

Manuale di istruzioni

INSTRUCTION MANUAL



Concentratore a dischi rotanti – 50 kg



Dati tecnici

4



Technical data

9



Données techniques

14



Datos técnicos

19



Technische daten

24

6792L



1.0 AVVERTENZE GENERALI SULLA SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PRIMA D'UTILIZZARE LA MACCHINA

Questo libretto e' parte integrante della macchina e l'accompagna fino alla demolizione.

La macchina presenta parti pericolose perchè 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

Concentratore a dischi per abbassare la percentuale d'umidità relativa del miele.

Il concentratore per miele LEGA, di nuova concezione, sfrutta una tecnica innovativa per ottenere un risultato migliore in minor tempo rispetto ai pari segmento della concorrenza.

Una potente ventola abbinata ad una resistenza elettrica manda un continuo getto di aria calda sui dischi che, ruotando all'interno della vasca, si bagnano di miele. Il miele così si spande per l'ampia superficie dei dischi e viene asciugato dalla umidità in eccesso. Nello stesso tempo i grandi dischi, che passano a due centimetri dal fondo della vasca, agiscono anche da miscelatore in modo da uniformare il grado di umidità per tutto il volume del miele. Il rendimento estremamente elevato e i consumi molto contenuti rendono questo concentratore molto conveniente. La piccola distanza dei dischi dal fondo della vasca permette di utilizzare il concentratore con piccolissime quantità di miele.

L'aria immessa all'interno della camera, filtrata da un filtro antibatterico che impedisce una contaminazione del miele, viene dispersa da apposite fessure create nella sommità del coperchio. Anche questa uscita è filtrata da un filtro apposito che impedisce a sporcizia o insetti di entrare nella camera. Pur lavorando con aria calda, il miele non raggiunge mai temperature elevate e superiori ai 45°C che metterebbero a rischio i valori di HMF che invece rimane invariato. Il concentratore LEGA, estremamente silenzioso, non richiede particolari attività di manutenzione e si pulisce con grande facilità. Ogni sua parte infatti è smontabile in pochi minuti. Non ultima l'estetica di questo modello lo rende un tipico prodotto made in Italy.

ATTENZIONE! Utilizzare esclusivamente miele già fluido e non cristallizzato.

1.2 DATI TECNICI

Dati Generali		
Dimensioni	cm	65 x 94 x 72
Peso a vuoto	kg	54
Tensione di esercizio	V	220
Assorbimento totale	W	1100
Resistenze	W	1000
Ventilatori	nr	1
Volume di aria spostata	m ³ /h	100
Peso minimo trattabile di miele	kg	3
Peso massimo trattabile di miele	kg	53
Dischi	nr	10
Velocità di rotazione	g/l'	1
Rumorosità	dB	<70
Rendimento		
Rendimento	%/h	1

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.

Le operazioni di carico, controllo e scarico del miele, possono essere svolte da una sola persona.

1.4 AVVERTENZE / USO PREVISTO E NON PREVISTO

Questa macchina deve essere impiegata esclusivamente per la deumidificazione del miele.

2.1 INSTALLAZIONE

Posizionare il concentratore in un ambiente asciutto, non umido, per migliorare il rendimento. Porre il concentratore su un tavolo o abbinarlo al carrello fornito a parte come optional, comunque in posizione stabile e in piano. Non sono necessari ancoraggi al pavimento. Collegare il concentratore ad una presa di corrente elettrica monofase a 220V 16A provvista di messa a terra.

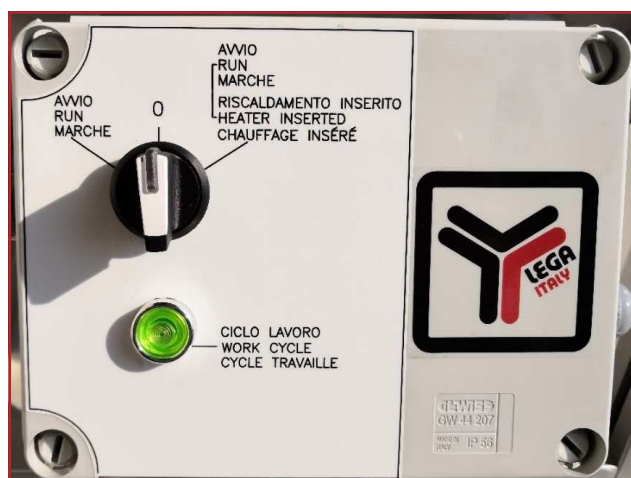
ATTENZIONE! Fare attenzione che il cavo d'alimentazione non sia d'intralcio per le altre lavorazioni e soprattutto che non provochi rischio d'inciampo attraversando zone di passaggio degli operatori.

3.1 OPERAZIONI DI MESSA A PUNTO INIZIALE

A spina elettrica disinserita, lavare con acqua tiepida i dischi e la vasca prima di utilizzare la macchina.

3.2 NORME D'USO

Sollevato il coperchio, introdurre il miele da deumidificare versandolo dall'alto, anche attraverso i dischi. Il rendimento del concentratore varia a seconda di innumerevoli variabili, come la quantità, la qualità, il grado di umidità iniziale del miele da trattare, oppure le caratteristiche dell'ambiente dove si trova il concentratore. Misurare, mediante un mielometro, il grado d'umidità iniziale e chiudere il coperchio. Allacciare il concentratore alla rete elettrica. Ruotare l'interruttore verso sinistra, su AVVIO, per far ruotare i dischi e accendere il solo ventilatore, oppure verso destra per accendere anche la resistenza.



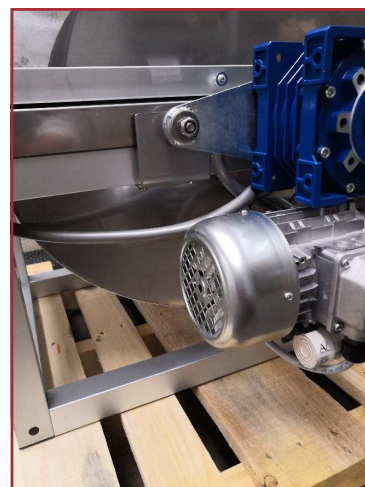
L'azione combinata di ventilazione e aria calda permette un miglior rendimento del concentratore.

L'aria secca, immessa nella camera di deumidificazione dal ventilatore e filtrata da un apposito filtro, viene espulsa naturalmente nel laboratorio una volta diventata umida per effetto dello stesso rilascio da parte del miele. Verificare periodicamente la percentuale raggiunta, ma limitare al minimo le aperture del coperchio. Tenere presente che in media il risultato orario è l'abbassamento di circa -1% U.R./ora in mieli con 18%-20% d'umidità relativa, con il concentratore in lavoro in ambienti asciutti; il rendimento è maggiore con mieli con più alto tenore d'acqua.

Quando si è raggiunta l'umidità voluta, portare l'interruttore sullo 0 e svuotare la vasca attraverso il rubinetto inferiore, avendo cura di chiudere bene i recipienti perché il miele non riassorba umidità dall'ambiente.

Pur lavorando con aria calda, il miele non raggiunge mai temperature elevate e superiori ai 45°C che metterebbero a rischio i valori di HMF che invece rimangono invariati.

Pulire i dischi e la vasca ad ogni fine lavoro. Se necessario, togliere l'intero blocco motore – albero – dischi, per una pulizia più approfondita. Per fare questo è sufficiente rimuovere la vite che fissa la staffa anti-rotazione del motore alla struttura e, tramite l'utilizzo di corde o fasce adatte, sollevare il gruppo aiutandosi, se necessario con un muletto o paranco. **Durante questa operazione fare estrema attenzione a non ledere i dischi, l'albero o il motore. Tenere presente la lunghezza del cavo del motore!**



4.1 MANUTENZIONE

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



Il concentratore non necessita di particolare manutenzione.

Pulire annualmente il filtro di ingresso aria, posto sul retro della macchina e il filtro di uscita, posto nella sommità del coperchio. In caso siano particolarmente sporchi, sostituirli.



Alla fine del lavoro la macchina deve essere lavata con acqua tiepida ed asciugata. Per un periodo di lunga inattività è consigliabile conservare la macchina in ambienti non umidi.

5.1 POSSIBILI INCOVENIENTI E LORO SOLUZIONI

Problema	Motivazione	Soluzione
Rendimento insufficiente. (La resa può essere inferiore a quanto indicato per motivi non strettamente tecnico – meccanici)	Miele già molto concentrato all'origine	Controllare il tasso di umidità del miele, probabilmente già inferiore al 18%
	Ricambio frequente di aria all'interno del concentratore per troppe aperture del coperchio o cattiva chiusura	Aprire il meno possibile il coperchio
	Aria dell'ambiente ad altissimo tasso di umidità	Spostare il concentratore in ambiente più secco
Dischi che non ruotano	Vite degli anelli ferma dischi non fissata correttamente all'albero di trasmissione	Controllare e fissare
	Il motoriduttore non funziona correttamente	Controllare lo stato del motoriduttore e dell'impianto elettrico
	Il miele è cristallizzato o troppo viscoso	Scaldare il miele prima di inserirlo nel concentratore

1.0 GENERAL SAFETY DIRECTIONS

READ THIS HANDBOOK CAREFULLY 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 live parts and moving parts, which can cause serious damages to persons or things 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 law 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 safety directions in this handbook.

1.1 IDENTIFICATION OF THE MACHINE

The newly-developed LEGA honey concentrator uses an innovative technique to obtain a better result in less time compared to the same segment of competitors.

A powerful fan combined with an electric resistance sends a continuous jet of hot air onto the discs which, turning inside the tank, are coated in honey. The honey thereby spreads over the wide surface area of the discs with any excess moisture drying off. At the same time the large discs, located two centimetres from the bottom of the tank, also act as a mixer in order to equalise the degree of humidity throughout the honey volume. The extremely high efficiency and very low consumption make this concentrator a very convenient device. The short distance of the discs from the bottom of the tank allows the concentrator to be used with very small quantities of honey.

The air introduced into the chamber, filtered by a antibacterial filter that prevents contamination of the honey, is dispersed by dedicated slots created in the top of the lid. This output is also filtered by a suitable filter that prevents dirt or insects from entering the chamber. Despite coming into contact with hot air during the process, honey never reaches temperatures higher than 45°C which could compromise the HMF values which instead remain the same. The extremely silent LEGA concentrator does not require any special maintenance and can be easily cleaned. In fact, each part of it is removable in just a few minutes. Finally, the aesthetics of this model makes it a typical made in Italy product.

ATTENTION! Use only honey that is already fluid and not crystallized.

1.2 TECHNICAL DATA

General Data		
Dimensions (BxDxH)	cm	65 x 94 x 72
Unladen weight	kg	54
Operating voltage	V	220
Total absorption	W	1100
Resistances	W	1000
Fans	nr	1
Volume of air moved	m ³ /h	100
Minimum weight of honey processable	kg	3
Maximum weight of honey processable	kg	53
Discs	nr	10
Rotation speed	g/l'	1
Noise level	dB	<70
Yield		
Yield	%/h	1

1.3 MACHINE OPERATORS

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

Honey loading, inspection and unloading operations can be carried out by a single worker.

1.4 RECOMMENDED/NOT RECOMMENDED USE

This machine should be exclusively used for moisture removal from honey.

2.1 INSTALLATION

Place the concentrator in a dry, non-humid environment to improve performance. Place the concentrator on a table or combine it with the cart supplied as a separate optional, though in any case in a stable and level position. No anchoring to the floor is required. Connect the concentrator to a 220V 16A single-phase power outlet with earth connection.

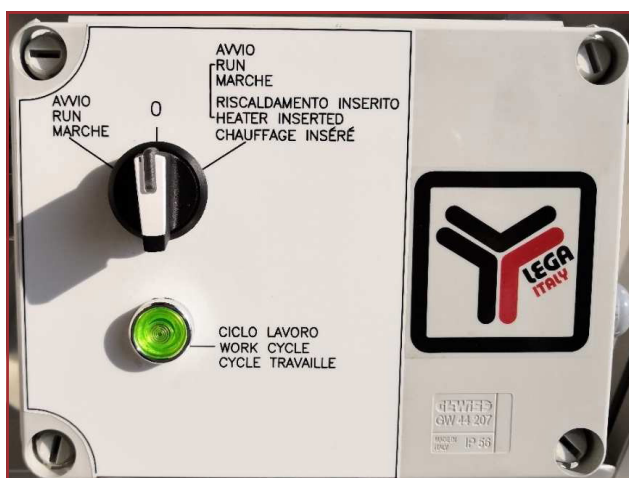
ATTENTION! Make sure that the power cord does not interfere with other operations and, above all, that it does not cause a risk of tripping when crossing areas through which operators pass.

3.1 INITIAL START-UP OPERATIONS

With the plug disconnected, wash the discs and the tank with lukewarm water before using the machine.

3.2 RULES OF USE

Once the lid is lifted, introduce the honey to be dehumidified by pouring it from above, also through the discs. The performance of the concentrator varies according to innumerable variables, such as quantity, quality, initial humidity level of the honey to be processed, or the characteristics of the environment in which the concentrator is located. Measure the initial degree of humidity using a myelometer and close the lid. Connect the concentrator to the power supply. Turn the switch to the left, to START, to turn the discs and to turn on the fan only. Alternatively turn to the right to also turn on the heater.



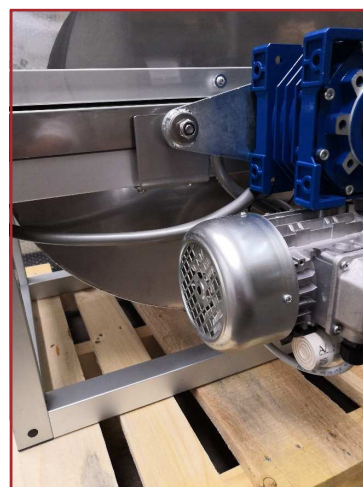
The combined action of ventilation and hot air enables improved performance of the concentrator.

The dry air, fed into the dehumidification chamber by the fan and filtered by a dedicated filter, is naturally expelled into the laboratory once it has become humid as an effect of the same release from the honey. Periodically check the percentage reached but keep lid openings to a minimum. Bear in mind that on average the hourly result is the decrease of approximately -1% R.H./hour in honey with 18%-20% of relative humidity, with the concentrator at work in dry environments; the yield is greater with honeys with a higher water content.

When the desired humidity is reached, turn the switch to 0 and empty the tank through the lower tap, being sure to close the containers well so that the honey does not absorb moisture from the environment.

Despite working with hot air, honey never reaches high temperatures above 45°C which could compromise the HMF values and which instead remain the same.

Clean the discs and the tank at the end of each work task. If necessary, remove the entire motor - shaft - disc block to allow more thorough cleaning. To do this, simply remove the screw that secures the antirotation bracket of the motor to the structure and, using appropriate ropes or straps, lift the unit, using a forklift truck or a hoist if necessary. **During this operation take extreme care not to damage the discs, the shaft or the motor. Bear in mind the length of the motor cable!**



4.1 MAINTENANCE

ATTENTION! Maintenance operations must be performed with the machine stopped and with the electrical connections disconnected.



The concentrator does not require special maintenance.

Annually clean the air inlet filter on the rear of the machine and the outlet filter at the top of the lid. Should they be particularly dirty, replace them.



At the end of the work the machine must be washed with warm water and dried. For a period of lengthy inactivity it is advisable to keep the machine in a non-humid environment.

5.1 POSSIBLE PROBLEMS AND THEIR SOLUTIONS

Problem	Reason	Solution
Inadequate yield. (The yield may be lower than indicated for reasons that are not strictly technical or mechanical)	Honey already very concentrated at point of origin	Check the honey moisture content, probably already below 18%
	Frequent exchange of air inside the concentrator due to an excessive number of lid openings or poor closure	Open the lid as little as possible
	Ambient air with very high humidity	Move the concentrator to a drier environment
Discs that do not rotate	Disc stop ring screw not correctly secured to the transmission shaft	Check and fix
	The gearmotor does not work correctly	Check the status of the gearmotor and of the electrical system
	Honey is crystallized or too viscous	Heat the honey before adding it to the concentrator

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

Le concentrateur de miel LEGA, de conception récente, utilise une technique innovante pour obtenir un meilleur résultat en moins de temps par rapport au même segment de la concurrence.

Un puissant ventilateur associé à une résistance électrique envoie un jet continu d'air chaud sur les disques qui, tournant à l'intérieur du réservoir, baignent dans le miel. Le miel se répand donc sur la large surface des disques et perd l'excès d'humidité. En même temps, les grands disques qui passent à deux centimètres du fond du réservoir agissent également comme un mélangeur afin d'uniformiser le degré d'humidité dans tout le volume de miel. Le rendement extrêmement élevé et la très faible consommation rendent ce concentrateur très avantageux. La faible distance entre les disques et le fond du réservoir permet d'utiliser le concentrateur avec de très petites quantités de miel.

L'air introduit dans le réservoir est filtré à travers un filtre antibactérien qui empêche la contamination du miel, et est rejeté par des fentes spéciales créées dans la partie supérieure du couvercle. De plus, cette sortie est filtrée par un filtre spécial qui empêche la saleté ou les insectes de pénétrer dans le réservoir. Bien que travaillant avec de l'air chaud, le miel n'atteint jamais des températures élevées supérieures à 45 °C, ce qui pourrait compromettre les valeurs de HMF qui restent inchangées. Extrêmement silencieux, le concentrateur LEGA ne nécessite aucun entretien particulier et peut être facilement nettoyé. En effet, chaque partie est démontable en quelques minutes. L'esthétique de ce modèle n'est pas en reste et en fait un produit typique fabriqué en Italie.

ATTENTION! N'utilisez que du miel déjà fluide et non cristallisé.

1.2 DONNÉES TECHNIQUES

Données Générales		
Dimensions (B x P x H)	cm	65 x 94 x 72
Poids vide	kg	54
Tension de fonctionnement	V	220
Puissance totale	W	1100
Résistances	W	1000
Ventilateurs	nr	1
Volume d'air déplacé	m ³ /h	100
Poids minimum traitable de miel	kg	3
Poids maximum traitable de miel	kg	53
Disques	nr	10
Vitesse de rotation	g/l'	1
Niveau de bruit émis	dB	<70
Rendement		
Rendement	%/h	1

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.

Les opérations de chargement, contrôle et déchargement du miel peuvent être effectuées par une seule personne.

1.4 AVERTISSEMENTS/UTILISATION PRÉVUE ET NON PRÉVUE

Cette machine doit être employée exclusivement pour la déshumidification du miel.

2.1 INSTALLATION

Positionner le déshumidificateur dans un environnement sec, non humide, pour améliorer le rendement. Placer le déshumidificateur sur une table ou l'associer au chariot fourni à part en option, dans tous les cas le mettre à une position stable et de niveau. Aucune fixation au sol n'est nécessaire. Brancher le déshumidificateur à une prise de courant électrique monophasée à 220V 16A dotée de mise à la terre.

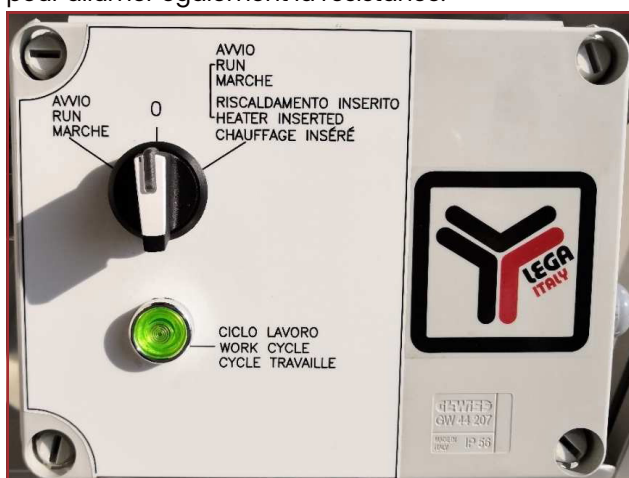
ATTENTION ! Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas une gêne pour les autres travaux et surtout qu'il ne représente pas un risque de trébuchement en traversant les zones de passage des opérateurs.

3.1 OPÉRATIONS DE MISE AU POINT INITIALE

Une fois la fiche électrique débranchée, laver les disques et la cuve à l'eau tiède avant d'utiliser la machine.

3.2 NORMES D'UTILISATION

Une fois le couvercle soulevé, introduire le miel à déshumidifier en le versant par le haut, aussi à travers les disques. Le rendement du déshumidificateur varie en fonction de nombreuses variables, comme la quantité, la qualité, le degré d'humidité initial du miel à traiter, ou les caractéristiques de l'environnement dans lequel le déshumidificateur se trouve. Mesurer, au moyen d'un réfractomètre, le degré d'humidité initial et fermer le couvercle. Brancher le déshumidificateur au secteur électrique. Tourner le commutateur vers la gauche, sur DÉMARRAGE, pour faire tourner les disques et allumer le ventilateur seul, ou vers la droite pour allumer également la résistance.



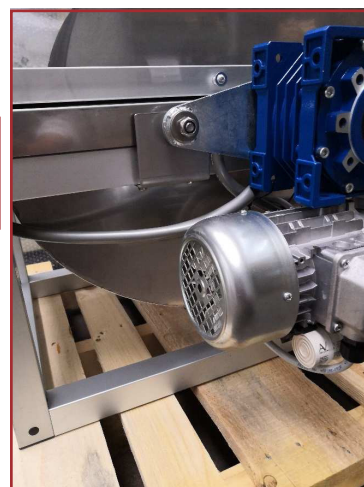
L'action combinée de ventilation et d'air chaud permet un meilleur rendement du déshumidificateur.

L'air sec, introduit dans la chambre de déshumidification par le ventilateur est filtré par un filtre spécifique, est expulsé naturellement dans le laboratoire une fois devenu humide par effet de la libération par le miel même. Vérifier régulièrement le pourcentage atteint mais limiter au minimum les ouvertures du couvercle. Se rappeler qu'en moyenne le résultat horaire est l'abaissement d'environ -1% U.R./heure pour des miels avec 18%-20% d'humidité relative, avec le déshumidificateur en fonction dans des environnements secs ; le rendement est supérieur avec des miels ayant une teneur en eau plus élevée.

Quand on a atteint l'humidité souhaitée, mettre le commutateur sur 0 et vider la cuve au moyen du robinet inférieur en veillant à bien fermer les récipients pour que le miel ne réabsorbe pas d'humidité dans l'environnement.

Bien que travaillant avec de l'air chaud, le miel n'atteint jamais des températures élevées et supérieures à 45 °C, ce qui pourrait compromettre les valeurs de HMF qui restent inchangées.

Nettoyer le disque et la cuve à chaque fin de travail. Si nécessaire retirer tout le bloc moteur - arbre - disques, pour un nettoyage plus approfondi. Pour ce faire il suffit de retirer la vis qui fixe la bride antirotation du moteur à la structure et, en utilisant des cordes ou des sangles adaptées, soulever le groupe en s'aidant, si nécessaire d'un chariot élévateur ou d'un palan. **Pendant cet opération faire extrêmement attention à ne pas abîmer les disques, l'arbre ou le moteur. Prendre en considération la longueur du câble du moteur!**



4.1 MAINTENANCE

ATTENTION ! Les opérations de maintenance doivent être effectuées avec la machine à l'arrêt et avec les branchements électriques désactivés.



Le déshumidificateur ne requiert pas de maintenance particulière.

Nettoyer annuellement le filtre d'entrée de l'air, situé au dos de la machine ainsi que le filtre de sortie situé au sommet du couvercle. S'ils sont particulièrement sales, les remplacer



À la fin du travail la machine doit être lavée à l'eau tiède et séchée.

Pour une période de longue inactivité il est conseillé de conserver la machine dans un environnement non humide.

5.1 DÉFAILLANCES POSSIBLES ET LEUR SOLUTION

Problème	Motif	Solution
Rendement insuffisant. (Le rendement peut être inférieur à ce qui est indiqué pour des motifs qui ne sont pas strictement techniques - mécaniques)	Miel déjà très concentrée à l'origine	Check the honey moisture content, probably already below 18%
	Échanges d'air fréquents à l'intérieur du déshumidificateur dus à une mauvaise ouverture ou fermeture du couvercle.	Ouvrir le couvercle le moins possible
	Air dans l'environnement avec taux d'humidité très élevé	Déplacer le déshumidificateur dans un environnement plus sec
Discs that do not rotate	Vis des anneaux arrête les disques pas fixée correctement à l'arbre de transmission	Contrôler et fixer
	Le moto réducteur ne fonctionne pas correctement	Contrôler l'état du motoréducteur et de l'installation électrique
	Le miel est cristallisé ou trop visqueux	Faites chauffer le miel avant de l'ajouter au concentrateur

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

Der Honigtrockner LEGA in neuer Gestalt, das Ergebnis einer innovativen Technik, um ein besseres Resultat in kürzerer Zeit als die gleichwertigen Segmente der Konkurrenz bieten zu können.

Ein leistungsstarkes Gebläse in Verbindung mit einem elektrischen Heizelement schickt kontinuierlich einen heißen Luftstrom auf die Scheiben, die sich in der Wanne drehen und in den Honig tauchen. Auf diese Weise verteilt sich der Honig auf der breiten Oberfläche der Scheiben und das überschüssige Wasser. Gleichzeitig funktionieren die großen Scheiben, die bis auf zwei Zentimeter über den Wannenboden reichen, als Mischer, sodass sich der Feuchtigkeitsgehalt über den gesamten Honig gleichmäßig verteilt. Die extrem hohe Leistung und der sehr geringe Verbrauch machen diesen Honigtrockner äußerst zweckmäßig. Aufgrund des kleinen Abstands zwischen den Scheiben und dem Wannenboden kann man kleinste Mengen Honig mit dem Honigtrockner behandeln.

Die in die Kammer geblasene Luft wird durch einen antibakteriellenfilter gefiltert, der verhindert, dass der Honig kontaminiert wird, und durch Schlitze oben auf dem Deckel verteilt. An den Ausgängen der Schlitze sind wiederum weitere Filter angebracht, die Schmutz und Insekten abfangen. Obwohl mit heißer Luft gearbeitet wird, erreicht der Honig niemals hohe Temperaturen und bleibt unter den 45°C, die ein Risiko für den HMF-Gehalt darstellen, der stattdessen unverändert niedrig bleibt. Der Honigtrockner LEGA ist extrem leise, fast wartungsfrei und besonders leicht zu reinigen. Man kann jedes Teil in wenigen Minuten abbauen. Nicht zuletzt macht die Ästhetik dieses Modell zu einem typischen Produkt Made in Italy.

WARNUNG! Verwenden Sie nur Honig, der bereits flüssig und nicht kristallisiert ist.

1.2 TECHNISCHE DATEN

Allgemeine Angaben		
Abmessungen (BxUxH)	cm	65 x 94 x 72
Leergewicht	kg	54
Betriebsspannung	V	220
Gesamtabsorption	W	1100
Heizelemente	W	1000
Ventilatoren	nr	1
Volumen der bewegten Luft	m³/h	100
Mindestfüllgewicht (Honigmenge)	kg	3
Höchstfüllgewicht (Honigmenge)	kg	53
Scheiben	nr	10
Drehgeschwindigkeit	g/l'	1
Geräuschpegel	dB	<70
Leistung		
Leistung	%/h	1

1.3 PERSONAL

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 Arbeitsvorgänge des Beladens, der Kontrolle und des Entladens des Honigs können von einer Person ausgeführt werden.

1.4 WARNHINWEISE / VORGESEHENER UND NICHT VORGESEHENER EINSATZ

Diese Maschine ist ausschließlich zum Trocknen von Honig gedacht.

2.1 INSTALLATION

Stellen Sie den Honigtrockner in einem trockenen, nicht feuchten Raum auf, um seine Leistung zu verbessern. Stellen Sie den Honigtrockner auf einen Tisch oder setzen Sie ihn auf den gesondert gelieferten Wagen, wenn Sie ihn mitbestellt haben; auf jeden Fall muss der Honigtrockner stabil und gerade stehen. Er muss nicht am Boden verankert werden. Schließen Sie den Honigtrockner an eine geerdete, einphasige 220V 16A Steckdose.

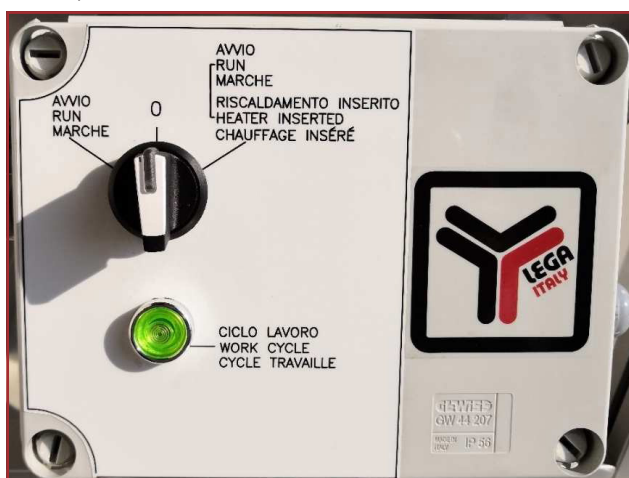
VORSICHT! Achten Sie darauf, dass man nicht über das Versorgungskabel stolpern kann und dass es nicht die anderen Arbeiten behindert.

3.1 ERSTE EINRICHTUNG

Waschen Sie die Scheiben und die Wanne vor dem ersten Gebrauch des Honigtrockners bei herausgezogenem Stromstecker mit lauwarmem Wasser ab.

3.2 BEDIENUNGSANLEITUNGEN

Heben Sie den Deckel ab und schütten Sie den Honig zum Wasserentziehen von oben auch über die Scheiben in der Wanne. Die Leistung des Honigtrockners hängt von zahlreichen Variablen wie der Menge, der Qualität, dem Wassergehalt im Honig oder den Eigenschaften des Raums, in dem der Honigtrockner steht, ab. Messen Sie mit einem Refraktometer den Wassergehalt im Honig, und schließen Sie den Deckel. Schließen Sie den Honigtrockner ans Stromnetz an. Drehen Sie den Einschalter nach links auf "START", damit die Scheiben sich drehen und der Ventilator sich einschaltet, oder nach rechts, um auch das Heizelement einzuschalten.



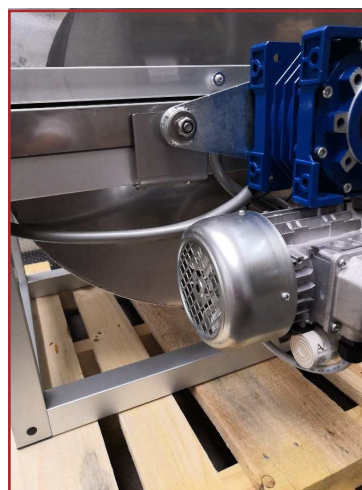
Die Kombination von Belüftung und Heißluft verbessert die Leistung des Honigtrockners.

Die trockene Luft, die vom Ventilator in die Trocknungskammer geschickt und von einem Filter gefiltert wird, wird, sobald sie vom aus dem Honig aufsteigenden Wasserdampf feucht geworden ist, in das Labor geblasen. Messen Sie regelmäßig den Wassergehalt mit dem Refraktometer nach, ohne den Deckel jedoch so wenig wie möglich zu öffnen. Berücksichtigen Sie, dass sich, wenn der Honigtrockner in einem trockenem Raum steht, die Feuchtigkeit bei Honig mit einem Wassergehalt von 18%-20% durchschnittlich um ungefähr -1% R.F./Stunde senkt; die Leistung wird höher bei Honig mit einem höheren Wassergehalt.

Wenn der gewünschte Wassergehalt erreicht worden ist, den Einschalter auf 0 stellen und den Honig durch den unteren Ablasshahn aus der Wanne in die Gläser abfüllen; schließen Sie die Honiggläser gut, damit der Honig keine Feuchtigkeit aus der Luft aufnimmt.

Obwohl mit heißer Luft gearbeitet wird, erreicht der Honig niemals hohe Temperaturen und bleibt unter den 45°C, die ein Risiko für den HMF-Gehalt darstellen, der stattdessen unverändert bleibt.

Reinigen Sie die Scheiben und die Wanne nach jedem Trocknungszyklus. Nehmen Sie gegebenenfalls für eine gründlichere Reinigung den gesamten Motorblock mit Welle und Scheiben heraus. Dafür muss nur die Schraube, mit welcher der Drehschutzbügel des Motors an der Konstruktion befestigt ist, entfernen und den Block mit Seilen oder Gurten und gegebenenfalls einem Gabelstapler oder Kettenzug herausheben. **Achten Sie beim Herausheben darauf, nicht die Scheiben, die Welle und den Motor zu beschädigen. Berücksichtigen Sie die Länge des Motorkabels!**



4.1 WARTUNG

VORSICHT! Die Wartungsvorgänge sind bei stillstehender Maschine und unterbrochener Stromversorgung auszuführen.



Der Honigtrockner braucht keine besondere Wartung.

Reinigen Sie ein Mal im Jahr den Filter am Lufteinlass auf der Rückseite der Maschine und den Filter am Luftauslass oben am Deckel. Wenn die Filter sehr stark verschmutzt sind, tauschen Sie sie aus.



Am Ende des Trocknungszyklus muss die Maschine mit lauwarmem Wasser gewaschen und abgetrocknet werden. Wenn die Maschine für längere Zeit nicht gebraucht wird, sollte Sie an einem trockenen Ort gelagert werden.

5.1 MÖGLICHE PROBLEME UND DEREN LÖSUNG

Problem	Ursache	Lösung
Unzureichende Leistung. (Die Leistung kann aus Gründen, die nicht unbedingt technischermechanischer Natur sind, unter der angegebenen Leistung liegen.)	Der Honig ist an sich sehr fest.	Kontrollieren Sie den Wassergehalt des Honigs, der wahrscheinlich unter 18% liegt.
	Häufiger Luftaustausch im Honigtrockner, weil der Deckel zu oft geöffnet wird oder schlecht schließt	Öffnen Sie den Deckel so wenig wie möglich.
	Die Luftfeuchtigkeit im Raum ist sehr hoch.	Bringen Sie den Honigtrockner in einen trockeneren Raum.
Die Scheiben drehen sich nicht.	Die Schraubringe verhindern, dass die Scheiben ordnungsgemäß an der Antriebswelle befestigt werden.	Überprüfen und beheben
	Der Getriebemotor funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Überprüfen Sie den Zustand des Getriebemotors und der elektrischen Anlage.
	Der Honig ist kristallisiert oder zu dickflüssig.	Den Honig vor dem Hinzufügen zum Konzentrator erwärmen.

1.0 ADVERTENCIAS GENERALES SOBRE LA SEGURIDAD

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA

Este manual es parte integrante de la máquina y la debe acompañar 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 o bienes:

- el uso impropio;
- el desmontaje de las protecciones y la desconexión de los dispositivos de protección;
- la falta de inspecciones y de mantenimiento;
- la alteración de la instalación eléctrica.

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

El fabricante no será responsable por eventuales inconvenientes, roturas o accidentes debidos a la inobservancia o a la no aplicación de las indicaciones contenidas en el presente manual.

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA

El concentrador para miel LEGA de nueva concepción aprovecha una técnica innovadora para mejorar el resultado en menos tiempo respecto a sus equivalentes de la competencia.

Un ventilador potente, combinado con una resistencia eléctrica, manda un chorro continuo de aire caliente a los discos que, al girar en el interior del recipiente, se mojan con la miel. De esta forma, la miel se expande por la amplia superficie de los discos y se seca el exceso de humedad. Al mismo tiempo, los discos grandes, que pasan a dos centímetros del fondo del recipiente, actúan también como mezcladores para uniformar el grado de humedad de todo el volumen de miel. El rendimiento extremadamente elevado y los consumos muy contenidos hacen que este concentrador resulte muy conveniente. La pequeña distancia que existe entre los discos y el fondo del recipiente permite utilizar el concentrador con cantidades muy pequeñas de miel.

El aire que hay en el interior de la cámara, filtrada por un filtro antibacteriano que impide que la miel se contamine, es dispersado por las ranuras específicas que hay en la parte superior de la tapa. También esta salida es filtrada por un filtro específico, que impide que la suciedad y los insectos entren en la cámara. A pesar de que funciona con aire caliente, la miel nunca alcanza temperaturas elevadas ni superiores a los 45°C, que pondrían en peligro los valores de HMF, que, sin embargo, no varía.

El concentrador LEGA, sumamente silencioso, no requiere un mantenimiento especial y se limpia fácilmente. De hecho, se puede desmontar por completo en pocos minutos.

Además, la estética de este modelo lo convierte en un producto típico del made in Italy.

¡ATENCIÓN! Use solo miel que ya sea fluida y no cristalizada.

1.2 DATOS TÉCNICOS

Datos generales		
Dimensiones (BxPxH)	cm	65 x 94 x 72
Peso en vacío	kg	54
Tensión de ejercicio	V	220
Absorción total	W	1100
Resistencias	W	1000
Ventiladores	nr	1
Volumen de aire desplazado	m ³ /h	100
Peso mínimo tratable de miel	kg	3
Peso máximo tratable de miel	kg	53
Discos	nr	10
Velocidad de rotación	g/l'	1
Nivel de ruido	dB	<70
Rendimiento		
Rendimiento	%/h	1

1.3 PERSONAL RESPONSABLE

¡ATENCIÓN! PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD, ESTA MÁQUINA DEBE SER UTILIZADA EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL ADULTO E INFORMADO DE LAS INSTRUCCIONES CONTENIDAS EN ESTE MANUAL, QUE FORMA PARTE INTEGRANTE Y ESENCIAL DE LA MÁQUINA.

Las operaciones de carga, control y descarga de la miel pueden ser realizadas por una sola persona.

1.4 ADVERTENCIAS/USO PREVISTO Y NO PREVISTO

Esta máquina tiene que ser empleada exclusivamente por la deshumidificación de la miel.

2.1 INSTALACIÓN

Colocar el concentrador en un ambiente seco, no húmedo, para mejorar el rendimiento. Poner el concentrador en una mesa o combinarlo a un carro suministrado aparte como opcional, de cualquier modo estable y en plano. No son necesarios anclajes al pavimento. Conectar el concentrador a una toma de corriente eléctrica monofásica a 220V 16A dotada de puesta a tierra.

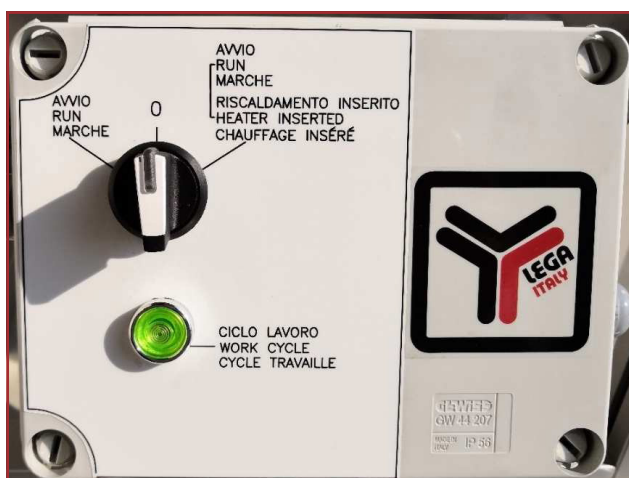
¡ATENCIÓN! Prestar atención que el cable de alimentación no sea obstáculo para las otras elaboraciones y sobre todo que no cause riesgo de tropiezo atravesando zonas de paso de los operadores.

3.1 OPERACIONES DE PUESTA A PUNTO INICIAL

Con el enchufe eléctrico desconectado, lavar con agua tibia los discos y la cubeta antes de utilizar la máquina.

3.2 NORMAS DE USO

Levantada la tapa, introducir la miel a deshumidificar vertiéndola desde arriba, también a través de los discos. El rendimiento del concentrador varía de acuerdo a innumerables variables, como la cantidad, la calidad, el grado de humedad de la miel a tratar, o las características del ambiente donde se encuentra el concentrador. Medir, mediante un mielómetro, el grado de humedad inicial y cerrar la tapa. Conectar el concentrador a la red eléctrica. Rotar el interruptor hacia la izquierda, hacia PUESTA EN MARCHA, para hacer rotar los discos y encender solo el ventilador, o hacia la izquierda para encender también la resistencia.



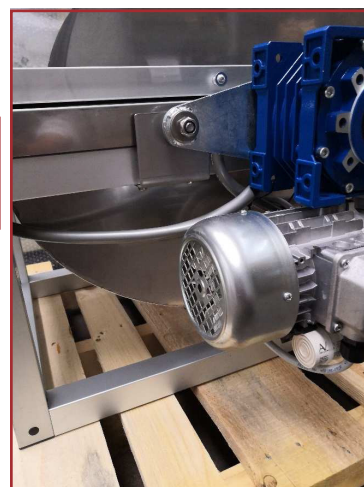
La acción combinada de ventilación y aire caliente permite un mejor rendimiento del concentrador.

El aire seco, introducido en la cámara de deshumidificación del ventilador y filtrado por un adecuado filtro, es expulsado naturalmente en el laboratorio una vez vuelta húmeda por la misma liberación por parte de la miel. Verificar periódicamente el porcentaje alcanzado, pero limitar al mínimo las aperturas de la tapa. Tener presente que en media el resultado horario y la disminución de aproximadamente -1% U.R./hora en mieles con 18%-20% de humedad relativa, con el concentrador en trabajo en ambientes secos; el rendimiento es mayor con mieles con más alto tenor de agua.

Cuando se ha alcanzado la humedad deseada, llevar el interruptor hacia el 0 y vaciar la cubeta mediante el grifo inferior, teniendo cuidado de cerrar bien recipientes para que la miel no reabsorba humedad del ambiente.

Aunque trabajando con aire caliente, la miel no alcanza nunca temperaturas elevadas y superiores a los 45°C que pondrían en riesgo los valores de HMF que en cambio permanecen invariados.

Limpiar los discos y la cubeta cada fin de jornada de trabajo. Si es necesario, quitar todo el bloque motor – árbol – discos, para una limpieza más profunda. Para hacer esto es suficiente remover el tornillo que fija la abrazadera anti-rotación del motor a la estructura y, mediante el uso de cuerdas o bandas aptas, levantar el grupo ayudándose, si es necesario con un estibador o polipasto. **Durante esta operación prestar extrema atención a no dañar los discos, el árbol o el motor. ¡Tener presente la longitud del cable del motor!**



4.1 MANTENIMIENTO

¡ATENCIÓN! Las operaciones de mantenimiento deben ser realizadas con la máquina detenida y las conexiones eléctricas desactivadas.



El concentrador no necesita particular mantenimiento.

Limpiar anualmente el filtro de entrada aire, colocado en la parte trasera de la máquina y el filtro de salida, colocado en la parte superior de la tapa. En caso que haya particularmente sucios, sustituirlos.

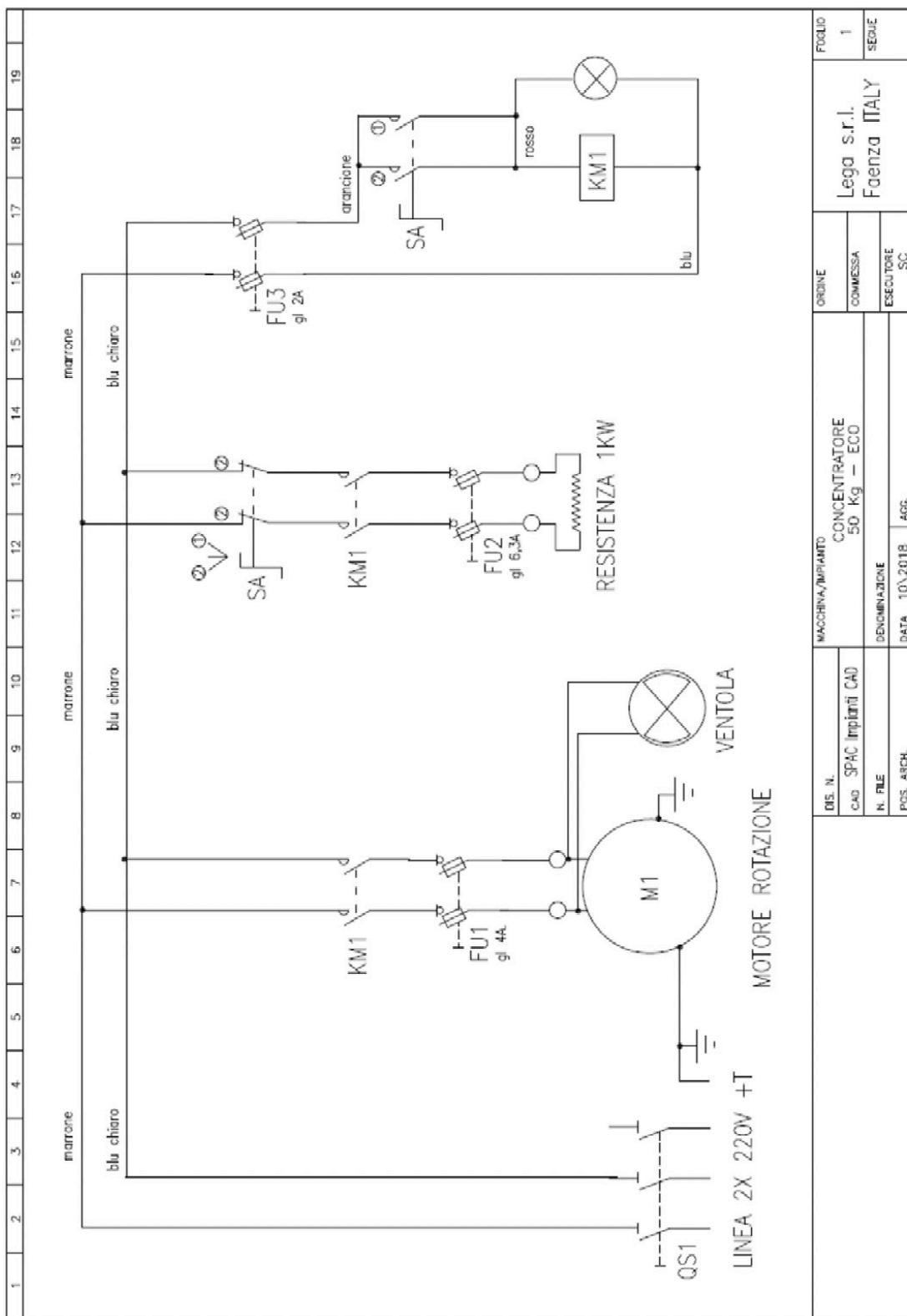


Al final del trabajo la máquina debe ser lavada con agua tibia y secada. Para un periodo de larga inactividad es recomendable conservar la máquina en ambientes no húmedos.

5.1 POSIBLES INCONVENIENTES Y SUS SOLUCIONES

Problema	Motivación	Solución
Rendimiento insuficiente. (El rendimiento puede ser inferior a cuanto indicado por motivos no estrictamente técnico – mecánicos)	Miel ya muy concentrada en el origen.	Controlar la tasa de humedad de la miel, probablemente ya inferior al 18%
	Intercambio frecuente de aire dentro del concentrador por demasiadas aperturas de la tapa o mal cierre	Abrir lo menos posible la tapa
	Aire del ambiente a altísima tasa de humedad	Mover el concentrador a un ambiente más seco
Discos que no rotan	Tornillo de los anillos frena discos no fijado correctamente al árbol de transmisión	Controlar y fijar
	El motorreductor no funciona correctamente	Controlar el estado del motorreductor y de la instalación eléctrica
	La miel está cristalizada o es demasiado viscosa.	Caliente la miel antes de agregarla al concentrador..

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE / ELEKTROINSTALLATION
/ INSTALACIÓN ELÉCTRICA



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

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 e detentrica del fascicolo tecnico, dichiara la **conformità CE** alle seguenti disposizioni legislative:

D.Lgs 17/2010 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.

DECLARATION OF CONFORMITY

Numero di matricola



the company Industrie Lega 1937 Srl – Costruzioni Apistiche, with registered office in Faenza, in Via Maestri del Lavoro 23, supplier of the above-mentioned products and holder of the technical file, hereby declares **CE conformity** with the following laws:

D.Lgs 17/2010 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.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Numéro de série



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 et titulaire du dossier technique, déclare la conformité CE aux dispositions légales suivantes:

D.Lgs 17/2010 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

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Numero di matricola



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

D.Lgs 17/2010 Richtlinie 2006/42/CE 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

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Numero di matricola



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

D.Lgs 17/2010 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.

**GARANZIA 24 MESI / 24 MONTHS WARRANTY / GARANTIE DE 24 MOIS / 24-MONATIGE GARANTIE /
GARANTÍA 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.

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 máquina tiene una garantía de 24 MESES a partir de la fecha de venta.

La 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.

A máquina está coberta por garantia de 24 MESES a partir da data da venda.

A garantia é válida somente se, no momento do retiro da máquina por parte do nosso Centro de Assistência ou por um técnico autorizado, for apresentada a nota fiscal ou a fatura, comprovante da efetiva compra.

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 Industrie Lega 1937 Srl, 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 découlant 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 Srl no asume ninguna responsabilidad por eventuales daños derivados del uso impropio de la máquina.

