

INSTRUKCJA OBSŁUGI

URZĄDZENIA DO KREMOWANIA 230V-EKO
NA ODSTOJNIKU NIERDZEWNYM
Z PŁASZCZEM WODNYM 100-200 kg.



LYSON  LYSON

Przedsiębiorstwo Pszczelarskie Tomasz Łysoń

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:

W20080C_ZPW_ZES;

W20080NT_ZPW_ZES

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 230V-EKO
 - 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 230V-EKO 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 I_n 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 są do kremowania oraz rozpuszczania miodu skryształowanego.

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

UWAGA !!!

Ciśnienie wewnątrz płaszcza wodnego podczas uzupełniania wody nie może przekroczyć 0,5 Bara .

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 skryształowanego (krupiec) do płynnego (patoka).

Kremowanie (szczepienie) jest szybką i 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:

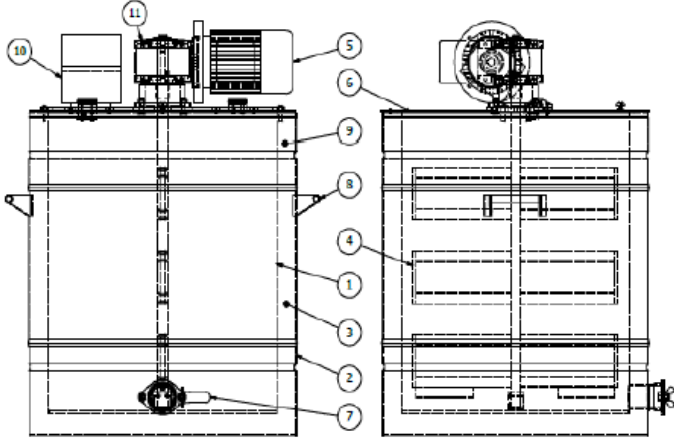
praca mieszadła - 15 min; postój mieszadła 1 h.

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 – 230 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

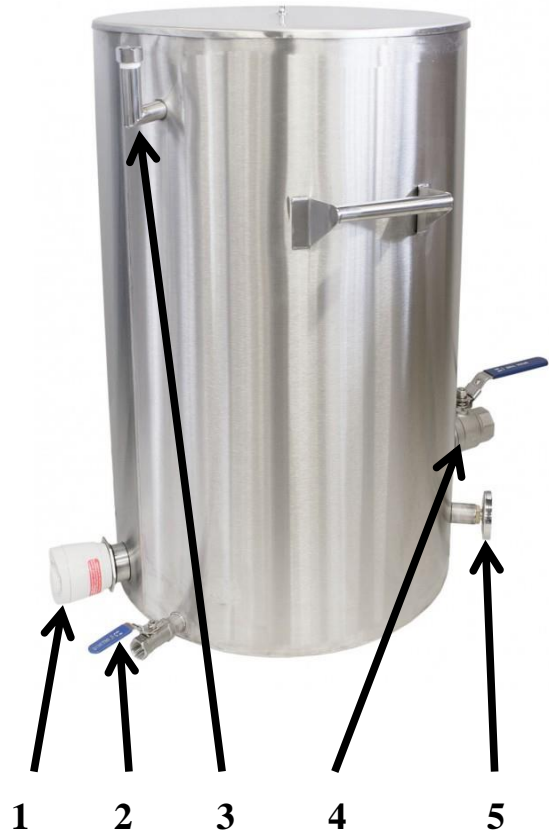
Przed włączeniem urządzenia do sieci należy upewnić się, że sterowanie jest wyłączone.

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 grzewczym (odpowietrznik „3”)



Opis:

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

4. STEROWNIK KREMOWNICY ZASILANIE 230V-EKO

Praca sterownika sprowadza się do cyklicznego włączenia silnika mieszadła urządzenia do kremowania – pracującego z zadanymi obrotami.

Cykliczne włączanie mieszadła oznacza, że na każde 15 minut pracy mieszadła przypada 1 godzina postoju (to optymalne parametry dla procesu kremowania).Całkowity czas pracy w trybie automatycznym jest nie określony. Zakończeniem pracy kremownicy jest przełączenie zielonego przełącznika z „1” na „0”.

Panel Sterownika Przełącznik "0-1" trybów pracy



Zielony przełącznik „0-1” służy do przełączania pracy sterownika pomiędzy trybem ręcznym „0” a trybem automatycznym „1”.

Panel obsługi sterownika kremownicy



Opis:

- 1-przycisk **RUN** (START) dla trybu ręcznego oraz przełączenie w tryb automatyczny
- 2-przycisk **STOP** dla trybu ręcznego
- 3-potencjometr regulacji obrotów kremownicy dla trybu ręcznego

4.1. Obsługa sterownika

Tryb ręczny (zielony wyłącznik ustawiony na 0):

- włączamy sterownik
- ustawiamy potencjometr (3) na minimum (na wyświetlaczu powinno wyświetlić się **0,00**)
- naciskamy przycisk **RUN**
- przekręcając potencjometrem ustalamy prędkość śmigła
- koniec pracy następuje po naciśnięciu przycisku **STOP**
- wznowienie pracy nastąpi po naciśnięciu przycisku **RUN**

Tryb automatyczny (zielony wyłącznik ustawiony na 0):

- włączamy sterownik
- ustawiamy potencjometr (3) na minimum (na wyświetlaczu powinno wyświetlić się **0,00**)
- naciskamy przycisk **RUN** (na wyświetlaczu powinno wyświetlić się **StP0**)
- przełączamy zielony wyłącznik na 1
- kremownica rozpoczyna cykl pracy automatycznej (zaprogramowanej)
- zakończeniem cyklu automatycznego jest przełączenie zielonego wyłącznika na **0**

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. Pokrętło na panelu grzałki powinien znajdować się w pozycji minimum na skali (wyłączona).
3. Po włączeniu urządzenia do sieci przekręcamy pokrętło 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 urządzenia 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.

Po zakończonym procesie kremowania miodu urządzenie należy umyć i osuszyć. Kremownicę przechowujemy w suchym pomieszczeniu. Żadnych elementów urządzenia nie konserwujemy środkami chemicznymi.

9. 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.

10. Gwarancja

Produkty zakupione w firmie „Łyson” 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