



ITA	SCIOTLIMIELE A GRIGLIA	Pg.02
ENG	ELECTRICAL HEATED HONEY LIQUIFIER	Pg.05

1.0 AVVERTENZE GENERALI SULLA SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PRIMA D'UTILIZZARE LA MACCHINA

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

La macchina presenta parti pericolose perché allacciata alla rete elettrica e dotata di movimento, pertanto possono causare gravi danni a persone o cose:

- un uso improprio
- la rimozione delle protezioni e lo scollegamento dei dispositivi di protezione
- la mancanza d'ispezioni e manutenzioni
- la manomissione dell'impianto elettrico

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

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

1.0 Descrizione

Lo scioglimiele elettrico a griglia è un'attrezzatura utile per liquefare miele contenuto in latte o contenitori. La temperatura è regolata tramite termostato 0-60 °C con sonda in acciaio inox posto a contatto della griglia, quindi del miele.

Una spia rossa posta sulla scatola comandi, permette di sapere quando la resistenza è in funzione.



1.1 Dati tecnici

	art.	6734	6735	6736	6737
Diametro griglia	mm	180	250	330	420
Altezza totale	mm	800	800	880	1150
Assorbimento	w	300	300	600	1000
Materiale	AISI	321	321	321	321
Peso	Kg	1.8	1.8	2.9	4.2

1.2 Personale addetto

ATTENZIONE! Ai fini della sicurezza questa macchina deve essere utilizzata esclusivamente da personale adulto il quale deve essere informato delle istruzioni contenute in questo manuale, che costituisce parte integrante ed essenziale della macchina.

Lo scioglimiele è studiato per l'utilizzo da parte di una sola persona.

Una conoscenza di base di tecnica meccanica serve per un corretto svolgimento del lavoro, per effettuare le manutenzioni e, in caso d'inconvenienti elementari.

1.3 Istruzioni d'uso

ATTENZIONE! Prima dell'utilizzo lavare con detergente neutro le parti che andranno a contatto con il miele.

Posizionare lo scioglimiele all'interno della latta o del maturatore con il miele da trattare, assicurandosi che lo stesso non sia in posizione instabile, che possa cadere o arrecare danni agli oggetti o persone circostanti.

Allacciare la spina dello scioglimiele alla rete elettrica.

Ruotare il termostato fino alla temperatura desiderata.

Ricordiamo che una temperatura superiore ai 40°C può danneggiare irrimediabilmente il miele.

Accendere lo scioglimiele solamente se a contatto con il miele.

Di mano in mano che il miele si scioglie sotto l'azione della griglia scaldante, questa scende verso il fondo del recipiente.

Controllare periodicamente lo stato del miele per evitare di lasciare lo scioglimiele acceso quando il miele si è già interamente liquefatto.

Il riscaldatore presenta una spia luminosa sulla scatola comandi. Questa si accende in fase di riscaldamento della resistenza e si spegne quando il termostato indica il raggiungimento della temperatura impostata attorno alla griglia. Pertanto per portare il miele alla temperatura desiderata in maniera uniforme, la resistenza si accenderà e si spegnerà ripetutamente.

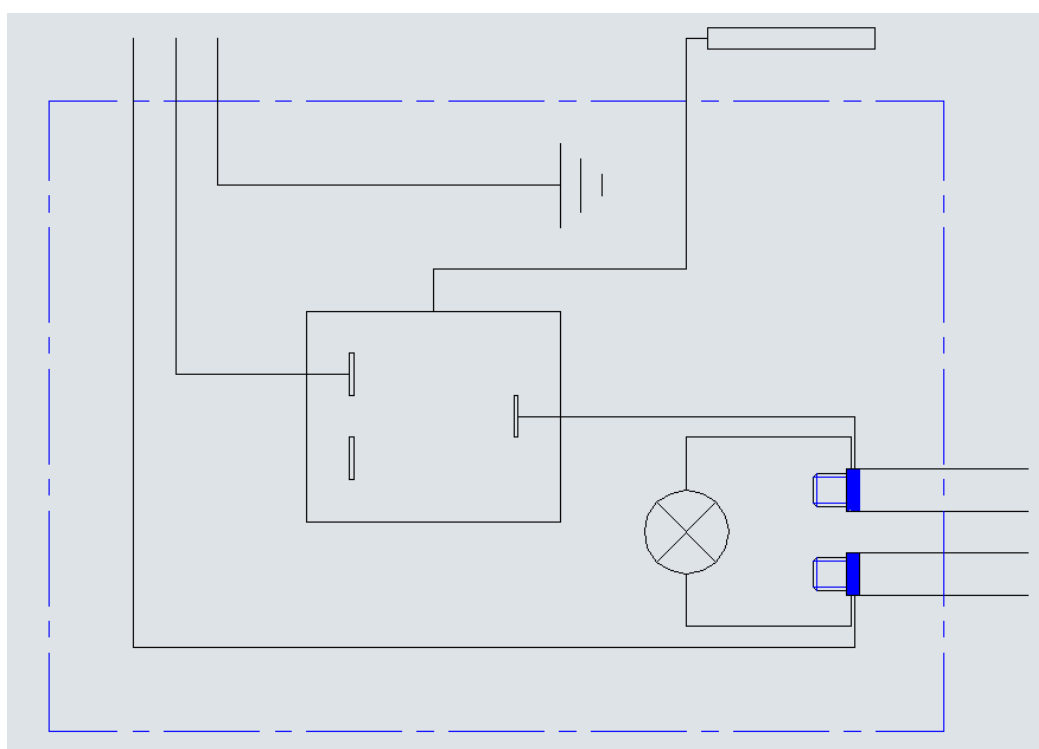
1.4 MANUTENZIONE

Controllare periodicamente lo stato esteriore della corazza del riscaldatore, per intervenire tempestivamente a rimuovere eventuali detriti derivanti dal normale processo di lavorazione dell'impianto.

Per la rimozione di incrostazioni non impiegare attrezzi abrasivi che potrebbero rovinare la superficie dei tubi scaldanti.

In caso di necessità, il nostro personale tecnico è a Vostra disposizione per comunicazione telefonica al numero 0546 26834, mezzo fax al 0546 665653, o tramite mail all'indirizzo assistenza@legaitaly.com negli orari di lavoro, per qualunque informazione o consiglio tecnico relativo alla macchina; comunque prima di interpellarci, Vi preghiamo di far controllare l'impianto elettrico nella scatola comandi da personale competente.

1.5 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 damages to persons or property in case of:

- incorrect use
- removal of guards or disconnection of safety devices
- poor inspection and servicing
- tampering with the electric system

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

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

1.0 Description

The electrically honey liquefier with round grid is useful to liquefy the honey in metal pails or drums. The temperature is controlled by a thermostat 0-60° with a drill made of stainless steel that is in contact with the grid and so also with the honey. A red warning light on the main box warns when the resistance is warming up.





1.1 Technical data

	art.	6734	6735	6736	6737
Diameter	mm	180	250	330	420
Height	mm	800	800	880	1150
Deafening	w	300	300	600	1000
Material	AISI	321	321	321	321
Weight	Kg	1.8	1.8	2.9	4.2

1.2 Employed staff

ATTENTION! For the safety purpose, this machine has no risk situations, even if used by not skilled staff.

It is however opportune that it is runned by adult staff, only if in knowledge of the content of this brochure.

1.3 OPERATING INSTRUCTION

ATTENZIONE! Prima dell'utilizzo lavare con detergente neutro le parti che andranno a contatto con il miele.

Set the honey liquefier in the pail or ripener with the crystallized honey, assure that this container is not in an unstable position, that can fall down or cause damages to persons or things

Connect the plug of the liquefier to the electrical net..

Adjust the thermostat till the desired temperature.

Remember that a temperature over 40° can damage completely the honey.

Switch on the liquefier only if it is in contact with the honey.

The honey thaw little by little under the heating grill that goes down in the bottom of the ripener.

Control periodically the honey state to avoid that the liquifier is on when the honey is already completely melted.

The heater has a warning light on the main box. When the resistance is warming up, the light is on and it is off when the thermostat reached the temperature planned in the grill.

The resistance will be on or off repeatedly and in this way the honey will be brought on the same right temperature.

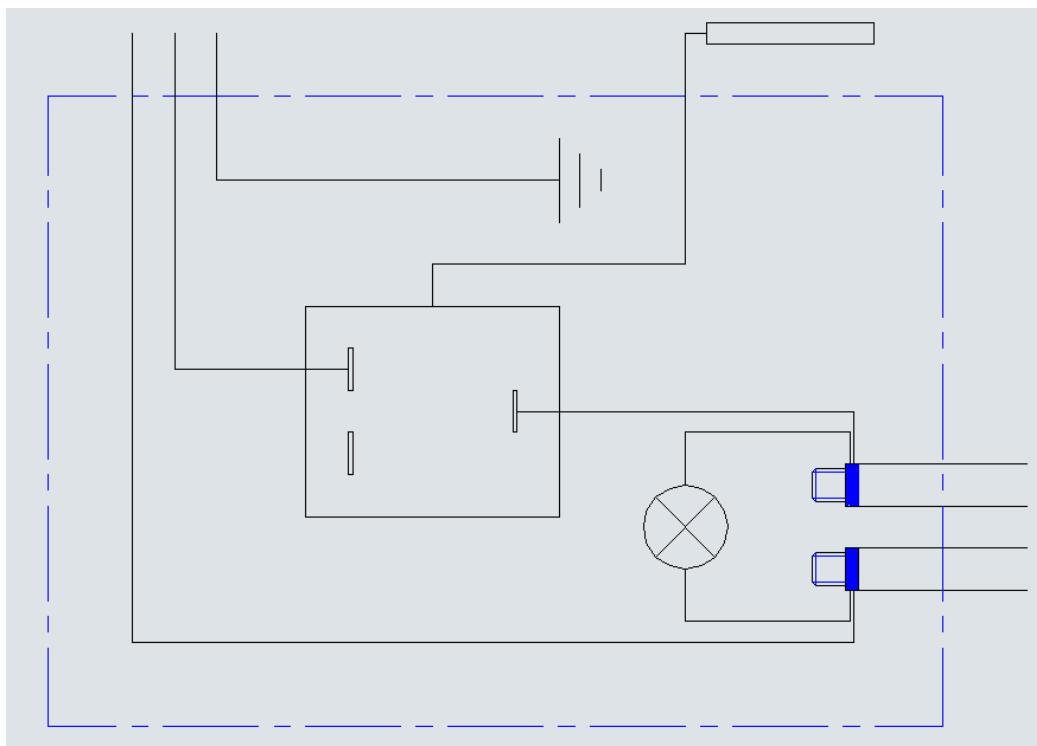
1.4 MAINTENANCE

Regularly check the outside condition of the heater shells, to be able to take prompt action and remove any scaling produced during the normal system work cycle.

To remove scaling, do not use abrasive tools which might damage the heating pipes' surface.

If necessary, our After-sales staff can be contacted by telephone during work hours for any information or technical advice in regard to the device; however, before contacting our after-sales service please check the control unit electric system or have it checked by skilled personnel.

1.5 ELECTRIC PLANT





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

La ditta LEGA srl - Costruzioni Apistiche con sede in Faenza, Via Maestri del Lavoro 23, fornitrice della seguente macchina: art. 6734 – 6735 – 6736 – 6737 Scioglimiele a griglia 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 6734 – 6735 – 6736 - 6737 Electrical heated honey liquifier, declares that the above machinery is in compliance with the provisions of the Directive 2006/42/CE.

Faenza



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 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.