



MAQAPCC_001-F36. Cámara caliente portátil pequeña cubos y botes.

Cámara caliente portátil para dos cubos de miel de 25 kg o bien 40 botes de miel de 1kg. Ideal para pequeños comercios de venta de miel y apicultores de venta directa.

Características técnicas:

- Fabricada en acero inoxidable.
- Puerta de cristal con junta hermética.
- Cuadro eléctrico termostato automático de 0º a 90ºC.
- Temperatura máxima 70ºC.
- Interruptor de encendido.
- Pantalla digital para controlar temperatura.
- Potencia eléctrica 1000-2000W a 230v.(Con dos interruptores)
- Dimensiones interiores útiles 65x35x42cm.
- Bandejas para botes incluida. Bandejas para secadero no inclidas.



MANUAL DE USO.:

Este manual de instrucciones le informa sobre los requisitos esenciales para la seguridad y salud del usuario. Requisitos impuestos por la Directiva de Máquinas 89/392 CEE, de 14 de junio.

La cámara caliente está fabricada en acero inoxidable y es apta para introducir dos cubos de miel o unos 40 botes de kilo.

También se puede utilizar como secador para polen de abeja, cereales, flores, azafrán, etc mediante unas bandejas que no van incluidas.



Descripción	Datos técnicos
Alimentación:	230 Volt
Frecuencia:	50/60 Hz
Potencia:	2000Wattios

CON PUERTA
DE CRISTAL.



Los siguientes símbolos se utilizan para manejar este equipo. Hay que entender su significado antes de usar el equipo.



Lea el manual de instrucciones.



Solo para uso en interior



Atención



No desconecte el enchufe en marcha



Attention, peligro Altas temperaturas.



Atención a leer detenidamente este manual.

MANTENGA ESTAS INSTRUCCIONES, NO LAS TIRE:

Esta cámara caliente ha sido diseñada y construida de acuerdo con las normas internacionales de seguridad.

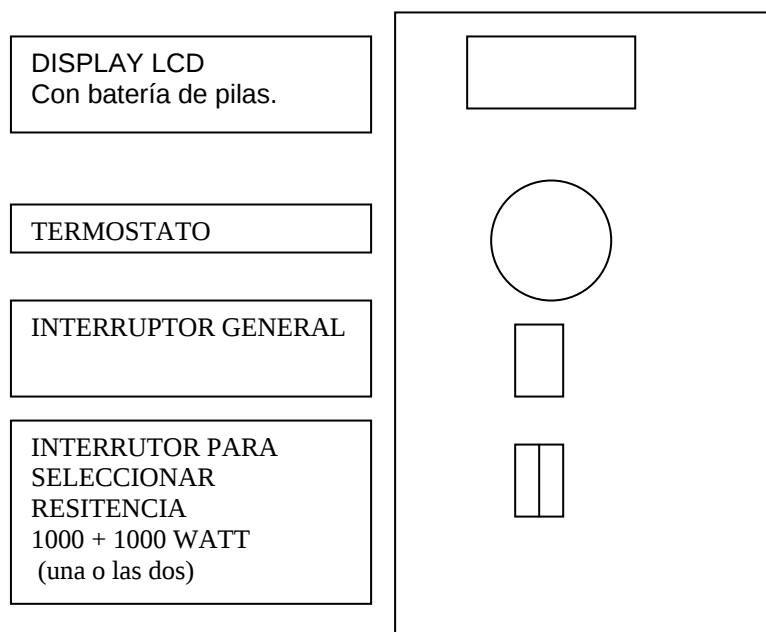
Estas advertencias se proporcionan por razones de seguridad y deben leerse cuidadosamente.

SEGURIDAD GENERAL:

- El dispositivo ha sido diseñado para uso profesional en una habitación interior o sala.
- El dispositivo no debe instalarse al aire libre, ya que es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y las tormentas eléctricas.
- Para mover el dispositivo siempre utilice una persona de ayuda, nunca solo.
- No toque la cámara caliente descalzo o con las manos o los pies mojados o húmedos.
- El aparato solo debe usarse para derretir miel o secadora de polen, etc y de acuerdo con las instrucciones de este manual.
- Durante el uso del aparato los elementos calefactores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho, tenga cuidado de no tocarlos y mantenga fuera del alcance de los niños.
- Evitar que el cable de otros aparatos y el presente entren en contacto con partes calientes del horno.
- No utilice aberturas de ventilación y eliminación de calor colocadas debajo del panel de control
- Sostenga la manija de apertura de la puerta con un guante especial que resista la temperatura.
- Utilice siempre guantes térmicos para insertar y quitar los recipientes de miel.
- No cubra el horno con papel de aluminio o plástico o telas, sobre todo durante su uso.
- No almacene material inflamable cerca de la cámara caliente: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, puede incendiarse.
- Asegúrese siempre de que la perilla del termostato esté colocada en el 0° y los interruptores en la posición 0 cuando no estén en uso.
- **No desenchufe de la toma de corriente tirando del cable, sino agarrando el enchufe.**
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin antes desenchufar la toma de corriente.
- En caso de fallo en ningún caso acceder a los mecanismos internos para intentar una reparación, póngase en contacto con el soporte técnico.
- Para la eliminación del material de embalaje, cupla con las regulaciones locales para que el embalaje pueda ser reutilizado,
- El embalaje no es juguete para niños y debe desecharse de acuerdo con las reglas de reciclaje locales.
- Antes de realizar la conexión asegúrese de que, la instalación eléctrica tiene puesta a tierra según la normativa vigente y que la instalación eléctrica es capaz de soportar la potencia indicada en la placa de características de la cámara caliente.
- No utilice alargaderas ni enchufes en mal estado, utilice el cable que lleva de serie.
- En el primer encendido, opere la cámara caliente en vacío durante al menos 1 hora con el termostato como máximo en la mitad y la puerta abierta. Luego apague y cierre la puerta. El olor que desprende se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger la cámara caliente y sustancia utilizadas en la fabricación.



DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

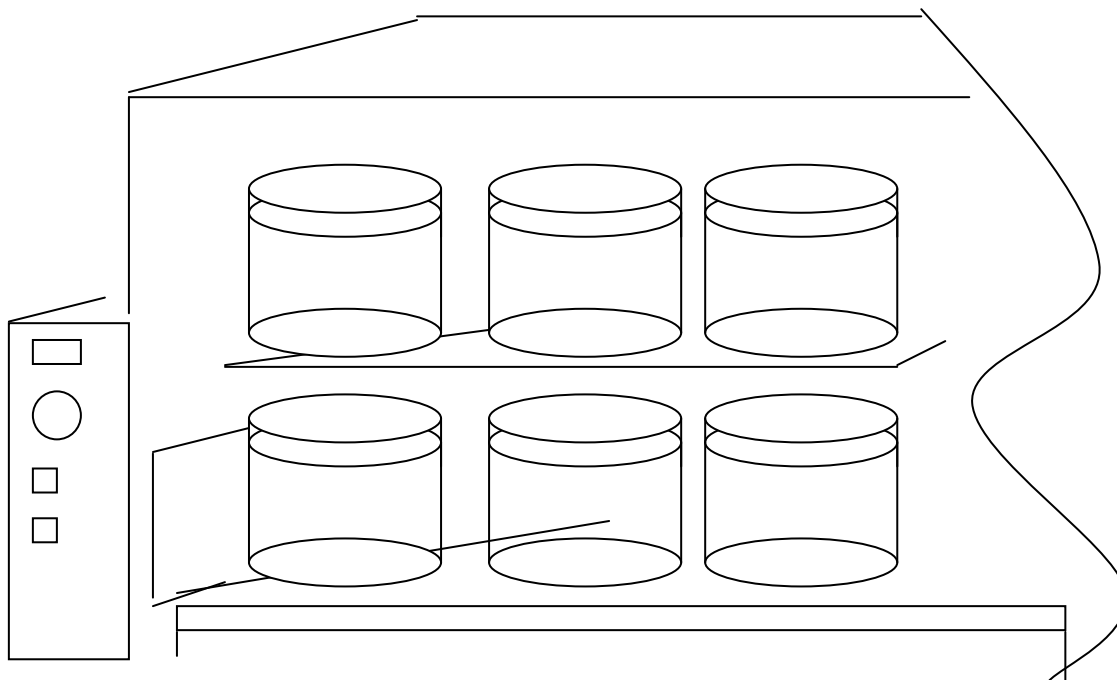


USO

- Conecte el enchufe al sistema eléctrico verificando que la instalación eléctrica se corresponde con la normativa de seguridad vigente
- Para establecer la temperatura, gire el termostato hasta el valor deseado (0 ° - 60 °), la temperatura alcanza el valor establecido, puede haber una pequeña variación debido a la inercia térmica.
- La circulación de aire se realiza por medio de un motor con ventilador tangencial, con jaula de aluminio, un ligero ruido debe considerarse normal.
- Abrir la puerta .



- **Para botes**, meta los botes con cuidado y dejando unos 3-4 centímetros entre ellos y a las paredes de la fundidora para que circule el aire caliente entre ellos.



- **Para cubos**, meta los cubos pero deje siempre espacio entre las paredes de la fundidora para que pueda circular el aire bien alrededor de ellos.

ATENCIÓN – PARA TENER UNA DISOLUCIÓN PERFECTA Y UNIFORME DE LA MIEL ES RECOMENDABLE GIRAR EL CUBO 180 GRADOS Y ALTERNARLAS ENTRE SÍ.



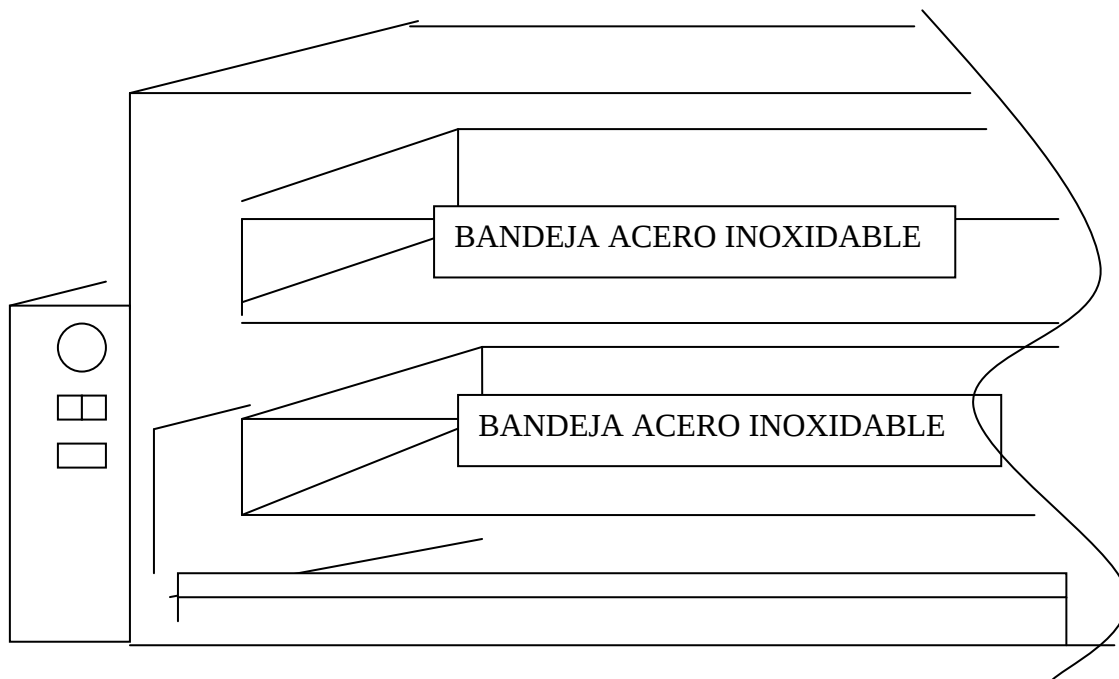
- CIERRE EL PORTON.
- AJUSTAR EL TERMOSTATO A 45° (ESTA TEMPERATURA SE PUEDE AUMENTAR O DISMINUIR DEPENDIENDO DEL TIPO DE CRISTALIZACIÓN LOGRADA DE LA MIEL, RECUERDA QUE, PARA NO ALTERAR LAS PROPIEDADES DE LA MIEL, LA TEMPERATURA DE LA MIEL NO DEBE EXCEDER LOS 40°)
- ENCIENDA LA MÁQUINA CON EL INTERRUPTOR PRINCIPAL.
- ENCIENDA UNA O DOS RESISTENCIA (1000 W. O + 1000 W.)
- ESPERE DE 3 A 6 HORAS SEGUN LA CRISALIZACIÓN (EN TEORIA, PUEDE SER MAS O MENOS).
- APAGUE LA MÁQUINA CON EL INTERRUPTOR PRINCIPAL.
- ABRIR PUERTA.



ES POSIBLE SECAR:

Polen abejas / frutas / flores / hierbas aromáticas y medicinales / bayas de castaño / semillas / graminia .. etc.

UTILIZANDO LOS BANDEJAS DE ACERO INOXIDABLE APROPIADOS NO INCLUIDOS, (BAJO PETICIÓN APARTE)



PREPARACIÓN Y TIEMPOS APROXIMADOS PARA EL SECADO.

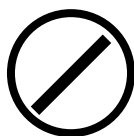
LOS TIEMPOS DE SECADO Y LAS TEMPERATURAS POR DEBAJO PUEDEN SER DIFERENTES, YA QUE EL GRADO DE HUMEDAD, EL TAMAÑO Y EL TIPO DE PRODUCTO A SECAR PUEDEN VARIAR SUSTANCIALMENTE EL TIEMPO Y LAS TEMPERATURAS SUGERIDAS. SOLO LA EXPERIENCIA Y EL RESULTADO FINAL REQUERIDO PUEDEN DAR EL AJUSTE EXACTO DE LOS TIEMPOS Y LA TEMPERATURA.

HIERBAS MEDICINALES Y AROMÁTICAS: organice uniformemente en las bandejas para pasar la mayor cantidad de aire y, sobre todo, no superponerse a las hojas. Tiempo de secado 2-4 horas a 40°

CHAMPIÑONES: limpie los hongos con cuidado, córtelos en rodajas, dispónelos uniformemente y sin superponerse, tiempo de secado de 3 a 6 horas a 50 °

ATENCIÓN: los tiempos de SECADO y la TEMPERATURA son aproximados ya que pueden variar en función del grosor y el grado de madurez y humedad del producto a secar.

Te recomendamos, cuando tengas mucha humedad, dejar el portón entreabierto.



PROHIBICIÓN ABSOLUTA DE LA INTRODUCCIÓN DE SUSTANCIAS INFLAMABLES O SUSTANCIAS QUE DEN LUGAR A VAPORES INFLAMABLES

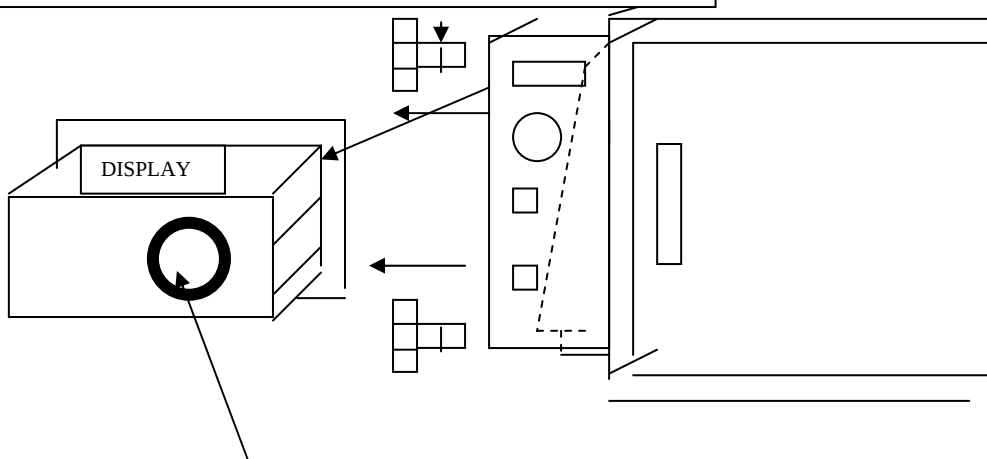


COMO SUSTITUIR LA BATERIA.

LA PANTALLA (TERMÓMETRO) FUNCIONA CON UNA BATERÍA. QUE DEBE SER REEMPLAZADO CUANDO SE AGOTE, SIGUIENDO ESTOS PASOS:

- GIRE EL ENCHUFE DE ALIMENTACIÓN DE LA MÁQUINA, DESDE LA TOMA DE CORRIENTE.
- DESENROSQUE LOS 4 TORNILLOS QUE BLOQUEAN EL PANEL DE PROTECCIÓN A LOS CONTROLES DE LA MÁQUINA.
- CON LA AYUDA DE UN DESTORNILLADOR DESENROSQUE LA CUBIERTA DE PLÁSTICO QUE BLOQUEA LA BATERÍA (EN LA PARTE POSTERIOR DEL DISIPADOR)
- SUSTITUIR LA BATERIA
- MONTE Y CIERRE TODO LO QUE HA ABIERTO ANTERIORMENTE.
- !!!!! ¡¡¡¡¡ATENCIÓN!!!!!! TODO DEBE SER REALIZADO POR UNA PERSONA CUALIFICADA (ELECTRICISTA) CON LA MÁQUINA APAGADA, CON EL ENCHUFE ELÉCTRICO SEPARADO DE LA TOMA DE CORRIENTE.

DESENROSQUE LOS 4 TORNILLOS DE PARADA DEL PANEL



USANDO UN DESTORNILLADOR DESENROSQUE LA CUBIERTA QUE PROTEGE LA BATERÍA - REEMPLACE LA BATERÍA Y CIERRE TODO COMO SE MONTÓ LA BATERÍA MODELO LR44 / A76





Mantenimiento Limpieza del dispositivo.

- **Desenchufe de la corriente eléctrica cuando no se use.**
- Antes de cada operación, enchufe a la corriente, compruebe que los cables están en buen estado.
- Los exteriores de acero inoxidable y los sellos de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro si las manchas son difíciles de eliminar con productos específicos. Se recomienda enjuagar bien y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se puede limpiar como las partes externas
- Nunca use vapor o limpiadores de alta presión para limpiar el aparato
- Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y seque con un paño suave; No use materiales ásperos abrasivos o raspadores de metal afilados que puedan rayar la superficie y hacer que el vidrio se rompa
- Compruebe periódicamente el estado de la junta alrededor de la puerta. Si está dañado, póngase en contacto con el distribuidor. Es recomendable no utilizar la cámara caliente hasta que sea sustituido.



! ATENCIÓN !

PELIGRO POR ALTA TEMPERATURA



- **NO DEJE NUNCA LA MÁQUINA DESATENDIDA.**
- MANTENER LA MÁQUINA FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.
- USE GUANTES DE PROTECCIÓN, ADECUADAS PARA EL CALOR, AL RETIRAR EL CONTENIDO. DE LA CÁMARA CALIENTE. DESENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE SIEMPRE QUE CÁMARA CALIENTE PERMANEZCA SIN USAR.

Reciclaje del aparato o eliminación.

Los electrodomésticos viejos o defectuosos no se deben tirar en la basura de su hogar, sino que deben desecharse en los puntos públicos de reciclaje y recogida

La directiva europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) especifica electrodomésticos no deben ser reciclados con el resto de los desperdicios municipales.

Dichos electrodomésticos han de ser desechados de forma separada, para optimizar la recuperación y reciclaje de materiales. De esta manera, reducir el impacto que puedan tener en la salud humana y el medioambiente.

El símbolo del contenedor tachado le recuerda su obligación de desechar este producto de forma correcta. Si el producto cuenta con una batería o pila para su autonomía eléctrica, esta deberá extraerse antes de ser desechado y ser tratado como un residuo de diferente categoría.

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus electrodomésticos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.



Garantía.

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo, caída, golpes, etc. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc.

No está incluido en la garantía transporte para reparación, viaje de regreso, la resistencia y la batería.

Consúltenos, sin compromiso:

Apicola los Pedroches
TODO TIPO DE MATERIAL Y MAQUINARIA PARA LA APICULTURA.
SANTO DOMINGO Nº 29; Tel. 637302517
www.apicolalospedroches.com
info@apicolalospedroches.com
14400 POZOBLANCO (Córdoba)
ESPAÑA