

# ИНСТРУКЦИЯ ОБСЛУГИ

Оборудования для кремования меда  
накладного на ведро (18л, 33л)



LYSON  N

**Przedsiębiorstwo Pszczelarskie Tomasz Łyson**

Spółka z o.o. Spółka Komandytowa

34-125 Sułkowice, ul. Raclawicka 162, Polska

[www.lyson.com.pl](http://www.lyson.com.pl), email; [lyson@lyson.com.pl](mailto:lyson@lyson.com.pl)

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

Siedziba Firmy Klecza Dolna 148, 34-124 Klecza Górna

## **Инструкция охватывает оборудование с кодами:**

W200400 , W200401

### **Инструкция obsługi**

1. Общие условия безопасного использования
  - 1.1. Основы безопасности
  - 1.2. Электрическая безопасность
  - 1.3. Безопасность использования
2. Инструкция obsługi
  - 2.1. Общие условия подготовки оборудования к работе
3. Схема оборудования для кремования
- 3.1. Технические параметры оборудования для кремования с питанием 230В
4. Характеристика процесса кремования
  - 4.1. Настройка цикла перемешивания
5. Хранение оборудование
6. Консервация и очистка
7. Утилизация
8. Гарантия

# 1. Общие условия безопасного использования

**Перед началом эксплуатации оборудования необходимо прочитать инструкцию его obsługi и руководствоваться ее положениями. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный использованием оборудования не по назначению или не в соответствии с инструкцией его obsługi.**

## 1.1. Основы безопасности

1. Оборудование предназначено для кремования меда.
2. Оборудование перед первым использованием необходимо вымыть горячей водой с препаратами, разрешенными для контакта с пищевым оборудованием и тщательно ополоскать чистой водой, помня о защите электрических элементов и подшипников от попадания влаги!!



## 1.2. Электрическая безопасность

- a) Перед началом эксплуатации оборудования необходимо прочитать инструкцию его obsługi и руководствоваться ее положениями. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный использованием оборудования не по назначению или не в соответствии с инструкцией его obsługi.
- b) Оборудование необходимо подключить к розетке с заземлением с напряжением, указанным на информационной таблице оборудования.
- c) Электрическая инсталляция должна быть оборудована в переключатель дифференциального тока с номинальным рабочим током не более 30мА. Периодически проверять работу автоматического выключателя.
- d) Периодически необходимо проверять состояние сетевого кабеля. При повреждении стационарного сетевого кабеля или присоединительного кабеля его замена должна быть осуществлена производителем, специализированной мастерской или лицом, имеющим необходимые квалификации. Запрещена эксплуатация оборудования, если сетевой кабель поврежден.
- e) При повреждении оборудования его ремонт должен быть осуществлен производителем, специализированной мастерской или лицом, имеющим необходимые квалификации.



## 1.3. Безопасность использования

- a) Поверхность, на которой стоит оборудование, должна быть стабильной, ровной и сухой!
- b) Не перемещать во время работы.
- c) Защищать мотор и блок управления перед попаданием влаги (также во время хранения)
- d) Оборудование не предназначено для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными и психическими возможностями, а также лицами, не имеющими опыта

или квалификации для работы с оборудованием, за исключением ситуаций, когда такое обслуживание происходит в соответствии с инструкцией или под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность. Детям запрещается играть с оборудованием.

- e) Запрещено тянуть за сетевой кабель. Хранить сетевой кабель от воздействия высоких температур и острых краев.
- f) Запрещено проведение консервационных работ во время работы оборудования.
- g) В случае угрозы немедленно остановить работу оборудования. Возобновление работы возможно только после устранения угрозы
- h) Оборудование предназначено только для работы в помещении.



*Запрещен ремонт оборудования во время его работы*



*Запрещен демонтаж защитных элементов во время работы оборудования*



*Запрещено любое взаимодействие с мешалкой, когда оборудование подключено к сети.*

## 2. Инструкция obsługi

### 2.1. Общие условия подготовки оборудования к работе

Перед каждым сезоном необходимо провести технический осмотр оборудования.

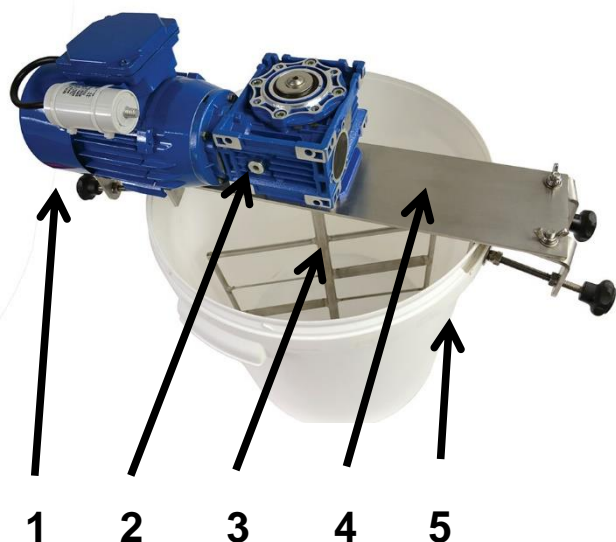
Разместить оборудование в предназначенном для его работы месте.

Вымыть, залить медом и начать процесс кремования.

### 3. Схема оборудования для кремования

#### Описание:

Фото 1



1. Мотор
2. Передача
3. Мешалка
4. Планка
5. Емкость для меда/ведро

#### 3.1. Технические параметры оборудования для кремования с питанием 230В

- емкость: ведро пластиковое 18л или 33л.
- питание 230В/50Гц
- мотор 0,18кВт
- программатор времени
- скорость оборотов мешалки: 36 обор./мин.

#### 4. Характеристика процесса кремования

Свежий мед по консистенции густой и прозрачный, однако с течением времени происходит его натуральная кристаллизация. Оптимальная температура кристаллизации – 16-18°C, в более высокой температуре процесс кристаллизации замедляется, а кристаллики получаются большего размера.

Подогрев меда до температуры **40°C** и поддержание ее в течение нескольких суток приводит к тому, что мед из кристаллизованной консистенции (крупки) переходит в жидкую (патоку)

**Кремование** — это быстрая и простая процедура производства скремованого меда, заключающаяся в соединении свежего, прозрачного и чистого меда (патоки) с медом скристаллизованным (засахаренным, с крупкой)) для начала контролируемой мелкозернистой (кремовой) кристаллизации. Процесс кремования должен проходить повторяющимися циклами: работа мешалки - 15 мин; простой мешалки – 1ч.

Это процесс опирается на цикличном наполнении меда воздухом и интенсивном мешании меда в течение нескольких суток, до достижения необходимой

консистенции. При хранении в постоянной температуре скремованный мед сохраняет свою консистенцию в течение многих месяцев..

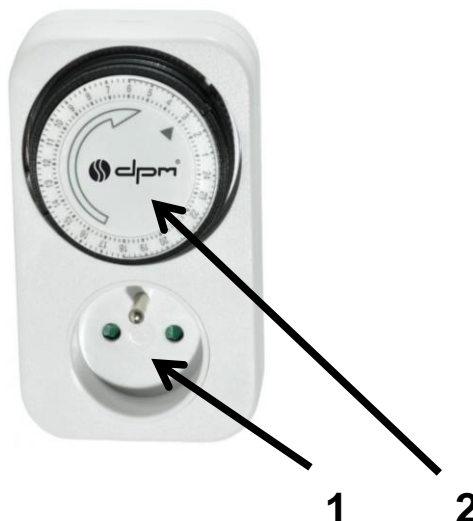
#### Перемешивание необходимо осуществлять несколько раз в сутки циклами по 15 минут.

**Цель кремования** – создать множество очень мелких кристалликов меда и не допустить разрастание уже существующих кристалликов путем их механического растирания.

#### 4.1. Настройка цикла перемешивания

Программатор времени необходимо настроить на цикл 15 минут работы – 1 час простоя и повторение такого цикла в течение 48 часов. 15-минутный цикл работы устанавливается с помощью нажатия пластиковой защелки/зубчика (1 защелка = 15 минут работы). Следующие 4 не прижатые защелки/зубчика дают нам 1 час простоя. После установки всех полей программатора его необходимо проверить по часовой стрелке на показателе фактического времени (часы и минуты, актуальный час должен находиться при стрелке, в правом верхнем углу). По окончании настройки программатора нужно подключить оборудование к сети 230В и начать кремование.

Фото 2



- 1- Гнездо 230В питания кремовалки
- 2- Щиток программатора

#### 5. Хранение оборудование

По окончании работы кремовалку необходимо тщательно вымыть и высушить.

Если кремовалка перенесена из помещения с низкой температурой в помещение с более высокой температурой, то перед его включением необходимо подождать, пока он нагреется до температуры окружающей среды.

Хранить в сухом помещении при температуре выше 0°C. Перед каждым сезоном необходимо осуществить дополнительный технический осмотр оборудования и в случае обнаружения неполадок — связаться с сервисом.

## 6. Очистка и консервация



**ВАЖНО!**

**Перед началом консервации необходимо отключить оборудование от сети.**

Перед первым использованием оборудование необходимо тщательно вымыть и высушить.

вместе с блоком управления, мотором передачей и мешалкой, для этого необходимо открутить крепежные винты и снять механизм.

Оборудование необходимо вымыть горячей водой с препаратами, предназначенными для пищевой промышленности, с помощью мягкой тряпки или губки, помня о защите электрических элементов.

После мытья тщательно выполоскать и высушить.

Хранить в сухом помещении.

Не использовать химических средств для консервации

## 7. Утилизация

Использованный продукт подлежит обязательной селективной утилизации в специальных пунктах приемки электрических и электронных отходов. Покупатель имеет право возврата использованного оборудования для утилизации в сети дистрибьютора, бесплатно и непосредственно только в случае приобретения нового оборудования такого же типа и выполняющее те же функции.

## 8. Гарантия

Фирма „Lyson” предоставляет гарантию на произведенный ею товар.

Срок гарантии на продукт составляет 2 года.

Подтверждением покупки является кассовый чек или счет-фактура.

**\* гарантийные условия доступны в Правилах на [www.lyson.com.pl](http://www.lyson.com.pl)**