

Manuale di istruzioni

INSTRUCTION MANUAL



Miscelatore Minimix – 100 kg



Dati tecnici

4



Technical data

10



Données techniques

16



Datos técnicos

22



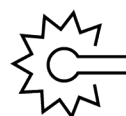
Technische daten

28

Legenda simboli



Rischio Voltaggio



Rischio Voltaggio



Rischio Voltaggio



Rischio Voltaggio

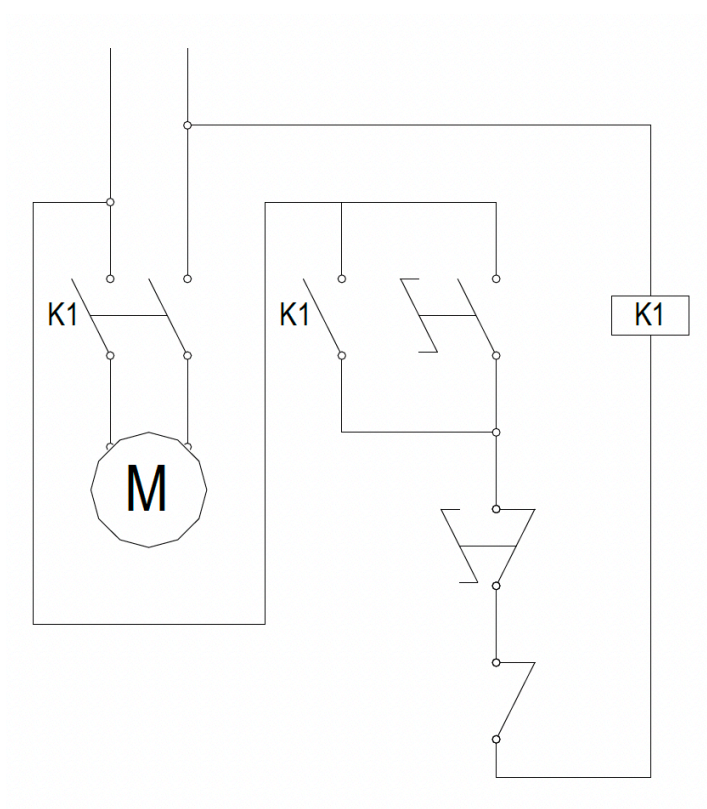
6552

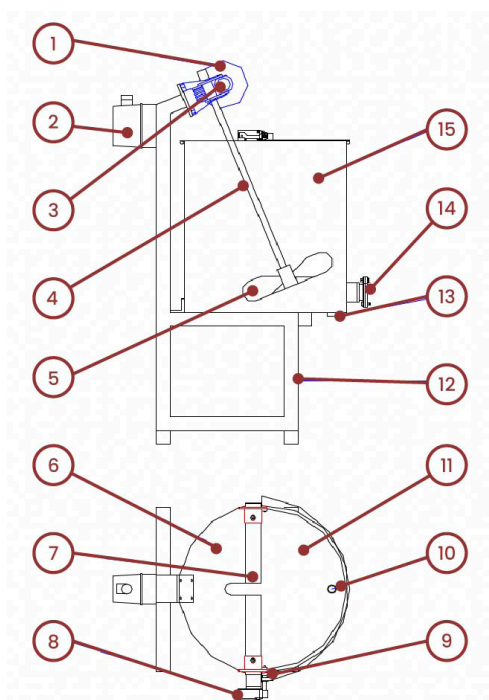


DATI TECNICI

Capacita' di miele	kg	100
Velocità di rotazione	n/min	50
Motore elettrico monofase	kw	0.37
Ingombro al suolo	mm	700x610
Altezza totale	mm	1110
Peso	kg	34

IMPIANTO ELETTRICO





Rif	Descrizione	Codice	Qtà	Marca e sigla
15	Tino	6552 100	1	
14	Rubinetto inox Ø 40	6370 100	1	
13	Tappo 1/2" in Pa	A67000050	1	
12	Basamento	6552 200	1	
11	Semicoperchio mobile	4690 721	1	
10	Pomello	A8111001	1	
9	Perno per micro	6552 420	1	
8	Microinterruttore	A41101012	1	
7	Traversa	6552 020	1	
6	Semicoperchio fisso	6552 400	1	
5	Elica	6560599	1	
4	Albero centrale	6552 350	1	
3	Riduttore	A65000044	1	
2	Quadro elettrico	6552 600	1	
1	Motore	A42440030	1	

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.

Il manuale è un componente importante del prodotto, perciò La preghiamo di leggerlo attentamente prima dell'uso. Solo così potrà sfruttare al massimo la dosatrice con sicurezza.

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

Miscelatore economico polivalente con recipiente inox ad una sola parete, con elica marina montata su asse inclinato non ancorato sul fondo.

Con questo attrezzo diventa facilissima e veloce anche la preparazione di miele cremoso partendo da un miele liquido con una piccola quantità di miele cristallizzato.

Macchina costruita conformemente ai requisiti della direttiva 89/392/CEE e sue successive modifiche.

1.2 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.

Le operazioni vanno svolte da una sola persona. Altro personale che dovesse svolgere operazioni di carico o svuotamento del recipiente, deve essere informata delle norme di sicurezza contenute in questo manuale.

1.3 AVVERTENZE / USO PREVISTO E NON PREVISTO

Questa macchina deve essere impiegata esclusivamente per la miscelazione di miele.

La ditta costruttrice non si riterrà responsabile di inconvenienti, rotture o incidenti dovuti all'uso improprio e al non rispetto delle indicazioni contenute nel presente manuale.

Non manomettere l'impianto elettrico.

2.1 MOVIMENTAZIONE / TRASPORTO

La macchina è normalmente stabile e non richiede particolari attenzioni nel carico o nello spostamento. Il sollevamento va effettuato dal basso. Le forche del carrello elevatore devono sporgere all'esterno del diametro del recipiente.

2.2 INSTALLAZIONE

Il contenitore deve essere posto sul proprio basamento prestando attenzione che sia posizionato in condizioni di assoluta stabilità e fissato con cura agli appoggi.

Il pavimento deve avere una portanza proporzionata alla massa totale a pieno carico. Si consiglia che, per un raggio di circa un metro attorno al micromiscelatore, rimanga spazio libero per un comodo svolgimento della lavorazione.

Sul recipiente va avvitato il rubinetto di scarico e il tappo nello scarico totale.

Il motoriduttore e la resistenza elettrica sono dotati di cavo d'allacciamento monofase (lungo mt.3 ca.) con spina pronta per l'allacciamento a corrente monofase 220V 50Hz.

L'allacciamento può essere effettuato solo ad una regolamentare presa elettrica di sicurezza.

Il valore d'allacciamento è di 0.37 Kw.

Per aumentare la sicurezza si consiglia di preporre alla macchina un interruttore differenziale con corrente di stacco di 30mA; la conduttura elettrica deve essere protetta mediante una valvola automatica 16A.

E' consigliabile che la struttura metallica di supporto sia collegata a massa.

Un microinterruttore di sicurezza (1) impedisce il funzionamento del micromiscelatore a coperchio sollevato.

La rotazione della pala deve essere in senso orario.

2.3 INFORMAZIONI GENERALI

Per ottenere un buon risultato nella miscelazione del miele è bene conoscere la tecnologia del miele in generale ed anche le caratteristiche specifiche dei mieli che si dovranno miscelare. Non tutti i mieli sono compatibili fra di loro per ottenere un prodotto omogeneo.

Una buona macchina per miscelare deve avere delle caratteristiche che rendano il lavoro efficace e rapido, che non agiti violentemente il prodotto e soprattutto non gli permette di inglobare aria.

Anche la tecnica dell'inseminazione del miele, necessita di una macchina che omogeneizzi bene i composti e possa frantumare e sciogliere i blocchi semidensi immessi per la miscelazione.

Il miscelatore è composto da un recipiente in acciaio inossidabile.

La miscelazione è ottenuta mediante una pala a elica marina montata su albero a sbalzo inclinato e movimentata da un motoriduttore. Un coperchio incernierato chiude superiormente il miscelatore.

3.1 OPERAZIONI DI MESSA A PUNTO INIZIALI

Prima dell'utilizzazione, ad alimentazione elettrica disinserita, il recipiente va lavato all'interno con acqua calda o, meglio, con detergenti neutri e asciugato. Per questa operazione può essere necessario aprire anche il semicoperchio fisso; a lavaggio concluso è importante, ai fini della sicurezza, fissarlo nuovamente nella sua posizione.

3.2 NORME D'USO

All'inizio del lavoro verificare che il rubinetto di scarico sia chiuso. Introdurre le partite di miele versandole dall'apertura superiore. Il livello del prodotto nel recipiente deve restare circa 100 mm al disotto del bordo superiore per evitare fuoriuscite durante il lavoro. Per evitare rischi di emulsione, verificare che la pala rimanga immersa nel miele. Se ciò non fosse, modificare la posizione della pala facendola scorrere sull'albero, abbassandola fino a raggiungere la posizione necessaria oppure immettere altro miele nel contenitore. La minima quantità miscelabile è data da un livello di prodotto tale che la pala sia completamente immersa in ogni posizione del giro. La pala inferiore non deve urtare il fondo del recipiente. Allacciare la macchina alla rete elettrica, chiudere il semicoperchio trasparente. Ruotare il selettore a sinistra (1) per iniziare la lavorazione. La pala del micro-miscelatore inizierà a ruotare. Per interrompere la lavorazione ruotare l'interruttore verso destra (0). Qualora il semicoperchio venisse accidentalmente aperto quando la macchina è in moto, il micro-interruttore di sicurezza farebbe comunque fermare la rotazione delle pale. Il tempo della miscelazione varia a seconda del prodotto immesso. Miele già molto fluidi si miscelano in pochi minuti, se in altre condizioni non sono comunque di norma necessari più di 30 minuti.



3.2 NORME D'USO

LE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE VANNO ESEGUITE A MACCHINA FERMA E A COLLEGAMENTI ELETTRICI DISINSERITI.

Alla fine del lavoro la macchina deve essere lavata esclusivamente con acqua tiepida ed asciugata con un panno di cotone.

Se si prevede che la macchina debba rimanere inutilizzata per parecchio tempo, provvedere a verificare lo stato dei componenti meccanici ad eventuali lavori di revisione, sostituzione o manutenzione per avere la macchina nelle migliori condizioni per l'utilizzo successivo.

Il riduttore non richiede manutenzioni.

L'albero portapale non è bloccato al riduttore, quindi si può sollevare e sfilare dal riduttore facilmente.

Per un periodo di lunga inattività è consigliabile ungere con un velo d'olio di paraffina le parti cromate e ricoprire la macchina con un telo.

4.1 POSSIBILI INCONVENIENTI E LORO SOLUZIONI

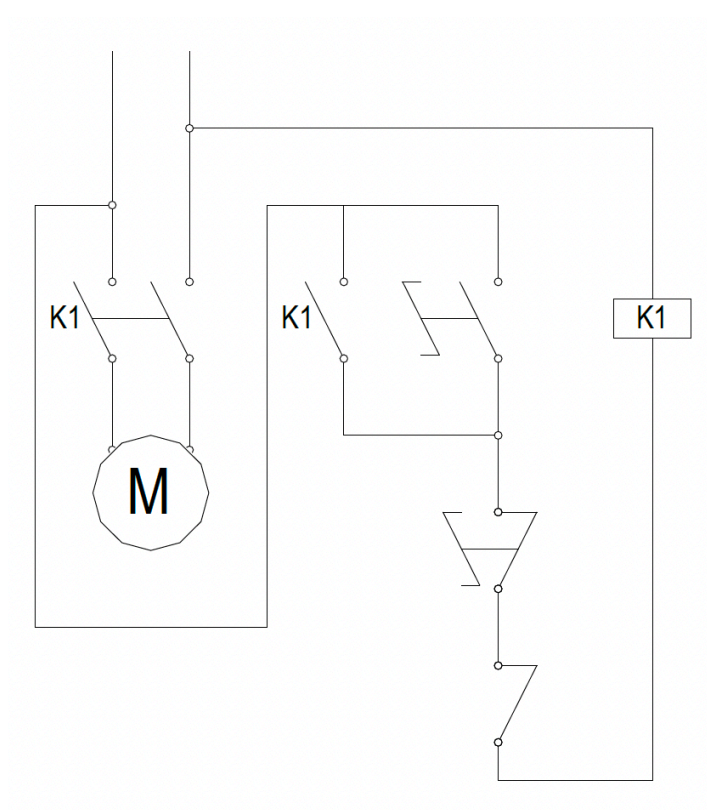
In caso di necessità, il nostro personale tecnico è a Vostra disposizione per comunicazione telefonica o mezzo fax, negli orari di lavoro, per qualunque informazione o consiglio tecnico relativo alla macchina; comunque prima di interpellarci, Vi preghiamo di controllare le informazioni sotto riportate.

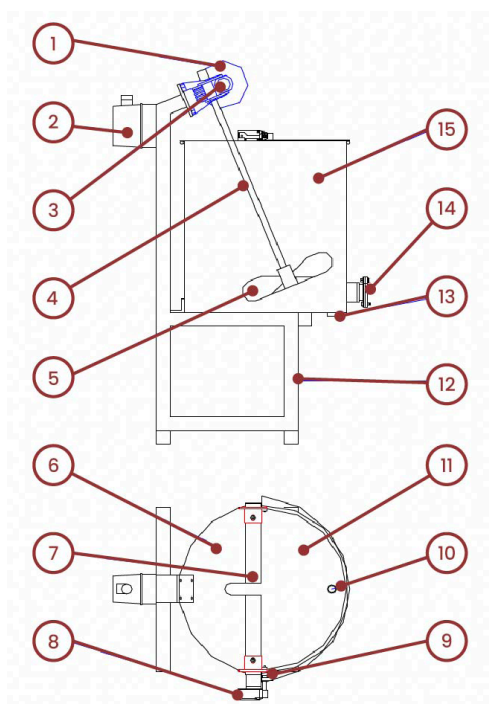
Problema	Soluzioni
Schiuma in superficie	Emulsione dovuta alla non completa immersione della pala
	Miscelazione troppo prolungata
Separazione del miele miscelato dopo un certo periodo	Mieli incompatibili
Agitatore che non parte	Controllare il microinterruttore di sicurezza.

TECHNICAL DATA

Honey capacity	kg	100
Rotation speed	n/min	50
Single-phase electric motor	kw	0.37
Overall dimensions at floor level	mm	700x610
Total height	mm	1110
Weight	kg	34

WIRING DIAGRAM





Rif	Descrizione	Codice	Qtà	Marca e sigla
15	Tank	6552 100	1	
14	Ø40 SS tap	6370 100	1	
13	Pa ½" Cap	A67000050	1	
12	Base	6552 200	1	
11	Mobile half-lid	4690 721	1	
10	Knob	A8111001	1	
9	Ergo pour micro-interrupteur	6552 420	1	
8	Microswitch pin	A41101012	1	
7	Microswitch	6552 020	1	
6	Fixed half-lid	6552 400	1	
5	Propeller	6560599	1	
4	Centre shaft	6552 350	1	
3	Reduction gear	A65000044	1	
2	Control panel	6552 600	1	
1	Motor	A42440030	1	

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

Multifunctional, cost-efficient blender with single walled stainless steel tank and marine propeller fitted on an inclined shaft not anchored to the bottom.

The ideal equipment to prepare creamed honey easily and quickly, starting from liquid honey with a small percentage of crystallised honey.

Machine built in compliance with the requirements of the directive 89/392/EEC and its subsequent modifications.

1.2 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, ESSENTIAL PART OF THE MACHINE.

All operations should be carried out by a single person. Any other personnel appointed to carry out tank filling or emptying tasks should be aware of the safety rules contained in this manual.

1.3 DIRECTIONS / RECOMMENDED AND NOT RECOMMENDED USE

This machine should be exclusively used for honey blending.

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

Do not tamper with the electric system.

2.1 HANDLING / TRANSPORT

The machine is factory stabilised and does not therefore require any special loading or handling precautions.

The machine should be lifted from the bottom. The forks of the lift truck used should protrude from the outline of the tank.

2.2 INSTALLATION

The tank must be placed on its base, making sure that it is perfectly stable and on the inside of the special supports.

The floor's carrying capacity must be proportional to the machine total loaded weight. We advise leaving a free area with a radius of approximately one metre around the Minimix blender to allow unhindered operation.

The outlet tap must be screwed on to the tank and the supplied cap must be fitted in the main outlet.

The gearmotor and electric resistor are equipped with a single phase connecting cable (having a length of approximately 3m) with plug, reading for plugging into 220V 50Hz single-phase current.

Only plug the machine into line power via an electric socket up to safety standards.

The connection value is 0.37 Kw.

For extra safety, always provide a differential switch with 30mA release current upstream from the machine; the electric line must be protected by a 16A automatic valve.

It is advisable for the supporting metal structure to be earthed.

A safety microswitch (1) is provided to prevent the Minimix mini-blender from operating with the lid up.

The blade must turn in the counter-clockwise direction.

2.3 GENERAL INFORMATION

To obtain good honey blending results, it is important to be familiar with honey-related technology in general and also with the specific characteristics of the honey types to blend. Not all honey types are compatible and allow a homogeneous product to be obtained.

A good blending machine must have specifications suitable for making work quick and effective, without stirring the product too vigorously and most importantly, preventing air from being mixed in.

The honey seeding technique also requires a machine able to effectively homogenise the mix and break and dissolve the semi-dense blocks added for blending.

The blender includes a stainless steel tank.

Blending is obtained via a marine type propeller fitted on an inclined cantilevered shaft and driven by a gearmotor. A hinged lid is used to close the blender at the top.

3.1 ADJUSTMENT OPERATIONS BEFORE START-UP

Before machine use, disconnect power to the machine and wash the inside of the tank with hot water ideally mixed with mild detergents, then wipe it dry. To carry out this operation, it may be necessary to open the fixed half-lid, too; after washing, fix the lid back in its original position to ensure safe operation.

3.2 OPERATING INSTRUCTIONS

Before beginning to work, make sure that the outlet tap is shut off.

Pour in honey from the top opening.

The product top level in the tank must be about 100 mm below the top edge to prevent spills during work.

To prevent emulsifying, make sure that the blade stays immersed in the honey to blend. If it does not, adjust the blade position by causing it to slide along the shaft and lower it until the required position is reached, or alternatively, pour more honey into the tank.

The minimum blending quantity is given by a product level such as to ensure that the blade is fully immersed in honey throughout the rotation cycle.

The bottom blade should not hit the bottom of the tank.

Plug the machine into the power line and close the see-through half-lid.

Turn the selector switch to the left (1) to start processing the honey.

The mini-blender blade will start to rotate.

To stop working, turn the switch to the right (0).

Should the half-lid be accidentally opened while the machine is in motion, the safety microswitch nonetheless ensures that blade rotation is completed.

The blending time changes according to the type of processed honey. Highly fluid honey types will blend in only a few minutes, while other honey types would take longer but in any case generally not more than 30 minutes.



3.3 MAINTENANCE

MAINTENANCE OPERATIONS SHOULD BE CARRIED OUT AFTER STOPPING THE MACHINE AND DISCONNECTING ELECTRIC POWER.

At work end, the machine should be rinsed with warm water only and wiped dry with a cotton cloth.

If you expect not to use the machine for a prolonged period of time, check the state of repair of its mechanical parts and carry out any required overhauling, replacement or maintenance to ensure that the machine is ready for use upon the next power-on.

The reduction gear is maintenance-free.

The blade carrier shaft is not fixed to the reduction gear, therefore it can be easily lifted and extracted from the reduction gear.

Before periods of prolonged inactivity, coat the chromium plated parts of the machine with a thin film of paraffin oil and then cover the machine with a tarpaulin.

4.1 FAULTS, CAUSES AND REMEDIES

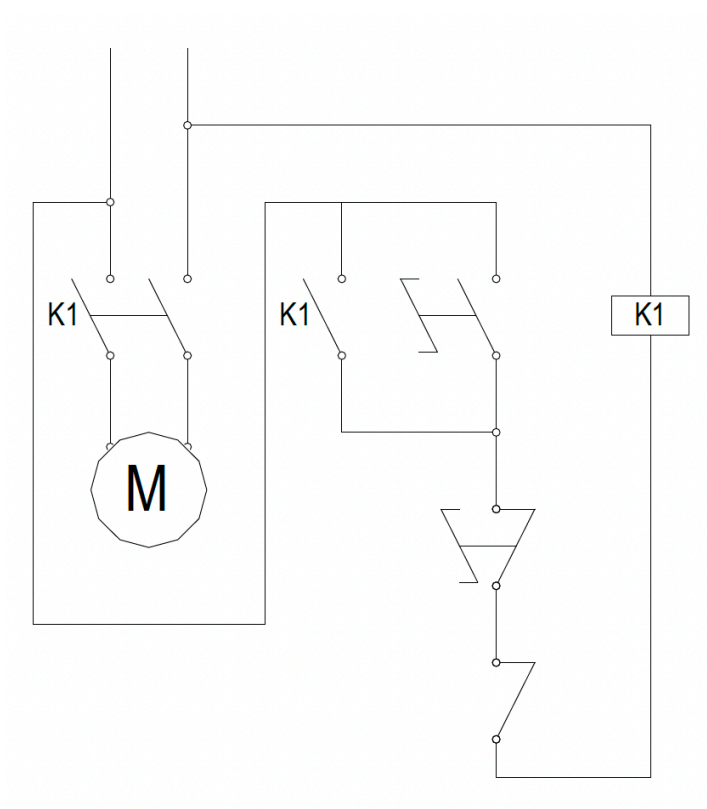
Our After-sales staff can be contacted by telephone or fax during work hours for any information or technical advice in regard to the machine; however, before contacting our after-sales service, please check the information provided here below.

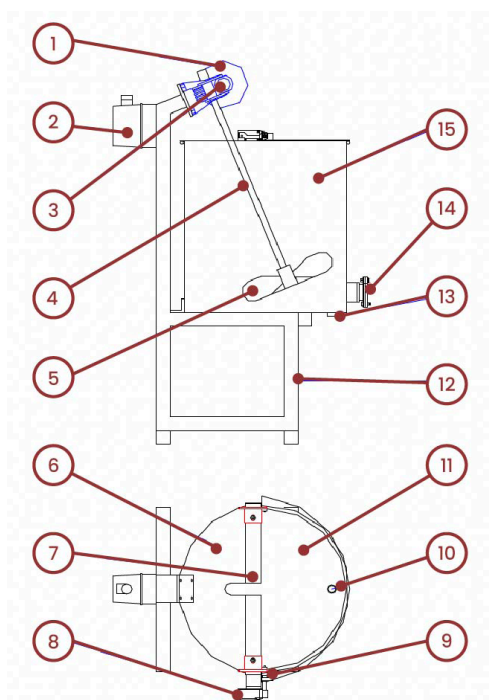
Problem	Solution
Surface foaming	Emulsifying caused by incomplete sinking of the blade
	Excessively long blending time
Honey separation after some blending	Not compatible honey types
Stirrer won't start	Check the safety microswitch.

DONNÉES TECHNIQUES

Capacité de miel	kg	100
Vitesse de rotation	n/min	50
Moteur électrique monophasé	kw	0.37
Encombrement au sol	mm	700x610
Hauteur totale	mm	1110
Poids	kg	34

INSTALLATION ÉLECTRIQUE





Rif	Descrizione	Codice	Qtà	Marca e sigla
15	Cuve	6552 100	1	
14	Robinet inox	6370 100	1	
13	Bouchon ½ en Pa	A67000050	1	
12	Embase	6552 200	1	
11	Demi-couvercle mobile	4690 721	1	
10	Bouton	A8111001	1	
9	Ergo pour micro-interrupteur	6552 420	1	
8	Micro-interrupteur	A41101012	1	
7	Traverse	6552 020	1	
6	Demi-couvercle fixe	6552 400	1	
5	Hélice	6560599	1	
4	Arbre central	6552 350	1	
3	Réducteur	A65000044	1	
2	Tableau électrique	6552 600	1	
1	Moteur	A42440030	1	

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

Mélangeur économique polyvalent avec récipient inox à une seule paroi, avec hélice marine montée sur un axe incliné non ancré sur le fond.

Cet outil permet de préparer rapidement et facilement du miel crémeux à partir d'un miel liquide avec une petite quantité de miel cristallisé.

Machine construite conformément aux exigences de la directive 89/392/CEE et ses modifications successives.

1.2 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.

Les opérations doivent être effectuées par une seule personne. Si d'autres personnes devaient effectuer des opérations de chargement et vidage du récipient, elles devront être mises au courant des normes de sécurité contenues dans ce guide.

1.4 AVERTISSEMENTS/UTILISATION PRÉVUE ET NON PRÉVUE

Cette machine doit être employée exclusivement pour le mélangeage du miel.

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

Ne pas modifier l'installation électrique.

2.1 MANUTENTION/TRANSPORT

La machine est normalement stable et ne nécessite pas de précautions particulières lors du chargement et du déplacement.

Son soulèvement doit avoir lieu par le bas. Les fourches du chariot doivent dépasser à l'extérieur du diamètre du récipient.

2.2 INSTALLATION

Le récipient doit être placé sur son embase en faisant attention qu'il soit positionné en conditions de stabilité absolue et soigneusement fixé aux appuis.

Le plancher doit avoir une portance proportionnée à la masse totale à pleine charge. Pour pouvoir aisément travailler, il est conseillé de laisser un espace libre d'au moins un mètre de rayon autour du mélangeur. Sur le récipient il faut visser le robinet d'évacuation et le bouchon dans l'évacuation totale.

Le motoréducteur et la résistance électrique sont équipés de câble de raccordement monophasé (de 3 m de longueur environ) avec une fiche prête à être branchée à un courant monophasé de 220V 50Hz.

Le branchement ne peut être effectué que dans une prise électrique de sécurité réglementaire.

La valeur de branchement est de 0.37 W.

Pour accroître la sécurité, il est conseillé de positionner en amont de la machine un disjoncteur différentiel avec un courant de déclenchement de 30 mA ; la ligne électrique doit être protégée par un fusible automatique de 16 A.

Il est conseillé de raccorder à la masse la structure métallique de support.

Un micro-interrupteur de sécurité (1) empêche le fonctionnement du micro-mélangeur quand le couvercle est soulevé.

La rotation de la pale doit se faire dans le sens des aiguilles d'une montre.

2.3 INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pour obtenir un bon résultat lors du mélange du miel il est préférable de connaître la technologie du miel en général ainsi que les caractéristiques spécifiques des miels qui devront être mélangés. Tous les miels ne sont pas compatibles entre eux pour obtenir un produit homogène.

Une bonne machine de mélangeage doit avoir des caractéristiques qui rendent le travail efficace et rapide, ne pas secouer violemment le produit et éviter qu'il englobe de l'air.

La technique de l'ensemencement du miel, nécessite d'une machine qui homogénéise bien les composants et puisse concasser et fondre les blocs semi-denses introduits pour le mélangeage.

Le mélangeur est composé par un récipient en acier inoxydable.

Le mélangeage s'effectue à l'aide d'une pale à hélice marine montée sur un arbre en porte à faux incliné et actionné par un motoréducteur. Un couvercle fixé par des charnières ferme la partie supérieure du mélangeur.

3.1 OPÉRATIONS DE MISE AU POINT INITIALES

Avant l'utilisation, avec l'appareil débranché du réseau électrique, laver l'intérieur du récipient avec de l'eau chaude ou mieux encore des détergents neutres puis l'essuyer. Pour cette opération il faut aussi ouvrir le demi-couvercle fixe ; quand le lavage est terminé il est important pour la sécurité de le fixer de nouveau dans sa position.

3.2 RÈGLES D'UTILISATION

Au début du travail, vérifier que le robinet d'évacuation est fermé.

Introduire le miel en le versant par l'ouverture supérieure.

Le niveau du produit dans le récipient doit rester à environ 100 mm en

dessous du bord supérieur pour éviter les fuites durant le travail.

Pour éviter les risques d'émulsion, vérifier que la pale reste plongée dans le miel. En cas contraire, modifier la position de la pale en la faisant glisser sur l'arbre et en l'abaissant jusqu'à atteindre la position requise ou bien introduire encore du miel dans le récipient.

La quantité minimum mélangeable correspond à un niveau de produit suffisant à plonger complètement la pale quelle que soit la position du tour.

La pale inférieure ne doit pas heurter le fond du récipient.

Brancher la machine au réseau électrique, fermer il demi-couvercle transparent.

Tourner le sélecteur à gauche (1) pour commencer le travail.

La pale du micro-mélangeur commencera à tourner.

Pour interrompre le travail, tourner l'interrupteur vers la droite (0).

Si le demi-couvercle se trouve accidentellement ouvert quand la machine est en marche, le micro-interrupteur de sécurité fera néanmoins arrêter la rotation des pales.

Le temps de mélangeage varie selon le produit introduit. Les miels qui sont déjà très fluides se mélangent en quelques minutes, pour tous les autres cas il ne faut toutefois jamais plus de 30 minutes.



3.3 MAINTENANCE

LES OPÉRATIONS DE MAINTENANCE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES AVEC LA MACHINE ARRÊTÉE ET DÉBRANCHÉE DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE.

À la fin du travail la machine doit être lavée exclusivement à l'eau tiède et essuyée avec un chiffon de coton.

S'il est prévu de ne pas utiliser la machine pendant une longue période, vérifier l'état des composants mécaniques et effectuer les éventuels travaux de révision, remplacement ou maintenance afin de disposer d'une machine en parfait état lors de l'utilisation ultérieure.

Le réducteur n'a pas besoin de maintenance.

L'arbre porte-pales n'est pas bloqué au réducteur, on peut donc le soulever et le faire sortir facilement du réducteur.

Pours les longues périodes d'inactivité, il est conseillé d'appliquer une fine couche d'huile de paraffine sur les parties chromées et de recouvrir la machine d'une bâche.

4.1 INCONVÉNIENTS POSSIBLES ET SOLUTIONS

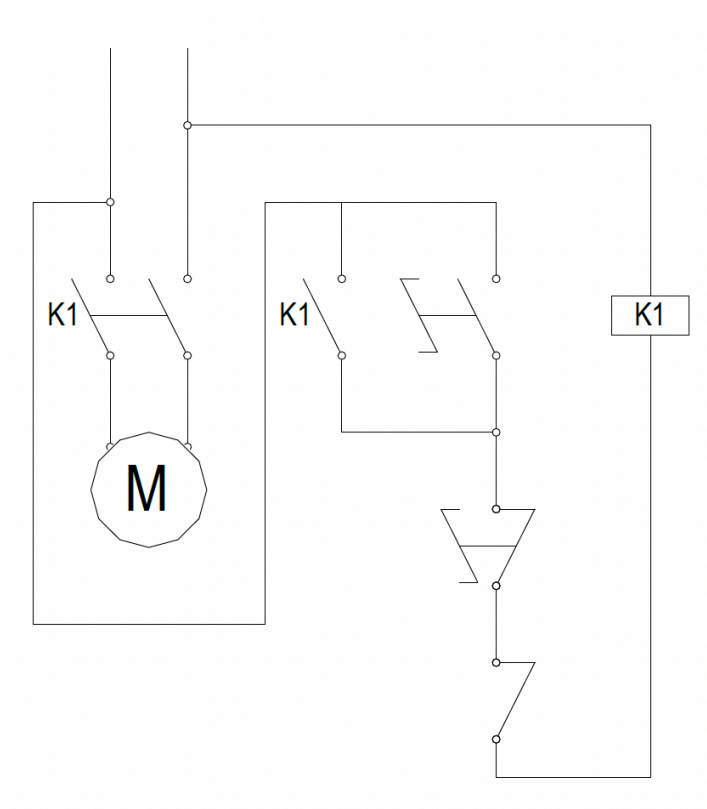
En cas de besoin, notre personnel technique est à votre disposition, par téléphone ou par fax, durant les horaires de travail, pour toute information ou tout conseil technique relatif à la machine ; avant de nous contacter, nous vous prions toutefois d'effectuer les contrôles indiqués ci-dessous.

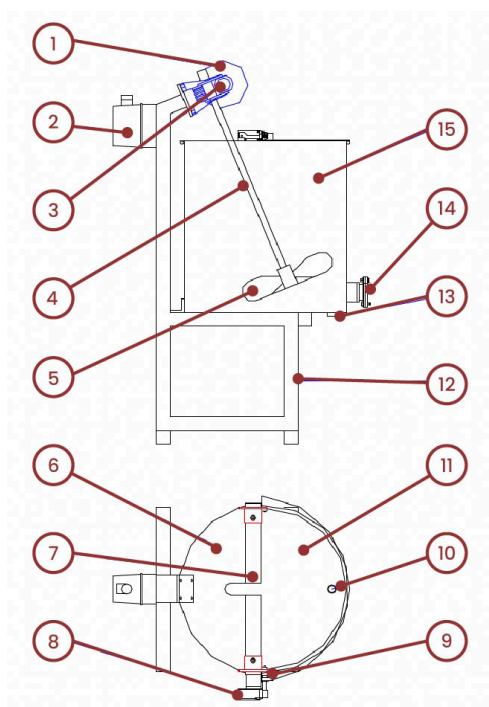
Problème	Solution
Mousse en surface	Émulsion due à l'immersion incomplète de la pale
	Mélangeage trop prolongé
Séparation du miel mélangé après un certain temps	Miels incompatibles
Agitateur qui ne démarre pas	Contrôler le micro-interrupteur de sécurité.

DATOS TÉCNICOS

Capacidad de miel	kg	100
Velocidad de rotación	n/min	50
Motor eléctrico monofásico	kw	0.37
Dimensiones en el suelo	mm	700x610
Altura total	mm	1110
Peso	kg	34

INSTALACIÓN ELÉCTRICA





Rif	Descrizione	Codice	Qtà	Marca e sigla
15	Tino	6552 100	1	
14	Grifo de acero inoxidable Ø40	6370 100	1	
13	Tapón de 1/2" en PA	A67000050	1	
12	Base	6552 200	1	
11	Tapa móvil	4690 721	1	
10	Pomello	A8111001	1	
9	Perno para micro	6552 420	1	
8	Microinterruptor	A41101012	1	
7	Travesaño	6552 020	1	
6	Tapa fija	6552 400	1	
5	Hélice	6560599	1	
4	Árbol central	6552 350	1	
3	Reductor	A65000044	1	
2	Cuadro eléctrico	6552 600	1	
1	Motor	A42440030	1	

1.0 ADVERTENCIAS GENERALES SOBRE LA SEGURIDAD

LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA

Este manual es parte integrante de la máquina y la acompaña hasta la demolición. La máquina presenta partes peligrosas porque está conectada a la red eléctrica y está dotada de movimiento, por lo tanto pueden causar graves daños a personas o cosas:

- un uso inadecuado
- la remoción de las protecciones y la desconexión de los dispositivos de protección
- la falta de inspecciones y mantenimientos
- la manipulación de la instalación eléctrica

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

La empresa fabricante no se considerará responsable por inconvenientes, roturas o accidentes debidos al irrespeto o a la no aplicación de las indicaciones contenidas en el presente manual.

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA

Mezclador económico polivalente con recipiente inox de una sola pared, con hélice marina montado en eje inclinado no anclado en el fondo.

Con esta herramienta se vuelve fácil y rápida también la preparación de miel cremosa partiendo de una miel líquida con una pequeña cantidad de miel cristalizada.

Máquina fabricada conforme con los requisitos de la directiva 89/392/CEE y sus sucesivas modificaciones.

1.2 PERSONAL ENCARGADO

¡ATENCIÓN! PARA LOS FINES DE SEGURIDAD ESTA MÁQUINA DEBE SER UTILIZADA EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL ADULTO EL CUAL DEBE ESTAR INFORMADO DE LAS INSTRUCCIONES CONTENIDAS EN ESTE MANUAL, QUE CONSTITUYE PARTE INTEGRANTE Y ESENCIAL DE LA MÁQUINA.

Las operaciones deben ser realizadas por una sola persona. Otro personal que debiera realizar operaciones de carga o vaciado del recipiente, debe ser informado de las normas de seguridad contenidas en este manual.

1.4 ADVERTENCIAS / USO PREVISTO Y NO PREVISTO

Esta máquina debe ser empleada exclusivamente para la mezcla de miel.

La empresa fabricante no se considerará responsable de inconvenientes, roturas o accidentes debidos al uso inadecuado y al irrespeto de las indicaciones contenidas en el presente manual.

No manipular la instalación eléctrica.

2.1 MOVILIZACIÓN / TRANSPORTE

La máquina está normalmente estable y no requiere atenciones particulares en la carga o en el desplazamiento.

La elevación debe realizarse desde abajo. Las horquillas del carro elevador deben sobresalir hacia afuera del diámetro del recipiente.

2.2 INSTALACIÓN

El contenedor debe colocarse en su propia base prestando atención a que esté bien colocado en condiciones de absoluta estabilidad y fijado con cuidado en los soportes.

El pavimento debe tener una capacidad máxima proporcional a la masa total a carga plena. Se recomienda que, para un radio de aproximadamente un metro entorno al micromezclador, permanezca espacio libre para una cómoda realización de la producción.

En el recipiente debe enroscarse el grifo de descarga y el tapón en la descarga total.

El motoreductor y la resistencia eléctrica están dotados de cable de conexión monofásico (largo mt.3 aprox.) con enchufe listo para la conexión en corriente monofásica 220V 50Hz.

La conexión puede ser efectuada solo en una toma eléctrica reglamentaria de seguridad.

El valor de conexión es de 0.37 Kw.

Para aumentar la seguridad se recomienda colocar antes a la máquina un interruptor diferencial con corriente de separación de 30mA; la conducción eléctrica debe estar protegida mediante una válvula automática 16A.

Es recomendable que la estructura metálica de soporte esté conectada en masa.

Un microinterruptor de seguridad (1) impide el funcionamiento del micromezclador con la tapa levantada.

La rotación de la pala debe ser en sentido horario.

2.3 INFORMACIONES GENERALES

Para obtener un buen resultado en la mezcla de la miel es bueno conocer la tecnología de la miel en general y también las características específicas de las mieles que deberán mezclarse. No todas las mieles son compatibles entre ellas para obtener un producto homogéneo.

Una buena máquina para mezclar debe tener características que hagan el trabajo eficaz y rápido, que no agite violentamente el producto y sobre todo no le permita englobar aire.

También la técnica de la inseminación de la miel, necesita de una máquina que homogeneice bien los compuestos y pueda triturar y deshacer los bloques semidensos introducidos por la mezcla.

El mezclador está compuesto por un recipiente en acero inoxidable.

La mezcla se obtiene mediante una pala de hélice marina montada en un árbol en voladizo inclinado y movilizada por un motoreductor. Una tapa con bisagras cierra el mezclador arriba.

3.1 OPERACIONES DE PUESTA A PUNTO INICIALES

Antes del uso, con la alimentación eléctrica desactivada, el interior del recipiente debe lavarse con agua caliente o, mejor, con detergentes neutros y secarse. Para esta operación puede ser necesario abrir también la semitapa fija; al finalizar el lavado es importante, para fines de la seguridad, fijarla nuevamente en su posición.

3.2 NORMAS DE USO

Al inicio del trabajo verificar que el grifo de descarga esté cerrado. Introduzca los lotes de miel vertiéndolos por la abertura superior. El nivel del producto en el recipiente debe quedar aproximadamente 100 mm por debajo del borde superior para evitar escapes durante el trabajo.

Para evitar riesgos de emulsión, verificar que la pala permanezca sumergida en la miel. Si esto no sucediera, modificar la posición de la pala haciéndola recorrer en el árbol, bajándola hasta alcanzar la posición necesaria o introducir otra miel en el contenedor.

La cantidad mínima mezclable es dada por un nivel de producto tal que la pala esté completamente sumergida en cada posición del giro.

La pala inferior no debe impactar el fondo del recipiente.

Conectar la máquina a la red eléctrica, cerrar la semitapa transparente.

Girar el selector a la izquierda (1) para iniciar la producción.

La pala del micro-mezclador comenzará a girar.

Para interrumpir la producción girar el interruptor hacia la derecha (0).

En caso de que la semitapa fuera accidentalmente abierta cuando la máquina está en movimiento, el micro-interruptor de seguridad de todos modos haría detener la rotación de las palas.

El tiempo del mezclado varía según el producto introducido. Mieles ya muy fluidas se mezclan en pocos minutos, si en otras condiciones no son de todos modos de norma necesarios más de 30 minutos.



3.3 MANTENIMIENTO

LAS OPERACIONES DE MANTENIMIENTO DEBEN SER REALIZADAS CON LA MÁQUINA DETENIDA Y LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS DESACTIVADAS.

Al final del trabajo la máquina debe ser lavada exclusivamente con agua tibia y secada con un paño de algodón. Si se prevé que la máquina deba permanecer inutilizada por mucho tiempo, proceder a verificar el estado de los componentes mecánicos a eventuales trabajos de revisión, sustitución o mantenimiento para tener la máquina en las mejores condiciones para el uso sucesivo.

El reductor no necesita mantenimientos.

El árbol portapalas no está bloqueado en el reductor, por lo tanto se puede levantar y sacar del reductor fácilmente.

Para un periodo de larga inactividad es recomendable untar con una capa de aceite de parafina las partes cromadas y recubrir la máquina con una tela.

4.1 POSIBLES INCONVENIENTES Y SU SOLUCIÓN

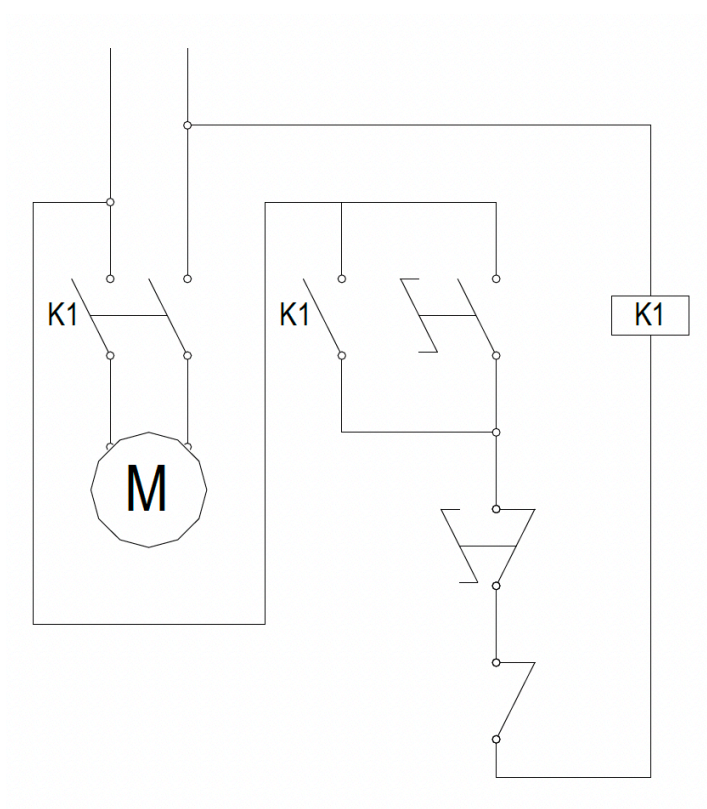
En caso de necesidad, nuestro personal técnico está a su disposición para comunicación telefónica o a través de fax, en los horarios de trabajo, para cualquier información o consejo técnico relativo a la máquina; de cualquier modo antes de contactarnos, le rogamos controlar las indicaciones señaladas abajo.

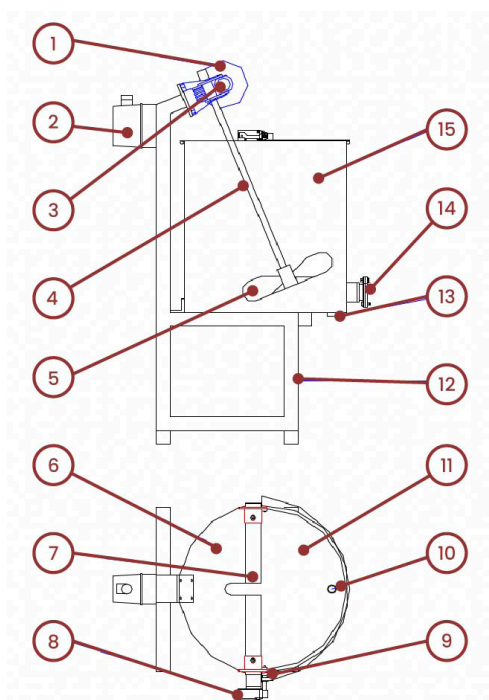
Problema	Solución
Espuma en superficie	Emulsión debida a la inmersión incompleta de la pala
	Mezclado demasiado prolongado
Separación de la miel mezclada después de un cierto periodo	Miele incompatibles
Agitador que no arranca	Controlar el microinterruptor de seguridad

TECHNISCHE DATEN

Honig-Fassungsvermögen	kg	100
Drehgeschwindigkeit	n/min	50
Einphasen-Elektromotor	kw	0.37
Ausmaße am Boden	mm	700x610
Gesamthöhe	mm	1110
Gewicht	kg	34

ELEKTROANLAGE





Rif	Descrizione	Codice	Qtà	Marca e sigla
15	Behälter	6552 100	1	
14	Edelstahlhahn Ø40	6370 100	1	
13	1/2-Zoll-Deckel aus Pa	A67000050	1	
12	Untergestell	6552 200	1	
11	Mobile Deckelhälfte	4690 721	1	
10	Knauf	A8111001	1	
9	Stift für Mikroschalter	6552 420	1	
8	Mikroschalter	A41101012	1	
7	Querleiste	6552 020	1	
6	Fixe Deckelhälfte	6552 400	1	
5	Schraube	6560599	1	
4	Mittlere Welle	6552 350	1	
3	Getriebe	A65000044	1	
2	Elektrische Schalttafel	6552 600	1	
1	Motor	A42440030	1	

1.0 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

DIESES HANDBUCH IST VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS AUFMERKSAM DURCHZULESEN.

Dieses Handbuch ist wesentlicher Gerätebestandteil und muss es bis zu dessen Entsorgung begleiten. Das Gerät weist gefährliche Teile auf, einerseits, weil es an das Stromnetz angeschlossen ist, andererseits durch den bewegten Mechanismus. Demnach können schwere Personen- und Sachschäden wie folgt verursacht werden:

- sachwidriger Gebrauch
- Abnahme von Schutzvorrichtungen und Abklemmen von Schutzvorrichtungen
- mangelnde Geräteprüfung und Wartung
- willkürliche Änderung der elektrischen Anlage

Die Anweisungen müssen unversehrt aufbewahrt und je nach gesetzlichen Vorschriften und gültigen technischen Sicherheitsnormen aktualisiert werden.

Die Herstellerfirma ist keinesfalls für Störungen, Schäden oder Unfälle verantwortlich, die auf die Missachtung oder mangelnde Anwendung der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen zurückzuführen sind.

1.1 IDENTIFIZIERUNG DER MASCHINE

Wirtschaftliches, vielseitig einsetzbares Rührgerät mit einwandigem Edelstahlbehälter, mit auf einer Schrägachse montierten, nicht am Boden verankerten Rührschraube.

Mit diesem Gerät wird aus flüssigem Honig mit einem geringen Anteil an kristallisiertem Honig einfach und schnell cremiger Honig erzeugt.

Das Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Voraussetzungen der Richtlinie 89/392/EWG in geltender Fassung gebaut.

1.2 ZUSTÄNDIGES PERSONAL

ACHTUNG! ZUR SICHERHEIT DARF DIESES GERÄT AUSSCHLIESSLICH DURCH ERWACHSENE VERWENDET WERDEN, DIE ÜBER DIE IN DIESEM HANDBUCH ENTHALTENEN ANWEISUNGEN BESCHEID WISSEN. DAS HANDBUCH IST WESENTLICHER BESTANDTEIL DES GERÄTS.

Die Arbeiten werden nur von einer einzigen Person ausgeführt. Weiteres Personal, das sich mit der Befüllung oder Entleerung des Behälters befasst, muss über die in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheitsvorschriften informiert sein.

1.4 HINWEISE / VORGESEHENER UND NICHT VORGESEHENER GEBRAUCH

Dieses Gerät darf ausschließlich zum Rühren von Honig verwendet werden.

Die Herstellerfirma ist keinesfalls für Störungen, Schäden oder Unfälle verantwortlich, die auf einen Missbrauch oder die mangelnde Anwendung der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen zurückzuführen sind.

Die Elektroinstallation darf keinesfalls geändert werden.

2.1 BEFÖRDERUNG / TRANSPORT

Das Gerät ist normal stabil und erfordert weder beim Aufladen noch bei der Beförderung besondere Vorichtsmaßnahmen.

Das Gerät wird von unten angehoben. Die Zinken des Hubstaplers müssen über den Behälterdurchmesser hinausragen.

2.2 INSTALLATION

Der Behälter muss auf sein Untergestell gestellt werden. Es ist zu beachten, dass er absolut stabil und innerhalb der Auflagen positioniert sein muss.

Die Tragfähigkeit des Fußbodens muss proportional zum Gesamtgewicht der Höchstlast sein. Es ist empfehlenswert, um das Rührgerät ungefähr einen Meter Freiraum zu lassen, um ein bequemes Ausführen der Arbeiten zu ermöglichen.

Schrauben Sie den Abflusshahn am Behälter ein und den Verschlussdeckel am Abfluss.

Der Getriebemotor und der elektrische Heizwiderstand sind mit einem Einphasen-Anschlusskabel (ca. 3 m lang) mit fertigem Stecker für den Einphasen-Anschluss 220 V 50 Hz geliefert.

Der Anschluss kann nur über eine ordnungsgemäße Sicherheitssteckdose erfolgen.

Der Anschlusswert beträgt 0.37 kW.

Für eine höhere Sicherheit ist es empfehlenswert, dem Gerät einen FI-Schalter mit 30 mA Ausschaltstrom vorzuschalten; die Stromleitung muss mit einem 16-A-Automaten ausgestattet sein.

Es ist empfehlenswert, die Rahmenstruktur aus Metall zu erden.

Der Sicherheitsmikroschalter (1) unterbricht den Betrieb des Rührgeräts bei geöffnetem Deckel.

Die Drehung der Schaufel muss im Uhrzeigersinn erfolgen.

2.3 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Für ein gutes Rührergebnis sollten die Imkerteknik im Allgemeinen sowie auch die spezifischen Merkmale der verschiedenen Honigsorten bekannt sein, die vermengt werden. Nicht alle Honigsorten sind miteinander kompatibel und ergeben demnach nicht immer ein homogenes Erzeugnis.

Ein gutes Rührgerät muss Merkmale aufweisen, die eine wirksame und rasche Verarbeitung ermöglichen.

Der Honig darf nicht zu stark gerührt werden und vor allem darf keine Luft eingeschlossen werden.

Auch für die Impfung des Honigs wird ein Gerät benötigt, das die Bestandteile gut homogenisiert und die für die Vermengung eingegebenen, zähen Blöcke zerkleinern und lösen kann.

Das Rührgerät besteht aus einem nicht rostenden Stahlbehälter.

Der Rührvorgang erfolgt durch eine Rührschraube, die auf einer schräg eingesetzten, freiliegenden Welle montiert ist und durch einen Getriebemotor angetrieben wird. Das Rührgerät wird oberhalb durch einen Deckel mit Scharnier geschlossen.

3.1 ANFÄNGLICHE EINSTELLUNG

Vor dem Gebrauch muss der Behälter bei unterbrochener Stromzufuhr mit Warmwasser bzw. vorzugsweise mit neutralen Reinigungsmitteln innen gereinigt und danach abgetrocknet werden. Dafür kann es notwendig sein, auch die fixe Deckelhälfte zu öffnen; nach der Reinigung ist diese Deckelhälfte aus Sicherheitsgründen unbedingt wieder in ihrer Position zu fixieren.

3.2 GEBRAUCHSVORSCHRIFTEN

Bei Arbeitsbeginn ist sicherzustellen, dass der Abflusshahn geschlossen ist.

Der Honig ist über die obere Öffnung einzufüllen.

Der Honigstand muss im Behälter ca. 100 mm unter der Oberkante bleiben, um ein Austreten während des Rührens zu verhindern.

Um ein Emulsionsrisiko zu verhindern, ist sicherzustellen, dass die Schraube im Honig eingetaucht bleibt. Sollte dies nicht der Fall sein, ist die Schraubenposition durch Verstellen auf der Welle zu ändern; verstellen Sie die Schraube so weit nach unten, bis die benötigte Position erreicht wird, oder geben Sie weiteren Honig in den Behälter.

Die Mindestmenge für den Rührvorgang ist dann gewährleistet, wenn die Schraube in jeder Drehposition komplett in den Honig eingetaucht ist.

Die untere Schaufel darf den Behälterboden nicht berühren.

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und schließen Sie die transparente Deckelhälfte.

Drehen Sie den Wahlschalter nach links (1), um den Rührvorgang zu starten.

Die Schaufel des Mikro-Rührgeräts beginnt zu drehen.

Drehen Sie den Schalter zur Unterbrechung des Rührvorgangs nach rechts (0).

Sollte die Deckelhälfte bei betrieobenem Gerät ungewollt geöffnet werden, schaltet der Sicherheitsmikroschalter die Drehung der Schaufeln aus.

Die Rührzeit variiert je nach behandeltem Produkt. Bereits sehr flüssige Honigsorten werden in wenigen Minuten gerührt, unter anderen Bedingungen sind normalerweise nicht mehr als 30 Minuten notwendig.



3.3 WARTUNG

ALLE WARTUNGSEINGRIFFE MÜSSEN BEI STILLSTEHENDEM GERÄT UND AUSGESTECKTER STROMZUFUHR DURCHGEFÜHRT WERDEN.

Nach Beendigung der Arbeit darf das Gerät ausschließlich mit lauwarmem Wasser gereinigt und einem Baumwollappen getrocknet werden.

Sollte das Gerät voraussichtlich für längere Zeit nicht benutzt werden, sind die mechanischen Teile auf ihren Zustand zu prüfen. Eventuell sind Überholungs-, Austausch- oder Wartungsarbeiten auszuführen, damit das Gerät für das nächste Mal in einwandfreiem Zustand ist.

Das Untersetzungsgetriebe ist wartungsfrei.

Die Schraubenwelle ist nicht fest mit dem Untersetzungsgetriebe verbunden, wonach sie angehoben und leicht vom Getriebe herausgezogen werden kann.

Für einen langen Stillstand ist es empfehlenswert, die verchromten Teile mit etwas Paraffinöl einzulassen und das Gerät mit einem Tuch abzudecken.

4.1 MÖGLICHE STÖRUNGEN UND ABHILFEN

Bei Bedarf sind unsere Techniker während der Bürozeiten per Telefon oder Fax erreichbar und stehen Ihnen für Informationen oder technische Auskünfte in Bezug auf das Gerät gerne zur Verfügung. Wir bitten Sie, sich die nachfolgenden Informationen anzusehen, bevor Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Problem	Lösung
Oberflächliche Schaumbildung	Es bildet sich eine Emulsion, da die Schraube nicht vollständig eingetaucht ist.
	Der Rührvorgang dauert zu lange.
Trennung des gerührten Honigs nach einer gewissen Zeit	Miteinander unverträgliche Honigsorten
Das Rührgerät startet nicht	Den Sicherheitsmikroschalter prüfen.



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

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 foodstuffs 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 limitée 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



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.º 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.º 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.º 29 del 10/02/2017, MOCA (Materiales y objetos en contacto con alimentos);

Circular del Ministerio de Salud de Italia del 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



GARANZIA 24 MESI / 24 MONTHS WARRANTY / GARANTIE DE 24 MOIS / GARANTÍA 24 MESES / 24 MONATE GARANTIE

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 fecha 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 provocati da 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, forwarding and 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 non autorisées 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'œuvre, 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 la machine. 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.

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 Srl no asume ninguna responsabilidad por eventuales daños derivados del uso impropio de la máquina.

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.

