

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
KRÉMESÍTŐHÖZ C-01 AUTOMATA VEZÉRLŐVEL
400V-os TÁPEGYSÉG
(50l, 70l, 100l, 150l, 200l)



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

Használat feltételei

1. A berendezés a mézkrémesítésére szolgál.
2. Használat előtt alaposan mossa meg.

A krémesítő berendezést mossa meg forró vízzel és egy kis adag élelmiszerrel való érintkezésre alkalmas tisztítószerrel, ezt követően öblítse le.

Az elektromos részeket védje a nedvességtől.



Biztonsági előírások – elektromos hálózat

- a) A mézkrémesítőt 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 bízza szakavatott szerelőre vagy a gyártó cég szolgáltatási képviselőjére. Meghibásodott csatlakoztató kábel esetén ne használja a mézkrémesítőt!
- d) A mézkrémesítőt 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 mézkrémesítőt. Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játszanak a mézkrémesítővel.
- e) Meghibásodás esetén a javítást bízza egyértelműen szakavatott személyre.
- f) Ne használjon gyúlékony anyagokat a krémesítő közelében.
- g) Ne végezzen karbantartás mézkrémesítés közben.
- h) A mézkrémesítő összes tartozéka legyen biztonságosan rögzítve a géphez.
- i) Bármilyen hiba észlelése esetében azonnal nyomja meg a vészleállító gombot. A mézkrémesítő újraindítása törölheti a létrejött hibákat.
- j) A készülék csak beltéri munkákra alkalmas. Ne használja kültéri munkára

FIGYELMEZTETÉS!

A konnektor a mézkrémesítő 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 törülközővel és egy kis környezetbarát tisztítószer hozzáadásával mossa meg. Ezt követően öblítse ki alaposan hideg vízzel. Bizonyosodjon meg róla, hogy az elektromos részek és a csapágycsatlók 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 krémesítés egyszerű módja a krémes méz gyártásának. **A krémesítés folyamata** a frissen kipergett méz krémesítésen alapszik, a tiszta megkristályosodott méz finom (krémes) állagú mézé változtatása. 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.

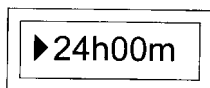
A mézkrémesítő a keverést naponta többször is elvégzik - a keverés időtartama 10-15 perc.

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.

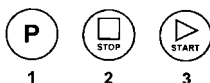
A folyamatnak folyamatosnak kell lennie, tehát a berendezésbe ne adjon hozzá egyszerre túl sok mézet, fokozottan adagolja a mézet kis adagokban

MÉZKRÉMESÍTŐ C-01 VEZÉRLŐ EGYSÉGE

A vezérlő automatikusan szabályozza a keverő működését. A vezérlő elindítja a motor ciklikus startját és megállítja a krémesítő gép keverőjét. A többi ciklus a gép teljes munkaidejétől függ. A beállítások a következők: minden 15 keverés után 1 óra szünet következik (ezek az optimális paraméterek a krémesítéshez).



Példa: egy teljes 24 órás ciklus 20 motor indításból áll – amely 15 percig tart és 19 megállásból – amely 1 órán át tart.

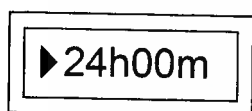


1 -es számú ábra: A mézkrémesítő gép vezérlő egységének panelje

1. A VEZÉRLŐ KARBANTARTÁSA

A bekapcsolás után a vezérlő önellenőrzést végez, hogy igazolni tudja a helyes működését. A hibát a kijelző fogja jelezni egy adott kóddal az LCD képernyőn.

Abban az esetben, ha az ellenőrzés alatt nem talál hibát a kijelző a 2.-es számú ábra szerint fog kinézni



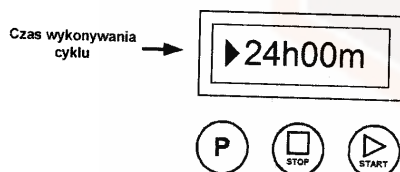
2-es számú ábra: A mézkrémesítő kijelzője bekapcsolás után mindig az utolsó beállításokat mutatja



A szabályzó több programmal van ellátva, amelyek lehetővé teszik a pontos irányítást - a krémesítés ciklusideje 24 –től 99 óráig, és egy óra speciális ciklus.

Abban az esetben, ha kiválasztotta a megfelelő programot nyomja meg a „P” gombot és indítsa el a kiválasztott ciklust a „START” gomb lenyomásával

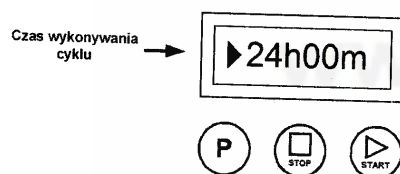
Válassza ki a megfelelő keverési időt, nyomja meg a „P” gombot a 3-as ábra szerint **24, 36ó, 48ó, 60ó, 72ó, 84ó, 96ó, 99ó.**



3-as számú ábra: A program kiválasztása (czas wykonywania cyklu = a ciklus idejének elvégzése)



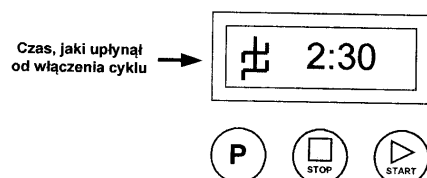
A keverés ciklusának elindításához nyomja meg a „START” gombot, úgy ahogyan azt a 4-es ábrán látható.



4-es számú ábra: A program lefolyása (czas wykonywania cyklu = a ciklus idejének elvégzése)



A kijelző az éppen folyamatban lévő krémesítés ciklusának idejét mutatja (5-os ábra). A kijelzőn egy újabb ábra jelenik meg, amely az aktuális helyzetet jelzi (ha nem jelenik meg az ábra – a keverés le van állítva, ha megjelenik az ábra a keverő forog).

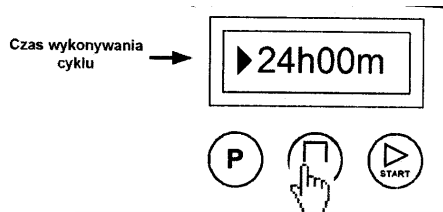


5-ös számú ábra: A krémesítés ciklusának lefolyása (czas jaki upłynął od włączenia cyklu = a ciklus megkezdésétől eltelt idő)

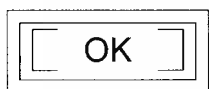


A „STOP” gomb által megállíthatja a programot (6-os ábra). A program újraindítása után a krémesítést újból kezdheti, vagy folytathatja abban, amely az előzőleg beállított idő szerint.

A helyes krémesítés ciklus befejezését az OK felirat jelzi a kijelzőn (7-es ábra)



6-os számú ábra: A krémesítés ciklusának megállítása (czas wykonywania cyklu = a ciklus idejének elvégzése.)



-7-es számú ábra: A krémesítés befejezése

2. A „KEVERÉS CIKLUSA “

A „keverő ciklus” lehetővé teszi az egy órán át tartó folytonos keverést. Ezt a ciklust csak azok a mézkrémesítők tartalmazzák, amelyek fűtőtesttel rendelkeznek (kristálytalanító)!

A „keverő ciklus” elindításakor (amikor a kijelző a **Lyson C-01** mutatja) nyomja és tartsa meg a „STOP” és a „P” gombokat.

A menübe lépés után a kijelző a jelenlegi programozó módot mutatja „prog” (programozás). Miután mindkét gombot elengedte a kijelzőn megjelenik az aktuálisan beállított „keverő ciklus”.

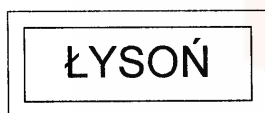
A „keverő ciklus” átállítása a „P” gomb megnyomásával történik.

Az 1 óra= on beállítás az egy órás program beállítását jelzi.

Az 1 óra = off beállítás segítségével a krémesítés folyamat egy óra elteltével leáll.

A „beállított ciklus” kikapcsolásához nyomja meg a „STOP” gombot

P = 1 óra (folyamatos keverés)



Prog.



1h=on/off



WYJŚCIE

8-as kép: „Keverési ciklus”
(vyjście = kilépés)

Abban az esetben, ha kinyitja a biztonsági zárral ellátott fedelet a krémesítés ciklusa leáll. Az kijelzőn megjelenik a „STOP” és a ciklus ideje is megáll. A fedő visszacsukásával visszatér abba a pozícióba, amelyben a kinyitás előtt volt és tovább folytatja a ciklust.



9-es számú ábra: A mézkrémesítő gép megállásának jelzése

HIBA KÓDOK

HIBA KÓD	HIBA LEÍRÁSA
E - 001	A vezérlő mikroprocesszorának belső meghibásodása
E - 002	lefele/ lezárva „START” gomb
E – 003	lefele/ lezárva "P" gomb
E - 004	lefele/ lezárva "STOP" gomb

MUNKA ELVÉGZÉSÉNEK A HELYE

A munka elvégzésének helye legyen jól megvilágított és tiszta.

RAKTÁROZÁS

A munka elvégzése után a berendezést tisztítsa meg és szárítsa ki.
Minden szezon előtt ellenőrizze le a berendezés technikai állapotát.



www.apiprodukt.eu

EC megfelelési nyilatkozat
Nr 8/11/CE
2006/42/EC és a 2004/108/ES 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/EC irányelvnek**
- **elektromágneses összeférhetőségről szóló 2004/108/ES irányelvnek**

és összhangban áll a harmonizált szabványoknak:

- EN ISO 12100:2011 (ISO 12100:2010)
- BS EN ISO 13849-1:2008 (EN ISO 13849-1:2008)
- BS EN 62061:2008 (EN 62061:2005)
- BS EN 349 + A1: 2010 (EN 349:1993 + A1: 2008)
- BS EN ISO 13850:2008 (ISO 13850:2008)
- BS EN 953 + A1: 2010 (EN 953:1997 + A1: 2009)
- BS EN 1037 + A1: 2010 (EN 1037:1995 + A1: 2008)
- BS EN 60204-1:2010 (EN 60204-1:2006 + A1: 2009)
- BS EN 61310-2:2010 (EN 61310-2:2008)
- BS EN 1672-2 + A1: 2009 (EN 1672-2:2005 + A1:
2009)
- BS EN 61000-6-1:2008 (EN 61000-6-1:2007)
- BS 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.

Sułkowice, 2011. 10 .10

Tomasz Lyson
helyettes