Manuale di istruzioni

INSTRUCTION MANUAL

Spremiopercoli a Coclea Orizzontale

Industrie Lega 1937 Srl | via Maestri del Lavoro 23, 48018 - Faenza
www.legaitaly.com - Tel 054626834 – info@legaitaly.com

Indice

Dati tecnici 4

Technical data 12

Données techniques 20

Technische daten 28

Datos ténicos 36

4410LM

DATI TECNICI

Ingombro massimo (BxLxH)	mm	1500x620x620
Assorbimento generale	w	750
Peso globale	kg	120
Diametro della Coclea	mm	180
Numero di giri della coclea	g/i'	1,5 -> 4,3
Numero giri std a 50Hz (coppia 600Nm)	g/i'	3,07
Produzione oraria	kg/h	125 -> 360

1.0 AVVERTENZE GENERALI SULLA SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PRIMA D'UTILIZZARE LA MACCHINA

Questo libretto è parte integrante della macchina e l'accompagna fino alla demolizione.
La macchina presenta parti pericolose perché allacciata alla rete elettrica e dotata di movimento, pertanto possono causare gravi danni a persone o cose:
- un uso improprio
- la rimozione delle protezioni e lo scollegamento dei dispositivi di protezione
- la mancanza d'ispezioni e manutenzioni
- la manomissione dell'impianto elettrico

Le istruzioni devono essere integrate ed aggiornate in base alle disposizioni legislative e dalle norme tecniche di sicurezza vigenti.

La ditta costruttrice non si riterrà responsabile d'inconvenienti, rotture o incidenti dovuti al mancato rispetto o alla non applicazione delle indicazioni contenute nel presente manuale.

1.1 IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA

Macchina per separare il miele dall'opercolo di cera, residuo di lavorazione ottenuto dopo la fase di disopercolatura.
In questo nuovo spremiopercolo è possibile variare elettronicamente la velocità di rotazione della coclea ed è possibile gestire i tempi di pausa / lavoro.
La coclea è costruita con un materiale plastico alimentare.

Spremiopercoli a Coclea Orizzontale

COD. 4410LM

La coclea è costruita con un materiale plastico di grande qualità, duraturo e ovviamente consono al venire a contatto con gli alimenti.

Una vaschetta forata è posta sotto la gabbia e funge da prefiltraggio. In essa si fermano i trucioli finali di cera ottenuti dalla spremitura dell'opercolo, ma riesce a passare il miele che si unisce a quello precedentemente spremuto.

1.3 PERSONALE ADDETTO

ATTENZIONE! AI FINI DELLA SICUREZZA QUESTA MACCHINA DEVE ESSERE UTILIZZATA ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE ADULTO IL QUALE DEVE ESSERE INFORMATO DELLE ISTRUZIONI CONTENUTE IN QUESTO MANUALE, CHE COSTITUISCE PARTE INTEGRANTE ED ESSENZIALE DELLA MACCHINA

Lo spremi-opercolo è studiato per l'utilizzo da parte di una sola persona.
Una conoscenza di base di tecnica meccanica serve per un corretto svolgimento del lavoro, per effettuare le manutenzioni e, in caso d'inconvenienti elementari.

Questa macchina deve essere impiegata esclusivamente per la spremitura di opercolo al fine di recupero e separare miele e cera.

2.1 MOVIMENTAZIONE / TRASPORTO

Lo spremi opercolo è dotato di ruote snodate per facilitare la movimentazione all'interno del laboratorio di disopercolatura.
Durante il trasporto su automezzo, bloccare le ruote con l'apposita leva di frenatura e fissare bene la macchina proteggendo carter e quadro elettrico da urti o sfregamenti che ne danneggerebbero la funzionalità e l'estetica.

2.2 INSTALLAZIONE

La macchina è venduta già pronta all'uso. Una pulizia con acqua e un detergente neutro della parti che andranno a contatto del miele è comunque consigliato.
La macchina deve essere fissata nella posizione più comoda per l'operatore bloccando con freno le ruote.
Fare attenzione sempre che il cavo elettrico, il carico dell'opercolo, lo scarico della cera del miele non siano poste in zone d'intralcio per le altre lavorazioni e, soprattutto, che non provochino rischio d'inciampo attraversando zone di passaggio degli operatori del laboratorio.

3.1 MODO D'USO

Togliere la protezione in policarbonato presente nel fondo della tramoggia.
Consigliamo di riporre tale protezione nella tramoggia ogni qual volta si termini il lavoro, in modo da preservare la coclea da urti accidentali.

Preparare nella tramoggia un quantitativo di opercolo tale da giustificare un ciclo di lavoro della macchina (15- 20 kg o comunque fino al riempimento della stessa).

ATTENZIONE! Porre estrema attenzione che tra l'opercolo inserito non ci siano residui di telaini, filo metallico o altro oggetto contundente.
Elevato sarebbe il rischio di danneggiare la coclea o bloccare la rotazione della stessa.

Per motivi di sicurezza l'apertura della griglia posta sulla tramoggia provoca l'arresto del movimento della coclea.
Con la macchina in movimento, l'aggiunta di opercolo può essere fatta attraverso la griglia stessa.

ATTENZIONE! Non utilizzare oggetti metallici o altro per comprimere o muovere l'opercolo all'interno della tramoggia, per il grave rischio di danneggiare la coclea.

Se l'opercolo è ricco di miele, il prodotto di spremitura che esce dalla gabbia si può considerare miscelabile al miele di smelatura.
La cera spremuta che esce al termine della coclea può essere fusa in sceratrice.

Nota: Qualora lo spremiopercolo venisse utilizzato non a pieno carico, con la gabbia cioè non completamente piena, all'inizio della lavorazione si può avere, in uscita dalla coclea, un prodotto non spremuto a sufficienza.
Una buona compressione si avrà soltanto a coclea piena di opercolo.
Il materiale che non sembrasse ben spremuto può essere reintrodotto nella tramoggia.

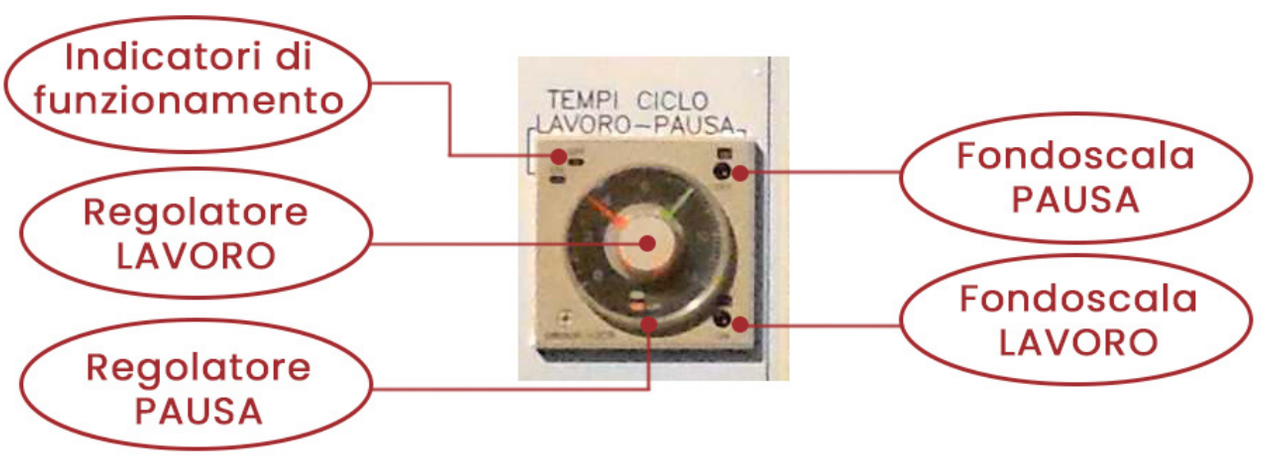
Allacciare la spina alla presa di rete a corrente trifase 380V 50Hz.

Accendere lo spremiopercolo tramite l'interruttore generale;
Ruotare il selettore verso destra, ciclo lavoro, in questo modo la spia di lavoro si accenderà;
A questo punto la coclea inizierà la sua rotazione.
Valutare la giusta velocità di rotazione della coclea a seconda della quantità di opercolo che avete a disposizione.
Nel caso si apra la griglia, la rotazione si bloccherà immediatamente.
Portare il selettore in posizione verticale di arresto per fermare la rotazione.
Per invertire il senso di rotazione portare il selettore di rotazione verso sinistra (funzionamento ad impulsi).
Nel caso un qualsiasi oggetto cada accidentalmente nella tramoggia, arrestare la rotazione in avanti e invertire la rotazione a scatti per riuscire a recuperare l'oggetto stesso.
L'inversione di rotazione funziona anche se la griglia di protezione è aperta.

ATTENZIONE! Per un miglior funzionamento dello spremiopercolo e per una migliore compressione si consiglia di far funzionare la macchina solo a pieno carico e regolare la velocità a bassi numeri di giro.
È possibile inoltre gestire momenti di lavoro e di pausa in automatico, come spiegato nel prossimo paragrafo.

ATTENZIONE! A lavoro finito assicurarsi di non lasciare residui di cera o miele a contatto con la coclea.
SVUOTARE COMPLETAMENTE LA COCLEA AD OGNI FINE UTILIZZO

3.1.1 Gestione del tempo ciclo - Pausa / Lavoro



Oltre a poter variare la velocità di rotazione della coclea, come abbiamo visto, è possibile facilmente gestire anche periodi di pausa e lavoro nella rotazione della coclea stessa.

Questo speciale timer è dotato di due selettori concentrici.
Quello centrale gestisce l'indicatore ROSSO che indica il tempo di LAVORO.
Quello più grande, esterno, gestisce l'indicatore VERDE e indica il tempo di PAUSA.

Le due spie in alto a sinistra si accendono a seconda del periodo che sta eseguendo la coclea: si accenderà la spia rossa quando la coclea sta girando, quella verde quando la coclea è ferma.

È possibile variare il fondoscala del timer, agendo sulla vite in alto a destra se si vuole variare il fondoscala della pausa, quello in basso a destra se si vuole variare il fondoscala del lavoro.
I fondoscala che possono essere selezionati indicano SEC (secondi, scelta di fabbrica), 10SEC (decine di secondi), MIN (minuti), HRS (ore).

Nel caso in cui si posizionasse il selettore verde PAUSA sullo zero, la coclea girerà in modo continuo.

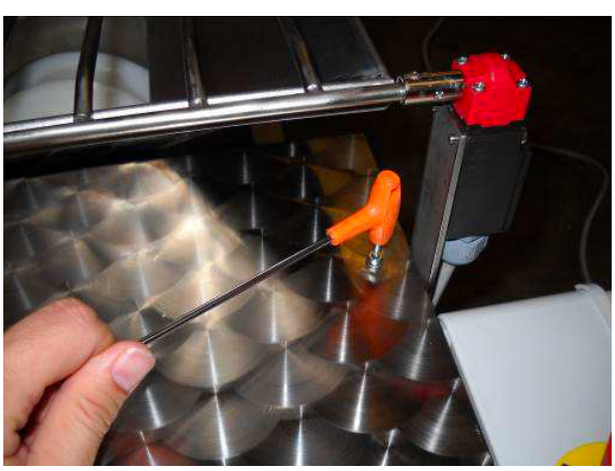
Se lo spremiopercolo avesse gli indicatori impostati come nella foto sopra, lo spremiopercolo funzionerebbe per 4 secondi, poi farebbe 8 secondi di rotazione, poi 4 di lavoro e così via.

Per una miglior compressione si consiglia di tenere la velocità di rotazione della coclea più bassa possibile e gestire con efficacia i periodi di pausa e quelli di lavoro.

3.2 MANUTENZIONE

ATTENZIONE! TOGLIERE TENSIONE ALLA MACCHINA!
Le operazioni di manutenzione vanno eseguite a macchina ferma e a collegamenti elettrici disinseriti.

Non si ritengono necessari particolari lavori di manutenzione.
Detergere dal miele al termine di ogni giorno le parti che durante la lavorazione sono venute a contatto con il miele.
La macchina va lavata con acqua tiepida ed eventualmente con detergenti neutri commerciali appositi.
Può essere eventualmente utilizzata anche un idropulitrice per una pulizia più accurata facendo naturalmente attenzione a non investire col getto d'acqua il pannello di controllo.



Per una manutenzione straordinaria, particolarmente indicata a fine stagione, è possibile smontare il cilindro di rete procedendo come segue.
Smontare il carter di protezione del motore agendo sulle viti come da foto utilizzando la chiave a brugola di 4.
Svitare le 4 viti a testa esagonale come indicato nella seconda foto con le chiavi fissa di 17.
Sfilare il cilindro di rete con la tramoggia.
L'eventuale presenza di miele nella coclea faciliterebbe questa operazione fungendo da lubrificante.

ATTENZIONE! Non forzare l'uscita della gabbia con martelli metallici, leve o altro che possa ledere la superficie della stessa andando quindi a ledere l'accoppiamento coclea – gabbia.

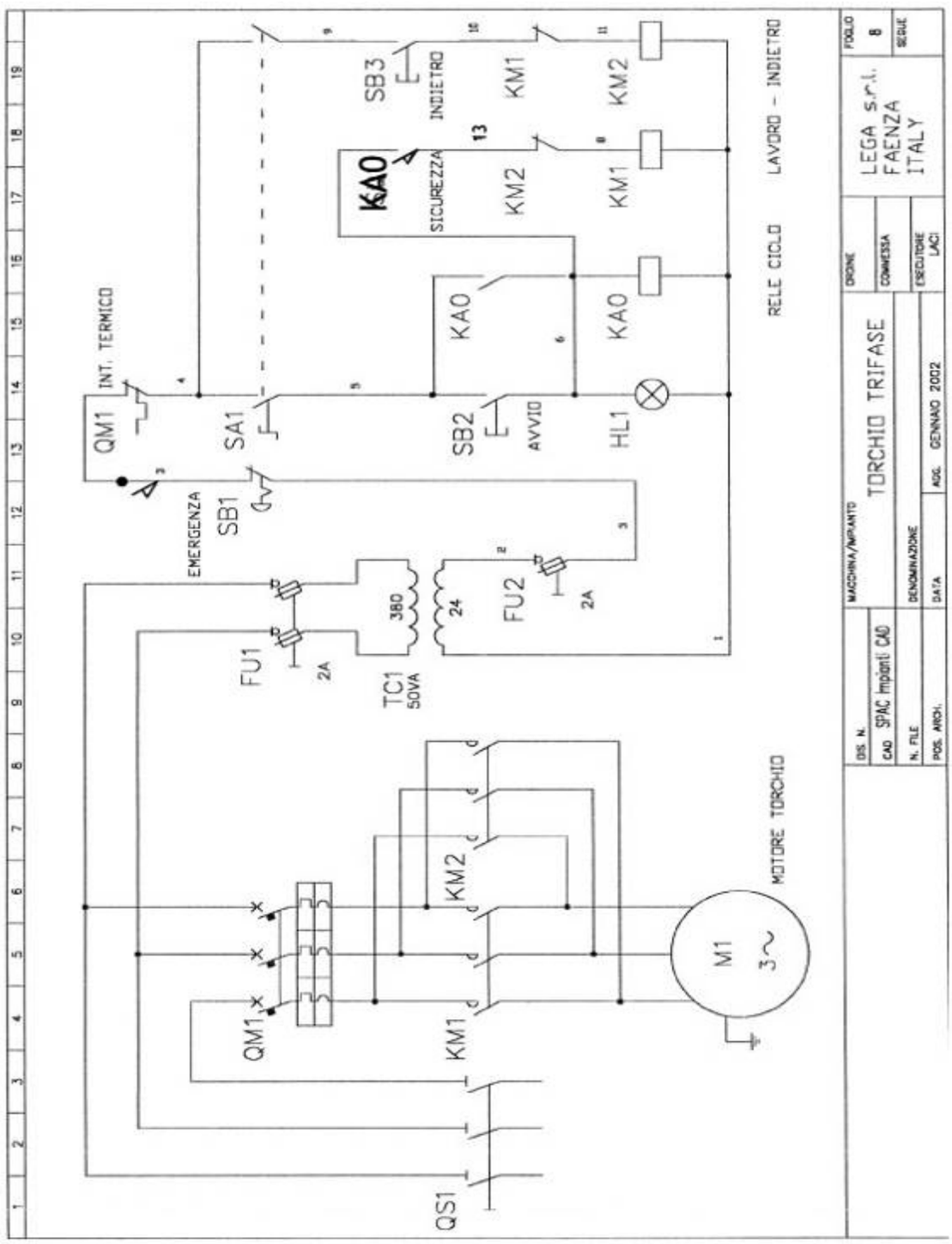
Prima di rimontare il tutto, seguendo a ritroso le operazioni indicate sopra, ungere con un poco di grasso di vasellina per facilitare l'inserimento del cilindro attorno alla coclea.

4.1 POSSIBILI INCOVENIENTI E LORO SOLUZIONI

In caso di necessità, il nostro personale tecnico è a Vostra disposizione per comunicazione telefonica allo 0546 26834, via fax allo 0546 665653 o via mail all'indirizzo service@legaitaly.com, per qualunque informazione o consiglio tecnico relativo alla macchina; comunque prima di interpellarci, Vi preghiamo di controllare le informazioni sotto riportate.

Problema riscontrato	Causa	Soluzione
La coclea non gira	La macchina non riceve tensione.	Controllare la continuità della rete elettrica
	Un oggetto all'interno della coclea impedisce la rotazione.	Controllare e nel caso, invertire la rotazione della coclea.
		Controllare che non sia impostato il tempo di rotazione uguale a zero (cfr par3.1.1)
Rumore eccessivo e costante	I cuscinetti potrebbero aver subito danni.	Togliere il perno della coclea dal motoriduttore e controllare lo stato dei cuscinetti.

SCHEMA IMPIANTO ELETTRICO



SPECIFICATIONS

Overall dimensions (WxDxH)	mm	1500x620x620
Total absorption	w	750
Total weight	kg	120
Screw diameter	mm	180
Number of screw revolutions	rpm	1,5 -> 4,3
Standard no. of revs at 50Hz (600Nm torque)	rpm	3,07
Hourly output	kg/h	125 -> 360

1.0 GENERAL SAFETY DIRECTIONS

READ THIS MANUAL THROUGHOUT BEFORE USING THE MACHINE

This handbook forms an integral part of the machine and should be kept with it throughout its working life. The machine includes dangerous electrically live and moving parts, which can cause serious damages to persons
or property in case of:
- incorrect use
- removal of guards or disconnection of safety devices
- poor inspection and servicing
- tampering with the electric system

These directions must be completed and updated according to applicable legal provisions and technical safety standards.

The manufacturer may not be held responsible for failures, breaks or accidents resulting from incorrect use of the machine or failure to follow the directions contained in this manual.

1.1 IDENTIFICATION OF THE MACHINE

Machine designed to separate honey from wax cappings (working residue produced during the uncapping phase).
In this new cappings press the rotation speed of the screw feeder is adjusted electronically, allowing management of work cycles as necessary.
The screw feeder is made of a food-grade plastic material.

Horizontal Screw-Type Cap Press

COD. 4410LM

The screw feeder is made of high quality food grade plastic, especially durable and resistant.

A perforated tray is placed under the cage to serve as a preliminary filter. Wax residues from cappings squeezing are collected here, while honey flows through the holes.

1.3 MACHINE OPERATORS

CAUTION! FOR SAFETY PURPOSES, THIS MACHINE SHOULD BE USED BY SKILLED STAFF ONLY, AWARE OF THE INSTRUCTIONS CONTAINED IN THIS MANUAL WHICH FORMS AN INTEGRAL PART OF THE MACHINE.

The cappings press has been designed for operation by a single worker.
Basic technical and mechanical skills are required to correctly operate the machine and carry out maintenance and basic servicing.

This machine must exclusively be used to squeeze and recover honey from cappings and separate honey from wax.

2.1 HANDLING / TRANSPORT

The cappings press is equipped with articulated wheels to facilitate handling in the uncapping shop.
During transport on vehicles, we recommend blocking the wheels with a special braking lever and securing the machine by protecting its guards and control panel from impacts or rubbing which would affect their efficiency and aesthetics.

2.2 INSTALLATION

The machine comes assembled ready for use. It is recommended to wash the machine and all its parts that come in contact with the honey, with water and a neutral detergent.
The machine must be installed at a convenient location where the operator can easily use it; after positioning, lock the articulated wheels.
Always make sure that the power cable, the hopper and the wax discharge gate are positioned so as not to hinder other operations and above all, that they do not imply a risk of stumbling in the passage areas for workshop operators.

3.1 OPERATING INSTRUCTIONS

Remove the polycarbonate guard from the hopper bottom.
We advise replacing this guard at the bottom of the hopper every time after work, to protect the screw feeder from accidental impacts.

Prepare a sufficient amount of cappings to allow a full work cycle to be completed by the machine (15-20 kg), making sure to always loadfully.

CAUTION! Always make sure that no wood chips, metal wire scraps or other blunt objects are thrown into the hopper together with the cappings, as these might damage the screw or prevent smooth shaft rotation.

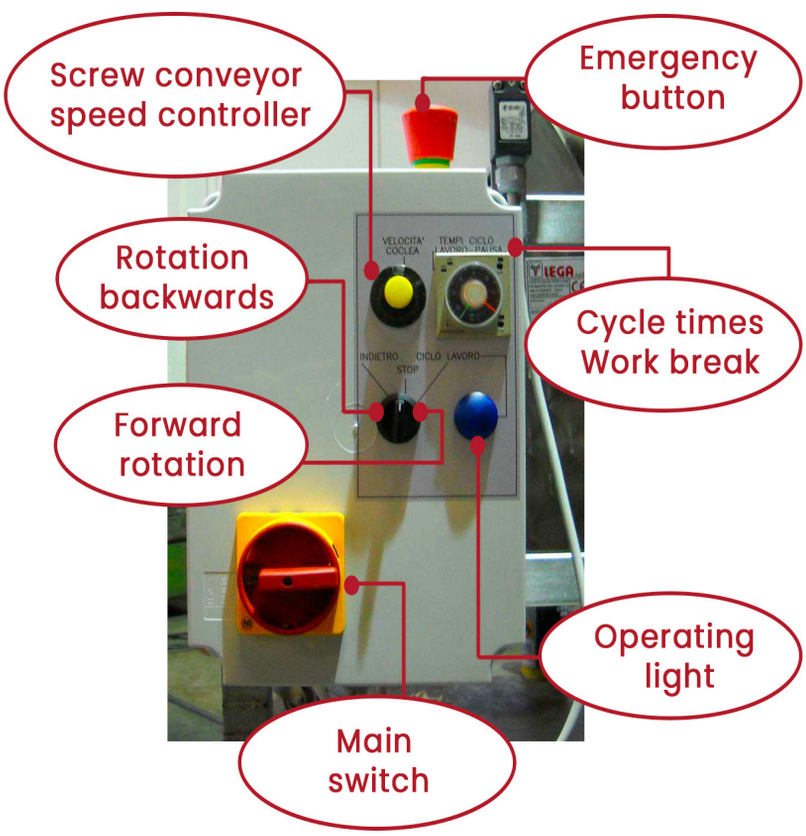
For safety reasons, the opening of the screen located on the hopper will cause the screw feeder to stop. While the machine is in motion, you can still add cappings through the screen.

CAUTION! Do not use metal objects or other objects to compress or stir the cappings inside the hopper, as this would damage the screw feeder.

If the cappings are full of honey, the residue squeezed out of the cage can be used for mixing with the extracted honey. The wax squeezed out at screw feeder end can be melted in a wax melter.

Note: if the press is not fully loaded, i.e. with the screw feeder not completely full of cappings, the product fed out of the screw in the early processing stages may not have been squeezed sufficiently.
Good compression is only achieved when the screw feeder is full of cappings.
Any material which does not look squeezed to the right degree can be fed back into the hopper.

Plug the machine into a 380V 50Hz three-phase current outlet.



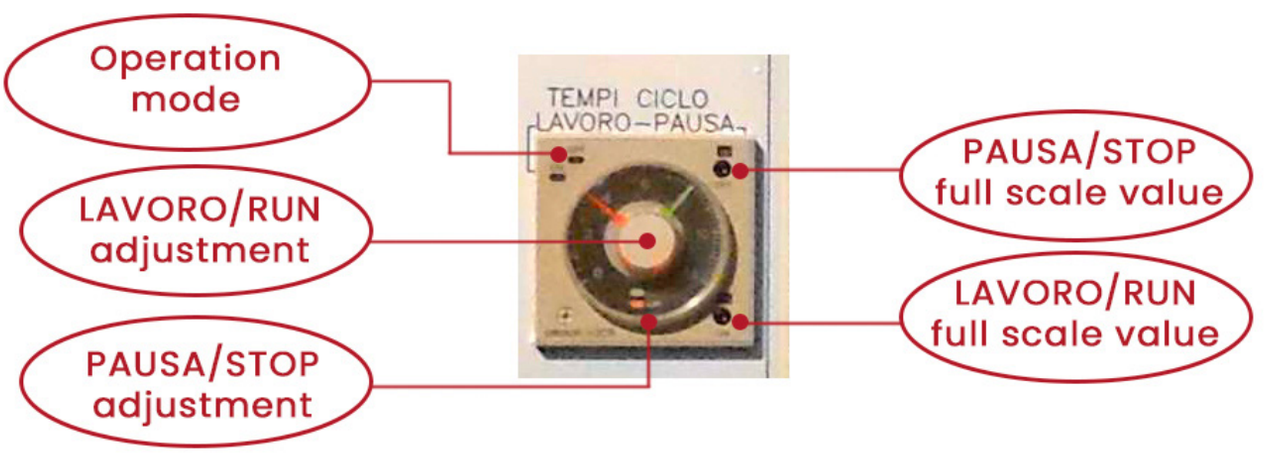
Power on the cappings press through the main switch.
Turn the selector switch to the right to the work cycle position; the lamp will light up.
The screw feeder will now start rotating.
Adjust the speed of rotation to the quantity of cappings to press.
If the screen is opened, rotation will stop immediately.
Move the selector switch to the vertical position to stop the screw rotation.
To reverse the direction of rotation, move the selector switch to the left (single-step operation).
If any foreign object is accidentally dropped into the hopper, stop the forward rotation movement and reverse the direction of rotation with a jogging motion to be able to recover the object.
Rotation reversal is also active if the protective screen is opened.

CAUTION! For better performance of the cappings press and better pressure compression, it is advised to always run the machine fully loaded, with rotation speed set at a low rpm value.
Run/stop cycles can be managed automatically (see section below).

CAUTION! after completing work, make sure to remove any wax/honey residues from the screw feeder.

FULLY DISCHARGE THE SCREW FEEDER AT THE END OF EACH WORK CYCLE

3.1.1 Management of work cycles – Run/Stop (TEMPI DI CICLO LAVORO-PAUSA)



In addition to adjustment of the screw feeder rotation, it is also possible to easily manage run/stop cycles during rotation of the screw feeder.

The timer used for this purpose, has two concentric dials.
The central one controls the RED indicator of RUN cycle duration (LAVORO).
The external one, controls the GREEN indicator of STOP cycle duration (PAUSA).

The two lights at the top left side, light up depending on the machine cycle being currently executed: the red indicator will light up when the screw feeder is running; the green indicator will light up when the screw feeder is at a stop.

The timer full scale can be adjusted by acting on the top right screw to change full scale value for the "stop" cycles or on the bottom right screw to change full scale value for the "run" cycles.
Full scale can be adjusted as follows: SEC (seconds, factory-set), 10SEC (tenths of seconds), MIN (minutes), HRS (hours).

If the green STOP(PAUSA) selector is set to zero, the screw feeder will rotate in a continuous mode.

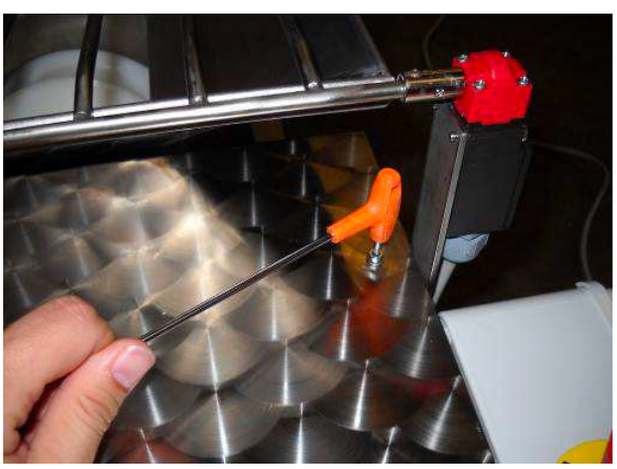
As a way of example, if the cappings press controls are set as shown in the picture above, it would run for 4 seconds, followed by an 8 second stop cycle, then another 4-second run cycle and so on.

For better cappings squeezing performance, it is advised to run the machine with rotation speed set at the lowest rpm value available, and to adequately manage run/stop cycles.

3.2 MAINTENANCE

CAUTION! DISCONNECT POWER TO THE MACHINE! Maintenance operations should be carried out after stopping the machine and disconnecting all electric circuits.

No special maintenance is required.
At the end of each work day, clean honey off the parts which have come in contact with the product during work.
The machine should be washed with warm water and commercially available special mild detergents, if necessary. A pressure cleaner may also be used for a more thorough cleaning, paying attention not to direct the water jet towards the control panel.



Extraordinary maintenance is particularly recommended at work end: disassemble the mesh cylinder as described below.
Remove the motor cover by loosening the screws (as shown in the picture) using a 4 Allen key.
Loosen the 4 hex head screws (as shown in the second picture) by using a 17 open-end wrench.
Pull out the mesh cylinder with the hopper.
Any residual honey in the hopper would make this operation easier by acting as lubricant.

CAUTION! Do not pull the cylindrical cage out, using iron hammers, levers or other tools which may damage the surface of the cage thus impairing proper screw feeder-cage coupling.

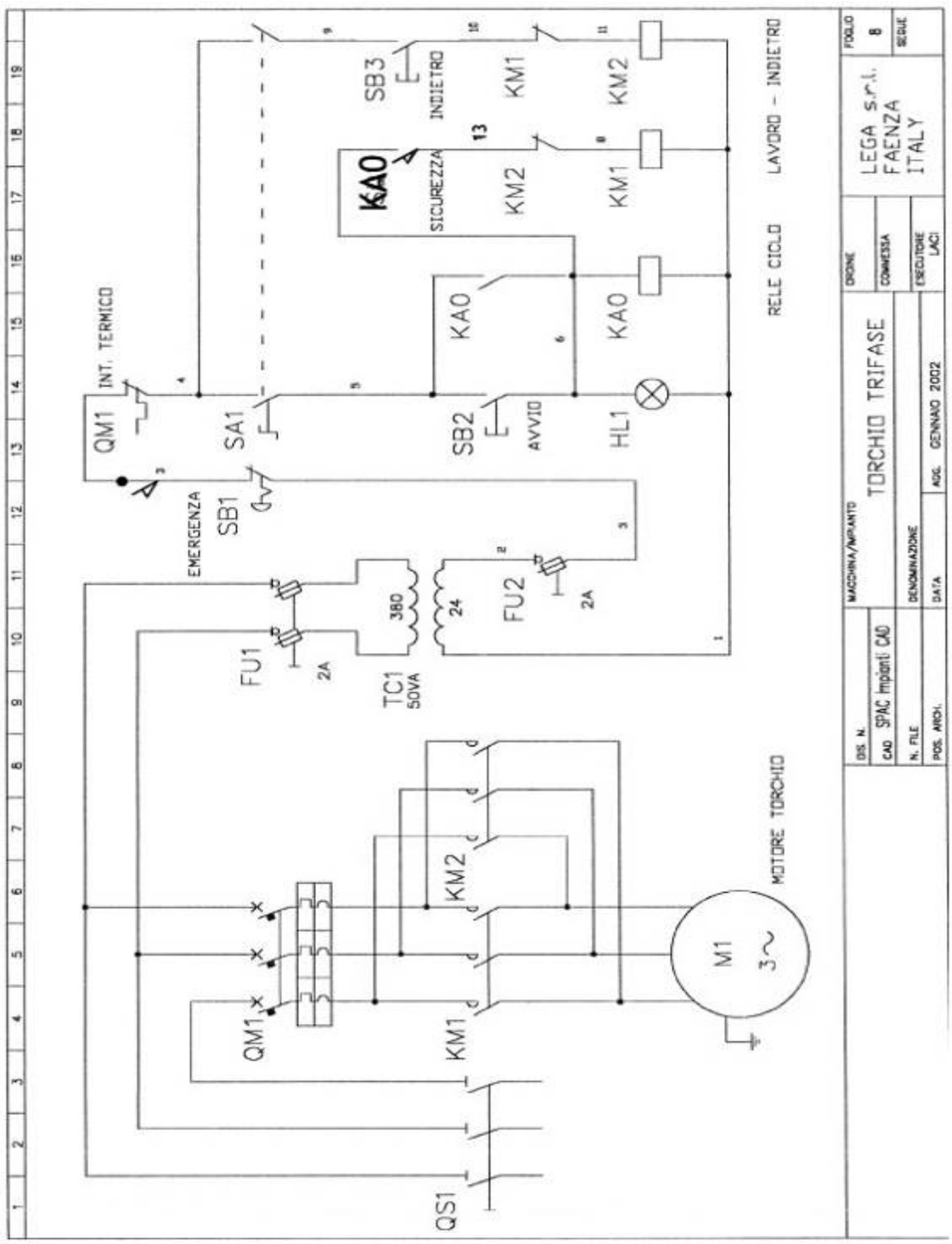
Before reassembling the unit by reversing the order of the listed operations, use some vaseline grease on the screw feeder to facilitate smooth cylinder introduction.

4.1 FAULTS, CAUSES AND REMEDIES

Our after-sales staff can be contacted by telephone (+39 0546 26834), fax (+39 0546 665653) or e-mail (service@legaitaly.com), for any information or technical advice in regard to the machine; however, before contacting our after-sales service, please check the information provided here below.

Problem encountered	Reason	Solution
Screw feeder will not rotate	The machine is not powered.	Check for power line continuity.
	A foreign object in the screw feeder prevents rotation.	Check and reverse the screw direction of rotation if necessary.
		Verify that the rotation time has not been set to zero (see 3.1.1 above)
Constantly noisy operation	The bearings might be damaged.	Remove the screw feeder pin from the gearmotor and check bearings condition.

WIRING SYSTEM



DONNÉES TECHNIQUES

Encombrement (LxPxH)	mm	1500x620x620
Absorption générale	w	750
Poids global	kg	120
Diamètre de la vis sans fin	mm	180
Nombre de tours de la vis sans fin	t/min.	1,5 -> 4,3
Nombre de tours std à 50 Hz (couple 600Nm)	t/min.	3,07
Production horaire	kg/h	125 -> 360

1.0 RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES SUR LA SÉCURITÉ

LIRE ATTENTIVEMENT CE GUIDE AVANT D'UTILISER LA MACHINE

Ce guide fait partie intégrante de la machine et l'accompagne jusqu'à sa démolition.
La machine présente des parties dangereuses car elle est branchée au réseau électrique et comprend des organes en mouvement, elle peut donc causer de graves dommages aux personnes ou aux biens dans les situations suivantes :
- une utilisation impropre ;
- le retrait des protections et le débranchement des dispositifs de protection ;
- le manque de contrôles et de maintenance ;
- la modification de l'installation électrique.

Les instructions doivent être complétées et actualisées en fonction des dispositions législatives et des normes techniques de sécurité en vigueur.

Le constructeur ne sera aucunement responsable en cas de problèmes, ruptures ou accidents dus au non-respect ou à la non-application des recommandations contenues dans ce guide.

1.1 IDENTIFICATION DE LA MACHINE

Machine pour séparer le miel de l'opercule de cire, résidu obtenu après la phase de désoperculation.
Dans cette nouvelle presse à opercules il est possible de varier électroniquement la vitesse de rotation de la vis sans fin et de gérer les temps de pause / travail.
La vis sans fin est fabriquée en matière plastique alimentaire.

Presse-bouchons à vis sans fin horizontale

COD. 4410LM

La vis sans fin est en matière plastique de grande qualité, de longue durée et bien sûr adaptée au contact avec les aliments.

Un bac perforé est placé sous la cage et sert de préfiltration. Les copeaux de cire finaux obtenus par le pressage de l'opercule s'y arrêtent mais le miel arrive à passer et va rejoindre le miel précédemment extrait.

1.3 PERSONNEL PRÉPOSÉ

ATTENTION ! AFIN DE GARANTIR LA SÉCURITÉ, CETTE MACHINE DOIT ÊTRE UTILISÉE EXCLUSIVEMENT PAR DU PERSONNEL ADULTE QUI DOIT ÊTRE À CONNAISSANCE DES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CE GUIDE, QUI CONSTITUE UNE PARTIE INTÉGRANTE ET ESSENTIELLE DE LA MACHINE.
Le presse-opercule est conçu pour être utilisé par une seule personne.
Une connaissance de base en mécanique est utile pour exécuter correctement le travail, effectuer les opérations de maintenance et en cas de problèmes élémentaires.

Cette machine doit être exclusivement utilisée pour presser un opercule afin de récupérer ou séparer le miel et la cire.

2.1 MANUTENTION/TRANSPORT

Le presse-opercule est muni de 4 roues articulées pour faciliter la manutention dans le laboratoire de désoperculation.
Durant le transport sur véhicule, bloquer les roues avec le levier de freinage prévu à cet effet et bien fixer la machine en protégeant le carter et le tableau électrique contre les chocs et les frottements qui en endommageraient la fonctionnalité et l'esthétique.

2.2 INSTALLATION

La machine est vendue prête pour l'emploi. Un nettoyage à l'eau avec un détergent neutre des parties qui entreront en contact avec le miel est néanmoins conseillé.
La machine doit être fixée en position plus confortable pour l'opérateur en bloquant les roues.
Toujours veiller à ce que le câble d'alimentation, le chargement de l'opercule, l'évacuation de la cire et du miel ne constituent pas une gêne pour les autres opérations et, surtout, ne risquent pas de faire trébucher les opérateurs en traversant les zones de passage du laboratoire.

3.1 MODE D'EMPLOI

Enlever la protection en polycarbonate qui se trouve sur le fond de la trémie.
Nous conseillons de toujours remettre cette protection dans la trémie à la fin du travail, afin de préserver la vis sans fin contre les chocs accidentels.

Préparer dans la trémie une quantité d'opercules qui justifie un cycle de travail de la machine (15-20 kg ou au moins jusqu'à son remplissage).

**ATTENTION ! Faire très attention à ce qu'il n'y ait pas de résidus de cadres, de fils métalliques ou d'autres objets coupant dans l'opercule introduit.
Le risque d'endommager la vis sans fin ou de bloquer sa rotation est élevé.**

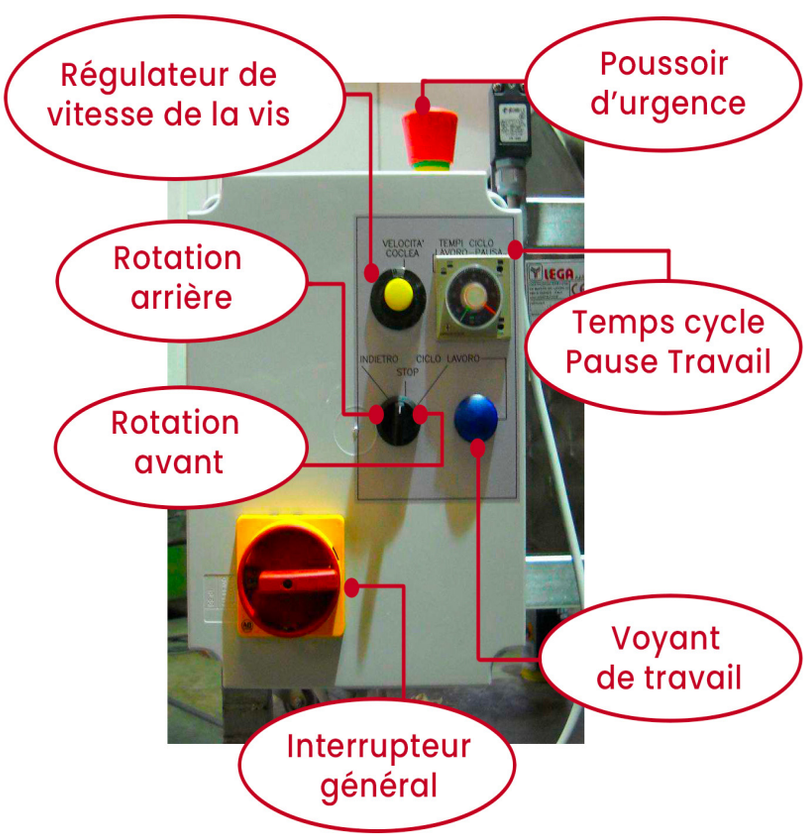
Pour des raisons de sécurité l'ouverture de la grille placée sur la trémie cause l'arrêt du mouvement de la vis sans fin. Avec la machine en mouvement, l'opercule peut être introduit à travers la grille elle-même.

ATTENTION ! ne pas utiliser d'objets métalliques ou autres pour comprimer ou faire bouger l'opercule dans la trémie, cela risquerait fortement d'endommager la vis sans

Si l'opercule est riche en miel, le produit de pressage qui sort de la cage peut être mélangé au miel d'extraction. La cire pressée qui sort à la fin de la vis sans fin peut être fondue dans un cérificateur.

Remarque: si la presse à opercules n'est pas utilisée à pleine charge, c'est à dire avec la cage qui n'est pas complètement remplie, au début du travail le produit sortant de la vis sans fin pourrait ne pas être suffisamment pressé.
Une bonne compression sera obtenue seulement quand la vis sans fin est pleine d'opercules.
Le matériel qui pourrait ne pas être bien pressé peut être réintroduit dans la trémie.

Brancher la fiche dans la prise de secteur à courant triphasé 380 V 50 Hz.

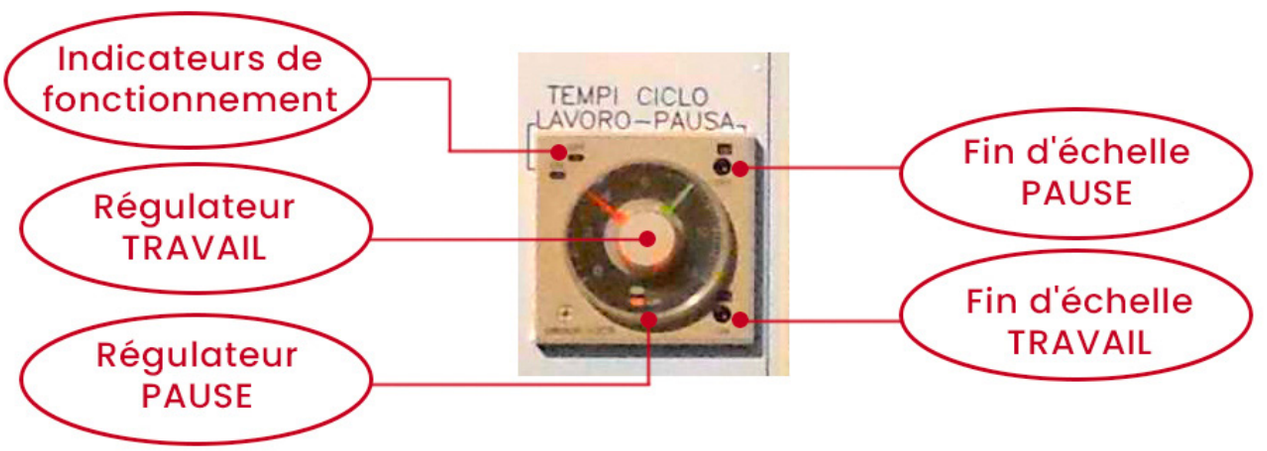


Allumer la presse à opercules à l'aide de l'interrupteur général ;
Tourner le sélecteur vers la droite, cycle de travail - le bouton de démarrage s'allumera.
La vis sans fin commencera alors sa rotation.
Évaluer la bonne vitesse de rotation de la vis sans fin selon la quantité d'opercule dont vous disposez.
Dans le cas d'ouverture de la grille, la rotation se bloquera immédiatement.
Amener le sélecteur en position verticale d'arrêt de la rotation.
Pour inverser le sens de rotation, amener le sélecteur de rotation vers la gauche (fonctionnement par impulsions).
Si un objet quelconque tombe accidentellement dans la trémie, arrêter la rotation en avant et inverser la rotation par secousses pour arriver à récupérer l'objet en question.
L'inversion de rotation fonctionne même si la grille de protection est ouverte.

ATTENTION ! Pour un meilleur fonctionnement de la presse à opercules et pour une améliorer la compression il est conseillé de faire fonctionner la machine seulement à pleine charge et à bas régime.
Il est également possible de gérer les moments de travail et de pause en mode automatique, comme l'illustre le prochain paragraphe.

ATTENTION ! quand le travail est terminé, s'assurer qu'il n'y a pas de résidus de cire ou de miel en contact avec la vis sans fin.
VIDER LE COMPLÈTEMENT LA VIS SANS FIN
CHAQUE FOIS QUE VOUS TERMINEZ DE TRAVAILLER

3.1.1 Gestion du temps cycle - Pause / Travail



En plus de la possibilité de varier la vitesse de rotation de la vis sans fin, comme nous l'avons vu, il est aussi possible de gérer facilement les périodes de pause et de travail dans la rotation de la vis sans fin même.

Ce temporisateur spécial est muni de deux sélecteurs concentriques.
Le temporisateur central gère l'indicateur ROUGE qui indique le temps de TRAVAIL.
Le temporisateur plus grand, extérieur, gère l'indicateur VERT et indique le temps de PAUSE.

Les deux voyants en haut à gauche s'allument selon la période en cours d'exécution de la vis sans fin : le voyant rouge s'allumera quand la vis sans fin tourne, le voyant vert quand la vis sans fin est à l'arrêt.

Il est possible de changer le fin d'échelle du temporisateur, à l'aide de la vis en haut à droite si l'on souhaite changer le fin d'échelle de la pause, en haut à droite si l'on veut changer le fin d'échelle du travail.
Les fins d'échelle qui peuvent être sélectionnés indiquent SEC (secondes, choix d'usine), 10SEC (dizaines de secondes), MIN (minutes), HRS (heures).

Si le sélecteur vert PAUSE est placé sur zéro, la vis sans fin tournera en continu.

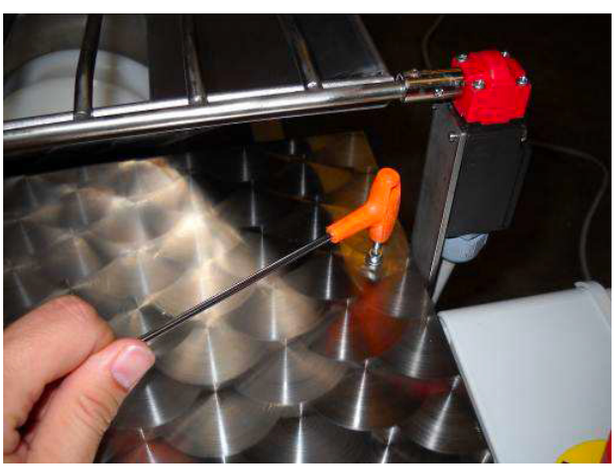
Si les indicateurs réglés de la presse à opercules sont réglés comme sur la photo ci-dessus, la presse à opercules fonctionnera pendant 4 secondes, puis 8 secondes de rotation et ensuite 4 de travail e ainsi de suite.

Pour une meilleure compression il est conseillé de garder la vitesse de rotation de la vis sans fin plus réduite que possible et de gérer efficacement les périodes de pause et celles de travail.

3.2 MAINTENANCE

ATTENTION ! COUPER LE COURANT À LA MACHINE ! Les opérations de maintenance doivent être effectuées avec la machine arrêtée et débranchée du réseau électrique.

Aucune opération particulière de maintenance n'est nécessaire.
À la fin de chaque journée, nettoyer les parties en contact avec le miel durant le travail, des résidus de celui-ci.
La machine doit être lavée à l'eau tiède et éventuellement avec des détergents neutres spéciaux vendus dans le commerce.
On peut éventuellement utiliser un nettoyeur à jet d'eau haute pression pour un nettoyage plus soigneux en faisant naturellement attention à ne pas diriger le jet d'eau sur le panneau de commande.



Pour une maintenance extraordinaire, vivement conseillée en fin de saison, le cylindre grillagé peut être démonté comme suit. Démonter le carter de protection du moteur à l'aide des vis comme le montre la photo à l'aide de la clé Allen de 4.
Svitare Dévisser les 4 vis à tête hexagonale comme l'indique la photo avec la clé fixe de 17. Faire sortir le cylindre grillagé avec la trémie.
La présence éventuelle de miel dans la vis sans fin facilitera cette opération en servant de lubrifiant.

ATTENTION ! Ne pas forcer la sortie de la cage avec des marteaux métalliques, des leviers ou autres instruments qui pourraient endommager sa surface endommageant ainsi l'accouplement vis sans fin – cage.

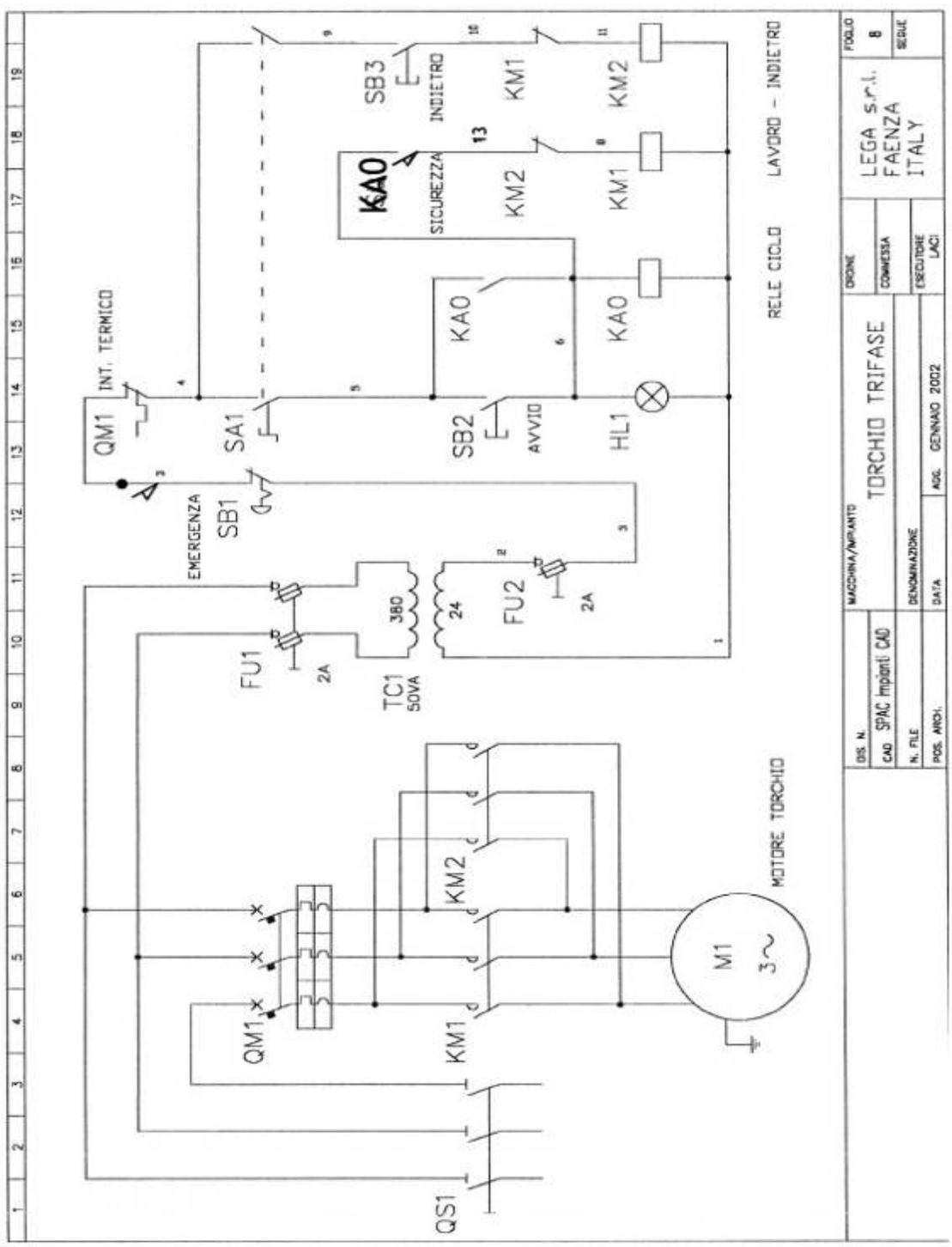
Avant de tout remonter, en répétant à l'envers les opérations susmentionnées, mettre un peu de graisse de vaseline pour faciliter l'introduction du cylindre autour de la vis sans fin.

4.1 INCONVÉNIENTS POSSIBLES ET SOLUTIONS

En cas de nécessité, notre personnel technique est à votre disposition par téléphone au numéro 0546 26834, par fax au numéro 0546 665653 ou par courriel à l'adresse assistenza@legaitaly, pour toute information ou conseil technique concernant votre machine ; néanmoins avant de nous contacter, nous vous prions de contrôler les informations ci-après.

Problème rencontré	Cause	Solution
La vis sans fin ne tourne pas	La machine ne reçoit pas de courant.	Contrôler la continuité du réseau électrique.
	Un objet à l'intérieur de la vis sans fin empêche la rotation.	Contrôler et si nécessaire, inverser la rotation de la vis sans fin.
		Contrôler que le temps de rotation programmé n'est pas égal à zéro (voir par 3.1.1)
Bruit excessif et constant	Les roulements pourraient avoir été endommagés.	Enlever l'axe de la vis sans fin du motoréducteur et contrôler l'état des roulements.

WIRING SYSTEM



TECHNISCHE DATEN

Maximale Außenmaße (BxLxH)	mm	1500x620x620
Gesamt-Stromaufnahme	w	750
Gesamtgewicht	kg	120
Durchmesser der Schnecke	mm	180
Drehzahl der Schnecke	U/Min.	1,5 -> 4,3
Anzahl Std. Umdrehungen bei 50Hz (Drehmoment 600Nm)	U/Min.	3,07
Leistung pro Stunde	kg/Std.	125 -> 360

1.0 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

VOR BENUTZEN DER MASCHINE IST DIESES HANDBUCH AUFMERKSAM ZU LESEN
Dieses Handbuch ist wesentlicher Bestandteil der Maschine und muss bis zur Verschrottung aufbewahrt werden.
Die Maschine umfasst gefährliche Teile, da sie an das Stromnetz angeschlossen ist und sich bewegende Teile
umfasst, daher können durch folgendes Verhalten schwere Personen- und Sachschäden entstehen:
- Unsachgemäße Benutzung
- Entfernung der Schutzvorrichtungen und Unterbrechung der Schutzmechanismen
- Unterlassen der Inspektionen und Wartungen
- Veränderung der elektrischen Anlage

Die Anweisungen müssen gemäß der gesetzlichen Vorschriften und der gültigen technischen Sicherheitsrichtlinien vervollständigt und aktualisiert werden.

Das Herstellerunternehmen übernimmt keine Haftung für Störungen, Beschädigungen oder Unfälle, die in Folge der Nichtbeachtung oder Nichtanwendung der Vorgaben dieses Handbuches entstehen.

1.1 MASCHINENBESCHREIBUNG

Das Gerät dient zum Auslösen des Honigs aus dem Wachsdeckel, einem nach dem Entdeckeln erhaltenen Bearbeitungsrückstand.
Bei dieser neuen Wachsdeckelpresse kann die Rotationsgeschwindigkeit der Schnecke elektronisch verändert und die Pausen-/Arbeitszeiten können gesteuert werden.
Die Schnecke besteht aus lebensmittelechtem Kunststoffmaterial.

Horizontale Schneckenpresse für Verschlusskappen

COD. 4410LM

Die Schnecke besteht aus qualitativ hochwertigem und langlebigem Kunststoff und ist natürlich lebensmittelecht.

Ein Siebbecken unter dem Schleuderkorb dient zur Vor-Filterung. Dort sammeln sich die Wachsreste, die nach der Pressung der Wachsdeckel übrig bleiben, der Honig fließt jedoch durch und sammelt sich zusammen mit dem bereits im Vorfeld ausgepressten Honig.

1.3 PERSONAL

ACHTUNG! ACHTUNG! AUS SICHERHEITSGRÜNDEN DARF DIESE MASCHINE AUSSCHLIESSLICH VON ERWACHSENEN BEDIENT WERDEN, WELCHE ÜBER DEN INHALT DIESES HANDBUCHES, DAS WESENTLICHER BESTANDTEIL DER MASCHINE IST, INFORMIERT SIND.
Die Wachsdeckel-Presse ist für die Bedienung durch eine einzige Person entwickelt.
Für die korrekte Ausführung der Arbeit, die Wartung und bei kleinen Störungen sind mechanisch-technische Grundkenntnisse nötig.

Dieses Gerät darf ausschließlich zum Auspressen des Wachsdeckels nach der Gewinnung und Trennung von Honig und Wachs verwendet werden.

2.1 BEFÖRDERUNG / TRANSPORT

Die Wachsdeckel-Presse ist mit Drehrollen ausgestattet, um ihre Beförderung innerhalb des Labors zu vereinfachen.
Während des Transports mit dem Fahrzeug sind die Laufrollen mit dem entsprechenden Bremshebel festzustellen und das Gerät gut zu fixieren. Das Gehäuse und die elektrische Schalttafel sind vor Stößen und Abschürfungen zu schützen, die deren Funktionalität und Aussehen beeinträchtigen würden.

2.2 INSTALLATION

Das Gerät wird bereits betriebsbereit verkauft. Nichtsdestotrotz empfehlen wir eine Reinigung mit Wasser und Neutralreiniger der Teile, die mit mit dem Honig in Berührung gelangen.
Es ist in der für den Bediener bequemsten Position aufzustellen und durch Feststellen mittels Bremse der Drehrollen zu fixieren.
Es ist zu beachten, dass das Stromkabel, der Beladungstrichter und der Honigabfluss keinen anderen Bearbeitungen im Weg stehen und insbesondere, dass sie für den Bediener in den Durchgangsbereichen des Labors keine Stolpergefahr darstellen.

3.1 VERWENDUNG

Nehmen Sie die Polykarbonatabdeckung vom Trichterboden.
Es ist empfehlenswert, diese Abdeckung nach Beendigung der Arbeit immer wieder im Trichter anzuordnen, damit die Schnecke vor ungewollten Stößen geschützt wird.

Bereiten Sie eine angemessene Menge an Wachsdeckeln vor, die für einen Arbeitszyklus des Geräts ausreichen (15-20 kg oder bis der Trichter gefüllt ist).

**ACHTUNG! Achten Sie auf jeden Fall darauf, dass sich zwischen den eingelegten Wachsdeckeln keine Reste der Wabenrahmen, Draht oder stumpfe Gegenstände befinden.
Es besteht ansonsten die Gefahr, die Schnecke zu beschädigen oder die Rotation der Schnecke zu behindern.**

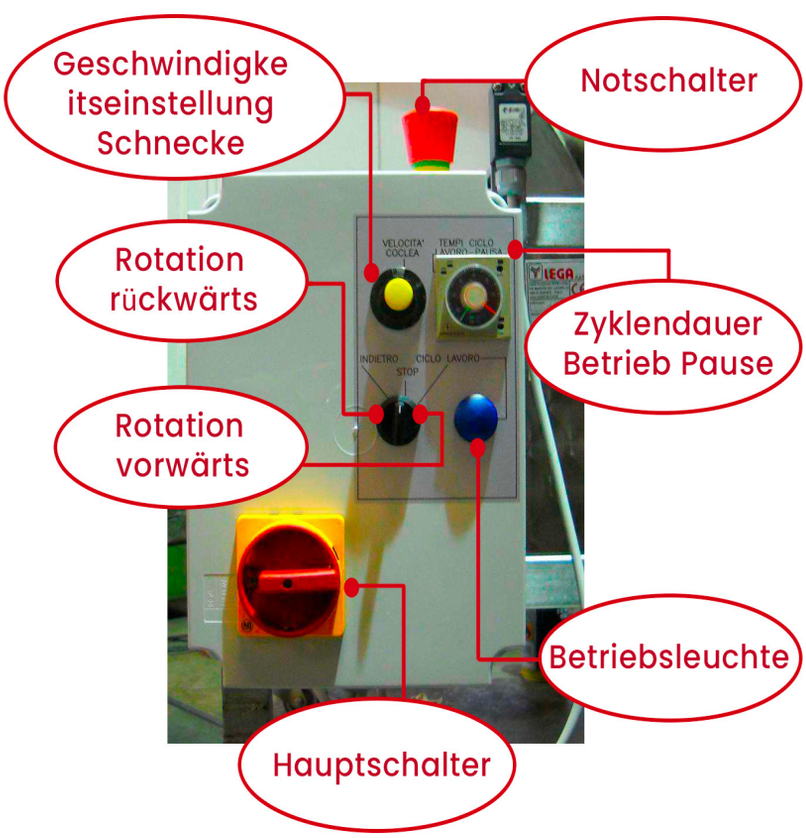
Aus Sicherheitsgründen bleibt die Schnecke stehen, wenn das über dem Trichter vorhandene Gitter geöffnet wird. Bei laufendem Gerät können die Wachsdeckel durch das Gitter selbst eingefügt werden.

ACHTUNG! Benutzen Sie keine metallischen oder andere Gegenstände, um die Wachsdeckel im Trichter zusammenzudrücken oder zu bewegen, da die Schnecke dadurch erheblich beschädigt werden kann.

Sollte der Wachsdeckel viel Honig enthalten, kann das aus dem Käfig austretende Produkt mit dem durch Schleudern erhaltenen Honig vermengt werden. Das ausgepresste Wachs, das am Ende der Schnecke austritt, kann im Wachsschmelzer geschmolzen werden.

Anmerkung: Sollte die Wachsdeckelpresse nicht mit voller Beladung benutzt werden und der Käfig nicht vollständig gefüllt sein, so kann bei Arbeitsbeginn ein nicht ausreichend ausgepresstes Produkt am Ende der Schnecke austreten.
Erst wenn die Schnecke mit Wachsdeckeln vollgefüllt ist, wird eine gute Pressung erzielt. Das nicht gut ausgepresste Material kann erneut in den Trichter gegeben werden.

Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose eines Drehstromnetzes mit 380 V / 50 Hz.



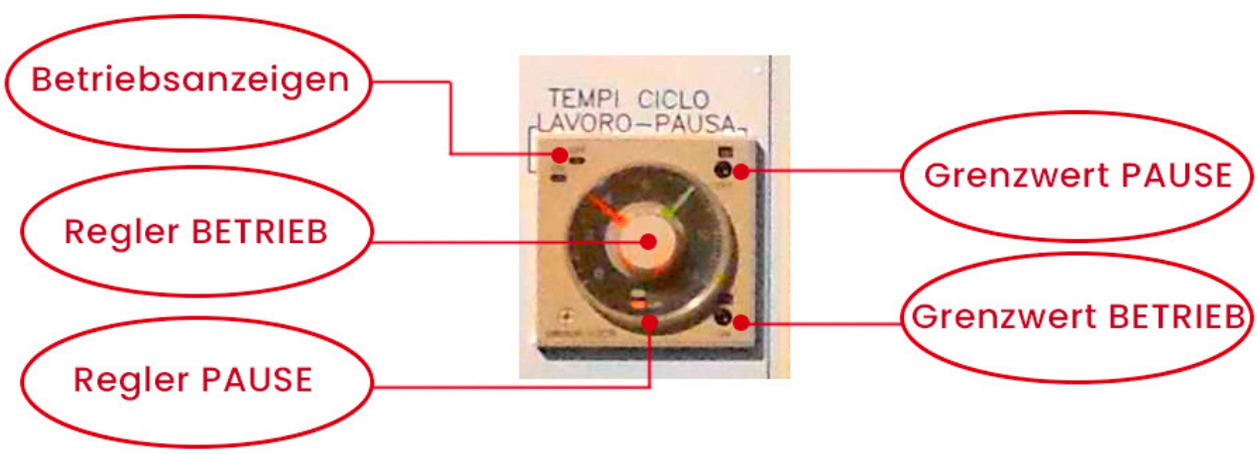
Schalten Sie die Wachsdeckel-Presse über den Hauptschalter ein;
Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts auf Arbeitszyklus, die Betriebsleuchte wird aufleuchten;
Nun beginnt die Schnecke sich zu drehen.
Je nach Anzahl der zur Verfügung stehenden Wachsdeckel muss die richtige Rotationsgeschwindigkeit der Schnecke gewählt werden.
Beim Öffnen des Gitters stoppt die Drehbewegung unverzüglich.
Drehen Sie den Wahlschalter zum Anhalten der Drehbewegung auf die senkrechte Stoppposition.
Zum Umkehren der Drehrichtung ist der Wahlschalter nach links zu stellen (Impulsbetrieb).
Sollten ungewollt Gegenstände in den Trichter fallen, ist die Vorwärtsdrehung anzuhalten und die Drehung schrittweise umzukehren, um den Gegenstand wieder herauszuholen.
Die Umkehrung der Drehrichtung funktioniert auch bei geöffnetem Schutzgitter.

**ACHTUNG! Für einen verbesserten Betrieb der Wachsdeckelpresse und eine bessere Kompression wird empfohlen, die Maschine nur mit voller Ladung zu betrieben und die Geschwindigkeit niedrig einzustellen.
Darüber hinaus können nun automatisch Betriebs- und Pausenzeiten eingestellt werden, wie im nächsten Absatz erklärt wird.**

ACHTUNG! Stellen Sie bei Beendigung der Arbeiten sicher, dass keine Wachs- oder Honigrückstände in Berührung mit der Schnecke gelassen werden.

NACH JEDEM GEBRAUCH DIE SCHNECKE VOLLSTÄNDIG LEERENDE TRAVAILLER

3.1.1 Steuerung der Zyklusdauer - Pause / Betrieb



Abgesehen von der Möglichkeit, wie oben beschrieben, die Rotationsgeschwindigkeit der Schnecke zu verändern, können auch Pausen- und Betriebszeiten der Rotation der Schnecke gesteuert werden.

Dieser spezielle Timer ist mit zwei konzentrischen Wahlschaltern ausgestattet.
Der kleinere, mittlere Schalter steuert die Anzeige ROT, welche die BETRIEBSzeit anzeigt.
Der größere, äußere Schalter steuert die Anzeige GRÜN, welche die PAUSENzeit anzeigt.

Die beiden Leuchten oben links leuchten je nach Betriebsmodus der Schnecke wiefolgt auf: Rote Leuchte, wenn sich die Schnecke dreht, grüne Leuchte, wenn die Schnecke stillsteht.

Der Grenzwert des Timers kann durch Betätigen der Schraube oben rechts für die Pause und unten rechts für den Betrieb geändert werden.
Die wählbaren Grenzwerte zeigen SEC (Sekunden, werksseitige Wahl), 10SEC (Zehntelsekunden), MIN (Minuten), HRS (Stunden).

Wenn der grüne Wahlschalter PAUSE auf Null gestellt wird, dreht sich die Schnecke ununterbrochen.

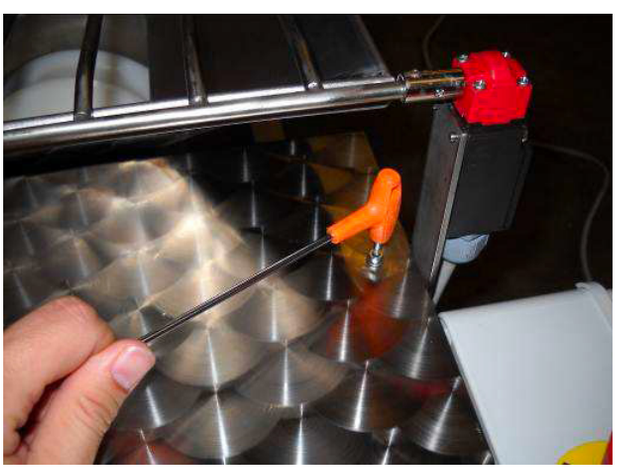
Wenn die Anzeigen der Wachsdeckelpresse wie auf dem Foto oben eingestellt wären, würde die Presse 4 Sekunden lang arbeiten, 8 Sekunden rotieren, 4 Sekunden lang arbeiten und so weiter.

Für eine bessere Kompression wird empfohlen, die Drehgeschwindigkeit der Schnecke so gering wie möglich zu halten und die Pausen- und Arbeitszeiten effizient zu steuern.

3.2 WARTUNG

ACHTUNG! DIE MASCHINE VOM STROMNETZ TRENNEN!
Die Wartungsarbeiten dürfen nur bei stillstehender und vom Stromnetz getrennter Maschine ausgeführt

Besondere Wartungsarbeiten sind nicht erforderlich.
Reinigen Sie nach jedem Arbeitstag jene Geräteteile, die bei der Bearbeitung mit Honig in Berührung gelangen. Das Gerät ist mit lauwarmem Wasser und eventuell mit handelsüblichen neutralen Reinigungsmitteln zu reinigen.
Für eine sorgfältigere Reinigung kann auch ein Hochdruckreiniger verwendet werden; dabei ist natürlich darauf zu achten, dass der Wasserstrahl nicht auf das Bedienfeld gerichtet wird.



Für eine außerordentliche Wartung, die insbesondere nach Beendigung der Arbeiten empfehlenswert ist, kann der Netzzylinder wie folgt ausgebaut werden. Nehmen Sie das Motor-Schutzgehäuse durch Ausschrauben der Schrauben mithilfe eines 4er-Inbusschlüssels laut Abbildung ab.
Schrauben Sie die 4 Sechskantschrauben wie in der zweiten Abbildung dargestellt, mit einem 17er-Gabelschlüsel aus. Ziehen Sie den Netzzylinder mit dem Trichter heraus.
Wenn etwas Honig in der Schnecke vorhanden ist, erfolgt dieser Vorgang etwas einfacher, weil der Honig als Schmierstoff fungiert.

ACHTUNG! Holen Sie den Korb nicht gewaltsam mit Metallhämmern, Hebeln oder anderen Gegenständigen heraus, welche die Oberfläche des Korbs und somit auch die Verbindung zwischen Schnecke und Korbs beschädigen können.

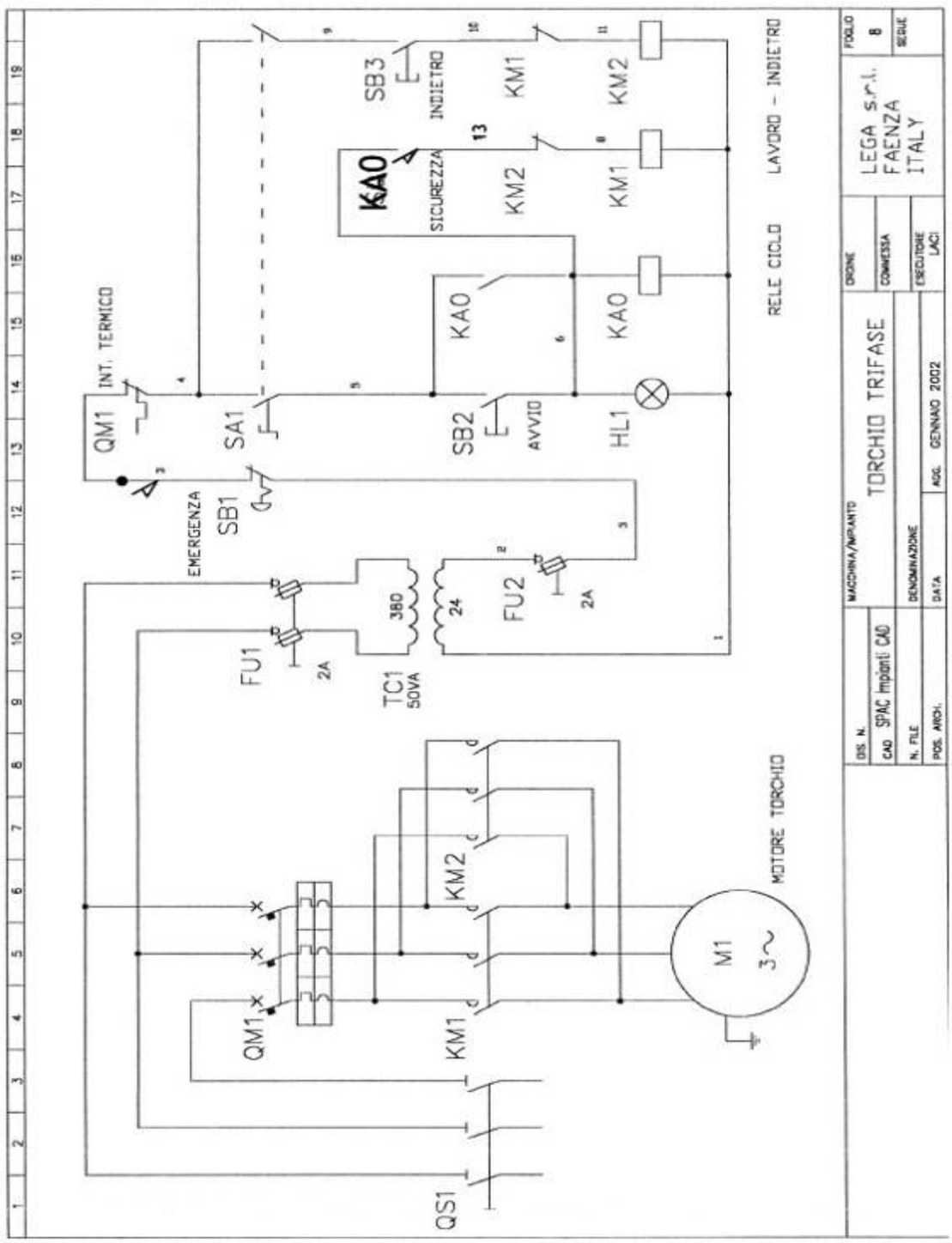
Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge, nachdem die Schnecke zum einfacheren Einsetzen des Zylinders leicht mit Vaselinfett geschmiert wurde.

4.1 MÖGLICHE STÖRUNGEN UND ABHILFEN

Unser technisches Personal steht Ihnen bei Bedarf telefonisch unter 0039 (0)546 26834, per Fax unter 0039 (0)546 665653 oder per Email unter service@legaitaly.com für Informationen oder technische Ratschläge zur Maschine zur Verfügung; bevor Sie mit uns Kontakt aufnehmen, bitten wir Sie dennoch herzlich, die unten aufgeführten Informationen zu beachten.

Aufgetretenes Problem	Ursache	Lösung
Die Schnecke dreht sich nicht	Die Spannungszufuhr zum Gerät ist unterbrochen.	Das Stromnetz prüfen.
	Die Schneckendrehung wird durch einen darin befindlichen Gegenstand behindert.	Prüfen und ggf. die Schneckendrehung umkehren.
		Sicherstellen, dass die Rotationszeit nicht auf Null eingestellt ist (Abs. 3.1.1)
Übermäßige und ständige Lärmemission	Die Lager könnten beschädigt sein.	Den Stift der Schnecke vom Getriebemotor nehmen und die Lager auf ihren Zustand prüfen.

ELEKTROINSTALLATION



DATOS TÉCNICOS

Dimensiones máximas (B x L x H)	mm	1500x620x620
Absorción general	w	750
Peso global	kg	120
Diámetro del tornillo sin fin	mm	180
Número de revoluciones del tornillo sin fin	rpm	1,5 -> 4,3
Número de revoluciones estándar a 50 Hz (par 600 Nm)	rpm	3,07
Producción horaria	kg/h	125 -> 360

1.0 ADVERTENCIAS GENERALES SOBRE LA SEGURIDAD

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA
Este folleto es parte integrante de la máquina y debe acompañarla hasta su desguace.
La máquina presenta partes peligrosas, ya que está conectada a la red eléctrica y está dotada de movimiento.
Pueden causar graves daños a las personas u objetos:
- el uso impropio
- la extracción de las protecciones y la desconexión de los dispositivos de protección
- la falta de inspecciones y mantenimiento
- la alteración de la instalación eléctrica

Las instrucciones deben ser integradas y actualizadas en base a las disposiciones legislativas y a las normas técnicas de seguridad vigentes.

El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales inconvenientes, averías o accidentes debidos al incumplimiento o a la no aplicación de las indicaciones contenidas en el presente manual.

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA

Máquina para separar la miel del opérculo de cera, después de la fase de desoperculación.
En este nuevo prensador de opérculos es posible variar electrónicamente la velocidad de rotación del tornillo sin fin y controlar los tiempos de pausa/trabajo.
El tornillo sin fin está construido con material plástico alimentario.

Exprimidor de tapones con sinfín horizontal

COD. 4410LM

El tornillo sin fin está construido con un material plástico de gran calidad, duradero y, obviamente, apto para el contacto con alimentos.

Debajo de la jaula hay una cubeta perforada que funciona como prefiltro. Esta retiene los restos de cera obtenidos mediante el prensado del opérculo, pero permite el paso de la miel, que se une a la exprimida previamente.

1.3 PERSONAL ENCARGADO

¡ATENCIÓN! PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD, ESTA MÁQUINA DEBE SER UTILIZADA EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL ADULTO CON CONOCIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES CONTENIDAS EN ESTE MANUAL, QUE ES PARTE INTEGRANTE Y ESENCIAL DE LA MÁQUINA.
El prensador de opérculos está proyectado para ser utilizado por una sola persona.
Un conocimiento básico de mecánica es útil para la correcta realización del trabajo, para las operaciones de mantenimiento y en caso de inconvenientes leves.

Esta máquina debe ser utilizada exclusivamente para exprimir los opérculos, con el objetivo de recuperar y separar la miel y la cera.

2.1 DESPLAZAMIENTO/TRANSPORTE

El prensador de opérculos está dotado de ruedas articuladas para facilitar su desplazamiento en el taller de desoperculación.
Durante el transporte sobre un vehículo, es necesario bloquear las ruedas con la palanca de freno y fijar bien la máquina, protegiendo los cárteres y el cuadro eléctrico contra golpes y rozamientos, que podrían afectar su funcionamiento y su estética.

2.2 INSTALACIÓN

La máquina se vende lista para el uso. De todos modos, se recomienda realizar una limpieza con agua y detergente neutro de las partes en contacto con la miel.
La máquina se debe fijar en la posición más cómoda para el operador, bloqueando las ruedas con el freno.
Verifique siempre que el cable eléctrico, la carga del opérculo y la descarga de la cera de la miel no obstaculicen las otras elaboraciones y, sobre todo, que no generen riesgo de tropiezos, atravesando las zonas de paso de los operadores.

3.1 MODO DE USO

Quite la protección de policarbonato presente en el fondo de la tolva.
Una vez realizado el trabajo, se recomienda volver a colocar esta protección en la tolva para preservar el tornillo sin fin de golpes accidentales.

Prepare en la tolva una cantidad de opérculos que justifique un ciclo de trabajo de la máquina (15-20 kg o hasta llenarla).

¡ATENCIÓN! Verifique que en el opérculo introducido no haya residuos de marcos, alambre u otros objetos contundentes. Esto implicaría un grave riesgo de dañar el tornillo sin fin o bloquear su rotación.

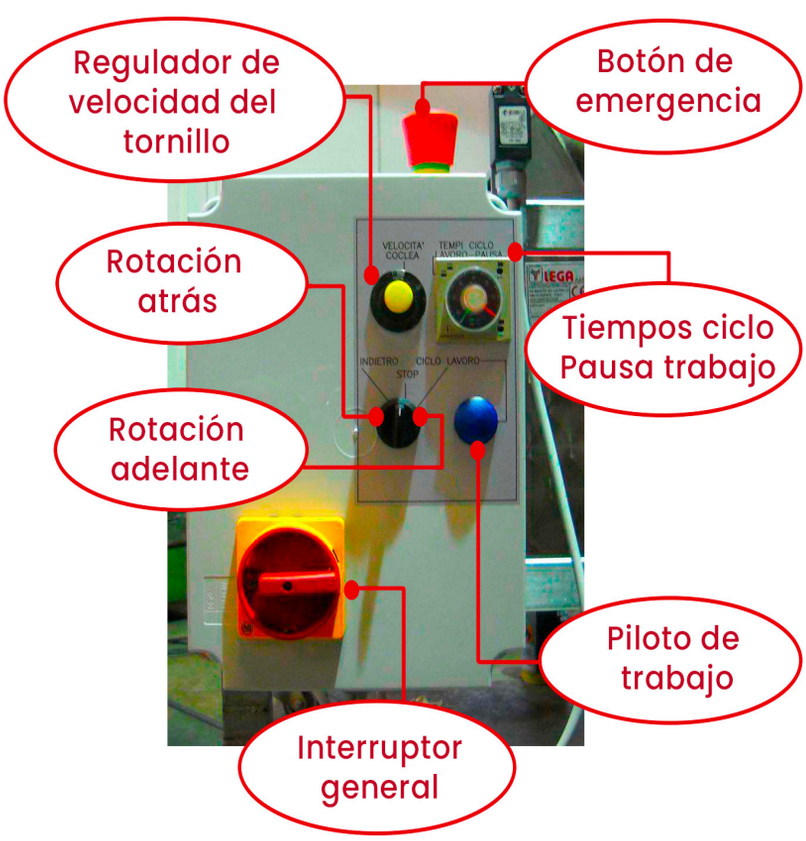
Por motivos de seguridad, la apertura de la rejilla presente en la tolva provoca la interrupción del movimiento del tornillo sin fin.
Con la máquina en movimiento, es posible agregar opérculos a través de la rejilla.

¡ATENCIÓN! No utilice objetos metálicos u otros para comprimir o mover el opérculo dentro de la tolva. Esto implicaría un grave riesgo de dañar el tornillo sin fin.

Si el opérculo tiene miel, el producto del prensado que sale de la jaula puede ser mezclado con la miel extraída. La cera exprimida que sale del tornillo sin fin se puede fundir en el extractor de cera.

**Nota: Si el prensador de opérculos se utiliza con carga parcial (es decir, con la jaula no completamente llena), es posible que, al principio de la elaboración, el producto que sale del tornillo sin fin no esté suficientemente exprimido.
Una buena compresión se obtiene solamente con el tornillo sin fin lleno de opérculos.
El material insuficientemente exprimido puede ser reintroducido en la tolva.**

Conecte la clavija a la toma de corriente trifásica 380 V - 50 Hz.



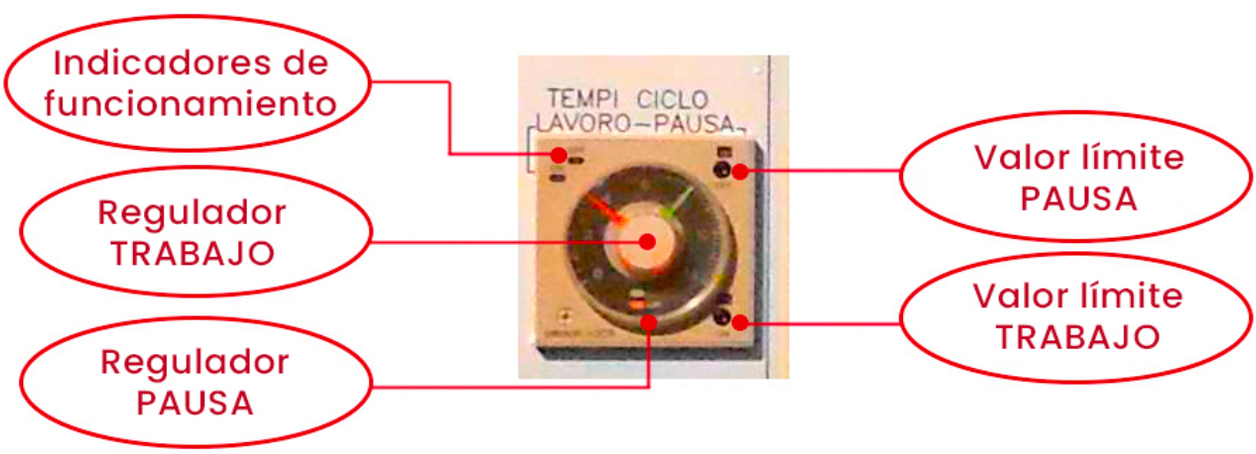
Encienda el prensador de opérculos con el interruptor general.
Gire el selector hacia la derecha (ciclo de trabajo); el piloto de trabajo se enciende.
El tornillo sin fin comienza a rotar.
Evalúe la correcta velocidad de rotación del tornillo sin fin, según la cantidad de opérculos a disposición.
Si se abre la rejilla, la rotación se interrumpe inmediatamente.
Ponga el selector en posición vertical (parada) para interrumpir la rotación.
Para invertir el sentido de rotación, gire el selector de rotación hacia la izquierda (funcionamiento a impulsos).
En el caso de que un objeto cualquiera caiga accidentalmente en la tolva, interrumpa la rotación hacia adelante e invierta el sentido de rotación (paso a paso) para extraerlo.
La inversión del sentido de rotación también funciona con la rejilla de protección abierta.

¡ATENCIÓN! Para un mejor funcionamiento de la prensa de aceitunas y una mayor compresión, se recomienda utilizar la máquina únicamente a plena carga y ajustar la velocidad a un número bajo de revoluciones. Además, es posible gestionar automáticamente los periodos de trabajo y de pausa, tal y como se explica en el siguiente apartado.

¡ATENCIÓN! Después del trabajo, verifique que no haya residuos de cera o de miel en contacto con el tornillo sin fin.

VACÍE COMPLETAMENTE EL TORNILLO SIN FIN AL FINAL DE CADA USO.

3.1.1 Gestión del tiempo de ciclo - Pausa/Trabajo



Además de variar la velocidad de rotación del tornillo sin fin en la forma indicada, también es posible gestionar fácilmente períodos de pausa y de trabajo en la rotación del tornillo sin fin.

Este temporizador especial está dotado de dos selectores concéntricos.
El selector central controla el indicador ROJO, que indica el tiempo de TRABAJO.
El selector más grande, externo, controla el indicador VERDE e indica el tiempo de PAUSA.

Los dos pilotos situados en la parte superior izquierda se encienden según el período que está realizando el tornillo sin fin: el piloto rojo se enciende cuando el tornillo sin fin está girando, mientras que el piloto verde se enciende cuando el tornillo sin fin está parado.

Es posible variar el valor límite del temporizador, girando el tornillo situado en la parte superior derecha para variar el valor límite de la pausa, y el tornillo situado en la parte inferior derecha para variar el valor límite de trabajo. Los valores límite seleccionables indican SEC (segundos, opción de fábrica), 10SEC (decenas de segundos), MIN (minutos), HRS (horas).

Si se pone el selector verde PAUSA en cero, el tornillo sin fin gira en modo continuo.

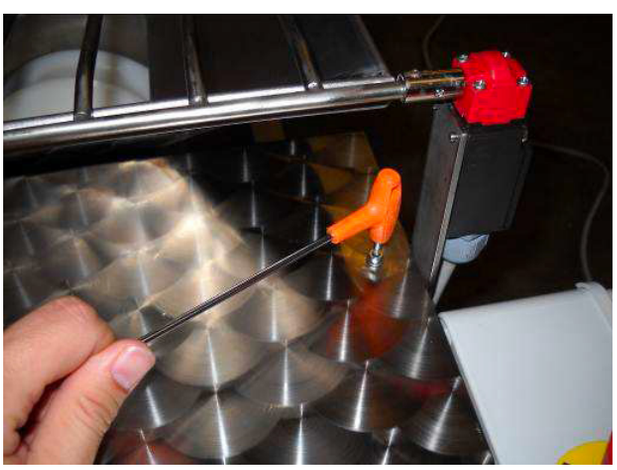
Si el prensador de opérculos tiene los indicadores configurados tal como se muestra en la fotografía anterior, el prensador de opérculos funcionará durante 4 segundos, luego hará 8 segundos de rotación, luego 4 de trabajo y así sucesivamente.

Para obtener una mejor compresión, se recomienda mantener la velocidad de rotación del tornillo sin fin lo más baja posible y regular con eficacia los períodos de pausa y de trabajo.

3.2 MANTENIMIENTO

¡ATENCIÓN! ¡INTERRUMPA LA ALIMENTACIÓN DE LA MÁQUINA!
Las operaciones de mantenimiento se deben realizar con la máquina parada y la alimentación eléctrica

La máquina no requiere un mantenimiento particular.
Al final de cada jornada, limpie de las partes que han entrado en contacto con la miel durante la elaboración.
La máquina se debe lavar con agua tibia y, eventualmente, con detergentes neutros específicos, disponibles en el mercado.
También se puede utilizar una hidrolimpiadora para obtener una limpieza más profunda, prestando atención para no mojar el panel de control.



Para el mantenimiento extraordinario, particularmente indicado al final de la temporada, es posible desmontar el cilindro de red procediendo en la forma siguiente.
Desmonte el cárter de protección del motor, desenroscando los tornillos con la llave Allen n.º 4, tal como se muestra en la fotografía.
Desenrosque los cuatro tornillos de cabeza hexagonal con la llave fija n.º 17, tal como se muestra en la segunda fotografía. Extraiga el cilindro de red con la tolva.
La eventual presencia de miel en el tornillo sin fin facilita la operación, actuando como lubricante.

¡ATENCIÓN! No fuerce la salida de la jaula con martillos metálicos, palancas u otro objeto que pueda dañar la superficie de la misma, afectando el acoplamiento entre el tornillo sin fin y la jaula.

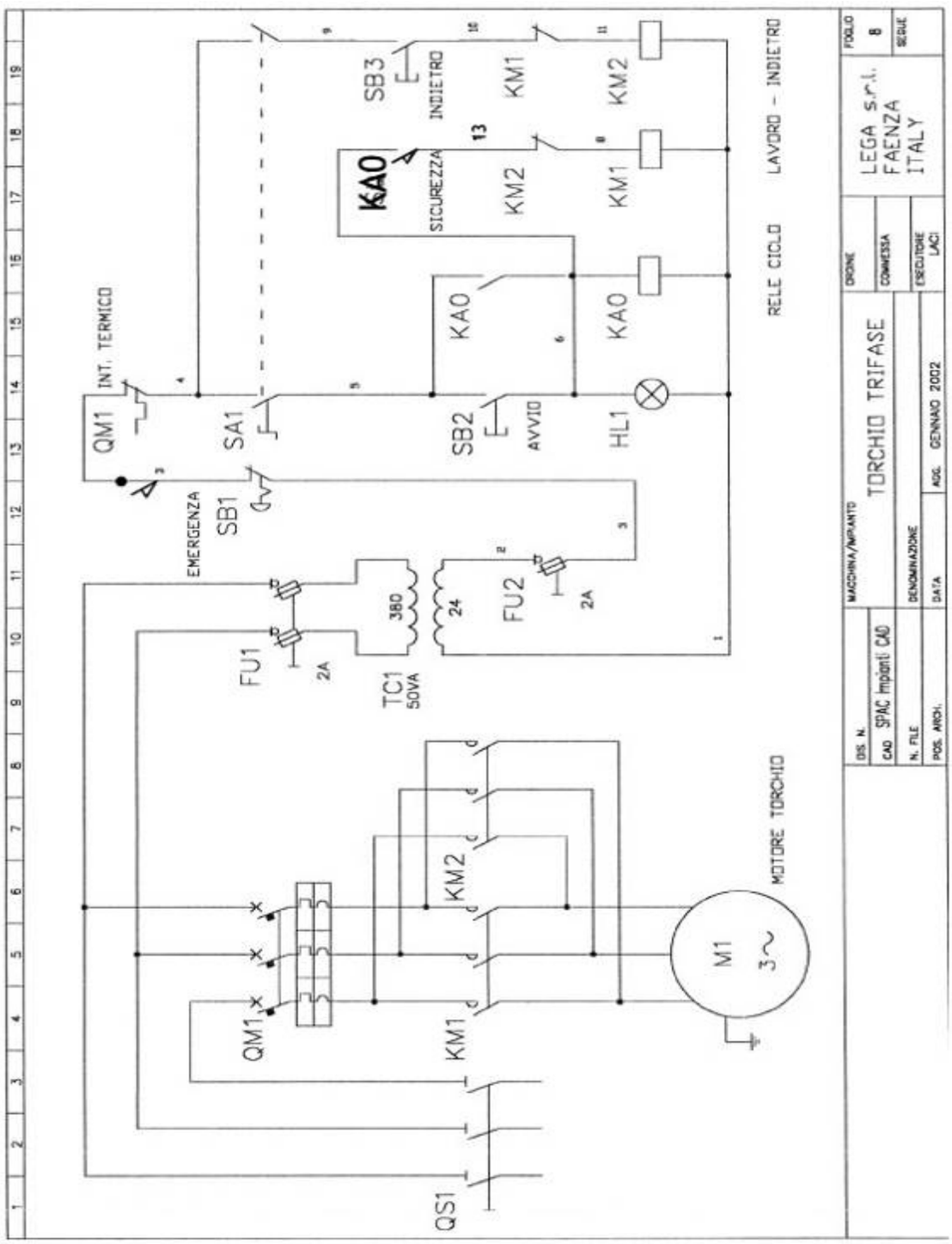
Antes de volver a montar el conjunto, siguiendo en orden inverso las operaciones descritas, aplique vaselina alrededor del tornillo sin fin para facilitar la introducción del cilindro.

4.1 POSIBLES INCONVENIENTES Y SOLUCIONES

Para cualquier información o consejo técnico relativo a la máquina, nuestro personal técnico está a su disposición a través del teléfono 0546 26834, del telefax 0546 665653 o de la dirección de correo electrónico service@legaitaly.com. De todos modos, antes de contactarnos, les rogamos que realice los siguientes controles.

Problema detectado	Causa	Solución
El tornillo sin fin no gira.	La máquina no recibe tensión.	Verifique la continuidad de la red eléctrica.
	Un objeto dentro del tornillo sin fin impide su rotación.	Controle y, si es necesario, invierta la rotación del tornillo sin fin.
		Verifique que el tiempo de rotación configurado no sea cero (véase párr. 3.1.1.)
Ruido excesivo y constante.	Los cojinetes pueden estar dañados.igt sein.	Quite el perno del tornillo sin fin del motorreductor y verifique el estado de los cojinetes.

ESQUEMA DE LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' / DECLARATION OF CONFORMITY / DÉCLARATION DE CONFORMITÉ / DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD / KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Numero di matricola ☐☐☐☐☐☐☐

La ditta Industrie Lega 1937 Srl - Costruzioni Apistiche, con sede in Faenza, Via Maestri del Lavoro 23, fornitrice degli articoli sopra descritti, dichiara la **conformità CE** alle seguenti disposizioni legislative:

Direttiva 2006/42/CE, relativa alle macchine e che modifica la direttiva 95/16/CE;
Direttiva 2014/35 UE, relativa alla bassa tensione;
Direttiva 2014/30 UE, relativa alla compatibilità elettromagnetica;
DPR nr 459 24/07/1996, relativo al riavvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alle macchine.

Dichiara inoltre la **conformità alimentare**, igienica e di sicurezza dei materiali utilizzati per la produzione dei particolari che vengono in contatto con gli alimenti negli articoli di cui sopra, in riferimento:

Reg CE 1935/2004, riguardante i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
Reg CE 2023/2006, sulle buone pratiche di fabbricazione;
DM 21/03/1973, disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale e successive modifiche ed integrazioni;
Decreto 6/8/2015 nr 195, riguardante l'aggiornamento limitatamente agli acciai inossidabili al decreto del ministro della sanità del 21/03/1973;
Reg 1895/2005, relativa ai derivati epossidici;
Reg CE 10/2011, riguardante i materiali ed oggetti in plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
D.Lgs nr.29 del 10/02/2017, MOCA;
Circolare del Ministero della Salute del 17/07/2017.

- Costruzioni Apistiche, with registered office in Faenza, in Via Maestri del Lavoro 23, supplier of the above-mentioned products, hereby declares **CE conformity** with the following laws:

Directive 2006/42/EC on machinery which amends directive 95/16/EC;
Directive 2014/35/EU on low voltage;
Directive 2014/30/EU on electromagnetic compatibility;
Italian Presidential Decree No. 459 of 24/07/1996 on the harmonization of the laws of Member States relating to machinery.

It also declares that the materials used to manufacture the parts of the above-mentioned products which come into contact with food comply with **food**, hygiene and safety standards, with reference to:

Reg. (EC) 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food;
Reg. (EC) 2023/2006 on good manufacturing practices;
Italian Ministerial Decree 21/03/1973 hygiene rules for packaging, containers and utensils intended to come into contact with **f**oodstuffs or personal-use products and subsequent amendments and additions;
Italian decree No. 195 of 6/8/2015 amending the decree of the Minister for Health of 21/03/1973 concerning stainless steel;
Reg. (EC) 1895/2005 on epoxy derivatives;
Reg. (EU) 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food;
Italian Legislative Decree No. 29 of 10/02/2017, MOCA;
Circular of the Italian Ministry of Health of 17/07/2017.

L'entreprise Industrie Lega 1937 Srl – Costruzioni Apistiche, ayant son siège social à Faenza, Via Maestri del Lavoro 23, fournissant les articles décrits ci-dessus, déclare la conformité CE aux dispositions légales suivantes :

Directive 2006/42/CE relative aux machines et modifiant la directive 95/16/CE ;
Directive 2014/35 UE relative à la basse tension ;
Directive 2014/30 UE relative à la compatibilité électromagnétique
Décret présidentiel n°459 du 24/07/1996 relatif au rapprochement des législations des États membres relatives aux machines.

Déclare également la conformité alimentaire, d'hygiène et de sécurité des matériaux utilisés pour la production des pièces entrant en contact avec les denrées alimentaires avec les articles ci-dessus, en référence :

au **Règlement CE 1935/2004**, concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ;
au **Règlement CE 2023/2006**, concernant les bonnes pratiques de fabrication ;
au **Décret ministériel du 21/03/1973**, discipline hygiénique des emballages, récipients, ustenciles, destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ou des substances personnelles et ses modifications successives ;
au **Décret n°195 du 06/08/2015**, relatif à la mise à jour limité aux acier inoxydables du décret du ministre de la santé du 21/03/1973 ;
au **Règlement 1895/2005**, relatif aux dérivés époxydiques
au **Règlement CE 10/2011**, concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ;
au **Décret législatif n°29 du 10/02/2017**, MOCA ;
à la **Circulaire du Ministère de la Santé** du 17/07/2017

Das Unternehmen Industrie Lega 1937 Srl - Costruzioni Apistiche, mit Sitz in Faenza, Via Maestri del Lavoro 23, erklärt als Lieferbetrieb der oben genannten Artikel die **CE-Konformität** gemäß folgenden Bestimmungen:

Richtlinie 2006/42/EG über Maschinen und zur Änderung der Richtlinie 95/16/EG;
Richtlinie 2014/35 EU, Niederspannungsrichtlinie;
Richtlinie 2014/30 EU, zur elektromagnetischen Verträglichkeit von Elektro- und Elektronikprodukten;
Ital. Präsidialerlass DPR 459 24.07.1996 über die Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten in Bezug auf Maschinen.

Darüber hinaus wird die **Lebensmittel-, Hygiene- und Sicherheitskonformität** der Materialien, die für die Herstellung der Teile verwendet werden, die in den oben genannten Artikeln mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in Bezug auf folgende Bestimmungen erklärt:

Verordnung (EU) 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen;
Verordnung (EU) 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen;
Ital. Ministerialerlass DM 21/03/1973, Hygienevorschriften für Verpackungen, Behälter und Werkzeuge, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln oder Stoffen für den persönlichen Gebrauch in Berührung zu kommen, sowie nachfolgende Änderungen und Ergänzungen;
Ital. Erlass Nr. 195 vom 6/8/2015 in Bezug auf die Aktualisierung des Erlasses des Gesundheitsministers vom 21/03/1973 hinsichtlich rostfreien Stählen;
Verordnung 1895/2005 über Epoxyderivate;
Verordnung (EU) 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen;
Ital. gesetzesvertretendes Dekret Nr. 29 vom 10.02.2017 MOCA;
Rundschreiben des Gesundheitsministeriums vom 17.07.2017

La empresa Industrie Lega 1937 Srl - Costruzioni Apistiche, con sede en Faenza, Via Maestri del Lavoro 23, proveedora de los artículos descritos, declara la **conformidad CE** con las siguientes disposiciones legislativas:

Directiva 2006/42/CE, relativa a las máquinas y que modifica la directiva 95/16/CE;
Directiva 2014/35 UE, relativa a la baja tensión;
Directiva 2014/30 UE, relativa a la compatibilidad electromagnética;
Decreto del Presidente de la República Italiana n.° 459 24/07/1996, relativo a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros relativas a las máquinas.

Declara asimismo la **conformidad alimentaria**, higiénica y de seguridad de los materiales utilizados en la producción de los componentes de los artículos mencionados que entran en contacto con los alimentos, en referencia a:

Reg. CE 1935/2004, relativo a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios;
Reg. CE 2023/2006, sobre las buenas prácticas de fabricación;
Decreto ministerial italiano 21/03/1973, disciplina higiénica de los embalajes, recipientes y utensilios destinados a entrar en
contacto con sustancias alimentarias o con sustancias de uso personal, y posteriores modificaciones e integraciones;
Decreto italiano n.° 195 del 6/8/2015, relativo a la actualización exclusivamente para los aceros inoxidables del decreto del ministro de salud de Italia del 21/03/1973;
Reg. 1895/2005, relativo a los derivados epoxídicos;
Reg. CE 10/2011, relativo a los materiales y objetos de plástico destinados a entrar en contacto con productos alimentarios;
Decreto legislativo italiano n.° 29 del 10/02/2017, MOCA (Materiales y objetos en contacto con alimentos);
Circular del Ministerio de Salud de Italia del 17/07/2017.

GARANZIA 24 MESI / 24-MONTH WARRANTY / GARANTIE 24 MOIS / 24 MONATE GARANTIE/ GARANTÍA DE 24 MESES

La macchina ha garanzia 24 MESI dalla data di vendita.
La garanzia è valida solo se al momento del ritiro della macchina da parte del nostro centro assistenza o di un tecnico autorizzato, si presenta la ricevuta fiscale o fattura, a testimonianza dell'avvenuto acquisto.

The machinery is guaranteed 24 MONTHS starting from the date of sale.
The guarantee is only valid if, when the machine is collected by our customer care or technical service staff, the owner can produce proof of purchase in the form of a fiscal receipt or invoice.

La machine est garantie pendant 24 MOIS à compter de la date de vente.
La garantie n'est valable que si, lors du retrait de la machine par notre service après-vente ou un technicien agréé, le reçu fiscal ou la facture est présenté comme preuve d'achat.

La máquina tiene una garantía de 24 MESES a partir de la fe cha de venta.
a garantía es válida solo si, en el momento del retiro de la máquina por parte de nuestro centro de asistencia o de un técnico autorizado, se presenta el recibo fiscal o la factura de compra.

Ab dem Kaufdatum der Maschine gilt eine 24-monatige Garantiezeit.
Die Garantie gilt nur, wenn bei Abholung durch unseren Kundendienst, oder einen autorisierten Techniker, der Kassenzettel oder die Rechnung als Kaufbeleg vorgelegt werden.

La garanzia comprende la riparazione o la sostituzione gratuita dei componenti della macchina riconosciuti difettosi di fabbricazione o nel materiale, dalla ditta Industrie Lega 1937 Srl o da una persona espressamente autorizzata. La garanzia decade per i danni provocatida incuria, uso errato o non conforme alle avvertenze riportate nel manuale d'istruzioni, per incidenti, manomissioni, riparazioni errate o effettuate con ricambi non originali Lega, riparazioni effettuate da persone non autorizzate dalla ditta Industrie Lega 1937 Srl, danni intervenuti durante il trasporto da e per il cliente. Sono escluse dalla garanzia tutti i componenti elettrici (motori elettrici, comandi ecc.), tutte quelle parti soggette ad un normale logorio e le parti estetiche.
Tutte le spese di manodopera, d'imballo, spedizione e trasporto sono a carico del cliente. Qualsiasi pezzo difettoso sostituito, diverrà di nostra proprietà. Un eventuale guasto o difetto avvenuto nel periodo di garanzia o dopo lo scadere dello stesso, non dà in nessun caso diritto al cliente di sospendere il pagamento o a qualsiasi sconto sul prezzo della macchina. In ogni caso la ditta Industrie Lega 1937 Srl non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti dall'uso improprio della macchina.

The guarantee includes free-of-charge repairing and replacement of any part of the machinery that is found to have manufacturing or material defects by the manufacturer or the manufacturer's authorised person. This guarantee shall not apply to damages caused by negligence, misuse or use not in compliance with the directions contained in the instruction manual, as well as in case of accidents, alteration, tampering, wrong repairing or repairing with non-original parts, repairing by persons not authorised by Industrie Lega 1937 Srl and damages during transport to/from the purchaser's. All electric parts (electric motors, controls etc.) and parts exposed to normal wear and tear as well as aesthetic parts are also not covered by the guarantee. All labour, packing, forwardigand transport charges shall be borne by the purchaser. Any defective parts which have been replaced shall be retained by and become the property of Industrie Lega 1937 Srl Any breakdown or defect which should occur during the guarantee period or after its last date shall not in any case entitle the purchaser to suspend the payments nor to any discount off the price of the machine. In any case, Industrie Lega 1937 Srl shall not be held responsible for any damages resulting from the incorrect use of the machinery.

La garantie comprend la réparation ou le remplacement gratuit des composants de la machine reconnus comme défectueux (défauts de fabrication ou du matériau) par l'entreprise Industrie Lega 1937 Srl ou par une personne expressément agréée. La garantie est annulée si les dommages ont été causés par la négligence, une utilisation incorrecte ou non conforme aux recommandations fournies dans le guide d'utilisation, des accidents, des modifications, des réparations incorrectes ou effectuées par des personnes nonautorisées par Industrie Lega 1937 Srl, dommages intervenus durant le transport en provenance et vers le client. Sont exclus de la garantie tous les composants électriques (moteurs électriques, commandes etc.), toutes les parties sujettes à une usure normale et les parties esthétiques. Tous les frais de main-d'oeuvre, d'emballage, d'expédition et de transport sont à la charge du client. Toute pièce défectueuse remplacée devient notre propriété. Aucune panne éventuelle ni défaut se produisant durant ou après la période de garantie ne donne le droit au client d'interrompre le paiement ni de prétendre une quelconque remise sur le prix de lamachine.
Dans tous les cas, l'entreprise Industrie Lega 1937 Srl décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant d'une utilisation impropre de la machine.

Die Garantie besteht in der Reparatur oder im kostenlosen Ersatz der Maschinenteile, die durch Material- oder Fabrikationsfehler des Unternehmens Industrie Lega 1937 Srl oder durch einen unserer autorisierten Techniker defekt sind. Die Garantie erlischt bei Schäden durch Nachlässigkeit, unsachgemäße Benutzung oder Benutzung entgegen der in der Bedienungsanleitung angegebenen Hinweise, durch Unfälle, Veränderungen, falsche Reparaturen oder Einbau von nicht originalen Lega-Ersatzteilen, Reparaturen durch nicht durch Industrie Lega 1937 Srl autorisiertes Personal, Transport vom und zum Kunden. Von der Garantie ausgeschlossen sind alle elektrischen Bestandteile (Elektromotoren, Bedienelemente etc.) sowie alle Teile, die normaler Abnutzung unterliegen und Teile, die nur der Verschönerung dienen.
Die Kosten für die Arbeitszeit, die Verpackung, den Versand sowie den Transport gehen zu Lasten des Kunden. Jedes beschädigte ersetzte Teil geht in unser Eigentum über. Ein eventueller Schaden oder Defekt während oder nach der Garantiezeit berechtigt den Kunden nicht zur Einstellung der Zahlung oder zur Zahlung eines reduzierten Kaufpreises. Das Unternehmen schließt jede Haftung für Schäden durch unsachgemäße Benutzung der Maschine aus.

La garantía comprende la reparación o sustitución gratuita de los componentes de la máquina que presenten defectos de fabricación o de material, por parte de la empresa Industrie Lega 1937 Srl o de una persona expresamente autorizada a tal fin. La garantía no es válida para los daños provocados por negligencia, uso erróneo o no conforme con las advertencias indicadas en el manual de instrucciones, accidentes, alteraciones, reparaciones erróneas o realizadas con repuestos no originales Lega, reparaciones realizadas por personas no autorizadas por la empresa Industrie Lega 1937 Srl y daños producidos durante el transporte desde y hacia la sede del cliente. Quedan excluidos de la garantía todos los componentes eléctricos (motores eléctricos, mandos, etc.), todas las partes sujetas a desgaste normal y los componentes estéticos. Todos los gastos de mano de obra, embalaje, expedición y transporte son a cargo del cliente. Todos los componentes defectuosos sustituidos pasarán a ser de nuestra propiedad. Los eventuales defectos o averías, durante el período de garantía o después de su vencimiento, no dan derecho al cliente a suspender el pago y
a ningún descuento sobre el precio de la máquina. La empresa Industrie Lega 1937 Srlno asume ninguna responsabilidad por eventuales daños derivados del uso impropio de la máquina.