

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
KRÉMESÍTŐ BERENDEZÉSHEZ
C – 02 AUTAMATA VEZÉRLŐVEL
230 V –os TÁPEGYSÉGGEL
(50l, 70l, 100l, 150l, 200l)



1.-es kép Berendezés leírása

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



Biztonsági előírások – elektromos hálózat

- a) A mézkrémestítőt csak leföldelt konnektorhoz csatlakoztathatja, amelynek a feszültsége megegyezik a címkén felmutatott feszültséggel.
- b) A tápfeszültség legyen ellátva túláramvédelemmel, amely egy differenciál áram kapcsolóval van ellátva, amely nem haladja meg a 30mA. Rendszeresen ellenőrizze az áramköri megszakító működését.
- c) Rendszeresen ellenőrizze a vezetékeket. A hibás csatlakoztató kábel cseréjét bízva szakavatott szerelőre vagy a gyártó cég szolgáltatási képviselőjére. Meghibásodott csatlakoztató kábel esetén ne használja a mézkrémestítőt!
- d) A mézkrémestítőt 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 mézkrémestítőt. Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játszanak a mézkrémestítővel.
- e) Meghibásodás esetén a javítást bízva egyértelműen szakavatott személyre.
- f) Ne használjon gyúlékony anyagokat a krémestítő közelében.
- g) Ne végezzen karbantartás mézkrémestítés közben.
- h) A mézkrémestítő összes tartozéka legyen biztonságosan rögzítve a géphez.
- i) Bármilyen hiba észlelése esetében azonnal nyomja meg a vészleállító gombot. A mézkrémestítő újraindítása törölheti a létrejött hibákat.
- j) A készülék csak beltéri munkákra alkalmas. Ne használja kültéri munkára

FIGYELMEZTETÉS!



A konnektor a mézkrémestítő gép vezérlőjében van elzárva és biztonsági berendezésnek számít. Tilos bármilyen olyan cselekvés, amely lehetővé tenné a keverővel való kapcsolatot, amikor a vezérlő be van kapcsolva.



BIZTONSÁG

- A hely ahol a mézkrémesítő áll legyen száraz!
- A mézkrémesítő gép bekapcsolása során a „vészleállító gomb” legyen kikapcsolva (ha bekapcsolt pozícióban van, fordítsa el és kapcsolja ki). A „vészleállító” gomb segítségével azonnal kikapcsolja a krémesítés folyamatát. A krémesítő fedele legyen lezárva.
- Mézkrémesítés során ne végezzen beállításokat a krémesítőn.
- A motort és a vezérlő egységet védje a nedvességtől (a tárolás során is).

MÉZKRÉMESÍTŐ KARBANTARTÁSA



FIGYELMEZTETÉS!

A karbantartás előtt húzza ki a mézkrémesítőt a tápegységből!

A mézkrémesítő gépet az első használat előtt alaposan öblítse ki és törölje szárazra.

A használat előtt a mézkrémesítőt alaposan mossa ki forró vízzel egy puha flanel törülöronggyal és egy kis környezetbarát tisztítószer hozzáadásával mossa meg. Ezt követően öblítse ki alaposan hideg vízzel. Bizonyosodjon meg róla, hogy az elektromos részek és a csapágyak védve vannak a víztől.

A berendezést száraz helyen tárolja.

Ne használjon vegyi anyagokat a berendezés karbantartására.

Munka elvégzésének a helye

A munka elvégzésének helye legyen jól megvilágított és karbantartott.

Raktározás

A munka elvégzése után a berendezést tisztítsa meg és szárítsa ki.

Minden szezon előtt ellenőrizze le a berendezés technikai állapotát .



Tilos bekapcsolt berendezést javítani Tilos üzemeltetés során karbantartani a krémesítő berendezést

MÉZKRÉMESÍTÉS:

A friss méz sűrű és világos. Egy idő után természetesen megkristályosodik. A kristálytalanítás megfelelő hőmérséklete 16-18°C. Magasabb hőmérsékletnél a kristályosodási 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 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 állagúvá változik. A néhány éjszakán át tartó levegőztetéssel és az erős keveréssel elérhetjük a kívánt méz állagot. A méz átlevégőztetése a keverés során történik.

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 csiszolása. A mézet mindig egy bizonyos hőfoknál tároljuk, amely hosszú hónapokon át megtartja a méz állagát.

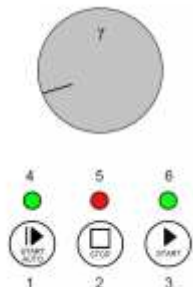
A folyamatnak folyamatosnak kell lennie, tehát a berendezésbe ne adjon hozzá egyszerre túl sok mézet, fokozottan adagolja a mézet kis adagokban.

C-02-ES VEZÉRLŐ A MÉZKRÉMESÍTŐHÖZ

A vezérlő automatikusan irányítja a keverő működését.

A vezérlő elindítja a motor ciklikus startját és megállítja a mézkrémesítő keverését. A többi ciklus a munka teljes időtartamától függ, és úgy tervezték, hogy minden 15 perc keverés után egy óra szünet következik (ezek az optimális paraméterek a kristálytalanításra).

A vezérlő szintén lehetővé teszi a keverő állandó módban levő keverését – a keverő egyfolytában működik, amíg a STOP gombbal meg nem állítja.



1-es kép a vezérlő panel

A lépések körülírása – a vezérlő funkciói

1 – lépés A MÉZKERÉMESÍTÉS CIKLUSÁNAK ELINDÍTÁSA

A gomb megnyomásával elindítja a mézkrémesítés ciklusát. A keverő elindítja a ciklust: 15 perc keverés / 60 perc szünet. A ciklus teljes ideje 48 óra. Az idő elteltével a berendezés átkapcsol a **STOP** módba.

2- lépés A BERENDEZÉS MEGÁLLÍTÁSA– STOP

A gomb megnyomásával a vezérlő át áll a STOP módba. Az állandó mézkrémesítő ciklus megáll.

3 – AZ ÁLLANDÓ MÓD ELINDÍTÁSA

A gomb megnyomásával elindul a motor, amely a keverőt hajtja. A keverő állandóan forog – amíg nem nyomja meg a **STOP** gombot.

4 – dióda a mézkrémesítés ciklusának elindítását jelzi

5 – dióda a berendezés megállítása

6 – dióda a berendezés állandó működését jelzi

7- dióda a keverő fordulatszámaint szabályozza.

A fordulatszámok gyorsaságát a gombok segítségével növelni vagy csökkenteni is lehet. A fordulatszámok növelését úgy érjük el, ha a gombot óramutató járásával megegyező irányba fordítjuk el. A csökkentését pedig úgy, ha a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba fordítjuk el.

A vezérlő irányítása

Az áramkörhöz való csatlakoztatása után a vezérlő elindul – elvégez egy pár diagnosztikai tesztet, amelyek igazolják a berendezés gondtalan működését. A hiba találatot a megfelelő diódák kombinációjának 5, 6, 7 világítása jelzi. Abban az esetben, ha nem talál hibát, a vezérlő a STOP pozícióban marad és várja a használó további parancsait.

A vezérlő használata ugyanolyan egyszerű a mézkrémesítés folyamata során (nézd az 1-es pontot), mint az állandó keverés módjában (**3-as pont**). Ennek érdekében szükséges beállítani a keverő fordulatszámaint (**7-es pont**).

A **STOP** gomb lehetővé teszi a keverő beállítását vagy teljes leállítását. A ciklus újraindítása – a berendezés az elejétől kezdi a munkát és egész 48 órán keresztül át fog dolgozni. A biztonsági zár állapota – a mézkrémesítő gép tetejének kinyitása: a motor fordulatai egyből megállnak, attól függetlenül, hogy a mézkrémesítés ciklusa épp melyik fázisában van – vagy teljesen leállítsa az állandó mód működését. A biztonsági zár bekapcsolása – tehát a fedő becsukása az jelenti, hogy a berendezés visszatér abba az állapotban, amelybe a vezérlő a biztonsági zár kinyitása előtt volt.

A mézkrémesítő folytatja a mézkrémesítés folyamatát vagy az állandó mód működését, vagy esetleg megmarad a kikapcsolt állapotában.

Abban az esetben, ha a bekapcsolt biztonsági zár ideje alatt (amit a villogó 5-os dióda jelez) be van nyomva a stop kapcsoló, akkor a berendezés kikapcsolása után már nem fog működni az állandó mód, hanem kikapcsol.

HIBA KÓDOK

A C-02 vezérlő diagnosztikai lépésekkel van ellátva – a nagyobb biztonság és a komfortosabb munka elérésének a céljából.

Hiba jelentések:

1 a hibákat a diódák 4, 5, 6 kombinációi jelzik

2 a hiba megtalálása után a keverő azonnal megáll

3 a vezérlő újraindítása az után lehetséges, ha kikapcsolja a berendezést, elhárítja a problémát és újra bekapcsolja a berendezést

4 a vezérlő kikapcsolása az áramkörből kitörli a hiba memóriát



2-es kép Hiba: a vezérlő belső meghibásodása



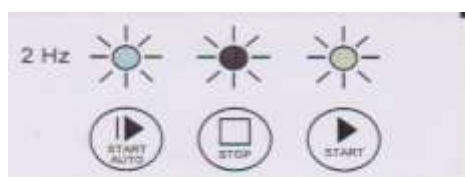
3-es kép Hiba: beakadt vagy blokkolt START gomb a mézkrémésítéshez



4-es kép Hiba: beakadt vagy blokkolt STOP gomb krémésítés ciklus megállítására



5-ös kép Hiba: beakadt vagy blokkolt START gomb az állandó keverő módhoz



6-os kép: Diagnosztikai jelentés: a beindítási ciklus le van állítva a nyitott fedő miatt

EC megfelelési nyilatkozat

Nr 8/11/CE

2006/42/WE és a 2004/108/WE irányelv alapján

Tomasz Lyson Méhészet

Korlátolt Felelősségű Társaság Bt.

ul. Raławicka 162, 34-125 Sułkowice, Lengyelország.

Tomasz Lyson Méhészet

Felelős korlátolt felelősségű társaság kijelenti a saját felelősségére, hogy a

Lyson **KRE típusú mézkrémesítő és kristálytalanító alábbi típusai:**

W2088, W2088A, W2080NT, W2080B, W2080C, W20088,

W20088A, W20080NT, W20080B, W20080C,

amelyre e nyilatkozatok vonatkoznak, megfelelnek a következő irányelvek rendelkezéseinek:

- gépekről szóló 2006/42/WE irányelvnek

- elektromágneses összeférhetőségről szóló 2004/108/WE irányelvnek

és összhangban áll a harmonizált szabványoknak:

PN-EN ISO 12100:2011 (EN ISO 12100:2010)

PN-EN ISO 13849-1:2008 (EN ISO 13849-1:2008)

PN-EN 62061:2008 (EN 62061:2005)

PN-EN 349+A1:2010 (EN 349:1993+A1:2008)

PN-EN ISO 13850:2008 (EN ISO 13850:2008)

PN-EN 953+A1:2010 (EN 953:1997+A1:2009)

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)

Neve és címe, annak a személynek, aki elkészítette a műszaki dokumentációt:

Thomas Lyson ul. Raławicka 162, 34-125 Sułkowice, Lengyelország.

www.apiprodukt.eu

Sulkowice, 2011. 10 .10

Tomasz Lyson
helyettes