogi wykonane ze stali czarnej malowanej proszkowo
- stoły dopasowane są do danego typu ramki
- występują w trzech długościach: 750, 1000 i 1500mm.
- stoły posiadają regulowaną wysokość
- stół posiada zawór spustowy, kłapkowy 6/4"

4. Przechowywanie stołu

Po zakończeniu pracy urządzenie należy dokładnie wyczyścić i osuszyć.

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

5. Konserwacja i czyszczenie



WAŻNE!

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie umyć i wysuszyć.

Urządzenie 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.

Urządzenie przechowujemy w suchym pomieszczeniu.

Żadnych elementów urządzenia nie konserwujemy środkami chemicznymi.

6. Utylizacja

Poprzez prawidłową likwidację tego produktu pomogą Państwo zachować cenne bogactwa naturalne oraz zapobiec potencjalnym negatywnym wpływom odpadów na środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie, które mogłyby być skutkiem nieprawidłowego recyklingu odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy urząd miasta lub najbliższe zakłady utylizacji. Przy niewłaściwej likwidacji tego rodzaju odpadu może być zgodnie z lokalnymi przepisami nałożona kara administracyjna na sprawcę takiego wykroczenia.

7. Gwarancja

Produkty zakupione w firmie Łysoń" objęte s gwarancją producenta.

Okres gwarancji wynosi 24 miesiące

Na zakupione produkty wystawiany jest paragon lub faktura VAT.

Szczegóły gwarancji na www.lyson.com.pl