

# Elektromos viaszcentrifuga

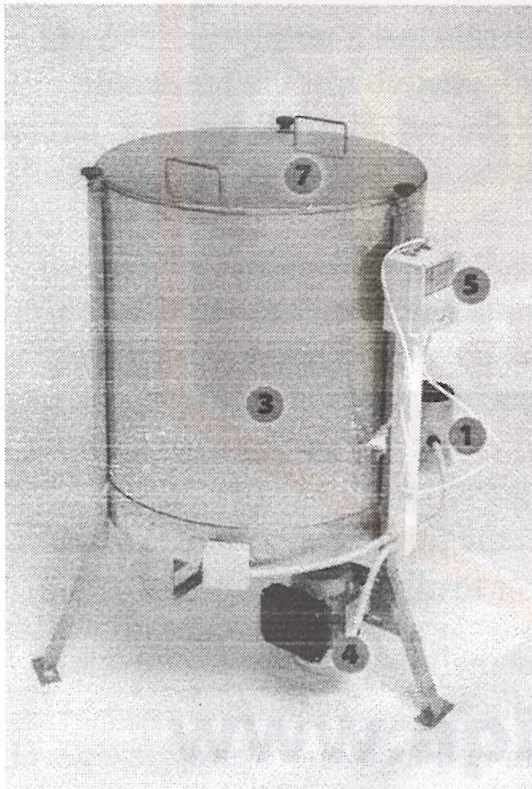
## Használati Útmutató

### Kedves Ügyfelünk!

Kérjük, hogy figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és külön figyeljen az első oldalakon feltüntetett biztonsági szabályokra.

⚠ Figyelemfelhívó háromszöggel jeleztük a szövegben az olyan különleges utasításokat, amelyek az Ön biztonsága, vagy a készülék megfelelő működése szempontjából fontosak. Kérjük, hogy tartsa ezeket szem előtt.

Javasoljuk, hogy őrizze meg a használati útmutatót és amennyiben eladja a készüléket, akkor adja át azt is az új tulajdonosnak.



### Technikai adatok

Feszültség: 230VAC; Teljesítmény: 3250W; Átmérő: 640 mm; Magasság: 1100mm; Súly: 65 kg; Kosár kapacitása: kb. 45 db nagykeretnyi kitördelt, kivágott viasz; Víz tartály: 30 liter

### A gép fő részei

1. kiegyenlítő-feltöltő tartály
2. belső kosár
3. palást
4. centrifuga motor
5. kapcsoló doboz
6. kifolyócső
7. tető

**⚠️ A berendezés forró gőzt termel, ezért a megfelelő ruházat és a védőkesztyű használata kötelező!**

**⚠️ Csak földeléssel ellátott, Fi relével védett hálózatról üzemeltessük!**

### **Üzembe helyezés**

A centrifuga oldalán elhelyezett kiegyenlítő tartályon keresztül fel kell tölteni a vízteret, kb. 25-29 liter. Amikor a vízmennyiség eléri a működéshez szükséges szintet, a feltöltő tartályban elhelyezett vízszint kapcsoló zárja az áramkört. Ezután a gépet a hálózatra csatlakoztatjuk, majd a fűtést a bal oldali karos kapcsolóval elindítjuk!

### **Munkavégzés**

A fűtés bekapcsolását követően 15-45 percig tart a tartályban lévő víz üzemi hőfokra való melegítése. Ezen idő a beletöltött víz hőfokától függ. Minél melegebb vizet töltünk a gépbe, annál rövidebb ideig tart az első felfűtés! (30l hidegvíz betöltése esetén a gőzképződés kb. 45 perc!)

Az üzemi hőfok elérését csupán szemrevételezéssel tudjuk ellenőrizni, mikor is a centrifuga tartályból a kifolyócsövön keresztül erőteljesen áramlani kezd a gőz.

A centrifuga kosarába kivágott vagy egész keretek, és fedelezett viasz is behelyezhető.

A kosarat feltöltés után behelyezzük a gőztérbe a meghajtásának megfelelő módon. Amennyiben nagyon megtömjük a kosarat viasszal, úgy lényegesen több belefér, ugyanakkor tovább tart a kifőzés.

A kifolyócsövön keresztül kiáramló gőz mellett, pár perc elteltével megjelenik a megolvadt viasz. A centrifuga bekapcsolásával gyorsíthatjuk a kicsapódást, de számolni kell a gőz/hőfok veszteségével, amit csak úgy tudunk visszanyerni, ha kikapcsoljuk a forgatást. Ha nagyon lecsökken a viasz kiáramlása, akkor a motor forgatását célszerű egy rövid időre kikapcsolni. Kb 15-30 perc alatt lehet kiolvasztani a megfelelő mennyiségű viaszt.

**⚠ FONTOS**, hogy a fedél (tető) leemelésekor először a tőlünk távol eső oldalt emeljük meg, így a kicsapódó gőz nagy része eltávozik!

**AJÁNLOTT** minden főzés befejeztével néhány liter vizet utántölteni! Így a rakodás és tisztítás idejére visszahűl a vízterben a víz, ezáltal elkerülhetőek az újratöltés közben a gőz által okozott sérülések!

A viasz kinyerés hatásfoka nagymértékben függ a viasz minőségétől, valamint a ráfordított energiától. Egy bizonyos idő után a kinyerésre fordított energia értéke több lesz, mint a kinyert viasz, ekkor a viaszolvasztást nem érdemes tovább folytatnunk.

**Minden 3. vagy 4. főzet után a forgórész perforációit ki kell slaggal vagy magasnyomású mosóval tisztítani. Ellenkező esetben romlik a hatékonyság!**

### **Másodlagos funkció:**

A centrifuga kosárba helyezett meleg (kihűlt viasz esetén már nem működik!) fedelezett viaszból, a gőzképzést megelőzően lehetőségünk van kicentrifugálni a mézet, így a viaszban maradt méz egy része a kifolyócsövön keresztül felfogható. Fontos, hogy a gépet használat előtt ehhez alaposan tisztítsuk ki.

### **Karbantartás, tisztítás**

A karbantartás egyenlő a tisztítási folyamattal, mely megelőzheti a gép meghibásodását. Legfontosabb, hogy a kiegyenlítő-, feltöltő tartályon elhelyezett szintkapcsoló akadálytalanul, szennyeződésmentes állapotban legyen a folyamatos üzemelés alatt is. A gép belsejében felhalmozódott szennyeződést is ki kell takarítani, lehetőleg minden töltetcsere alkalmával. Lehetőség szerint ne kemény vízzel töltsük fel gépünket a vízkő képződés elkerülése érdekében (legjobb az esővíz).

## **⚠ Fagytalánítás és éves utolsó karbantartás**

Amennyiben nem fagymentes helyen van tárolva télen a készülék, úgy az **utolsó főzés után le kell engedni a teljes vízmennyiséget a gépből.** A teljes vízmennyiség eltávolításának érdekében érdemes mind a viasz kifolyócső, mind a leeresztő csap felé is megdönteni egy rövid időre a gépet.

Ajánlott a golyós csapot a leeresztés után félig zárt - félig nyitott állásban hagyni, így abból is teljesen el tud párologni a víz!

**AJÁNLOTT** a víztérbe jutott szennyeződések eltávolítása érdekében, az éves utolsó használatkor a vizet újra felforralni és teljes forró vízmennyiséget a golyós csapon keresztül leengedni. Ezzel a víztér tisztítása (a fűtőszál védelme érdekében szükség van erre) és a téli fagytalánítás egy munkamenetben elvégezhető!

## **Hibaelhárítás**

Ha a hibajelenség az, hogy sem a motor, sem a fűtés nem megy, akkor a fi relés dugvillánál meg kell nézni, hogy az bekapcsolat állapotban van-e.

Ha a hiba jelenség az, hogy nem forog a gép, akkor az ékszíj állapotát, valamint az áramforrás meglétét kell megvizsgálni.

Ha a fűtés nem indul el, akkor a vízszint kapcsolót ellenőrizzük, hogy a vízoszlop magassága a betöltő tartálynál eléri-e a szintkapcsolót.

Ha a vízszint megfelelő és a megfelelő feszültség is a rendelkezésünkre áll, akkor a fűtőbetét sérülhetett. Ennek állapotát szakember segítségével érdemes megvizsgálni.

Amennyiben a hibaelhárítást önállóan nem tudja megoldani, kérje segítségünket elérhetőségeinken.

## **Garancia**

Jótállás (más néven garancia) azt jelenti, hogy a gyártó garantálja, hogy ha meghibásodik a termék (és a hibát nem a fogyasztó okozta valamilyen módon), akkor azt javítani, vagy cserélni fogja. A termékre a vásárlás időpontjától számított két teljes év garancia vonatkozik.