**Használati útmutató**

Tartályra való krémesítő berendezés

(18l, 33l)





Tomasz Lyson méhészet

Korlátolt felelősségű társaság, Betéti társaság

34-125 Sułkowice, ul. Racławicka 162, Poľsko

www.lyson.com.pl, email: **lyson@lyson.com.pl**

tel.33/875-99-40, 33/870-64-02

Klecza Dolna 148, 34-124 Klecza Górna

Ez az útmutató a következő kóddal rendelkező berendezéseket tartalmazza:

W200400, W200401

Használati útmutató

1. Általános biztonsági szabályok a berendezés használatához

1.1. Használat

1.2. Biztonság– elektromos hálózat

1.3. Biztonság- üzembe helyezés

2. Krémesítő berendezés használati útmutatója

2.1. A berendezés üzembe helyezésének általános elvei

3. Krémesítő berendezés sémája

3.1. 230V-os tápegységgel rendelkező krémesítő berendezés technikai paraméterei

4. Krémesítés folyamatának leírása

4.1. Krémesítés ciklusainak beállítása

5. Krémesítő berendezés tárolása

6. Berendezés karbantartása és tisztítása

7. Termék értékesítése

8. Garancia

1. Általános biztonsági szabályok a berendezés használatához

A gép használata előtt olvassa el a használati utasítást, és kövesse a benne lévő utasításokat. A gyártó nem felel a berendezés alkalmatlan és célszerűtlen használata során felbukkanó hibákért.

* 1. Használat

1. A berendezés a méz krémesítésére szolgál.
2. Az első használat előtt alaposan mossa meg a berendezést forró vízzel és egy kis mennyiségű élelmiszerrel való érintkezésre alkalmas tisztítószerrel, ezt követően tiszta vízzel öblítse ki a berendezést. Ügyeljen arra, hogy az elektromos alkatrészek és csapágyak ne legyenek nedvesek.



* 1. BIZTONSÁG – ELEKTROMOS HÁLÓZAT

1. A gép használata előtt olvassa el a használati utasítást, és kövesse az utasításokat. A gyártó nem felel a berendezés alkalmatlan és célszerűtlen használata során felbukkanó hibákért.
2. A berendezést csak leföldelt konnektorhoz csatlakoztathatja, amelynek feszültsége megegyezik a címkén felmutatott feszültséggel.
3. A tápfeszültség legyen ellátva túláramvédelemmel, amely egy differenciál áram kapcsolóval van ellátva, amely nem haladja meg a 30mA. Rendszeresen ellenőrizze a csatlakoztató kábel állapotát.
4. A hibás csatlakoztató kábel cseréjét bízza szakavatott szerelőre vagy a gyártó cég szolgáltatási képviselőjére. Meghibásodott csatlakoztató kábel esetén ne használja a berendezést! Ne használja a berendezést, ha a csatlakoztató kábel megrongálódott.
5. Megrongálódás esetén a javítás bízza szakavatott személyre vagy cégre, így megelőzve bármilyen felmerülhető veszélyt.



* 1. BIZTONSÁG – ÜZEMBE HELYEZÉS

1. A padló, ahol a berendezés áll, legyen száraz.
2. Üzemeltetés során ne mozgassa a krémesítő berendezést.
3. A motort és a vezérlőt védje a nedvesség ellen (a tárolás során is)
4. A berendezést ne használják olyan személyek (beleértve a gyermekeket is), akik csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességgel rendelkeznek. Továbbá akik tapasztalat hiánya miatt nem tudják célszerűen használni a berendezést.
5. A berendezést ne húzgálja a csatlakoztató kábelnél fogva. A csatlakoztató kábelt tartsa távol forró és éles tárgyaktól, rendszeresen ellenőrizze a kábel megfelelő állapotát.
6. Ne végezzen el karbantartást és ne javítsa a berendezést, ha az feszültség alatt van.
7. Bármilyen veszély esetén használja a vészleállító gombot. Az újraindítás eltörölheti a létrejött hibákat.
8. A berendezést csak zárt helyeken használja, nem alkalmasak terepmunkára.

**** Tilos bekapcsolt mézpergetőt javítani

 Tilos eltávolítani a mézpergető részeit a krémesítés során

****

**Amíg a vezérlő az áramkörhöz van csatlakoztatva tilos bármilyen olyan beavatkozást végezni, amely során közvetlen kapcsolatba lép a keverő lapátjaival.**

2. Krémesítő berendezés használati útmutatója

2.1. A berendezés üzembe helyezésének általános elvei

Minden szezon előtt ellenőriztesse le a berendezést. A berendezést olyan helyre helyezze, ahol használni szeretné. Alaposan tisztítsa ki, töltse fel mézzel és indítsa el a krémesítés folyamatát.

3. Krémesítő berendezés sémája

1-es ábra



1 2 3 4 5

1. motor
2. sebességváltó
3. keverő
4. tartó
5. tartály

3.1. 230V-os tápegységgel rendelkező krémesítő berendezés technikai paraméterei

* tápegység 230V/50Hz
* motor 0,18kW
* időzítő
* keverő forgásának gyorsasága 36 ford./perc.

4. Krémesítés folyamatának leírása

A friss méz sűrű és világos. Egy idő után természetesen megkristályosodik. A kristálytalanítás megfelelő hőmérséklete 16-18°C. Magasabb hőmérsékletnél a kristályosítási folyamat lassabban következik be és a kristályok is nagyobbak.

Melegítse át a mézet 40°C-ra – tartsa meg ezt a hőfokot néhány napon át, és a megkristályosodott méz folyékony mézzé alakul át. A krémesítés egyszerű folyamat a krémesített méz előállítására. A krémesítés folyamata a friss kipergetett, megkristályosodott méz kikeverése sima (krémes állagú) mézre. A mézkrémesítés folyamata ciklusokban történik: a keverő munkaideje – 15 perc, a keverő pihenő ideje 1 óra.

A krémesítő gép egy speciális mechanikus keverővel van ellátva, amelynek köszönhetően a kristálytalanított méz a csokoládékrémhez hasonló állággá változik. A néhány éjszakán át tartó levegőztetéssel és az erős keveréssel elérhetjük a kívánt méz állagot. A mézet mindig egy bizonyos hőfoknál tároljuk, amely hosszú hónapokon át megtartja a méz állagát**.**

A mézkrémesítő a keverést naponta többször is elvégzik - a keverés időtartama 10-15 perc.

A „mézkrémesítés” egy olyan folyamat, amely megelőzi a létrejött kristályok növekvését - a méz kristályok mechanikus csiszolásáról beszélhetünk.

4.1. **KRÉMESÍTÉS CIKLUSAINAK BEÁLLÍTÁSA**

Az időzítőt 15 perces munkaidőre és 1 órás szünetre állítsuk, 48 órán át tartó ismétlődéssel.

Magát a munkaidőt a műanyag kallantyú lenyomásával tudjuk beállítani (1 kallantyú 15 percnek felel meg). A negyedik le nem nyomott kallantyú 1 óra szünetet ad a ciklusban. A teljes időzítő beállítását követően az időzítő tárcsáját fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba a jelenlegi órára és percre (a jelenlegi óra a jobb felső sarokban található nyílnál legyen beállítva). Amennyiben az időzítő be van állítva, csatlakoztassa a 230V-os áramkörhöz (elindítja a krémesítő berendezést).

2-es ábra



1

2

1 - 230V aljzat, krémesítő berendezés tápegysége

2 – időzítő tárcsája

5. Krémesítő berendezés tárolása

A krémesítés után a berendezést alaposan mossa meg és szárítsa ki.

Amennyiben a berendezést hidegebb helységből helyezte át, várja meg, míg átveszi a jelenlegi helység szobahőmérsékletét. Tárolja száraz helyen 0°C felett.

Minden szezon előtt végezzen szervizellenőrzést, bármilyen hiba észlelésénél lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálatunkkal.

6. Berendezés tisztítása és karbantartása



FONTOS!

Karbantartás előtt kösse le a berendezést az áramkörből!!!

Az első használat előtt alaposan tisztítsa ki a berendezést.

A berendezést forró vízzel és egy kis mennyiségű élelmiszerrel való érintkezésre alkalmas tisztítószerrel mossa meg. A berendezés puha flanel törlőronggyal kezelje le, az elektromos részéket és a csapágyakat védje a nedvességtől!!! Mosás után öblítse ki tiszta vízzel és szárítsa meg.

A krémesítő berendezést tárolja száraz helyen.

A berendezés bármelyik részét tilos vegyszerekkel tisztítani.

**7.** Termék értékesítése

Szükségtelen vagy hibás berendezést leadhatja az elektromos és elektronikus berendezéseket gyűjtő hulladékgyűjtőben. A fogyasztónak joga van visszaadni a használt berendezést, abban az esetben, ha az újonnan vásárolt berendezés ugyanolyan típusú és ugyanazt a funkciót tölti be, mint a már használt berendezés.

**8. Garancia**

A "Łysoń"-tól vásárolt termékekre gyártói garancia vonatkozik.

A jótállási idő 2 év

A vásárolt termékekre vonatkozó számlát vagy nyugtát állítanak ki.

A garanciára vonatkozó részleteket a szabályzatban találhatja meg az alábbi címen:

[www.lyson.com.pl](http://www.lyson.com.pl)