



Manuale d'istruzioni Instruction manual / Guide d'instructions Bedienungsanleitung / Manual de instrucciones

Code

7416

Matr

Rev

20151105



	IT	Separatore Cera - Miele	Pg.02
	EN	Wax separator	Pg.16
	FR	Séparateur Cire - Miel	Pg.23
	DE	Entdeckungswachsschmelzer	Pg.23
	SP	Separador de cera - Miel	Pg.30

1.1 IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA

Fusore continuo di opercolo, quindi separatore tra miele e cera.

È possibile utilizzare l'attrezzatura sia separatamente, sia porla sotto la disopercolatrice DV2, DV4 e DV5, oppure abbinarla al nostro banco per disopercolatrice 4338 e 4339.

Impianto riscaldamento della griglia caduta opercolo con acqua a circolazione forzata tramite pompa con resistenza da 3 Kw, temperatura di utilizzo 80°.

Impianto riscaldamento vasca raccolta miele ad acqua con resistenza da 2 Kw, temperatura di utilizzo 40°.

Terminale di uscita miele con regolazione in altezza per determinare il livello dello stesso sotto la griglia di fusione.

Terminale uscita cera regolabile in altezza.

1.2 DATI TECNICI

Tensione di alimentazione	380 V – 50 Hz
Assorbimento	5,2 Kw – 15A
Capacità impianto riscaldamento vasca	39 Litri
Capacità impianto riscaldamento griglia	22 Litri
Peso a secco	114 Kg
Peso comprensivo di acqua	175 Kg
Ingombro massimo (LxPxH)	1300x530x600
Tempo di avviamento da 20°C	ca 30 min

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.

Il separatore, ns articolo 7416, 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.

1.4 AVVERTENZE / USO PREVISTO E NON PREVISTO

Questa macchina deve essere impiegata esclusivamente per la separazione tramite fusione e decantazione dell'opercolo in uscita da una disopercolatrice.

1.5 MOVIMENTAZIONE / TRASPORTO

Il fusore non può essere sollevato o trasportato manualmente da una sola persona, il trasporto può essere effettuato con macchina "a vista" o in imballi particolari (es. cassa in legno).

Il trasporto viene normalmente effettuato da trasportatori, sotto la responsabilità del cliente.

Durante il trasporto la cassa contenente la macchina deve essere solidamente fissata con funi o cinghie in modo da impedirne il movimento.

La macchina è spostabile tramite muletto o transpallet.

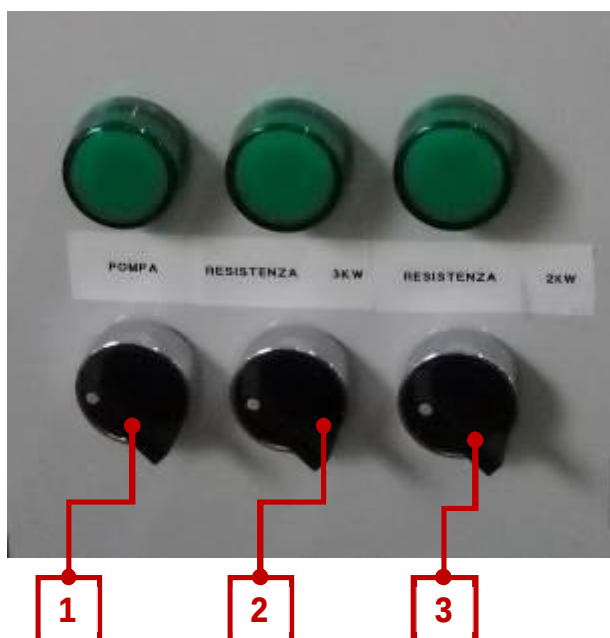
Il peso della macchina è circa 114 kg senza acqua nei circuiti, di circa 175 kg a circuiti pieni.

I mezzi di sollevamento devono pertanto essere adeguati a sopportare questo peso.

Sono previsti due alloggiamenti sotto la macchina per inserire agevolmente le forche di un comune muletto in modo da movimentare la macchina con più sicurezza.

DURANTE LA MOVIMENTAZIONE DELLA MACCHINA PROCEDERE MOLTO LENTAMENTE!

2.0 ISTRUZIONI D'USO



Porre il fusore direttamente sotto la disopercolatrice oppure a lato della vostra linea di smelatura.

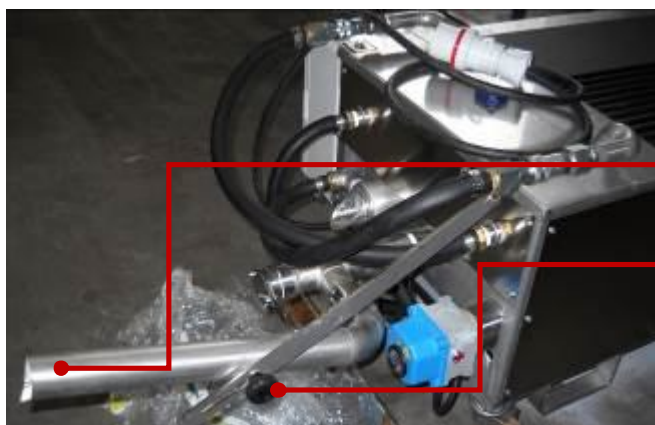
Allacciare la macchina alla rete elettrica tramite la spina trifase 5 poli.

Accendere le due resistenze, quella della vasca, da 2 Kw, selettore destro (3), e quella della griglia, selettore centrale (2), da 3 Kw.

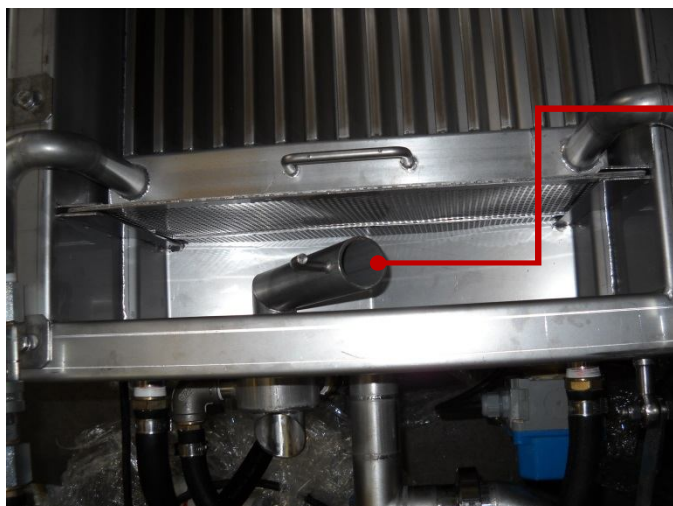
Accendere anche la pompa di ricircolo acqua, selettore di sinistra (1).

Se la temperatura ambiente alla quale lavorate è all'incirca 20°C, lasciate scaldare il fusore per circa mezz'ora.

Regolatevi di conseguenza al variare della temperatura ambiente. Posizionare due contenitori, uno per la raccolta della cera fusa ed uno per il miele, in corrispondenza delle uscite dei due scarichi.



Porre l'uscita del tubo (4) dello scarico del miele appena sotto il livello della griglia. Serrare l'altezza corretta tramite il pomello (5).



Porre l'ingresso del tubo della cera (6) poco sopra la griglia.

Porre una buona quantità di opercolo sopra la griglia, se il separatore non è in linea con la disopercolatrice, altrimenti lasciare cadere naturalmente l'opercolo dalla disopercolatrice direttamente sopra la griglia e lasciare che la vasca si riempi fino a livello della griglia.

Quando il livello sarà raggiunto, il miele uscirà per i principi dei vasi comunicanti nel

contenitore posto all'uscita dello scarico, così pure la cera.

Regolare l'altezza della bocca di scarico del tubo del miele e quella di carico della cera in modo da non miscelare la cera con il miele

Regolare la temperatura di utilizzo delle due resistenze, se necessario.
In uscita dalla fabbrica le resistenze sono tarate a:

- 80°C Resistenza circuito riscaldamento griglia
- 40°C Resistenza circuito riscaldamento vasca

3.0 MANUTENZIONE

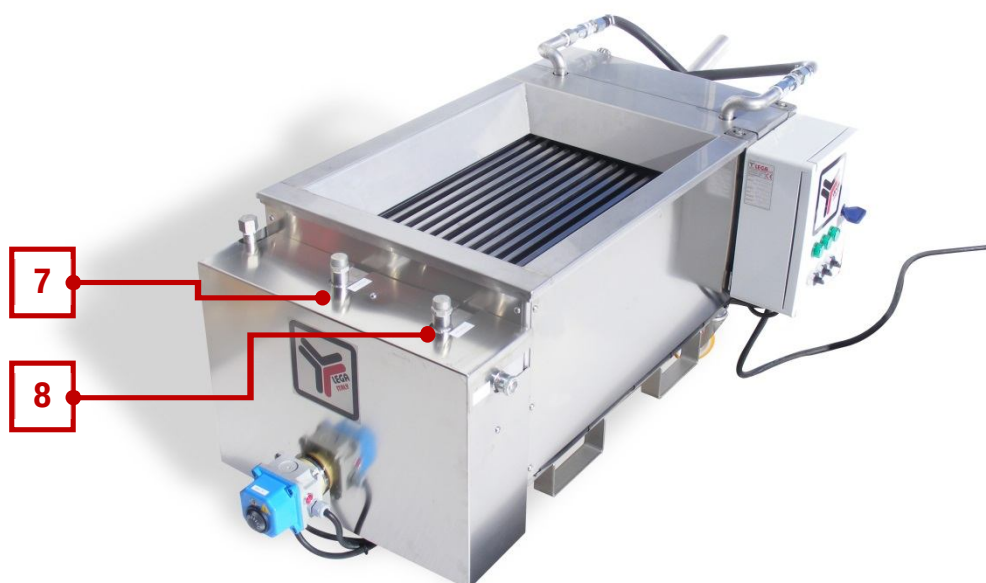
ATTENZIONE! Le operazioni di manutenzione vanno eseguite a macchina ferma e a collegamenti elettrici disinseriti.

Ad ogni fine ciclo di lavoro controllare il livello dell'acqua nei due circuiti e rabboccare se è il caso. Rabboccare il circuito dell'acqua della griglia tramite la valvola (7), quello della vasca tramite la valvola (8).

Pulire la vasca sotto la griglia quando necessario per eliminare le impurità della disopercolatura, sfilare i carter superiori di protezione, spostare la griglia dalla sua sede tramite le sue impugnature. Dopo aver pulito riposizionare la griglia ed i carter prima di procedere all'utilizzo della macchina.

Non si ritengono necessari particolari lavori di manutenzione.

La macchina va lavata con acqua tiepida ed eventualmente con detergenti neutri commerciali apposti per l'acciaio inox.



ATTENZIONE!
Non indirizzare getti d'acqua verso le parti elettriche.

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.

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

4.0 IMPIANTO ELETTRICO

Timbro-firma

DENOMINAZIONE QUADRO :

QUADRO GENERALE

SEZIONE :

TIPO ARMADIO :

GEWISS GM44809

IP55 CL.II

Costruttore:

LAVORO: IMPIANTO ELETTRICO SCHEMA AUSILIARI RESISTENZE E POMPA

SCHEMI ELETTRICI

UNIV. N°

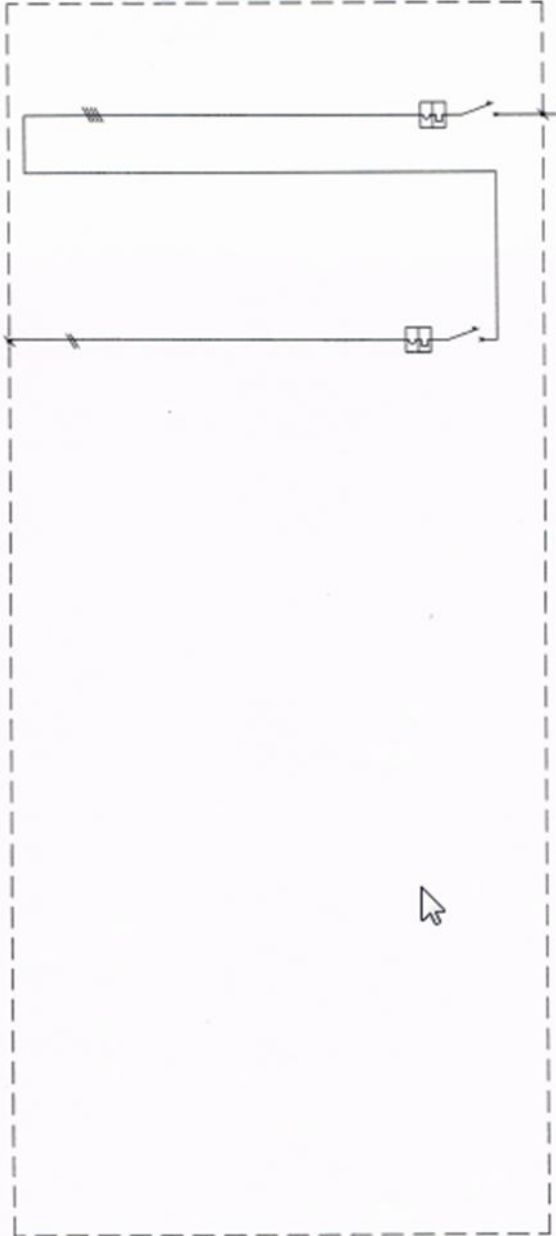
PROV. N°

001

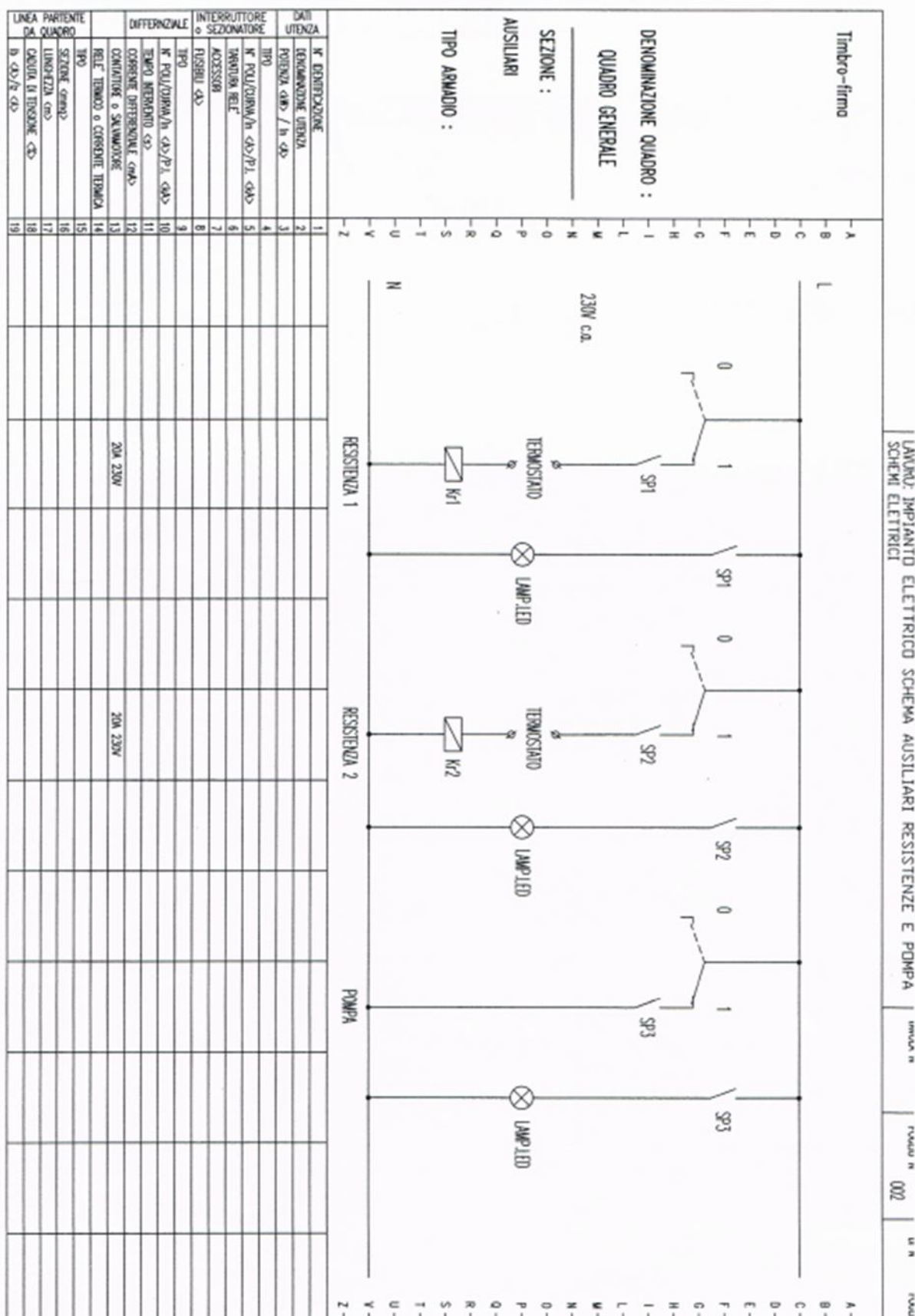
LA N°

PROV.

da Pila 3P+N+1 di Zona
H07RN-F 5x2,5 mmq



LINEA PARTENTE DA QUADRO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
N° IDENTIFICAZIONE																			
DENOMINAZIONE UTENZA																			
POTENZA <W> / h <W>																			
TIPO																			
N° POLI/QUADRO <W>/P.L. <W>																			
TRATTURA REL.																			
ACCESSORI																			
FUSIBILI <W>																			
TIPO																			
N° POLI/QUADRO <W>/P.L. <W>																			
TIPO INTERVENTO <W>																			
CORRENTE DIFFERENZIALE <W>																			
CONTATTORI <W> SALVAMOTORE																			
RELE TERMICO <W> CORRENTE TERMICA																			
TIPO																			
SEZIONE <W>																			
LUNGHEZZA <W>																			
QUADRO DI TENSIONE <W>																			
b. <W>/h <W>																			



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 live parts which can cause serious damages to persons or things:

- 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 law and 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

Continuous cappings melter, hence a wax separator.

The device can be used alone, placed under an uncapping machine (DV2, DV4 or DV5) or paired with our bench-type uncapping machine item 4338 or 4339.

The grid onto which the cappings fall, is heated by a water circulation system which includes a circulating pump and a 3 kW heating element (to heat water at 80°C).

The honey collection tank is heated by water at 40°C (2kW heating element). Honey outlet, set at an adjustable height below the heat grid.

Height-adjustable wax outlet.

1.2 SPECIFICATIONS

Power supply	380 V – 50 Hz
Absorption	5.2 Kw – 15A
Capacity of the honey collection tank	39 l
Capacity of the heat grid unit	22 l
Weight (without water)	114 Kg
Weight (with water)	175 Kg
Overall dimensions (WxDxH)	1300x530x600
Start time at 20°C	approx.30 min

1.3 MACHINE OPERATORS

CAUTION! For safety purposes, this machine should be used by skilled staff only, aware of the instructions contained in this manual which forms an integral part of the machine.

The wax separator item 7416 has been designed for operation by a single worker. Basic technical and mechanical skills are required to correctly operate the machine and carry out maintenance and basic servicing.

1.4 DIRECTIONS / RECOMMENDED AND NOT RECOMMENDED USE

This machine should be exclusively used for separating wax from honey by melting the cappings collected at the uncappings machine's outlet

1.5 HANDLING / TRANSPORT

The melter cannot be lifted or handled manually by a single worker. It can be transported unpacked or inside a suitable package (e.g. a wooden crate)

Transport is normally carried out by appointed forwarders on the customer's own responsibility.

During transport, the crate containing the machine must be firmly secured with ropes or cables to prevent it moving about.

The machine can be handled using lift trucks or pallet trucks.

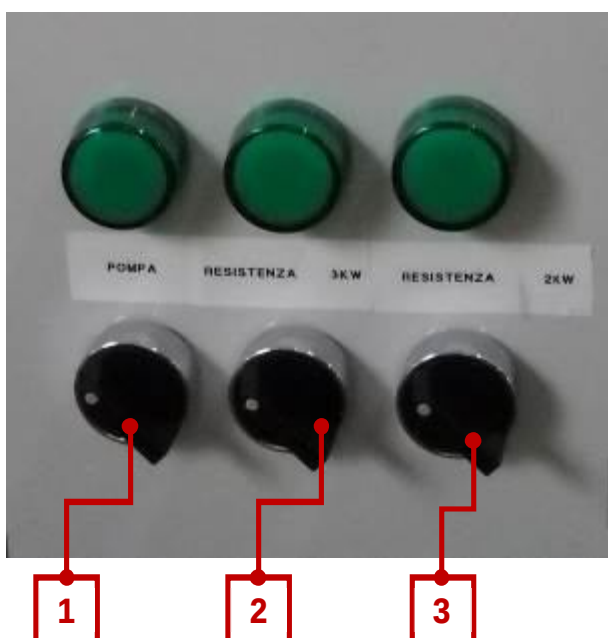
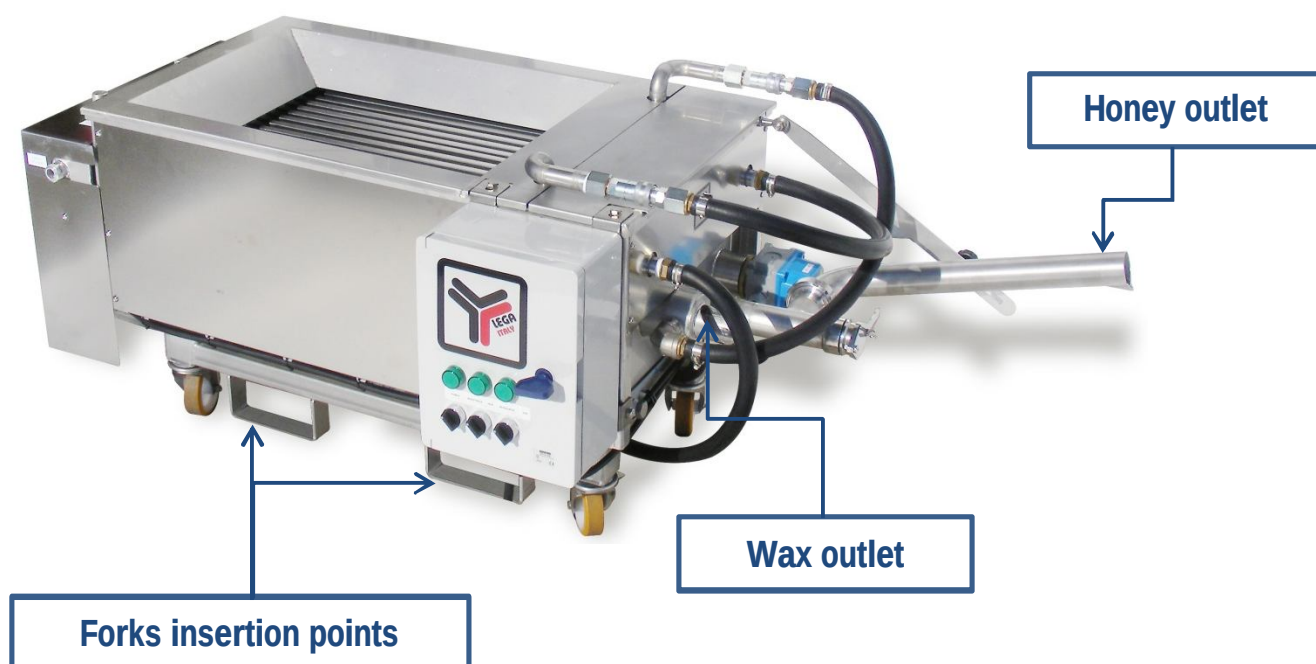
The machine weighs approximately 114 kg (without water inside the heating system) and 175 kg (with water inside it). Lifting equipment of suitable capacity must therefore be used.

Two special points are provided under the machine to allow using a fork-lift truck and move the machine more easily and safely.

PROCEED VERY SLOWLY WHEN HANDLING THE MACHINE!



2.0 OPERATING INSTRUCTIONS



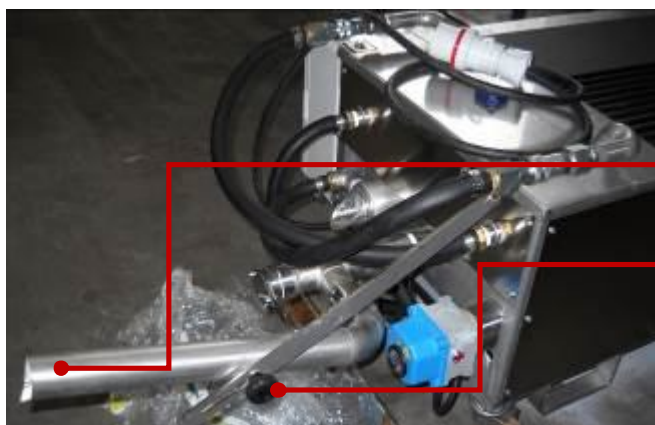
Place the melter directly under the uncapping machine or beside the honey processing line.

Plug the machine into a power socket using a 5-pole three-phase plug.

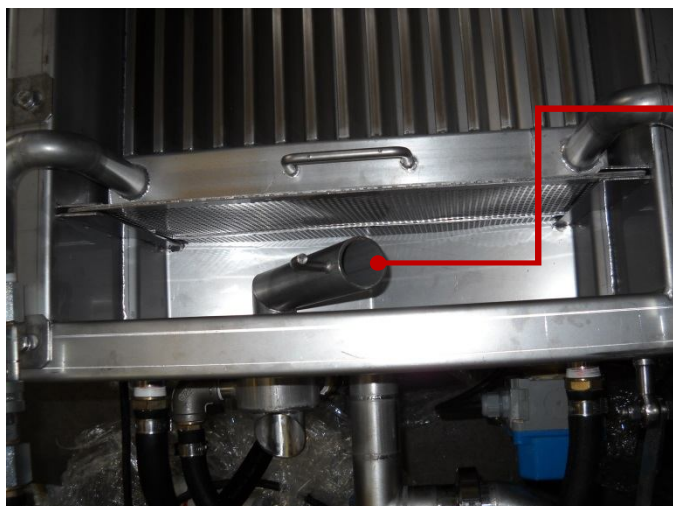
Turn on the tank 2kW heating element by acting on the right-hand selector (3) and the grid 3kW heating element by acting on selector (2).

Turn on the water recirculation tank by acting on the left-hand selector (1).

If room temperature inside the workshop is at about 20°C, 20°C, allow the heating element to heat the melter for about half an hour. Adjust this time according to any room temperature changes. Place two containers, one for the melted wax and one for the honey, close to the relevant outlet.



Adjust the height of the pipe outlet (4) (for the honey) just below the grid. Set the correct height with knob (5).



Adjust the height of the wax pipe (6) just above the grid.

Place a good amount of cappings on the grid, if the wax separator is aligned with the uncapping machine; otherwise, the cappings will fall directly on the grid when out of the uncapping machine. In the latter case, wait until the tank is filled up to the grid height.

Then, both the honey and the wax will come out and into the relevant containers.

Adjust the height of the honey pipe outlet so as to avoid that the honey gets mixed with the wax.

Adjust the temperature of the two heating elements, if necessary. The heating elements are factory-set as follows:

- 80°C for the grid heating element
- 40°C for the honey collection tank heating element

3.0 MAINTENANCE

CAUTION! Maintenance operations should be carried out after stopping the machine and disconnecting all electric circuits.

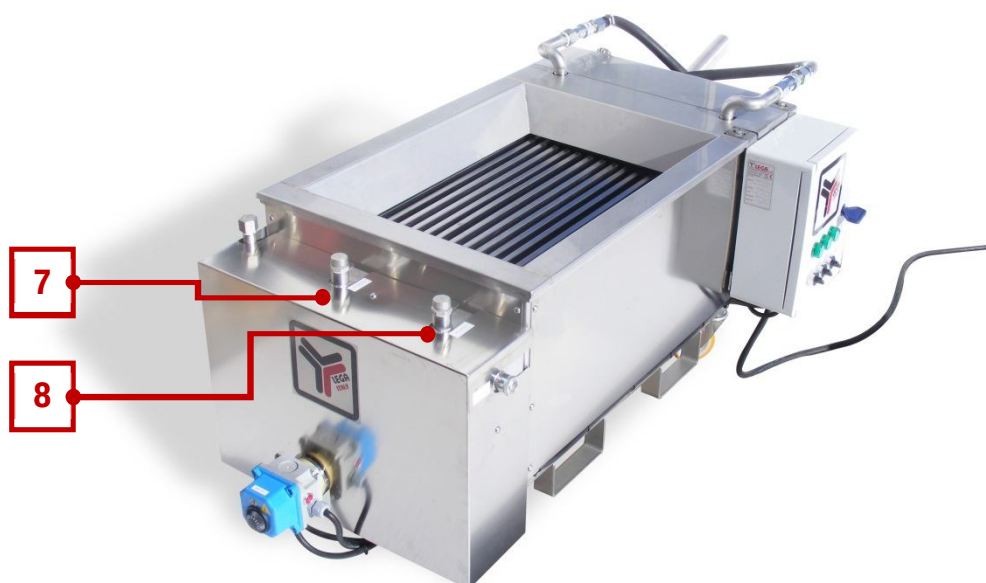
At the end of each cycle, check the water level in the two systems and fill up if necessary. Add water acting on valve (7) for the grid heating system and on valve (8) for the tank heating system.

Clean the tank under the grid whenever it is necessary to remove residues from the uncapping cycle: remove the upper protections then take the grid out of its seat.

After cleaning, put the grid and the protections back in place before using the machine.

No special maintenance is required.

The machine should be washed with warm water and mild detergents of the type commercially available for stainless steel, if necessary.



CAUTION!
Do not direct water jets towards electrical parts.

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 is ready for use upon the next power-on.

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.



4.0 WIRING SYSTEM

Timbro-firma		LAVORO: IMPIANTO ELETTRICO SCHEMA AUSILIARI RESISTENZE E POMPA SCHEMI ELETTRICI				UNIONE N°	PRODOTTORE N°	001	LA N°	PRODOTTORE
DENOMINAZIONE QUADRO : QUADRO GENERALE										
SEZIONE :										
TIPO ARMADIO : GEWISS GN44809 IP55 CL.II										
Costruttore:										
N° IDENTIFICAZIONE		1								
DENOMINAZIONE UTENZA		2								
POTENZA <W> / h <D>		3								
TIPO		4								
N° POLI/QUADRI <D>/P.L. <D>		5								
TAVOLIERA REL.		6								
ACCESSORI		7								
FUSIBILI <D>		8								
TIPO		9								
N° POLI/QUADRI <D>/P.L. <D>		10								
TIPO INTERVENTO <D>		11								
CORRENTE DIFFERENZIALE <W>		12								
CONTATTORI E SALVAMOTORE		13								
RELE TERMICO E CORRENTE TERMICA		14								
TIPO		15								
SEZIONE <W>		16								
LUNGHEZZA <D>		17								
CORTA IL TESSUTO <D>		18								
b. <D>/h <D>		19								



LEGA srl Costruzioni Apistiche - via Maestri del Lavoro 23 - 48018 Faenza
www.legaitaly.com - Tel 054626834 - Fax 054628279 - P.iva 00043230390

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, elle peut donc causer de graves dommages aux personnes ou aux biens dans les situations suivantes :

- une utilisation non conforme ;
- le retrait des protections et le débranchement des dispositifs de protection ;
- le manque d'inspections 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

Chaudière en continu pour fonte de cire d'opercules puis séparateur entre miel et cire.

L'appareillage peut être utilisé séparément, placé sous la machine à désoperculer DV2, DV4 et DV5 ou associé à notre bac à désoperculer 4338 et 4339.

Dispositif de chauffage de la grille de chute des opercules avec eau à circulation forcée par pompe avec résistance de 3 kW, température d'utilisation 80°.

Dispositif de chauffage de la cuve de collecte du miel, à l'eau, avec résistance de 2 kW, température d'utilisation 40°.

Terminal de sortie du miel avec réglage en hauteur pour déterminer son niveau sous la grille de fusion.

Terminal de sortie de la cire réglable en hauteur.

1.2 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	380V – 50 Hz
Absorption	5,2 Kw – 15A
Contenance du dispositif de chauffage de la cuve	39 litres
Contenance du dispositif de chauffage de la grille	22 litres
Poids à sec	114 Kg
Poids d'eau total	175 Kg
Encombrement maximum (LxPxH)	1300x530x600
Temps de mise en marche à partir de 20°C	environ 30 min

1.3 PERSONNEL PRÉPOSÉ

ATTENTION ! Afin de garantir la sécurité, cette machine doit être utilisée exclusivement par du personnel adulte connaissant les instructions contenues dans ce guide qui est essentiel et fait partie intégrante de la machine.

Le séparateur, article 716, est conçu pour être utilisé par une seule personne.

Une connaissance de base en mécanique est utile pour exécuter correctement le travail, effectuer les opérations de maintenance et en cas de petits inconvénients.

1.4 AVERTISSEMENTS/UTILISATION CONFORME ET NON CONFORME

Cette machine doit être utilisée exclusivement pour la séparation par fusion et décantation de l'opercule sortant d'une machine à désoperculer.

1.5 MANUTENTION/TRANSPORT

La chaudière à cire ne peut être ni soulevée ni transportée manuellement par une seule personne, le transport peut être effectué avec la machine emballée (par ex. dans une caisse de bois) ou sans emballage.

Le transport est normalement effectué par des transporteurs, sous la responsabilité du client.

Durant le transport la caisse contenant la machine doit être solidement fixée avec des câbles ou des courroies de façon à ce qu'elle ne bouge pas.

La machine peut être déplacée à l'aide d'un chariot élévateur ou d'un transpalette.

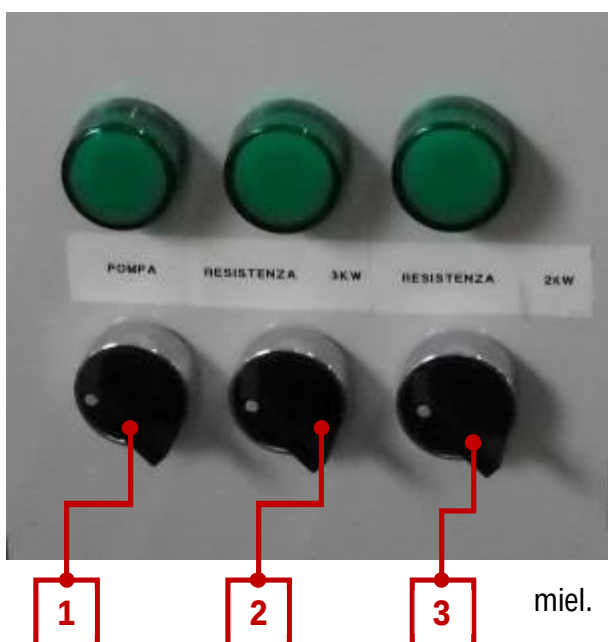
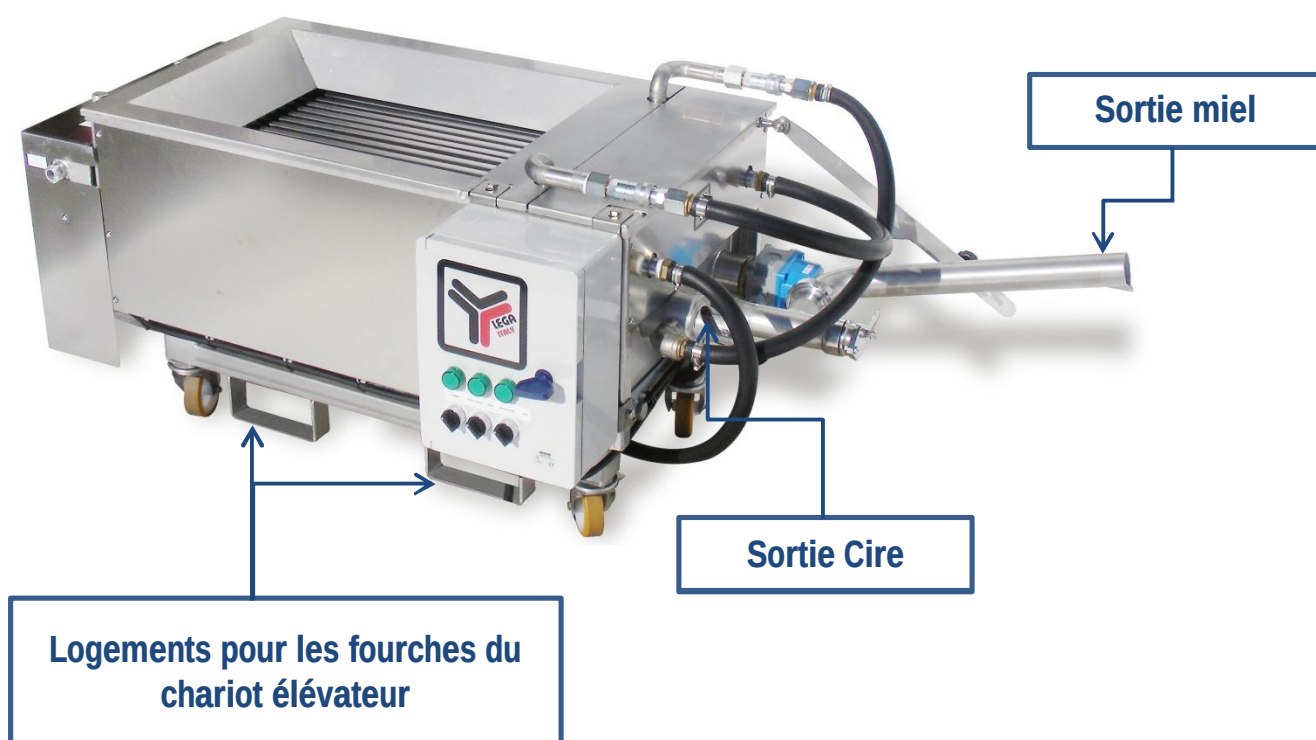
Le poids de la machine est d'environ 114 kg sans l'eau dans les circuits et d'environ 175 kg avec les circuits pleins.

Les moyens de levage doivent donc être adaptés à supporter ce poids.

Sous la machine deux logements sont prévus pour l'introduction des fourches d'un quelconque chariot élévateur, afin de pouvoir la déplacer en toute sécurité.

DURANT LA MANUTENTION DE LA MACHINE PROCÉDER TRÈS LENTEMENT !

2.0 INSTRUCTIONS D'UTILISATION



miel.

Placer la chaudière à cire directement sous la machine à désoperculer ou bien à côté de votre ligne d'extraction. Brancher la machine au réseau électrique à l'aide de la fiche triphasée à 5 pôles.

Allumer les deux résistances, celle de la cuve, de 2 Kw, sélecteur droit (3), et celle de la grille, sélecteur central (2), de 3 Kw.

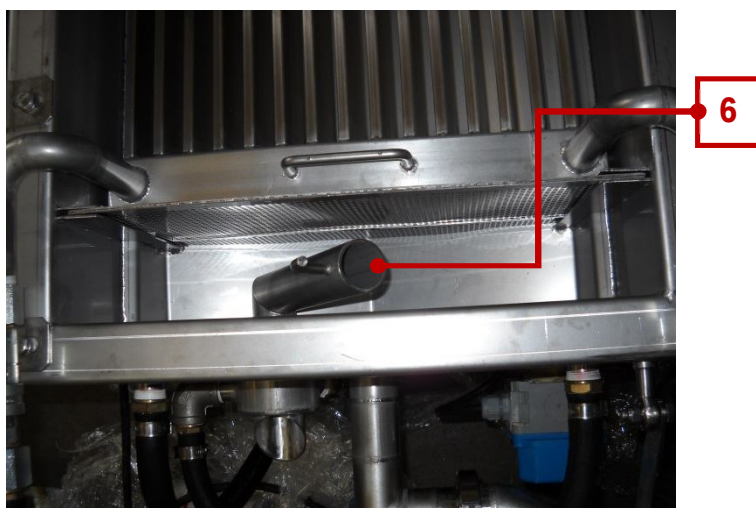
Allumer aussi la pompe de circulation de l'eau, sélecteur de gauche (1).

Si la température ambiante à laquelle vous travaillez est d'environ 20 °C, laisser chauffer la chaudière pendant environ une demi-heure.

À ce propos, tenir compte des variations de la température ambiante. À la sortie des deux évacuations, placer un récipient pour la collecte de la cire fondue et l'autre pour le



Placer la sortie du tuyau (4) d'évacuation du miel immédiatement sous le niveau de la grille. Le fixer à la bonne hauteur et serrer le bouton (5).



Placer l'entrée du tuyau de la cire (6) légèrement au-dessus de la grille.

Placer une bonne quantité d'opercules sous la grille, si le séparateur n'est pas en ligne avec la machine à désoperculer, sinon laisser tomber naturellement les opercules de la machine à désoperculer directement sur la grille et laisser la cuve se remplir jusqu'au niveau de la grille.

Quand le niveau sera atteint, par le principe des vases communicants, le miel et la cire seront collectés dans leurs récipient respectifs placés à la sortie des évacuations.

Régler la hauteur de la bouche d'évacuation du tuyau du miel et celle de d'évacuation de la cire, de manière à ne pas mélanger la cire e le miel.

Régler la température d'utilisation des deux résistances, si nécessaire.
Les réglages d'usine sont :

- 80 °C Résistance circuit de chauffage de la grille
- 40 °C Résistance circuit de chauffage de la cuve

3.0 MAINTENANCE

ATTENTION ! Les opérations de maintenance doivent être effectuées avec la machine à l'arrêt et débranchée du réseau électrique.

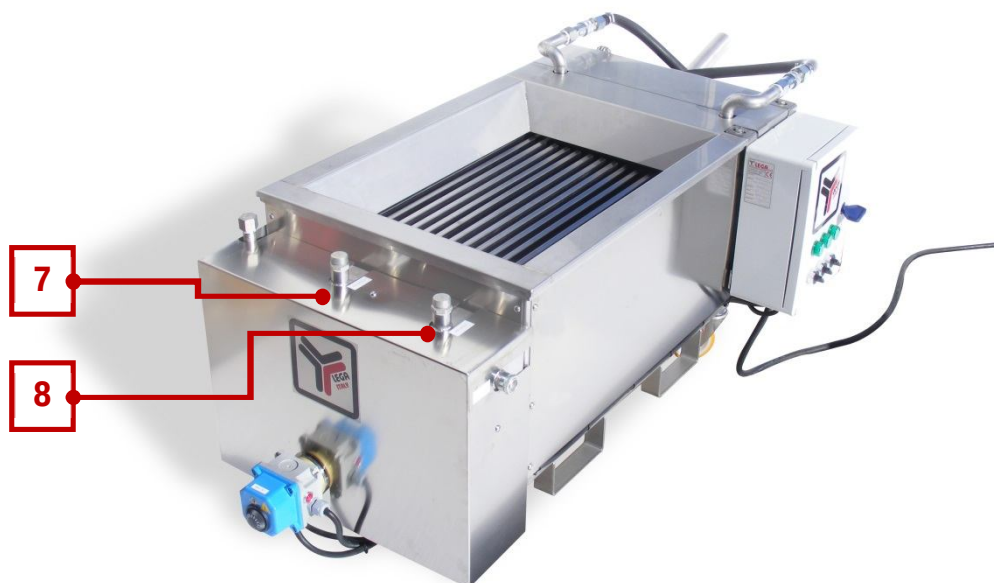
Au terme de chaque cycle de travail, contrôler le niveau de l'eau dans les deux circuits et faire un ajout si nécessaire.

Faire un ajout dans le circuit de l'eau de la grille à l'aide de la vanne (7) et dans le circuit de la cuve à l'aide de la vanne (8).

Nettoyer la cuve sous la grille quand cela est nécessaire pour éliminer les impuretés de la désoperculation, enlever les carters de protection supérieurs, déplacer la grille de son siège en la saisissant par ses bords. Après avoir nettoyé, replacer la grille et les carters avant de continuer à utiliser la machine.

Aucune opération particulière de maintenance n'est nécessaire.

La machine doit être lavée à l'eau tiède et éventuellement avec des détergents neutres spéciaux pour l'acier inox.



ATTENTION !
Ne pas orienter de jets d'eau vers les parties électriques.

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

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

4.0 INSTALLATION ÉLECTRIQUE

Timbro-firma

DENOMINAZIONE QUADRO :

QUADRO GENERALE

SEZIONE :

TIPO ARMADIO :

GEWISS GM44809

IP55 CL.II

Costruttore:

LAVORO: IMPIANTO ELETTRICO SCHEMA AUSILIARI RESISTENZE E POMPA

SCHEMI ELETTRICI

UNIV. N°

PROV. N°

001

LA N°

PROV.

LINEA PARTENTE DA QUADRO

a. <v> / b. <v>

GEN. QUADRO

AUX. E POMPA

DATI UTENZA

N° IDENTIFICAZIONE

DENOMINAZIONE UTENZA

POTENZA <v> / h <v>

TIPO

N° POLI/QUADRI <v> / P.I. <v>

TRATTURA REL.

ACCESSORI

FUSIBILI <v>

TIPO

N° POLI/QUADRI <v> / P.I. <v>

TIPO INTERVENTO <v>

CORRENTE DIFFERENZIALE <v>

CONTATTORI <v> SALVAMOTORE

RELE TERMICO <v> CORRENTE TERMICA

TIPO

SEZIONE <v>

LUNGHEZZA <v>

QUADRA DI TENSIONE <v>

DIFFERENZIALE

TIPO

N° POLI/QUADRI <v> / P.I. <v>

TIPO INTERVENTO <v>

CORRENTE DIFFERENZIALE <v>

CONTATTORI <v> SALVAMOTORE

RELE TERMICO <v> CORRENTE TERMICA

TIPO

SEZIONE <v>

LUNGHEZZA <v>

QUADRA DI TENSIONE <v>

LINEA PARTENTE DA QUADRO

a. <v> / b. <v>

GEN. QUADRO

AUX. E POMPA

DATI UTENZA

N° IDENTIFICAZIONE

DENOMINAZIONE UTENZA

POTENZA <v> / h <v>

TIPO

N° POLI/QUADRI <v> / P.I. <v>

TRATTURA REL.

ACCESSORI

FUSIBILI <v>

TIPO

N° POLI/QUADRI <v> / P.I. <v>

TIPO INTERVENTO <v>

CORRENTE DIFFERENZIALE <v>

CONTATTORI <v> SALVAMOTORE

RELE TERMICO <v> CORRENTE TERMICA

TIPO

SEZIONE <v>

LUNGHEZZA <v>

QUADRA DI TENSIONE <v>

DIFFERENZIALE

TIPO

N° POLI/QUADRI <v> / P.I. <v>

TIPO INTERVENTO <v>

CORRENTE DIFFERENZIALE <v>

CONTATTORI <v> SALVAMOTORE

RELE TERMICO <v> CORRENTE TERMICA

TIPO

SEZIONE <v>

LUNGHEZZA <v>

QUADRA DI TENSIONE <v>

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, 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

1.1 MASCHINENBESCHREIBUNG

Wachsdeckelschmelzer bzw. Gerät zum Trennen von Honig und Wachs.

Diese Maschine kann sowohl einzeln als auch unter der Entdeckungsmaschine DV2, DV4 und DV5 eingesetzt oder aber mit unseren Entdeckungsgestellen 4338 und 4339 kombiniert werden.

Heizanlage des Wachsdeckelabtrenngitters mit Wasserkreislauf und Pumpenantrieb und mit 3 Kw Heizwiderstand, Betriebstemperatur 80°.

Heizanlage des Honigauffangbeckens mit Wasserkreislauf, mit 2 Kw Heizwiderstand, Betriebstemperatur 40°.
Honigabflussendstück mit Höhenregulierung, um den Honig-Füllstand unter dem Schmelzgitter zu bestimmen.
Höhenverstellbares Wachsablaufendstück.

1.2 TECHNISCHE DATEN

Netzspannung	380 V – 50 Hz
Stromaufnahme	5,2 Kw – 15A
Fassungsvermögen der Becken-Heizanlage	39 Liter
Fassungsvermögen der Gitter-Heizanlage	22 Liter
Leergewicht	114 kg
Gewicht mit Wasser	175 kg
Maximale Außenmaße (BxTxH)	1300x530x600
Aufheizzeit ab 20°	ca. 30 min

1.3 PERSONAL

ACHTUNG! Aus Sicherheitsgründen darf dieses Gerät ausschließlich von Erwachsenen bedient werden, die über die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen in Kenntnis sind. Das Handbuch ist wesentlicher Bestandteil des Geräts.

Der Wachsdeckelschmelzer, Artikelnummer 7416, ist für die Bedienung durch eine einzige Person entwickelt. Für die korrekte Ausführung der Arbeit, die Wartung und bei kleinen Störungen sind mechanisch-technische Grundkenntnisse nötig.

1.4 WARNHINWEISE / VORGESEHENER UND NICHT VORGESEHENER EINSATZ

Diese Maschine darf ausschließlich für die Trennung - durch Schmelzung und Klären - der aus einer Entdeckungsmaschine austretenden Wachsdeckel verwendet werden.

1.5 BEFÖRDERUNG / TRANSPORT

Der Schmelzer darf manuell nicht von nur einer Person angehoben oder transportiert werden, die Maschine kann sowohl ohne als auch mit besonderen Verpackungen (z.B. in Holzkisten) transportiert werden.

Der Transport erfolgt normalerweise mittels Transportgeräten und obliegt der Verantwortung des Kunden.

Während des Transports muss die Kiste, die die Maschine beinhaltet, gut mit Seilen oder Ketten befestigt werden, um das Bewegen der Maschine zu verhindern.

Die Maschine kann mit einem Gabelstapler oder einem Palettenwagen bewegt werden.

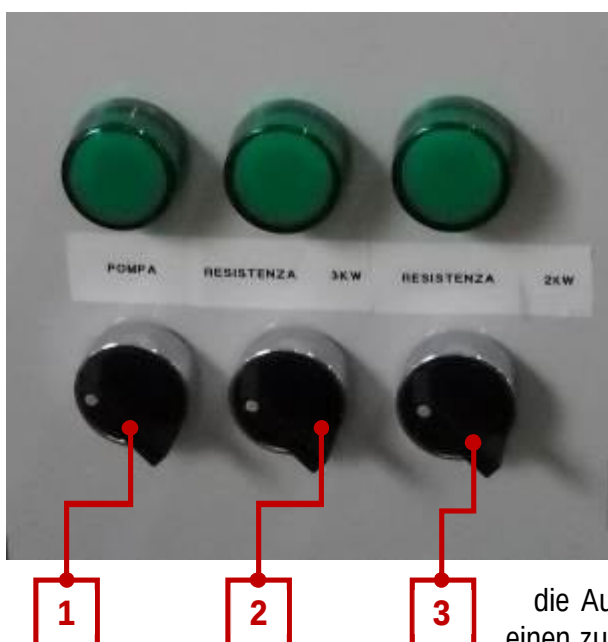
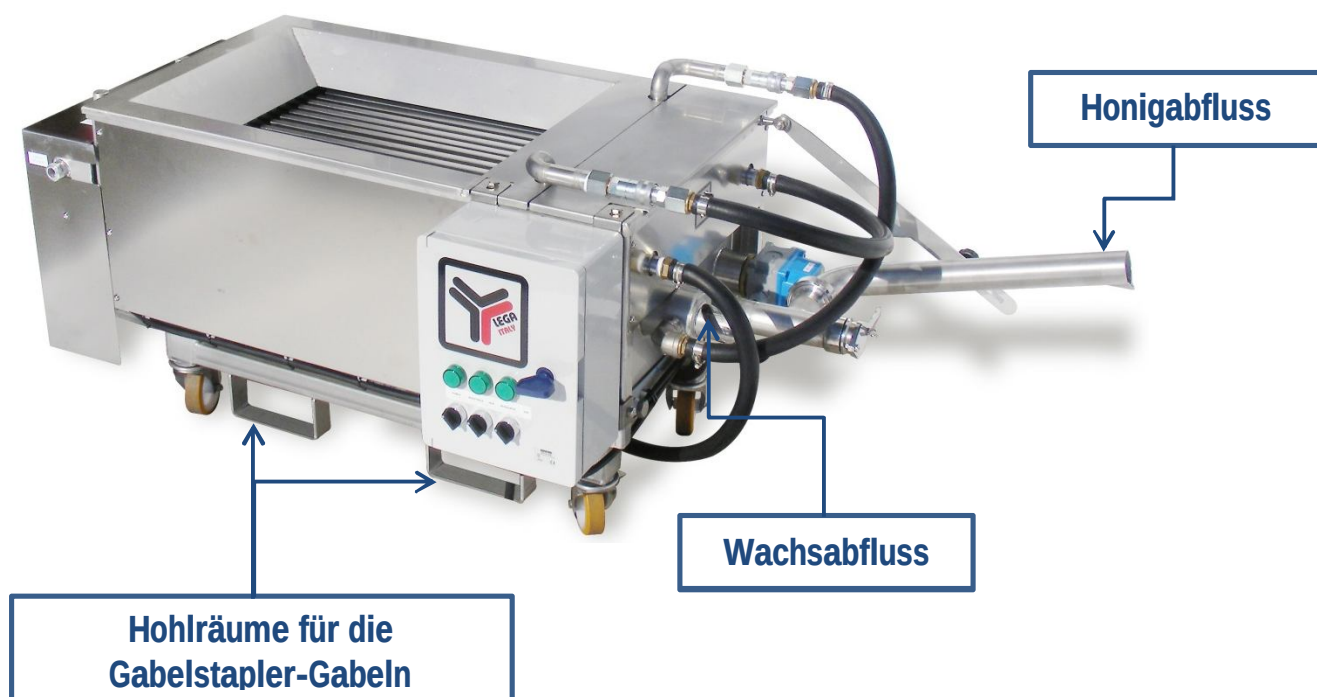
Das Gewicht der Maschine ohne Wasserbefüllung liegt bei circa 114 kg und bei befüllter Anlage bei circa 175 kg.

Die Transportgeräte müssen daher für ein solches Gewicht geeignet sein.

Unter der Maschine befinden sich zwei Hohlräume zum Einführen der Gabeln eines normalen Gabelstaplers, sodass die Maschine sicher transportiert werden kann.

DIE MASCHINE DARF NUR SEHR LANGSAM TRANSPORTIERT WERDEN!

2.0 GEBRAUCHSANWEISUNG



Honig, unter die beiden Abflüsse.

Stellen Sie den Schmelzer direkt unter die Entdecklungsmaschine oder neben Ihre Honigschleuderlinie.

Schließen Sie die Maschine mittels des fünfpoligen Drehstromsteckers an das Stromnetz an.

Starten Sie die beiden Heizwiderstände. Der 2-Kw-Widerstand für das Becken wird mit dem rechten Wahlschalter (3) und der 3-Kw-Widerstand wird mit dem mittleren Wahlschalter (2) gestartet.

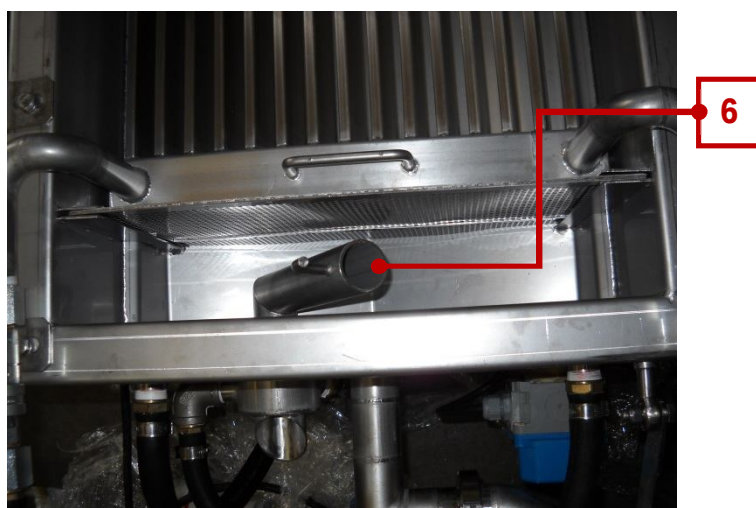
Starten Sie mit dem linken Wahlschalter (1) auch die Umwälzpumpe.

Wenn die Umgebungstemperatur ungefähr 20 °C beträgt, dann lassen Sie den Wachsschmelzer ca. eine halbe Stunde aufheizen.

Bei einer abweichenden Umgebungstemperatur passen Sie die Aufheizzeit entsprechend an. Stellen Sie zwei Auffangbehälter, einen zum Auffangen des geschmolzenen Waxes und einen für den



Das Honigabflussrohr (4) soll knapp unter der Höhe des Gitters liegen. Fixieren Sie die korrekte Höhe mittels des Knaufs (5).



Die Eintrittsöffnung des Wachsablaufes (6) soll sich kurz über der Höhe des Gitters befinden.

Sollte der Wachsschmelzer nicht in einer Linie mit der Entdeckungsmaschine stehen, geben Sie eine größere Menge Wachsdeckel auf das Gitter, ansonsten lassen Sie die Wachsdeckel ganz einfach von der Entdeckungsmaschine direkt auf das Gitter fallen, bis das Becken bis zur Gitterhöhe gefüllt ist.

Wenn dieser Stand erreicht ist, wird der Honig automatisch in den angrenzenden Behälter am Abfluss ablaufen, das gleiche gilt für das Wachs.

Stellen Sie die Höhe des Eingangs des Honigabflussrohres und des Wachsablaufrohres so ein, dass sich das Wachs und der Honig nicht vermischen.

Regulieren Sie, wenn erforderlich, die Betriebstemperatur der beiden Heizwiderstände.
Ab Werk sind die Heizwiderstände wie folgt tartiert:

- 80 °C Heizwiderstand des Gitters
- 40 °C Heizwiderstand des Beckens

3.0 WARTUNG

ACHTUNG! Die Wartungsarbeiten dürfen nur bei stillstehender und vom Stromnetz getrennter Maschine ausgeführt werden.

Nach jedem Arbeitszyklus ist der Wasserstand in den beiden Kreisläufen zu kontrollieren und eventuell aufzufüllen.

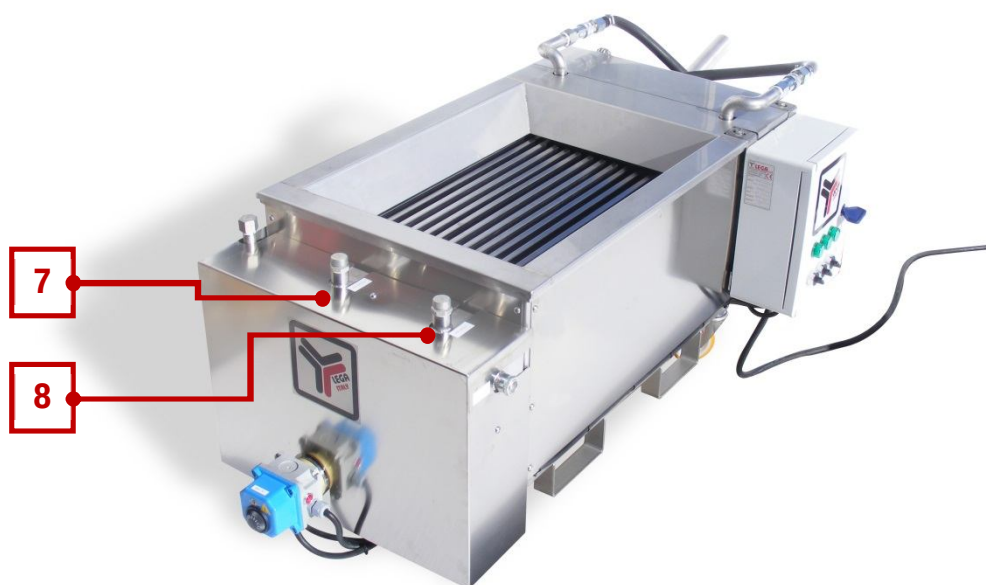
Füllen Sie den Wasserkreislauf des Gitters durch das Ventil (7) und den des Beckens durch das Ventil (8) auf.

Reinigen Sie, falls erforderlich, das Becken unter dem Gitter, um die Entdeckelungsrückstände zu entfernen. Entfernen Sie dazu die obere Schutzabdeckung und nehmen Sie das Gitter mittels der Griffe heraus.

Nach der Reinigung das Gitter und das Gehäuse wieder einsetzen, bevor Sie die Maschine erneut verwenden.

Besondere Wartungsarbeiten sind nicht erforderlich.

Die Maschine wird mit lauwarmen Wasser und handelsüblichen Neutralreinigern für Edelstahl gereinigt.



ACHTUNG!
Keinen Wasserstrahl auf die elektrischen Teile richten.

Wenn die Maschine für längere Zeit nicht benutzt wird, sollten die mechanischen Bestandteile überprüft und Revisions-, Ersatz- oder Wartungsarbeiten ausgeführt werden, damit die Maschine bei dem nächsten Einsatz in einem einwandfreien Zustand ist.

Sollte die Maschine für lange Zeit nicht benutzt werden, ist es ratsam, die Chromteile mit Paraffinöl zu behandeln und die Maschine mit einer Folie abzudecken.

[illegible]



LEGA srl Costruzioni Apistiche - via Maestri del Lavoro 23 - 48018 Faenza
www.legaitaly.com - Tel 054626834 - Fax 054628279 - P.iva 00043230390

1.0 ADVERTENCIAS GENERALES SOBRE LA SEGURIDAD

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA

Este folleto es parte integrante de la máquina y debe acompañarla hasta su desguace.

La máquina presenta partes peligrosas, ya que está conectada a la red eléctrica. Pueden causar graves daños a las personas u objetos:

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

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

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

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA

Fusor continuo de opérculo y separador de miel y cera.

Esta máquina puede ser utilizada en forma independiente, colocada debajo de la desoperculadora DV2, DV4 y DV5, o combinada con nuestros bancos para desoperculadora 4338 y 4339.

Instalación de calentamiento de la rejilla colectora de opérculo con agua a circulación forzada mediante una bomba, y resistencia de 3 kW; temperatura de uso: 80 °C.

Instalación de calentamiento de la cuba colectora de miel con agua, con una resistencia de 2 kW; temperatura de uso: 40 °C

Terminal de salida de miel de altura regulable para determinar su nivel debajo de la rejilla de fusión.

Terminal de salida de cera de altura regulable.

1.2 DATOS TÉCNICOS

Tensión de alimentación	380 V - 50 Hz
Absorción	5,2 kW - 15 A
Capacidad de la instalación de calentamiento de la cuba	39 litros
Capacidad de la instalación de calentamiento de la rejilla	22 litros
Peso en seco	114 kg
Peso con agua	175 kg
Dimensiones máximas (L x P x H)	1300 x 530 x 600
Tiempo de arranque a 20 °C	aprox. 30 min

1.3 PERSONAL ENCARGADO

El **¡ATENCIÓN!** Para garantizar la seguridad, esta máquina debe ser utilizada exclusivamente por personal adulto con conocimiento de las instrucciones contenidas en este manual, que constituye parte integrante y esencial de la máquina.

separador (artículo 7416) está diseñado para ser utilizado por una sola persona.

Un conocimiento básico de mecánica es útil para la correcta realización del trabajo, para las operaciones de mantenimiento y en caso de inconvenientes leves.

1.4 ADVERTENCIAS - USO PREVISTO Y NO PREVISTO

Esta máquina se debe utilizar exclusivamente para la separación mediante fusión y decantación del opérculo que salen de una desoperculadora.

1.5 DESPLAZAMIENTO/TRANSPORTE

El fusor no puede ser levantado ni transportado manualmente por una sola persona. El transporte se puede realizar con la máquina a la vista o en embalajes especiales (por ejemplo, en caja de madera).

Generalmente, el transporte es realizado por transportistas, bajo la responsabilidad del cliente.

Durante el transporte, la caja que contiene la máquina debe estar firmemente fijada con cables o correas para impedir su desplazamiento.

La máquina puede ser desplazada con una carretilla elevadora o una transpaleta.

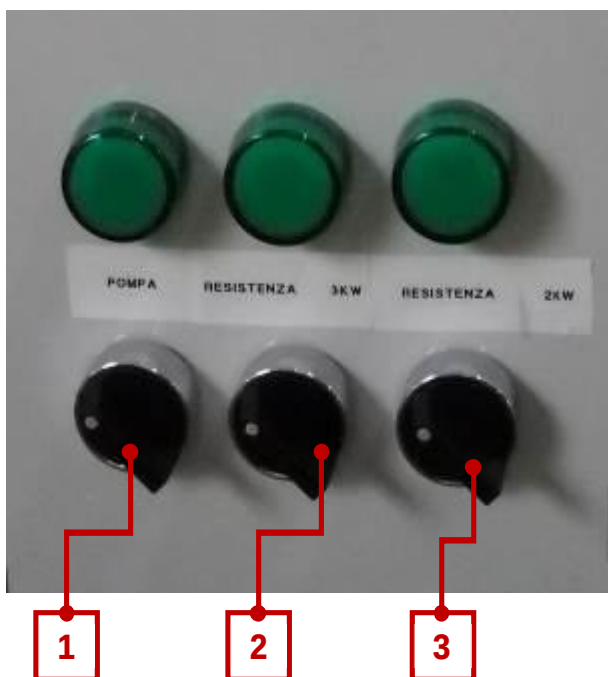
El peso de la máquina es de aproximadamente 114 kg sin agua en los circuitos, y de aproximadamente 175 kg con los circuitos llenos.

Los medios de elevación deben ser adecuados para este peso.

Están previstos dos espacios debajo de la máquina para facilitar la introducción de las horquillas de una carretilla elevadora común, con el objetivo de desplazar la máquina con la máxima seguridad.

PROCEDA MUY LENTAMENTE DURANTE EL DESPLAZAMIENTO DE LA MÁQUINA.

2.0 INSTRUCCIONES DE USO



Ponga el fusor directamente debajo de la desoperculadora o al lado de la línea de extracción de miel.

Conecte la máquina a la red eléctrica con la clavija trifásica de 5 polos.

Encienda las dos resistencias: la de la cuba, de 2 kW, con el selector derecho (3), y la de la rejilla, de 3 kW, con el selector central (2).

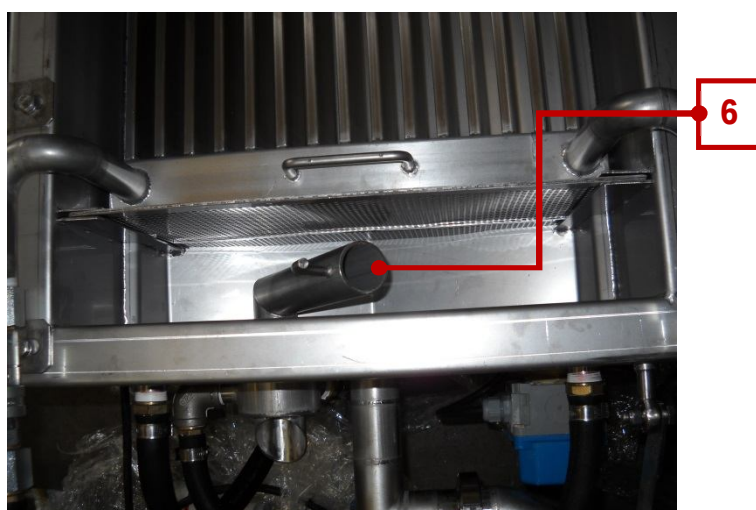
Encienda también la bomba de recirculación de agua con el selector izquierdo (1).

Si la temperatura ambiente es de aproximadamente 20 °C, deje calentar el fusor durante aproximadamente media hora.

Deje calentar el fusor en función de la temperatura ambiente. Coloque dos recipientes, uno para recoger la cera fundida y otro para la miel, en las salidas de las dos descargas.



Ponga la salida del tubo (4) de descarga de miel inmediatamente por debajo del nivel de la rejilla. Fije la altura correcta con el pomo (5).



Ponga la entrada del tubo de cera (6) un poco por encima de la rejilla.

Si el separador no está conectado en línea con la desoperculadora, ponga una buena cantidad de opérculo sobre la rejilla; en caso contrario, deje caer naturalmente el opérculo desde la desoperculadora directamente sobre la rejilla, y deje que la cuba se llene hasta el nivel de la rejilla.

Una vez alcanzado el nivel, la miel y la cera salen por el principio de los vasos comunicantes hacia los recipientes situados en las salidas de descarga.

Regule la altura de la boca de descarga de miel y de la boca de carga de la cera de tal forma que la cera no se mezcle con la miel.

Si es necesario, regule la temperatura de las dos resistencias.

Al salir de la fábrica, las resistencias están calibradas en la forma siguiente:

- a 80 °C, la resistencia del circuito de calentamiento de la rejilla;
- a 40 °C, la resistencia del circuito de calentamiento de la cuba.

3.0 MANTENIMIENTO

¡ATENCIÓN! Las operaciones de mantenimiento se deben realizar con la máquina parada y la alimentación eléctrica desconectada.

Al final de cada ciclo de trabajo, verifique el nivel de agua en los dos circuitos y, si es necesario, restablézcalo.

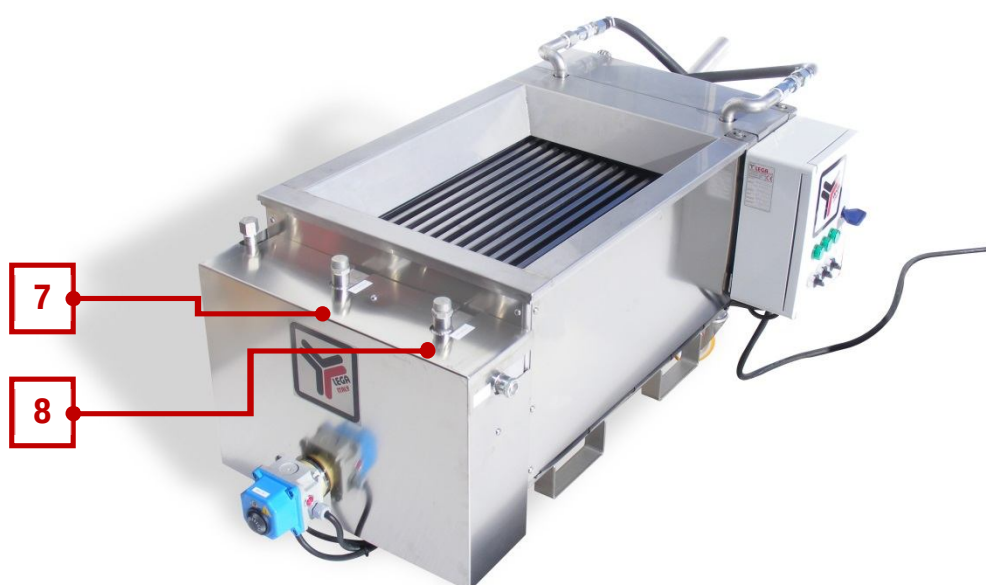
Recargue el circuito de agua de la rejilla a través de la válvula (7), y el de la cuba, a través de la válvula (8).

Limpie la cuba debajo de la rejilla cada vez que sea necesario, para eliminar las impurezas de la desoperculación; a tal fin, extraiga los cárteres superiores de protección y quite la rejilla de su alojamiento, utilizando las empuñaduras.

Una vez realizada la limpieza, y antes de utilizar la máquina, coloque la rejilla y los cárteres.

La máquina no requiere un mantenimiento particular.

La máquina se debe lavar con agua tibia y, si es necesario, con detergentes neutros comerciales especiales para acero inoxidable.



¡ATENCIÓN!
No dirija chorros de agua hacia las partes eléctricas.

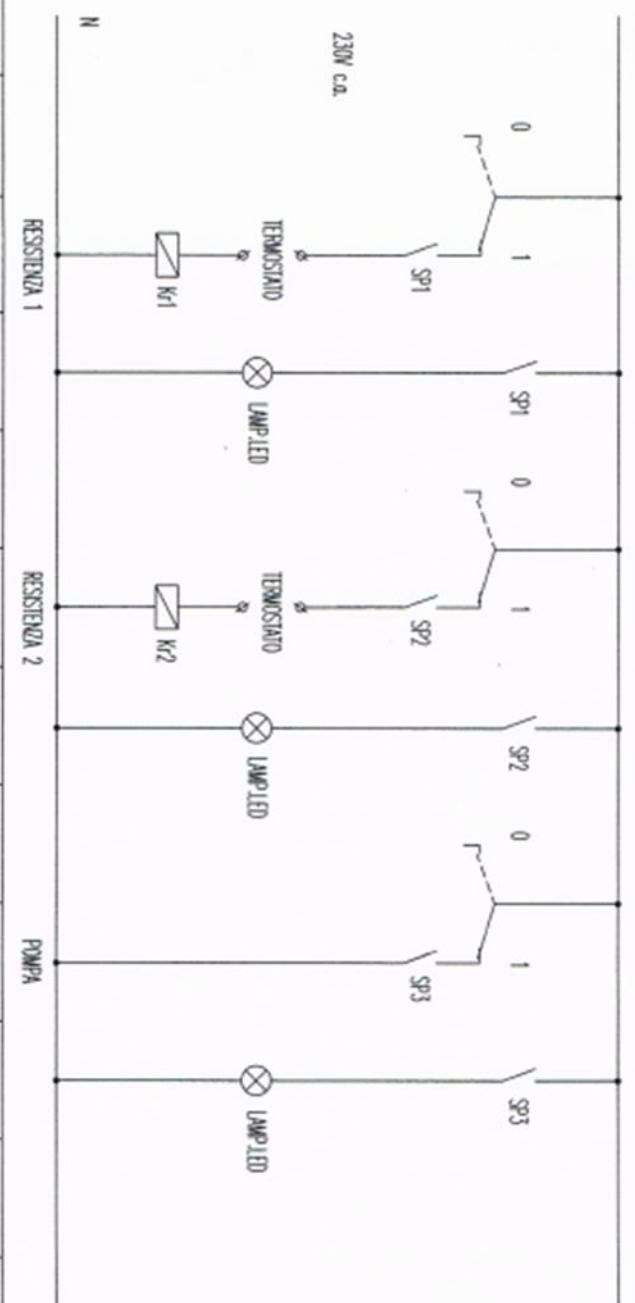
Si se prevé que la máquina permanecerá inutilizada durante mucho tiempo, verifique el estado de los componentes mecánicos y realice las operaciones necesarias de revisión, sustitución y mantenimiento, con el objetivo de dejar la máquina en las mejores condiciones para su uso posterior.

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.

4.0 INSTALACIÓN ELÉCTRICA

Timbro-firma		LAVORO: IMPIANTO ELETTRICO SCHEMA AUSILIARI RESISTENZE E POMPA SCHEMI ELETTRICI				UNIONE N°	PRODOTTORE N°	001	LA N°	PRODOTTORE N°											
DENOMINAZIONE QUADRO : QUADRO GENERALE																					
SEZIONE :																					
TIPO ARMADIO : GEWISS GN44809 IP55 CL.II																					
Costruttore:																					
DATI UTENZA		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
N° IDENTIFICAZIONE																					
DENOMINAZIONE UTENZA																					
POTENZA <W> / h <V>																					
TIPO																					
N° POLI/QUADRI <V>/P.L. <W>																					
TAVOLIERA REL.																					
ACCESSORI																					
FUSIBILI <V>																					
TIPO																					
N° POLI/QUADRI <V>/P.L. <W>																					
TIPO INTERVENTO <V>																					
CORRENTE DIFFERENZIALE <W>																					
CONTATTORI & SALVAMOTORE																					
RELE TERMICO & CORRENTE TERMICA																					
TIPO																					
SEZIONE <W>																					
LUNGHEZZA <V>																					
CICLO DI VITA <V>																					
LINEA PARTENTE DA QUADRO																					
b. <V>/h <V>																					

Timbro-firma		LAVORO: IMPIANTO ELETTRICO SCHEMA AUSILIARI RESISTENZE E POMPA		UNITA' N°		FOGLIO N°		DI N°	
		SCHEMI ELETTRICI				002			
DENOMINAZIONE QUADRO :									
QUADRO GENERALE									
SEZIONE :									
AUSILIARI									
TIPO ARMADIO :									
N° IDENTIFICAZIONE									
DENOMINAZIONE UTENZA									
POTENZA <W> / h <W>									
TIPO									
N° POL/DIAP/IN <W>/P.L. <W>									
TENDINA, RELÈ									
ACCESSORI									
FUSIBILI <W>									
TIPO									
N° POL/DIAP/IN <W>/P.L. <W>									
TIPO INTERVENTO <W>									
CORRENTE DIFFERENZIALE <W>									
COMBUSTORE o SCAMBIORE									
RELÈ TERMICO o CORRENTE TERMICA									
TIPO									
SEZIONE <W>									
LUNGHEZZA <W>									
CAVITÀ DI TENDINE <W>									
N° <W>/h <W>									





DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

DECLARATION OF CONFORMITY / DÉCLARATION DE CONFORMITÉ / KONFORMITÄTSERKLÄRUNG /
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Numero di matricola

La ditta LEGA srl - Costruzioni Apistiche con sede in Faenza, Via Maestri del Lavoro 23, fornitrice della seguente macchina: art. 7416 Separatore cera-miele 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: art. 7416 Wax separator, declares that the above machinery is in compliance with the provisions of the Directive 2006/42/CE.

L'entreprise LEGA srl - Costruzioni Apistiche, dont le siège se trouve à Faenza, Via Maestri del Lavoro 23, productrice de la machine : art. 7416 Séparateur cire-miel 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. 7416 Wachsdeckelschmelzer, dass diese Maschine konform zur Richtlinie 2006/42/EG ist.

La empresa LEGA srl - Costruzioni Apistiche, con sede en Faenza, Via Maestri del Lavoro 23, proveedora de la máquina: art. 7416 Separador de cera-miel, 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 /
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.



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 nuestro centro de asistencia o por 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 entstehen.

La garantía incluye la reparación o sustitución gratuita de los componentes de la máquina con defectos de fabricación o de material, verificados por la empresa Lega o por una persona expresamente autorizada. La garantía caduca en caso de 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 srl y daños producidos durante el transporte desde y hacia el domicilio del cliente. Quedan excluidos de la garantía todos los componentes eléctricos (motores eléctricos, mandos, etc.), todos los componentes sujetos a desgaste normal y los elementos estéticos. Todos los gastos de mano de obra, embalaje, envío y transporte son a cargo del cliente. Todas las piezas defectuosas sustituidas pasarán a ser de nuestra propiedad. Los eventuales defectos o averías detectados en el período de garantía o después de su vencimiento no dan derecho al cliente a suspender el pago ni a descuento alguno sobre el precio de la máquina. La empresa Lega srl no asume responsabilidad alguna por los eventuales daños derivados de un uso incorrecto de la máquina.