

# MANUAL DEL USUARIO ENVASADORA DE MIEL LINEA CLASSIC



# LYSON

Compañía Apícola Tomasz Łyson  
Spółka z o.o. Spółka Komandytowa  
34-125 Sułkowice, ul. Raławicka 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  
2018

## **IMPORTANTE**

**Lea el manual antes de usar la envasadora y siga las instrucciones.**

**El fabricante no se hace cargo de los daños causados por un uso inapropiado del mismo.**

## **UTILIZACIÓN:**



Este dispositivo ha sido diseñado para dosificar, llenar y envasar la miel des-cristalizada.

## **SEGURIDAD ELÉCTRICA**

- a) Asegúrese de que el voltaje está adecuado al de la fuente de alimentación
- b) La fuente de alimentación debe estar equipada de un interruptor diferencial con una corriente de voltaje nominal no superior a 30mA. Dicho interruptor requiere ser revisado periódicamente.
- c) Revise el estado del cable periódicamente. Si el cable está dañado debe ser reparado por personal específico para esta tarea y así evitar peligros. No use la máquina si el cable se encuentra dañado.
- d) Ponga especial cuidado cuando esté conectando la máquina
- e) Tirar del cable está totalmente prohibido. Mantenga el cable alejado de zonas de calor, bordes afilados y asegúrese de que está en buenas condiciones.

## **USO SEGURO**

- a) Este dispositivo no está diseñado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida o personas que no tienen experiencia o conocimientos del uso y de las condiciones de seguridad del mismo.
- b) Manténgalo alejado de los niños.
- c) En caso de estar dañado y para evitar peligros debe ser reparado por una persona cualificada o por un servicio de reparación específico.
- d) No intente reparar ninguna avería mientras el aparato está enchufado.
- e) No lo coloque cerca de materiales inflamables.
- f) Todas las piezas deben estar bien ajustadas a la máquina.
- g) El uso debe ser en un espacio interior. No está diseñada para el uso exterior.

- h) Ponga especial atención en que no caiga ningún objeto externo durante la operación, ya que podría dañar alguna de las partes.



**ATENCIÓN!**

**La miel destinada a ser envasada debería ser precalentada a 30°C.**

**ANTES DE EMPEZAR A USARLO, LLENE LA ENVASADORA CON MIEL.**

### **INSTRUCCIONES:**

Conecte la manguera al grifo de la envasadora por la rosca, poniendo atención en que se haya enroscado correctamente.

1. Una vez enroscada, llene la manguera con 1 litro de miel desde la otra punta.
2. Mantenga la manguera levantada hasta que la miel descienda y entre en la envasadora. Al ser transparente, esto le ayudará a darse cuenta de cuándo haya entrado toda.
3. Una vez que haya entrado toda presione el botón "START".
4. Es importante colocar un recipiente o una jarra debajo del dispensador.
5. Una vez que se haya terminado de bombear la miel, presione el botón "STOP" para parar la máquina.
6. Habiendo llevado a cabo lo anterior, coloque la manguera en el recipiente que contiene la miel para comenzar con el bombeo. Purgue el aire remanente en la manguera presionando START hasta que el aire salga y luego STOP.
7. Después de este proceso el dispositivo está listo para usarse.

### **DATOS TÉCNICOS:**

- Fuente de alimentación: 220V
- Potencia: 200W
- Intervalo de llenado: de 50g a 5000g
- Llena aproximadamente 350 recipientes de 500g por hora (dependiendo de la densidad y del tipo de miel)
- Precisión: +/- 1g
- Aparato controlado por tecnología informática

- Puede ser usado también como bomba de trasiego
- Auto-succión, bomba de baja velocidad con rotor de silicona

Todas las partes que están en contacto con la miel están hechas de acero inoxidable o de material certificado para el uso alimenticio. Su tamaño compacto permite diferentes colocaciones si hubiese espacio limitado.

### **DESCRIPCIÓN DE LOS BOTONES:**

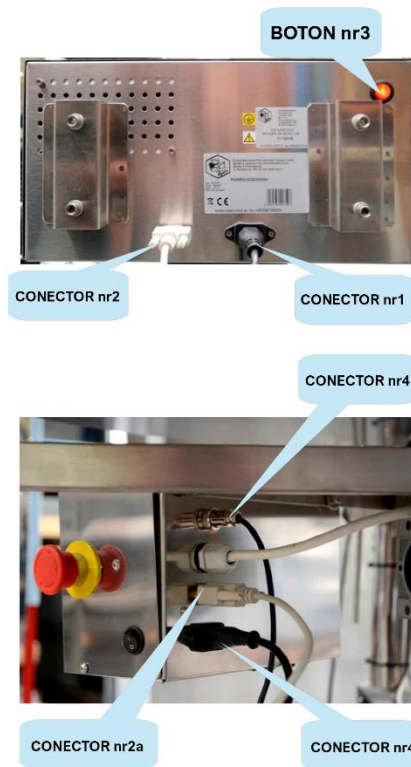
Estos son los botones que utilizaremos para trabajar con este dispositivo:



### **USO Y CONFIGURACIÓN**

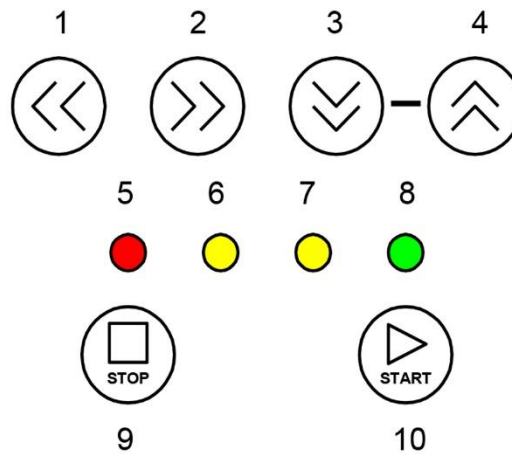
Antes de usar, por favor siga las siguientes instrucciones:

- Conecte el cable de corriente (220V) en el conector nr1.
- Enchufe el pedal dispensador o el enchufe que conecta la mesa giratoria y el dispensador en el conector nr2 localizado en la parte posterior del dispensador. Conecte el otro extremo al conector nr2a en la parte posterior del mando de control.
- Coloque el limitador debajo del dispensador y enchúfelo al conector nr4.
- Conecte el cable de alimentación de la mesa al conector nr5.
- Encienda el dispositivo pulsando el interruptor nr3.



## ELEMENTOS DEL MANDO DE CONTROL

La programación del dispositivo permite configurar la dosificación con precisión. Principalmente el dispositivo funciona con un menú de pantalla interactivo e intuitivo.



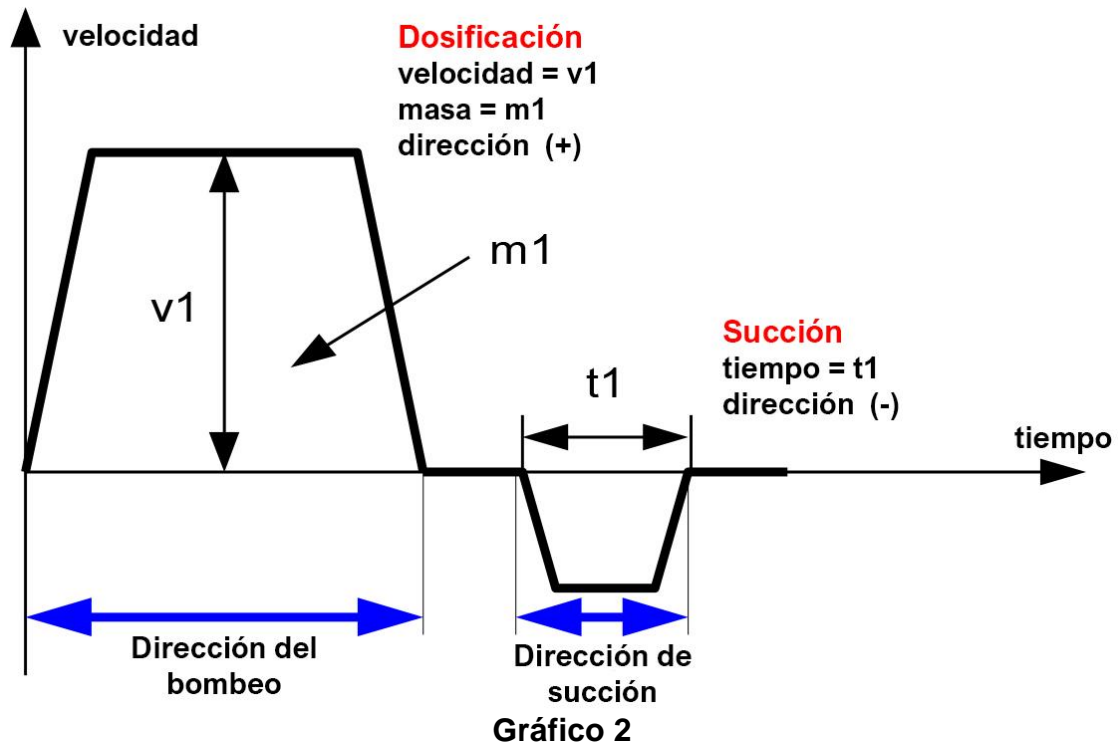
**Gráfico 1. Elementos del mando**

ELEMEN TO	FUNCIÓN
1	Disminuye el valor del parámetro elegido o lo pone a cero.
2	Aumenta el valor del parámetro elegido o lo pone a cero.
3 y 4	Puede moverse por los diferentes parámetros hasta elegir uno. Y apretando los botones 3 y 4, podremos alternar el modo de conmutación y los modos de pesaje
5	Botón de STOP (PARADA) presionado.
6	Modo de succión ON (ENCENDIDO).
7	Modo de bombeo ON (ENCENDIDO).
8	LED encendido- modo continuo encendido LED apagado- modo de pesaje encendido 1g
9	Botón de PARADA
10	Botón de EMPEZAR –modo continuo o modo pesaje.

**Antes de comenzar el mantenimiento desconecte el dispositivo.**

#### **DOSIFICACIÓN:**

PARÁMETRO	FUNCIÓN
M1	Este parámetro ajusta la cantidad de miel dosificada en cada dosis. Rango de ajuste: de 50g a 5000g. El valor indicado corresponde al peso de la dosis- regulado por la densidad y temperatura de la miel bombeada. Esta función se queda guardada incluso si no hay corriente.
V1	Este parámetro ajusta la velocidad de cada dosis. Rango de ajuste: del 70% al 100%. Esta función se queda guardada incluso si no hay corriente.
T1	Este parámetro define el tiempo de retroceso de la bomba de trasiego, cortando la salida del líquido. Rango de ajuste: 10-990ms Esta función se queda guardada incluso si no hay corriente.



## AJUSTES DE LOS PARÁMETROS

Una vez encendido, los parámetros tendrán que ser ajustados en la pantalla LCD. Para elegir la opción deseada, señale con el cursor el parámetro que desee modificar.

Mueva el cursor hacia arriba y hacia abajo usando los botones correspondientes.

Para aumentar o disminuir el parámetro deseado, debemos colocar el cursor sobre el parámetro deseado como hemos visto anteriormente, y usando la flecha hacia la derecha aumentaremos el parámetro y usando la flecha hacia la izquierda lo reduciremos.

**m1:** Peso en gramos de cada dosis de miel. Ajuste según requiera, presionando la flecha derecha o izquierda.

Rango de llenado en gramos: de 50g a 5500g

Este parámetro configura la cantidad de miel requerida para ser dosificada de acuerdo a los recipientes.

**V1:** La velocidad de dosificación puede ser configurada presionando la flecha derecha o izquierda. El rango de ajuste se muestra en porcentajes (del 70% al 100%)

Este parámetro es usado para configurar la velocidad de llenado del recipiente o de bombeo.

**T1:** Velocidad de recuperación. Elija el ajuste deseado, presionando las flechas hacia la IZQUIERDA o DERECHA.

Este rango de ajuste es dado en ms. (10ms a 200ms) Este parámetro previene que la miel chorree durante el proceso de llenado.

## PESAJE

PARÁMETRO	FUNCIÓN
V2	Este parámetro determina la velocidad de bombeo durante el pesaje de la dosis. Así, si se cambia la velocidad también se cambiará la cantidad de cada dosis. A más velocidad más cantidad de dosis. El rango de ajuste va del 40% al 100%. Esta función se queda guardada incluso si no hay corriente.

V2- dependiendo de la viscosidad de la miel y de su temperatura, 1g de miel puede ser llenado en diferentes periodos de tiempo. Por lo tanto, el llenado de 1 g se puede calibrar por la velocidad de la bomba.

El parámetro v2 se puede ajustar con las flechas "IZQUIERDA" o "DERECHA". Para pesar 1g de miel, presione el botón "START".

Si aparece una luz verde encima del botón "START", significa que el dispensador sigue en el modo de bombeo. Si la luz verde no está significa que está en el modo de pesado.

Rango de ajuste de este parámetro: del 40% al 100% es a la velocidad a la cual 1g de miel es medido.

## CARACTERÍSTICAS ADICIONALES

**-BATIR, BOMBEAR.**

**¡CUIDADO!**

**Antes de comenzar con el proceso de batir la miel o de bombear, retire la boquilla de dosificar inmediatamente.**



**PASO 1**



**PASO 2**





**PASO 3**



**PASO 4**



**PASO 5**

Ahora la boquilla ya está lista para ser usada para hacer la crema o para bombear.

Batir y hacer la crema se consigue bombeando una y otra vez.

La miel es recolectada, succionada de un recipiente y bombeada en otro. Una vez se haya completado esto, cambie la manguera a otro recipiente y empiece de nuevo con el mismo proceso. Deje algo de tiempo entre cada ciclo.

La miel en crema es el resultado del repetido bombeo, que durante varias veces se lleva a cabo y hace que se consiga esa cremosidad en la consistencia.

Durante el arranque elija el modo de "HACER CREMA/BATIR" apretando las flechas "ARRIBA" o "ABAJO" hasta que el mensaje "CREAMING" aparezca. Entonces, para empezar con el proceso presione "START".

El proceso de hacer batir la miel se consigue añadiendo miel cristalizada a otra más líquida y clara. Este proceso conlleva un ciclo de oxigenación intenso de la miel durante varias noches hasta conseguir la consistencia deseada.

Esta consistencia se mantiene durante meses conservando la miel en las condiciones de temperatura apropiadas.

Batir la miel es para producir menos núcleos de cristalización, y conservar la finura y suavidad en el producto.

## **LA ENVASADORA PUEDE USARSE TAMBIÉN ÚNICAMENTE COMO BOMBA DE TRASIEGO**

Para conseguir el bombeo continuo presione las flechas de “ARRIBA” y “ABAJO” a la vez y manténgalo durante unos instantes. Entonces la envasadora estará preparada para el modo de bombeo continuo y el led de color verde se encenderá. Presionando estos botones de nuevo conseguirá que el aparato cambie a modo de envasadora de nuevo. Para comenzar a accionar la máquina presione “START” y para parar presione “STOP”.

### **FUNCIONES**

PARÁMETRO	FUNCIONES
P1	Contador de ciclos de dosificación. Posibilidad de seleccionar el valor desde el cual el contador empieza. Rango de selección: 0-999
P2	Indicador de llenado en progreso. El valor mostrado representa el porcentaje de acabado en comparación con el valor de parámetro m1. Rango de lectura: de 05 a 100%. Ratio de lectura: 5%.
P3	Coeficiente de correlación positiva. Permite el aumento preciso del peso de la dosis m1. Si el peso de la dosis es demasiado pequeño para compararlo con el valor de selección y el cambio a 10g es demasiado alto, cambie a la dosis que se requiera. Aumentando el coeficiente aparecerá una cantidad más alta de la dosis. Rango de ajuste: 0-50. Este coeficiente no se refiere al peso corriente, sino que añadirá la misma cantidad a ambos. Este ajuste permanece incluso si se va la corriente.
P4	Coeficiente de correlación negativa. Permite la disminución precisa del peso de la dosis m1. Si el peso de la dosis es demasiado alto para compararlo con el valor de selección y el cambio a 10g es demasiado bajo, cambie a la dosis que se requiera. Disminuyendo el coeficiente aparecerá una cantidad más baja de la dosis. Rango de ajuste: 0-20. Este coeficiente no se refiere al peso corriente, sino que restará la misma cantidad a ambos. Este ajuste permanece incluso si se va la corriente.

Los parámetros P3 y P4 – están diseñados para calibrar el peso de la miel bombeada. Si el peso es insuficiente para la medida deseada (después de

pesar), aumente el parámetro P3 por la cantidad faltante hasta que alcance el peso adecuado. Si se produce sobrepeso, disminuya el parámetro P4 hasta que alcance el peso adecuado.

## LLENADO

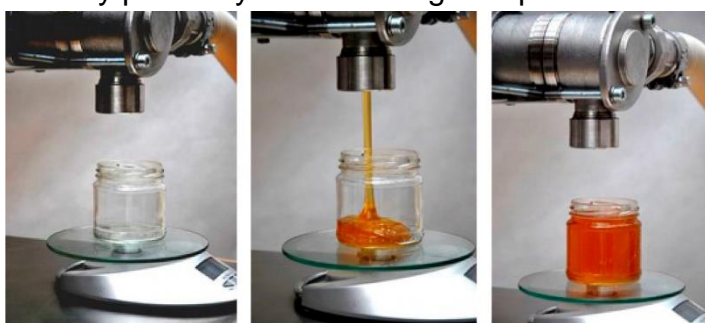
Una vez que esté encendido, la pantalla LCD mostrará los valores que hayan sido usados en el último llenado.

Ajuste la envasadora tal y como pone en los parámetros incluidos en el manual del usuario.

El llenado de recipientes es llevado a cabo apretando el pedal cada vez que se cambia de envase. La envasadora llena el recipiente con la preselección de cantidad de miel (foto 1, 2, 3)

Cambie el envase lleno por uno vacío y apriete el pedal de nuevo.

Este aparato es muy preciso y exacto +/- 1g. Así previene el sobrellenado.



## CÓDIGOS DE ERROR

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN
E-100	MAL FUNCIONAMIENTO DEL CONTROLADOR INTERNO DEL MICROPROCESADOR
E-200	BOTÓN DE "COMENZAR EL LLENADO" BLOQUEADO
E-201	BOTÓN "STOP" BLOQUEADO
E-202	BOTÓN "START" BLOQUEADO
E-203	BOTÓN "ABAJO" BLOQUEADO
E-204	BOTÓN "ARRIBA" BLOQUEADO
E-205	BOTÓN "IZQUIERDA" BLOQUEADO
E-206	BOTÓN "DERECHA" BLOQUEADO

**Si los errores mencionados persisten, por favor, contacte con nuestro soporte técnico de LYSON.**

## TRABAJO CON LA MESA GIRATORIA

Antes de comenzar con cualquier trabajo, haga lo siguiente:

Coloque el interruptor de límite acorde al tipo de envase que se vaya a usar. El interruptor de límite es un sensor que detiene los envases al pasar por debajo de la boquilla para proceder al llenado. Haga una prueba usando envases vacíos.



**¡IMPORTANTE!** La mesa giratoria y la envasadora están acoplados. Por lo tanto, recuerde en las pruebas desconectar apretando el botón “SERVICE” el cual apaga la envasadora.

- El kit incluye un pedal el cual debe ser apretado para accionar la envasadora y llenar los envases.
- Una vez el interruptor de límite haya sido ajustado, proceda con la dosificación de la miel.

Después de accionar la máquina, la envasadora mostrará dos parámetros: m1 y v1, el cual puede ser ajustado apretando las flechas “IZQUIERDA” o “DERECHA”, dependiendo de los valores requeridos.

Para moverse al siguiente parámetro apriete la flecha “ABAJO”, para ir al anterior presione la flecha “ARRIBA”.

El mando recordará los ajustes realizados la primera vez que se haya encendido, esto significa que no tienes que volver al menú para ajustar tus parámetros.

Una vez ajustado, la envasadora guarda los parámetros dados.

-m1: cantidad de gramos para ser ajustados entre 4g-45000g.

-v1: velocidad de llenado- de 70% al 100%.

-t1: velocidad de retroceso en ms(0-990ms)- es recomendado ajustar este parámetro después del primer envasado para ver, al completar todo el proceso, si la envasadora revierte el flujo de miel y no chorrea.

- v2: 1g la velocidad de pesaje (la opción manual es usada cuando los recipientes son llenados apretando el pedal).
- p1: no ajustable - contador de envases llenos.
- p2: no ajustable - muestra el porcentaje de envases llenos.
- p3: Coeficiente de correlación positiva. Permite el aumento preciso del peso de la dosis m1. Si el peso de la dosis es demasiado bajo para compararlo con el valor de selección, por ejemplo, el dosificador llena el recipiente con 480g en vez de 500g. Ajuste la dosis requerida cambiando el parámetro p3 para aumentar en 20g. Rango de ajuste: 0-50. Estos ajustes permanecen guardados incluso cuando apagamos el dispositivo.
- p4: Coeficiente de correlación negativa. Permite la disminución precisa del peso de la dosis m1. Si el peso de la dosis es demasiado alto para compararlo con el valor de selección, por ejemplo, si el dosificador llena el envase con 505g en vez de con 500g, ajuste la dosis requerida cambiando el parámetro de p4 que hace que disminuya en 5g. Este ajuste permanece incluso cuando apagamos el dispositivo.

Habiendo hecho lo anterior, llene la bomba con miel y ajuste la envasadora para el modo de bombeo apretando las flechas "ARRIBA" y "ABAJO" simultáneamente. Este procedimiento permite el llenado completo de la manguera con miel y previene del llenado inexacto del primer envase. Tan pronto como la manguera esté llena de miel, pare la envasadora apretando "STOP".

Rendimiento del bombeo: 250-300 litros de miel por hora.

## **LIMPIEZA**

Lavar y secar el aparato profundamente después de cada uso.

El dosificador y la bomba deben ser lavados después de cada uso. El aparato debe ser lavado en dos fases: la inicial y la final(desinfección)

Fase inicial: Para retirar la miel de la boquilla y el dosificador no hace falta desmontarlos. Tan pronto como termine de usarlos, los debe colocar dentro de un recipiente con aproximadamente 40 litros de agua a una temperatura de 50°C a 60°C. Esto permitirá ablandar la miel que haya y que no se cristalice y pueda causar daños en los materiales. Cualquier daño ocasionado por un mal lavado del aparato no estará cubierto por la garantía.

Fase final(desinfección): Desmunte la boquilla y el dosificador. Lave a fondo y después de secarlos vuelva a montarlos. Use solo jabones especiales para el contacto con productos alimentarios, enjuáguelo y aclárelo bien.

## **RECICLAJE**

Cuando el producto este gastado debe tirarse solo en puntos limpios autorizados para residuos eléctricos y electrónicos. Un cliente tiene derecho a devolver el equipo usado a la red de distribución de equipos eléctricos, al menos de forma gratuita y directamente, si el dispositivo que debe devolverse es del tipo correcto y sirve para el mismo fin que el dispositivo recién comprado.

## **GARANTÍA**

Los productos adquiridos a la compañía LYSON están cubiertos por la garantía del mismo fabricante.

El periodo de garantía es de 2 años.

La garantía será el ticket o factura de compra, en caso de reclamación será obligatorio presentarlos.