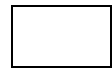




CODE	<b>6554</b>	MATR		REV	20130610
------	-------------	------	--	-----	----------



	ITA	SMELATORE AIRONE R30 ECOVARIO	PG.02
	ENG	MINIMIX HONEY BLENDER WITH DOUBLE-WALL TANK AND THERMAL PROTECTION	PG.07
	FRA		
	DEU		
	ESP	MEZGLADOR MINIMIX DE DOBLE PARED CON PROTECCIÓN	PG.12

## 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

Miscelatore economico polivalente con recipiente inox a due pareti e protezione, 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 DATI TECNICI

Capacità di miele	kg	100
Velocità di rotazione	n°/min'	50
Motore elettrico monofase	Kw	0.37
Assorbimento resistenza	w	1000
Capacità liquido riscaldamento	l.	50
Protezione anti-calore		Polietilene
Ingombro al suolo	mm	700x850
Altezza totale	mm	1340
Peso	kg	52

## 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 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.

## 1.4 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 riferita all'interno degli 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 0.18 Kw.

Per aumentare la sicurezza si consiglia di proporre alla macchina un interruttore differenziale con corrente di stacco di 30mA; la condotta 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 movimentate 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.

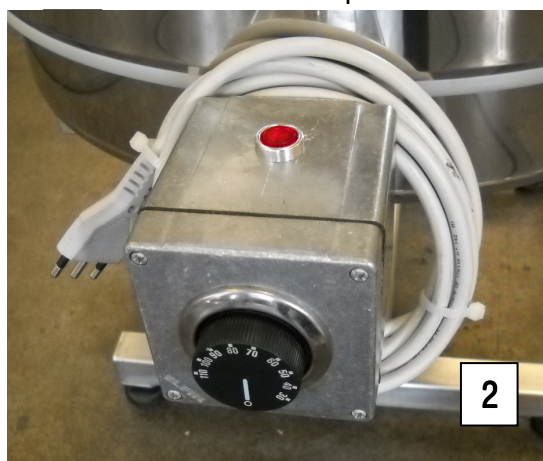
Allacciare la macchina alla rete elettrica, chiudere il semicoperchio trasparente.

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.

Il termostato che determina la temperatura del liquido di riscaldamento deve essere regolata ad un max di 50°C.

La spia rossa si illumina fino al raggiungimento della temperatura prestabilita.

### 3.3 MANUTENZIONE

---

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 portapala 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.

#### **Schiuma in superficie**

- 1) Emulsione dovuta alla non completa immersione della pala
- 2) Miscelazione troppo prolungata

#### **Separazione del miele miscelato dopo un certo periodo**

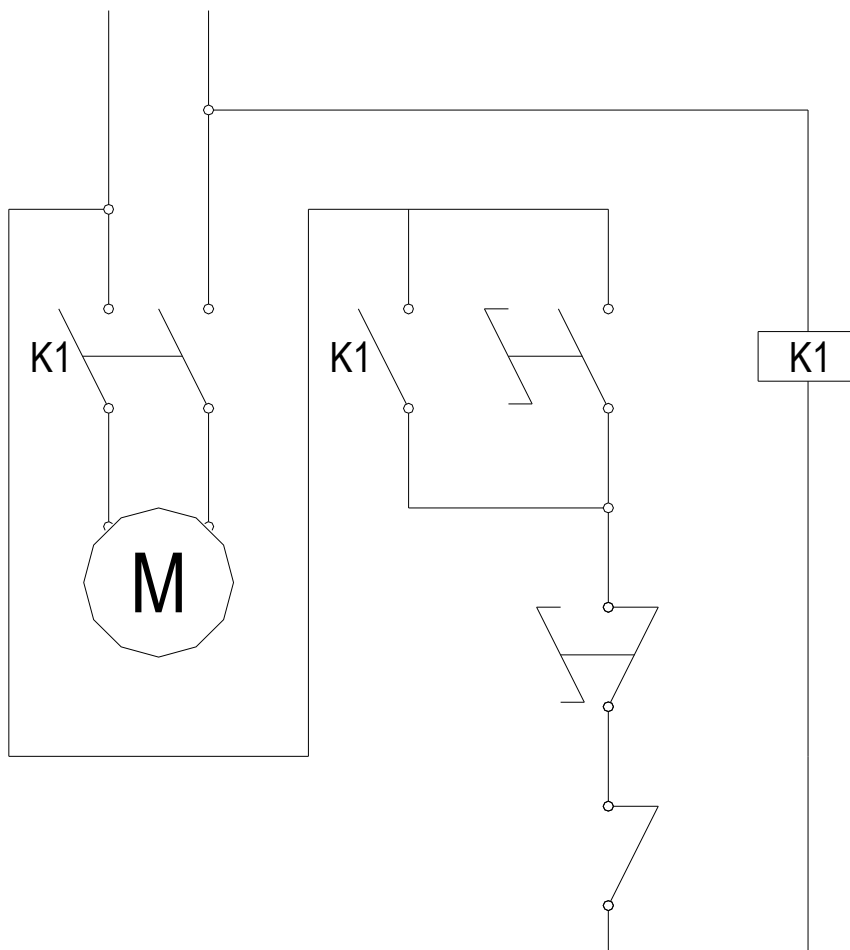
- 1) Mieli incompatibili

#### **Agitatore che non parte**

- 1) Controllare il microinterruttore di sicurezza.

# IMPIANTO ELETTRICO

---





## 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 damage 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

---

Cost-effective, multifunctional honey blender, with a stainless steel double wall tank and thermal protection. Fitted with a marine-type propeller fitted on an inclined shaft (not anchored to the tank bottom). This equipment is ideal to easily and quickly make creamed honey from a mixture of liquid honey and some crystallized honey.

The machine is in compliance with the requirements of the directive 89/392/EEC and subsequent amendments.

## 1.2 SPECIFICATIONS

---

Honey capacity	kg	100
Rotation speed	rpm	50
Single-phase electric motor	kW	0.37
Resistance heater power absorption	W	1000
Water bath capacity	l	50
Thermal protection		Polyethylene
Overall dimensions	mm	700x850
Total height	mm	1340
Weight	kg	52

## 1.3 MACHINE OPERATORS

---

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

All operations should be carried out by a single operator. Other staff who might be involved in loading and/or unloading the tank, must be properly and duly informed about safety directions as contained in this manual.



## 1.4 DIRECTIONS / RECOMMENDED AND NOT RECOMMENDED USE

---

This machine should be exclusively used for blending honey.

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.

Do not tamper with the electric system.

## 2.1 HANDLING/TRANSPORT

---

The machine is generally stable and no particular precaution is required when loading and/or moving the equipment.

Lift the machine upward. Make sure the truck forks protrude from the front of the load.

## 2.2 INSTALLATION

---

The tank must be placed on its support making sure it is perfectly level and stable on the special supports provided.

The floor bearing capacity must be proportionate to full load mass. It is advised to leave at least one meter free space around the Minimixer, to allow for comfortable operation.

The discharge gate must be attached to the tank, and the tap fitted on the total discharge.

The gearmotor and the resistance heater come equipped with an approx. 3m long connecting cable ready to be plugged into a 220V 50Hz single-phase current outlet.

Only connect to line power via an electric socket up to safety standards.

Connection power is 0.18 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 recommended to ground the metal support structure.

A safety micro switch (1) prevents the Minimixer from operating if the lid is open.

The blade must rotate clockwise.

## 2.3 GENERAL

---

To obtain good results in the blending of honey, honey processing technologies must be known, as well as the specific characteristics of the honey being processed. Not all types of honey can be mixed together to a homogeneous product.

A good honey blender must have such characteristics that make work efficient and fast, without damaging the product while stirring it and above all, without letting air get in during the process.

Making seed honey requires that the machine used can properly blend the mixture, and crush and melt the semi-crystallised honey.

The blender basically consists of a stainless steel tank.

Honey blending takes place by means of a marine propeller fitted on an inclined cantilever shaft operated by a gearmotor. A hinged lid closes the blender.





### 3.1 PRELIMINARY OPERATIONS BEFORE USE

Before using the honey blender, disconnect it from power and wash the inside with warm water and a neutral detergent, then dry it carefully. To do this, it may be necessary to open the half lid; after washing it, fix it back to its position to keep safety levels unchanged.

### 3.2 OPERATION INSTRUCTIONS

Check that the discharge gate is perfectly closed, before starting working.

Introduce the honey from the upper opening.

Product level must be kept at about 100 mm below the upper edge so to avoid that product fills out during the operation.

To avoid that the honey is emulsinated, check that the blade is always immersed in the honey. Otherwise, change the blade position and make it slide along the shaft, lowering it until reaching the desired position, or add more honey inside the tank.

The minimum mixable quantity of honey is achieved when the product level is such that the blade is always immersed when rotating.

The lower blade must not hit the bottom of the tank.

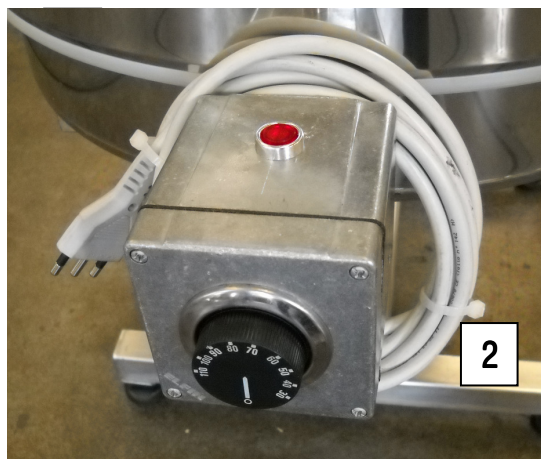
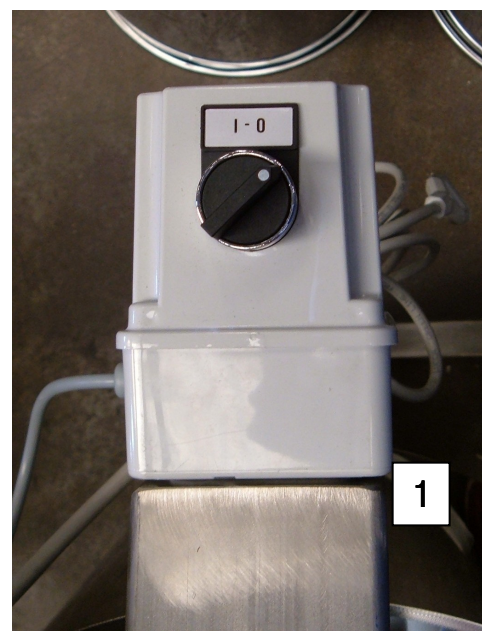
Connect power to the machine then close the half-lid.

Rotate the selector to the left (1) to start working.

The Minimix blade will start rotating.

Rotate the selector to the right (0) to stop working.

If the half-lid is open (even accidentally) when the machine is working, the safety micro switch intervenes to stop rotation of the blades.



Mixing time varies according to the type of honey to blend. Very fluid honey can be processed in just a few minutes; however, no more than 30 minutes will be necessary for other types of honey.

The thermostat that controls temperature of the water bath, must be set to 50°C max.

The red light is lit until the desired temperature is reached.



### 3.3 MAINTENANCE

---

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

At the end of the work, the machine should be washed with warm water and dried 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 checking, replacement or maintenance to ensure that the machine will be ready for use upon the next power-on.

Il riduttore non richiede manutenzioni.

**The blade shaft is not secured to the motorgear and can therefore be lifted and removed easily.**

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 during working hours by telephone, (+39 0546 26834), fax (+39 0546 665653) or e-mail [assistenza@legaitaly.com](mailto:assistenza@legaitaly.com)), for any information or technical advice in regard to the machine; however, before contacting our after-sales service, please check the information provided here below.

#### **There is foam on the surface**

- 1) The blade was not fully immersed
- 2) Too long mixing time

#### **Some time after the honey is blended, it gets separated**

- 1) Types of honey that cannot be mixed together, have been used

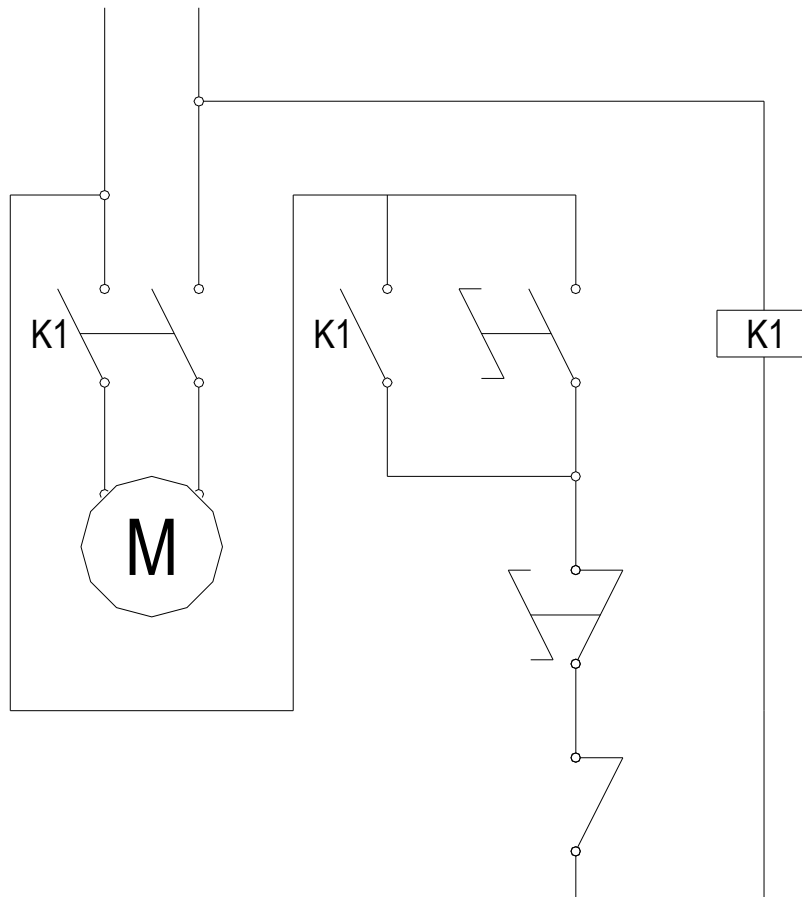
#### **The stirrer does not start**

- 1) Check for proper status of the safety micro switch.



## WIRING SYSTEM

---





## 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

Mezclador económico polivalente, con recipiente inoxidable a dos paredes y protección, y hélice marina montada en un eje inclinado, separado del fondo.

Con esta herramienta, incluso la preparación de miel cremosa a partir de una miel líquida, con una pequeña cantidad de miel cristalizada, resulta sumamente fácil y rápida.

Máquina construida en conformidad con los requisitos de la directiva 89/392/CEE y posteriores enmiendas.

## 1.2 DATOS TÉCNICOS

Capacidad de miel	kg	100
Velocidad de rotación	rpm	50
Motor eléctrico monofásico	kW	0.37
Absorción de la resistencia	W	1000
Capacidad líquido de calentamiento	l	50
Protección contra el calor		polietileno
Dimensiones en el suelo	mm	700 x 850
Altura total	mm	1340
Peso	kg	52

## 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 deben ser realizadas por una sola persona. Cualquier otra persona que realice operaciones de carga o vaciamiento del recipiente debe ser informada sobre las normas de seguridad contenidas en el manual.

## 1.4 ADVERTENCIAS/USO PREVISTO Y NO PREVISTO

---

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

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

No altere la instalación eléctrica.

## 2.1 DESPLAZAMIENTO/TRANSPORTE

---

Normalmente la máquina es estable y no requiere particulares precauciones durante su carga y desplazamiento.

La elevación se debe realizar por debajo. Las horquillas de la carretilla elevadora deben sobresalir por fuera del diámetro del recipiente.

## 2.2 INSTALACIÓN

---

El recipiente se debe colocar sobre su base, verificando que quede colocado en una posición perfectamente estable, por dentro de los elementos de apoyo.

El pavimento debe tener una capacidad máxima proporcionada a la masa total con carga completa. Se recomienda dejar un espacio libre de aproximadamente un metro alrededor del micromezclador, para que la elaboración se pueda realizar con la máxima comodidad.

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

El motorreductor y la resistencia eléctrica están dotados de cable de conexión monofásico (de aproximadamente 3 m de longitud), con un enchufe listo para ser conectado a la corriente monofásica 220 V - 50 Hz.

La conexión se debe realizar exclusivamente a una toma eléctrica reglamentaria de seguridad.

La conexión es de 0,18 kW.

Para aumentar la seguridad, se recomienda instalar un interruptor diferencial con corriente de desconexión de 30 mA antes de la máquina; el conductor eléctrico debe estar protegido con una válvula automática de 16 A.

Se recomienda conectar a masa la estructura metálica de soporte.

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

La rotación de la pala debe ser en sentido dextrógiro.

## 2.3 INFORMACIÓN GENERAL

---

Para obtener un buen resultado en la mezcla de miel, es oportuno conocer la tecnología de la miel en general, además de las características específicas de las mieles que se mezclarán. No todas las mieles son compatibles entre sí para obtener un producto homogéneo.

Un buen mezclador debe tener las características necesarias para hacer el trabajo con eficacia y rapidez, sin agitar violentamente el producto y, sobre todo, sin englobar aire.

También la técnica de la inseminación de la miel requiere una máquina que homogeneice bien los compuestos, rompiendo, disolviendo y mezclando los bloques semidensos presentes en el producto.

El mezclador está constituido por un recipiente de acero inoxidable.

La mezcla se obtiene mediante una pala de hélice marina montada en un eje voladizo inclinado, movida por un motorreductor. Una tapa engoznada cierra el mezclador en la parte superior.

### 3.1 OPERACIONES DE PUESTA A PUNTO INICIALES

Antes del uso, con la alimentación eléctrica desconectada, es necesario lavar el interior del recipiente con agua caliente —o, mejor aún, con detergentes neutros— y secarlo. Para esta operación puede ser necesario abrir también la semitapa fija; una vez terminado el lavado, por motivos de seguridad, es importante fijarla nuevamente en su posición.

### 3.2 NORMAS DE USO

Al inicio del trabajo, verifique que el grifo de descarga esté cerrado. Introduzca las partidas de miel vertiéndolas a través de la abertura superior.

El nivel del producto en el recipiente debe quedar aproximadamente 100 mm por debajo del borde superior, para evitar derrames durante el trabajo.

Para evitar riesgos de emulsión, verifique que la pala esté siempre sumergida en la miel. En caso contrario, modifique la posición de la pala, haciéndola deslizar en el eje hasta alcanzar la posición necesaria, o añada miel en el recipiente.

La cantidad mínima mezclable corresponde a un nivel de producto que garantice que la pala quede completamente sumergida en todas las posiciones de giro.

La pala inferior no debe golpear el fondo del recipiente.

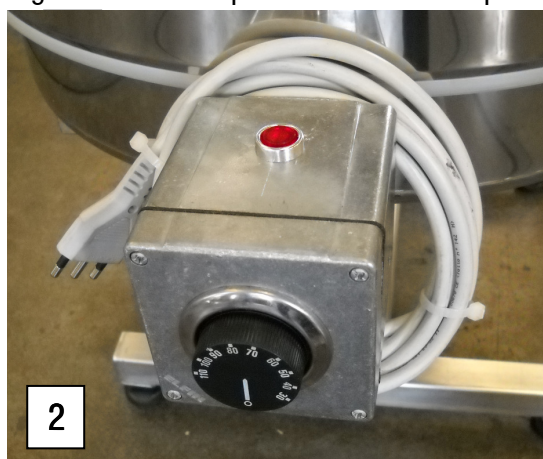
Conecte la máquina a la red eléctrica y cierre la semitapa transparente.

Gire el selector hacia la izquierda (1) para comenzar la elaboración.

La pala del micromezclador comienza a girar.

Para interrumpir la elaboración, gire el interruptor hacia la derecha (0).

En caso de apertura accidental de la semitapa con la máquina está en movimiento, el microinterruptor de seguridad interrumpe la rotación de las palas.



El tiempo de la mezcla varía en función del producto elaborado. Las mieles muy fluidas se mezclan en pocos minutos; de todos modos, incluso con mieles más densas, generalmente no se requieren más de 30 minutos.

El termostato que determina la temperatura del líquido de calentamiento se debe regular a un máx. de 50 °C.

El piloto rojo permanece encendido hasta que se alcanza la temperatura preestablecida.



### 3.3 MANTENIMIENTO

---

LAS OPERACIONES DE MANTENIMIENTO SE DEBEN REALIZAR CON LA MÁQUINA PARADA Y CON LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS DESCONECTADAS.

Una vez terminada la elaboración, es necesario lavar la máquina exclusivamente con agua tibia y secarla con un paño de algodón.

Si la máquina debe permanecer inutilizada durante mucho tiempo, verifique el estado de los componentes mecánicos y realice las operaciones de control, sustitución y mantenimiento necesarias con el objetivo de dejar la máquina en las mejores condiciones para su uso posterior.

El reductor no requiere mantenimiento.

**El eje portapalas no está sujeto al reductor; por lo tanto, se puede levantar y extraer fácilmente del mismo.**

En caso de inactividad por un período prolongado, es recomendable aplicar una capa de aceite de parafina sobre las partes cromadas y cubrir la máquina con una lona.

### 4.1 POSIBLES INCONVENIENTES Y SOLUCIONES

---

En caso de necesidad, nuestro personal técnico está a su disposición, por teléfono o por telefax, en horario de trabajo, para cualquier información o consejo técnico relativo a la máquina. De todos modos, antes de contactarnos, se ruega consultar la información que se ofrece a continuación.

#### **Espuma en la superficie**

- 1) Emulsión debida a la incompleta inmersión de la pala.
- 2) Mezcla demasiado prolongada.

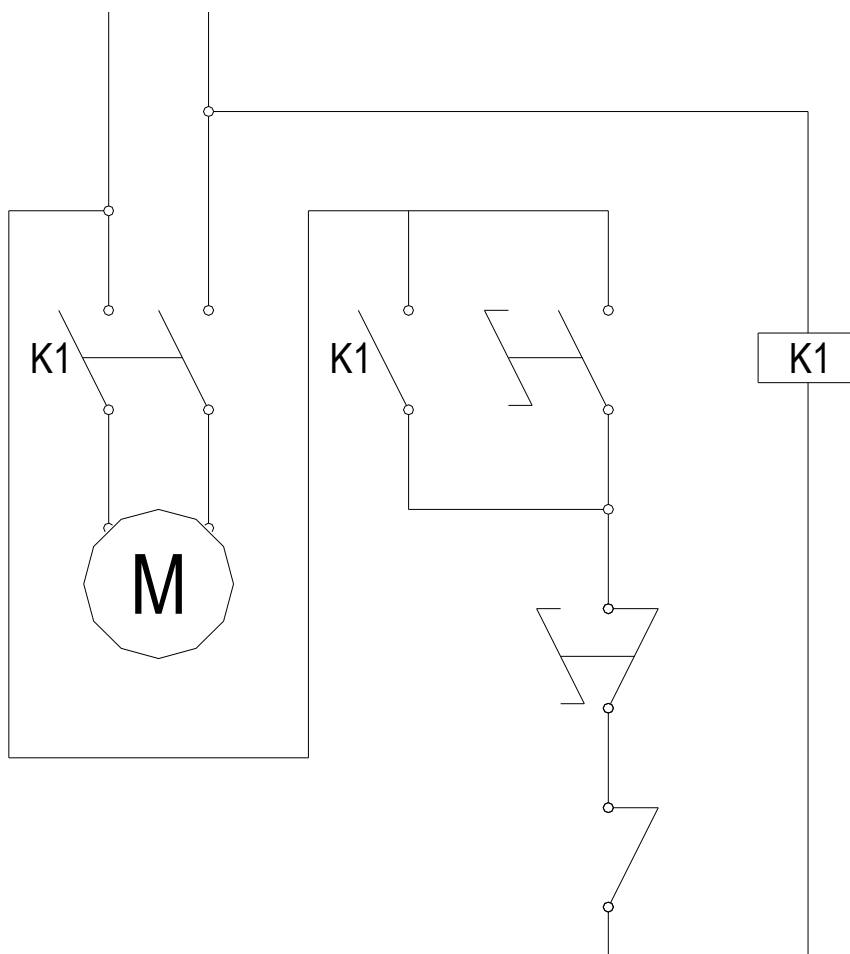
#### **Separación de la miel mezclada después de un cierto período**

- 1) Mieles incompatibles.

#### **El agitador no arranca**

- 1) Controle el microinterruptor de seguridad.









**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**  
**DECLARATION OF CONFORMITY / DÉCLARATION DE CONFORMITÉ / KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG**

---

Numero di matricola

La ditta LEGA srl - Costruzioni Apistiche con sede in Faenza, Via Maestri del Lavoro 23, fornitrice della seguente macchina: art. 6554 dichiara che essa è conforme a quanto prescritto dalle Direttive 2006/42/CE.

*LEGA srl - Costruzioni Apistiche with registered office in Faenza, Via Maestri del Lavoro 23, supplier of the machine: item 6554, declares that the above machinery is in compliance with the provisions of the Directive 2006/42/CE.*

*L'entreprise LEGA srl - Costruzioni Apistiche, ayant son siège à Faenza, Via Maestri del Lavoro 23, productrice de la machine : art. 6554 déclare qu'elle est conforme aux prescriptions des directives 2006/42/CE.*

*Das Unternehmen LEGA srl - Maschinen für den Imkerbedarf - mit Sitz in Italien, Faenza, Via Maestri del Lavoro 23, erklärt als Lieferbetrieb der folgenden Maschine: Art.6554, dass diese Maschine konform zur Richtlinie 2006/45/CE ist.*

*La empresa LEGA S. r. l. - Costruzioni Apistiche, con sede en Faenza, Via Maestri del Lavoro 23, proveedora de la máquina art. 6554, declara que la misma responde a lo establecido en las directivas 2006/42/CE.*

Faenza

LEGA srl  
**LEGA S.R.L.**  
COSTRUZIONI APISTICHE  
Via Maestri del Lavoro, 23  
48018 FAENZA (RA) ITALY  
C.F. e P.IVA 00043230390

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

*Das Gerät ist 24 MONATE ab Verkaufsdatum durch Garantie gedeckt.*

*Die Garantie ist nur dann gültig, wenn bei Abholung des Geräts durch unsere Servicestelle oder einen befugten Techniker der Zahlungsbeleg oder die Rechnung vorgelegt wird.*

*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.***

La garanzia comprende la riparazione o la sostituzione gratuita dei componenti della macchina riconosciuti difettosi di fabbricazione o nel materiale, dalla ditta Lega 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 Lega 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 Lega 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 Lega s.r.l. 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 LEGA S.R.L. 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, Lega s.r.l. 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 Lega 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 Lega 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 Lega srl décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant d'une utilisation improprie de la machine.

*Die Garantie umfasst die Reparatur oder den kostenlosen Austausch der Geräteteile, deren Herstellungs- oder Materialmängel von der Firma Lega oder einer von ihr ausdrücklich befugten Person anerkannt wurden. Die Garantie verfällt bei Schäden, die durch Nachlässigkeit, falschen oder nicht den im Handbuch angeführten Anweisungen entsprechenden Gebrauch, durch Unfälle, mutwillige Änderungen, falsche Reparaturen oder Einsatz von Nicht-Original-Ersatzteilen von Lega, durch Reparaturen, die nicht von durch Lega srl befugtem Personal vorgenommen wurden bzw. beim Transport sowohl bei der Fahrt zum als auch vom Kunden entstehen. Ausgeschlossen von der Garantie sind alle Elektroteile (Elektromotoren, Steuerteile usw.), alle Verschleißteile und Ästhetikteile. Alle Kosten für Arbeitskräfte, Verpackung, Spedition und Transport gehen zulasten des Kunden. Alle ausgetauschten defekten Teile gehen in unser Eigentum über. Eventuelle Störungen oder Defekte, die während der Garantielaufzeit oder nach deren Ablauf auftreten, geben dem Kunden keinesfalls das Recht, die Zahlung aufzuheben bzw. irgendwelche Rabatte auf das Gerät zu erzielen.*



*Die Firma Lega srl übernimmt auf jeden Fall keine Verantwortung für Schäden, die aus einem sachwidrigen Gebrauch des Geräts entstehe.*

*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 Lega 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 Lega S. r. l. 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 Lega S. r. l. no asume ninguna responsabilidad por eventuales daños derivados del uso impropio de la máquina.*

