



MANUALE D'ISTRUZIONI
INSTRUCTION MANUAL / GUIDE D'INSTRUCTIONS / BEDIENTUNGSANLEITUNG
MANUAL DE INSTRUCCIONES / MANUAL DE INSTRUÇÕES

CODE

6682 6682A

MATR

REV

20230512



	IT	VASCA DI PESCAGGIO A DOPPIA PARETE	2
	EN	DOUBLE WALLED SUMP TANK	4
	FR	BAC DÉCANTEUR DOUBLE PARDI	6
	DE	HONIG- DOPPELWANDIGES HONIG-KLÄRBECKEN	8
	ES	CUBA DE ASPIRACIÓN DE DOBLE PARED	10
	PT	TANQUE DE DECANTAÇÃO DE PAREDE DUPLA	12

CARATTERISTICHE TECNICHE

Ingombro massimo	cm	130 x 56 x 33
Peso	Kg	40
Contenuto in miele	Kg	150 circa
Assorbimento	W	2000

MONTAGGIO RESISTENZA

Avvitare/svitare la resistenza utilizzando l'apposita chiave in dotazione con presa sul dado esagonale



ATTENZIONE

Non avvitare/svitare la resistenza con presa sulla scatola impianto elettrico per non danneggiarla

DESCRIZIONE

La vasca di pescaggio a doppia parete va posta sotto al rubinetto dello smelatore.

Sovrapposto alla vasca si trova un ampio filtro preliminare che ha lo scopo di trattenere le parti più grossolane che il miele porta con sé all'uscita dallo smelatore.

All'interno della vasca è posta una serie di paratie verticali che opera una seconda pulizia del miele prima che questo venga prelevato dalla pompa per l'avvio ai maturatori.

Le paratie a passaggio superiore trattengono le impurità più pesanti del miele e quelle a passaggio inferiore trattengono le impurità più leggere, come frammenti di legno, bricioli di cera, ecc.

La vasca è completa di un tubo di aspirazione in acciaio inox del diametro di 50 mm regolabile in altezza, al quale va fissato il tubo flessibile che lo collega alla pompa.

Il riscaldamento dell'intercapedine è dato da una resistenza da fissare alla vasca dotata di un termostato per l'accurato controllo della temperatura.

AVVERTENZE

Ai fini della sicurezza questa attrezzatura deve essere utilizzata esclusivamente da personale adulto il quale deve essere informato delle istruzioni contenute in questo manuale.



ATTENZIONE! L'acqua all'interno dell'intercapedine può raggiungere alte temperature. Tenere la vasca di pescaggio fuori dalla portata di bambini o personale non addetto

UTILIZZARE SEMPRE DURANTE IL LAVORO GUANTI DI PROTEZIONE E ABBIGLIAMENTO IDONEO PER EVITARE SCOTTATURE IN CASO DI CONTATTO ACCIDENTALE CON L'ATTREZZATURA.

ISTRUZIONI D'USO

Lavare la vasca prima di iniziare le operazioni di messa a punto iniziali.

Porre la vasca sotto lo smelatore professionale in posizione comoda, non d'intralcio e lontano da zone di passaggio, in modo tale che il filtro preliminare si venga a trovare proprio sotto al rubinetto d'uscita del miele dello smelatore. Inserire la resistenza nell'apposito manicotto e stringerla accuratamente non utilizzando la scatola del termostato. Utilizzare della stoppa o del teflon in nastro per serrare al meglio la resistenza alla ghiera, impedendo trafileamenti di acqua.

Riempire la vasca versando nel tubo ricurvo di carico l'acqua fino al livello, circa 50 lt di acqua.

Posizionare il tubo di aspirazione come si vede in foto. Collegare ad esso la pompa.

Se si utilizza il tubo di aspirazione, è ovviamente necessario chiudere con un tappo o con una valvola la normale uscita del miele.

ATTENZIONE! Il miele non deve mai superare i 40°C di temperatura! Regolare quindi il termostato della resistenza ad una temperatura adeguata. Abbassare la temperatura qualora il miele dovesse surriscaldarsi.

Collegare la spina della resistenza ad una presa elettrica conforme con regolare messa a terra.

Dopo alcuni minuti è possibile iniziare il lavoro.

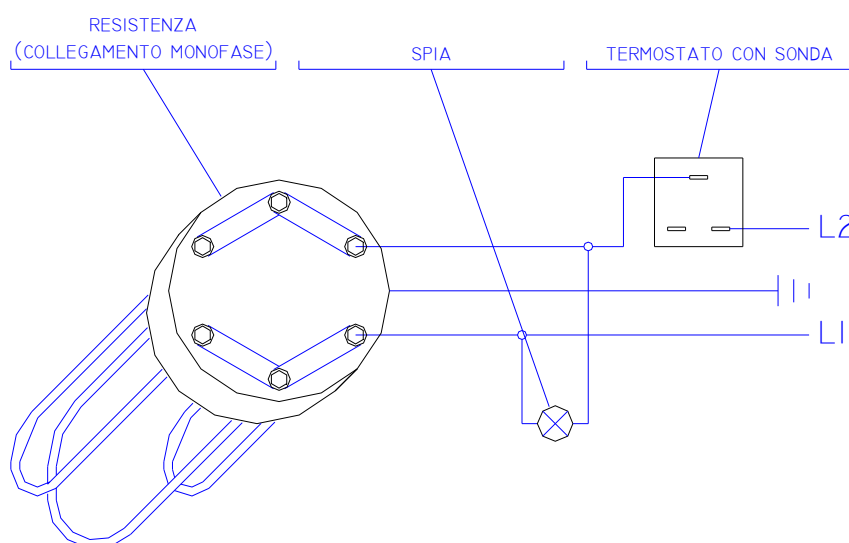
Aprire quindi il rubinetto dello smelatore e lasciare defluire per caduta il miele all'interno del filtro preliminare.

Controllare periodicamente, durante la lavorazione, il livello dell'acqua all'interno della vasca e rabboccare se necessario.

ATTENZIONE! NON LASCIARE MAI LA VASCA SENZA ACQUA E NON TAPPARE MAI IL GOMITO DI CARICO ACQUA

Ogni operazione di manutenzione e pulizia deve essere effettuata a resistenza spenta e scollegata dalla rete elettrica.

IMPIANTO ELETTRICO



SPECIFICATIONS

Overall dimensions	cm	130 x 56 x 33
Weight	Kg	40
Honey capacity	Kg	150 approx.
Power absorption	W	2000

RESISTOR ASSEMBLY

Screw/unscrew the resistor using the provided wrench with socket on the hex nut



ATTENTION

Do not screw/unscrew the resistor with socket on the electrical system box so as not to damage it

DESCRIPTION

The double-walled tank must be placed under the gate of the honey extractor.

The top part of the tank consists of a large-sized filter which has the purpose of retaining the coarser parts that are contained in the honey coming out of the honey extractor.

Vertical partitions are placed inside the tank, to clean the honey in a more refined way before it is pumped out of the tank to the ripeners.

The top partitions hold back the heavier particles in the honey, while the lower partitions hold back the lighter ones such as wood chips, wax residues and so on.

The tank comes complete with a Ø 50 mm stainless steel suction pipe, adjustable in height, to which a hose is attached for connection to the pump.

The interspace is heated by a thermostatically controlled resistance heater placed inside it.

WARNINGS

For safety reasons this equipment must be used exclusively by adults who must also be informed of the instructions contained in this manual.



CAUTION! The water inside the interspace can reach high temperatures. Keep the sump tank out of the reach of children and/or unauthorized personnel.

WHILE WORKING, ALWAYS USE PROTECTIVE GLOVES AND SUITABLE CLOTHING IN ORDER TO PREVENT BURNS IN CASE OF ACCIDENTAL CONTACT WITH THE EQUIPMENT.

OPERATING INSTRUCTIONS

Wash the sump tank before the initial setup.

Place the tank under the professional honey extractor so that it is not in the way and away from passage areas; the preliminary filter should be exactly below the honey extractor discharge gate.

Insert the resistor into the sleeve and tighten it carefully without using the thermostat housing.

Use oakum or a Teflon tape to secure the resistance to the sleeve and prevent any water leaks.

Fill the tank by pouring water inside the curved tube up to the set level, about 50 lt of water.

Place the suction pipe in position as shown in the picture. Connect it to the pump.

If you are using the suction pipe, properly close the honey output with a stopper or a valve.

CAUTION! The honey temperature should never exceed 40°C! Adjust the resistance thermostat at a suitable temperature. Lower the temperature if honey becomes too hot.

Connect the heater plug into a properly grounded electrical socket.

You will be able to start working after a few minutes.

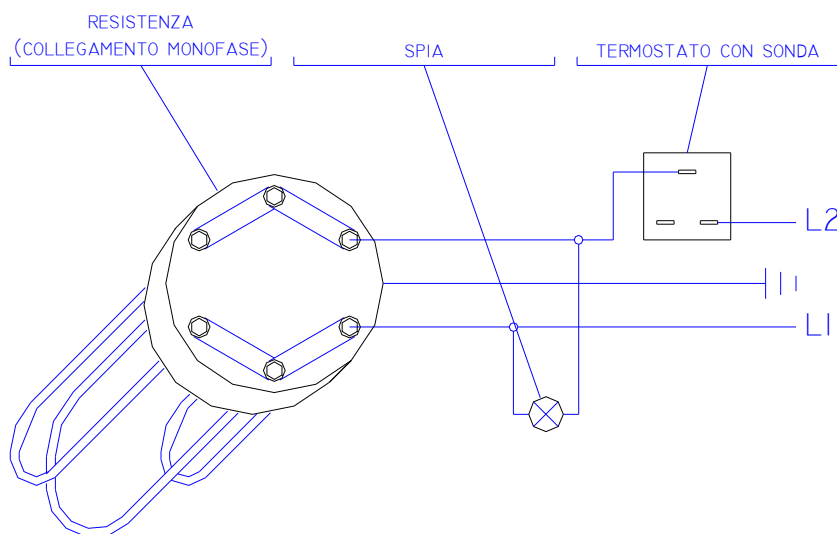
Open the honey extractor gate and let honey fall in the pre-filter.

Check periodically, during the process, the water level inside the tank and fill up if necessary.

WARNING! NEVER LEAVE THE TUB WITHOUT WATER AND NEVER PLUG THE WATER FILLING ELBOW

All maintenance and cleaning operations must be carried out with the resistance turned off and unplugged from the mains.

WIRING DIAGRAM



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Encombrement maximum	cm	130 x 56 x 33
Poids	kg	40
Contenance	kg	150 environ
Résistance	W	2000

ASSEMBLAGE DE RÉSISTANCES

Visser/dévisser la résistance à l'aide de la clé à douille fournie sur l'écrou hexagonal.



ATTENTION

Ne pas visser/dévisser la résistance avec la douille sur le boîtier du système électrique afin de ne pas l'endommager.

DESCRIPTION

Le bac décanteur à double paroi doit être positionné au-dessous du robinet de l'extracteur de miel.

Un large filtre préliminaire, superposé au bac, retient les parties les plus grosses que le miel contient à la sortie de l'extracteur.

A l'intérieur du bac se trouve une série de cloisons verticales qui permet d'effectuer un second nettoyage du miel avant que la pompe ne le prélève en direction des maturateurs.

Les cloisons à passage supérieur retiennent les impuretés les plus lourdes du miel tandis que les cloisons à passage inférieur retiennent les impuretés les plus légères, comme par exemple les fragments de bois, les miettes de cire, etc.

Le bac est composé d'un tuyau d'aspiration en acier inox de 50 mm de diamètre, réglable en hauteur, auquel il faut fixer le tuyau flexible qui le raccorde à la pompe.

Le chauffage de l'interstice est équipé d'une résistance à fixer au bac dotée d'un thermostat pour effectuer un contrôle précis de la température.

REMARQUES

Pour des raisons de sécurité, cet équipement ne doit être utilisé que par un personnel adulte ayant été informé sur les instructions contenues dans ce manuel.



ATTENTION ! L'eau à l'intérieur de l'interstice peut atteindre des températures élevées. Le bac décanteur ne doit pas être laissé à la portée des enfants ou de personnes étrangères aux opérations.

PENDANT LES OPERATIONS, TOUJOURS UTILISER DES GANTS DE PROTECTION ET UNE TENUE APPROPRIÉE AFIN D'ÉVITER TOUTE BRÛLURE EN CAS DE CONTACT ACCIDENTEL AVEC L'ÉQUIPEMENT.

MODE D'EMPLOI

Laver le bac avant de commencer les opérations de mise au point initiales.

Placer la cuve au-dessous de l'extracteur de miel professionnel dans une position pratique, sans entraves et à l'écart des zones de passage de manière à ce que le filtre préliminaire soit juste au-dessous du robinet d'écoulement de miel de l'extracteur.

Insérer la résistance dans le manchon spécifique et la serrer soigneusement sans utiliser le boîtier du thermostat.

Remplir la cuve en versant l'eau dans le tuyau recourbé de chargement jusqu'au niveau, environ 50 litres d'eau.

Positionner le tuyau d'aspiration comme sur la photographie.

Le connecter à la pompe.

En cas d'utilisation du tuyau d'aspiration, il est bien sûr nécessaire d'interrompre, à l'aide d'un bouchon ou d'une vanne, le normal écoulement du miel.

ATTENTION ! La température du miel ne doit jamais dépasser 40° C!

Régler donc le thermostat de la résistance à une température adéquate. Abaisser la température si le miel surchauffe.

Brancher la résistance à une prise électrique conforme dotée d'une mise à la masse.

Après quelques minutes, il est possible de commencer l'opération.

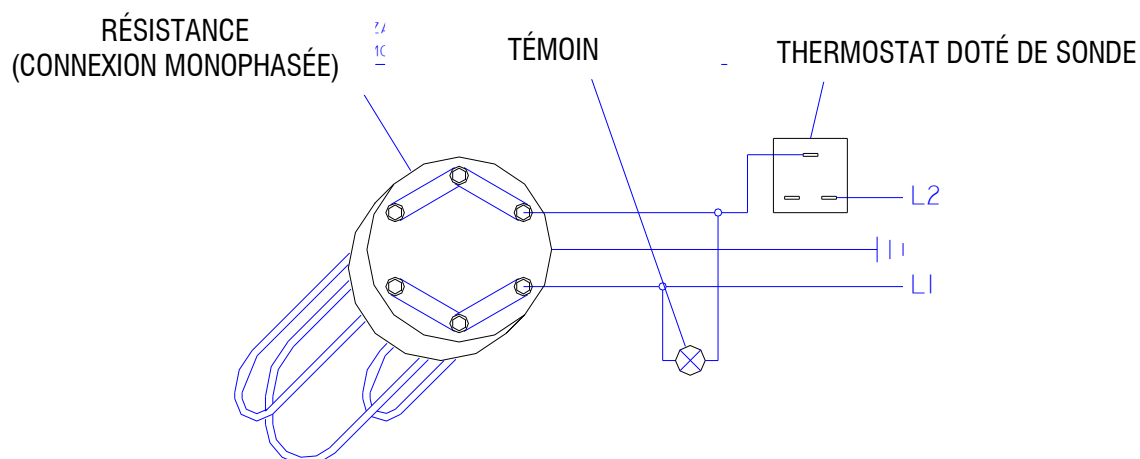
Ouvrir le robinet de l'extracteur de miel et laisser s'écouler le miel à l'intérieur du filtre préliminaire.

Pendant l'opération, contrôler régulièrement le niveau de l'eau à l'intérieur de la cuve et ravitailler si nécessaire.

ATTENTION! NE JAMAIS LAISSER LA BAIGNOIRE SANS EAU ET NE JAMAIS BRANCHER LE COUDE DE REMPLISSAGE D'EAU

Toute opération d'entretien et de nettoyage doit être effectuée lorsque la résistance est éteinte et débranchée du réseau électrique.

INSTALLATION ELECTRIQUE



TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Maximale Außenmaße	cm	130 x 56 x 33
Gewicht	kg	40
Honig-Fassungsvermögen	Kg	150 circa
Stromaufnahme	W	2000

ZUSAMMENBAU DES WIDERSTANDS

Schrauben Sie den Widerstand mit dem mitgelieferten Schraubenschlüssel mit Innensechskant auf die Sechskantmutter



ACHTUNG

Schrauben Sie den Widerstand nicht mit der Steckdose an der elektrischen Anlage ab, um ihn nicht zu beschädigen.

BESCHREIBUNG

Das doppelwandige Honig-Klärbecken wird unter den Abflusshahn der Honigschleuder gestellt. Über dem Becken befindet sich ein großer Siebfilter, der die größeren Stücke, die sich beim Austritt aus der Honigschleuder im Honig befinden, auffängt. Im Inneren des Beckens befinden sich mehrere vertikale Trennwände, durch die eine weitere Reinigung des Honigs stattfindet, bevor dieser von der Pumpe zu den Honigabfüllbehältern befördert wird. Die hochmontierten Durchfluss-Trennwände halten die schwereren Verunreinigungen zurück, während die tiefmontierten Durchfluss-Trennwände leichtere Verunreinigungen, wie Holzsplitter, Wachsreste etc. zurückhalten. Das Becken umfasst ein höhenregulierbares Edelstahl-Saugrohr von 50 mm Durchmesser, welches über einen flexiblen Schlauch mit der Pumpe verbunden wird. Die Beheizung des Zwischenraums erfolgt durch einen Heizwiderstand, der für eine genaue Temperaturkontrolle an der mit Thermostat versehenen Wanne angebracht wird.

HINWEISE

Aus Sicherheitsgründen darf dieses Gerät ausschließlich von Erwachsenen bedient werden, die über die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen in Kenntnis sind.

ACHTUNG! Das Wasser im Zwischenraum kann hohe Temperaturen erreichen. Das Honig-Klärbecken darf nicht in der Reichweite von Kindern und Unbefugten aufbewahrt und aufgestellt werden.



WÄHREND DER ARBEIT SIND SCHUTZHANDSCHUHE UND ANGEMESSENE KLEIDUNG ZU TRAGEN, UM IM FALLE EINES ZUFÄLLIGEN BERÜHRENS DER AUSRÜSTUNG VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Das Becken ist vor dem Beginn der anfänglichen Einstellungsarbeiten zu reinigen.

Das Becken gut zugänglich und so unter die professionelle Honigschleuder stellen, dass es kein Hindernis darstellt und keine Durchgangsbereiche behindert. Der obere Filter muss sich direkt unter dem Honig-Ablasshahn der Honigschleuder befinden.

Den Heizwiderstand in die dafür vorgesehene Manschette stecken und sorgfältig befestigen, dabei nicht das Thermostatgehäuse verwenden.

Mit Werg oder Teflonband den Heizwiderstand so am Ring abdichten, dass kein Wasser eindringen kann.

Das Becken über das gebogene Rohrstück bis zum Füllstand mit Wasser befüllen, etwa 50 liter wasser.

Das Saugrohr - wie auf der Abbildung gezeigt - befestigen. Das Saugrohr an die Pumpe anschließen.

Wenn das Saugrohr verwendet wird, muss der normale Honigabfluss natürlich mit einem Deckel oder einem Ventil verschlossen werden.

ACHTUNG! Die Temperatur des Honigs darf nie über 40°C steigen! Das Thermostat des Heizwiderstands auf eine angemessene Temperatur einstellen. Wenn der Honig zu heiß werden sollte, die Temperatur verringern.

Den Stecker des Heizwiderstands an eine genormte und ordnungsgemäß geerdete Steckdose anschließen.

Nach wenigen Minuten kann mit der Arbeit begonnen werden.

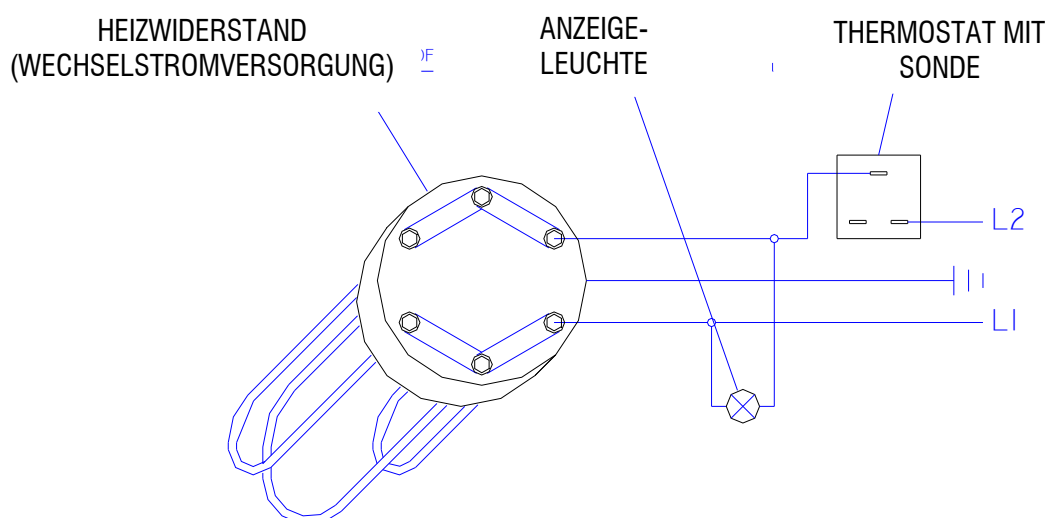
Den Abflusshahn der Honigschleuder öffnen und den Honig in den Filter fließen lassen.

Während der Arbeit regelmäßig den Wasserstand in dem Becken überprüfen und, wenn erforderlich, Wasser nachfüllen.

WARNUNG! Verlassen Sie die Wanne niemals ohne Wasser und schließen Sie niemals den Wasserfüllbogen an

Jegliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten dürfen nur bei ausgeschaltetem Heizwiderstand und nach Trennung vom Stromnetz durchgeführt werden.

ELEKTROINSTALLATION



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones máximas	cm	130 x 56 x 33
Peso	Kg	40
Contenido en miel	Kg	150 aproximadamente
Absorción	W	2000

MONTAJE DE LA RESISTENCIA

Atornille/desatornille la resistencia con la llave de boca suministrada en la tuerca hexagonal



ATENCIÓN

Ne pas visser/dévisser la résistance avec la douille sur le boîtier du système électrique afin de ne pas l'endommager.

DESCRIPCIÓN

La cuba de aspiración de doble pared debe ser colocada debajo del grifo del desmielador.

Sobre la cuba se encuentra un amplio filtro preliminar que tiene la finalidad de retener las partes más gruesas que la miel lleva consigo en la salida del desmielador.

Dentro de la cuba está colocada una serie de mamparas verticales que realiza una segunda limpieza de la miel antes que esta sea retirada por la bomba para la puesta en marcha a los maduradores.

Las mamparas de paso superior retienen las impurezas más pesadas de la miel y las de paso inferior retienen las impurezas más livianas, como fragmentos de madera, migajas de cera, etc.

La cuba tiene un tubo de aspiración en acero inox del diámetro de 50 mm regulable en altura, al cual debe ser fijado el tubo flexible que lo conecta a la bomba.

El recalentamiento de la ranura es dado por una resistencia de fijar a la cuba dotada de un termostato para el cuidadoso control de la temperatura.

ADVERTENCIAS

Para fines de la seguridad este equipo debe ser utilizado exclusivamente por personal adulto el cual debe estar informado de las instrucciones contenidas en este manual.



¡ATENCIÓN! El agua dentro de la ranura puede alcanzar altas temperaturas. Mantener la cuba de aspiración fuera del alcance de los niños o personal no encargado

UTILIZAR SIEMPRE DURANTE EL TRABAJO GANTES DE PROTECCIÓN Y ROPA IDÓNEA PARA EVITAR QUEMADURAS EN CASO DE CONTACTO ACCIDENTAL CON EL EQUIPO.

INSTRUCCIONES DE USO

Lavar la cuba antes de iniciar las operaciones de puesta a punto iniciales.

Colocar la cuba debajo del desmielador profesional en posición cómoda, no de obstáculo y alejada de zonas de paso, de modo tal que el filtro preliminar se encuentre justo debajo del grifo de salida de la miel del desmielador. Colocar la resistencia en el respectivo manguito y apretarla cuidadosamente no utilizando la caja del termostato. Utilizar estopa o teflón en cinta para apretar mejor la resistencia a la abrazadera, impidiendo pérdidas de agua. Llenar la cuba vertiendo en el tubo curvo de carga el agua hasta el nivel, aproximadamente 50 lt de agua. Colocar el tubo de aspiración como se ve en la foto. Conectar a este la bomba. Si se utiliza el tubo de aspiración, es obviamente necesario cerrar con un tapón o con una válvula la normal salida de la miel.

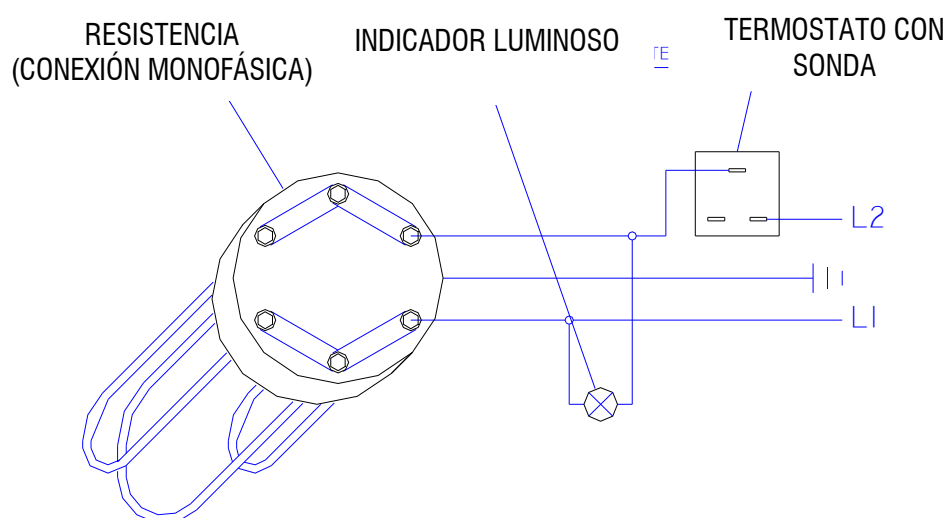
¡ATENCIÓN! ¡La miel no debe nunca superar los 40°C de temperatura! Regular luego el termostato de la resistencia a una temperatura adecuada. Bajar la temperatura en caso que la miel se recalentara.

Conectar el enchufe de la resistencia a una toma eléctrica conforme con regular puesta a tierra. Después de algunos minutos es posible iniciar el trabajo. Abrir luego el grifo del desmielador y dejar fluir por caída la miel dentro del filtro preliminar. Controlar periódicamente, durante la elaboración, el nivel del agua dentro de la cuba y rellenar si es necesario.

¡ADVERTENCIA! NUNCA DEJE LA BAÑERA SIN AGUA Y NUNCA ENCHUFE EL CODO DE LLENADO DE AGUA

Toda operación de mantenimiento y limpieza debe ser efectuada con la resistencia apagada y desconectada de la red eléctrica.

INSTALACIÓN ELÉCTRICA



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensões máximas / Volume de trabalho	cm	130 x 56 x 33
Peso	kg	40
Conteúdo em mel	kg	150 aprox.
Consumo	W	2000

MONTAGEM DA RESISTÊNCIA

Aparafusar/desaparafusar a resistência utilizando a chave fornecida com encaixe na porca hexagonal



ATENÇÃO

Não aparafusar/desaparafusar a resistência com encaixe na caixa do sistema eléctrico para não a danificar

DESCRIÇÃO

O tanque de decantação de parede dupla deve ser posicionado sob a torneira da extratora.

Acima do tanque, há um amplo filtro preliminar, cujo objetivo é o de reter as partes mais grosseiras que o mel traz consigo na saída da extratora.

Internamente ao tanque, está posicionada uma série de paredes verticais que realiza uma segunda limpeza do mel, antes que este seja retirado pela bomba, para ser encaminhado aos maturadores.

As paredes com passagem superior retêm as impurezas mais pesadas do mel; as com passagem inferior retêm as impurezas mais ligeiras, como fragmentos de madeira, restos de cera etc.

O tanque é provido de um tubo de aspiração em aço inoxidável, com diâmetro de 50 mm e altura regulável, ao qual é fixado o tubo flexível de conexão com a bomba.

O aquecimento do vão entre as paredes é proporcionado por uma resistência a ser fixada ao tanque, munida de um termóstato para o controlo cuidadoso da temperatura.

AVISOS

Em termos de segurança, este equipamento deve ser utilizado exclusivamente por pessoal adulto, oportunamente informado sobre as instruções contidas neste manual.



ATENÇÃO! A água interna ao vão entre as paredes pode alcançar temperaturas elevadas. Manter o tanque de decantação fora do alcance de crianças ou pessoal não encarregado.

DURANTE O TRABALHO, UTILIZAR SEMPRE LUVAS DE PROTEÇÃO E VESTUÁRIO IDÓNEO, PARA EVITAR QUEIMADURAS EM CASO DE CONTACTO ACIDENTAL COM O EQUIPAMENTO.

INSTRUÇÕES DE USO

Antes de começar as operações de ajuste fino iniciais, lavar o tanque.

Posicionar o tanque sob a extratora profissional em posição confortável, que não represente obstáculo e longe das áreas de passagem, de modo que o filtro preliminar esteja sob a torneira de saída do mel da extratora.

Inserir a resistência na manga e apertá-la cuidadosamente; não utilizar o invólucro do termóstato.

Servir-se de estopa ou teflon para apertar da melhor forma a resistência na virola, de modo a impedir vazamentos de água.

Encher o tanque de água pelo tubo curvo de abastecimento, até alcançar o nível correto.

Posicionar o tubo de aspiração como mostrado na foto. Conectar a bomba ao tubo.

Se for utilizado o tubo de aspiração, obviamente será necessário fechar com uma tampa ou com uma válvula a saída normal do mel.

ATENÇÃO! O mel nunca deverá exceder os 40°C de temperatura! Portanto, ajustar o termóstato da resistência num valor adequado. Este valor deverá ser diminuído caso o mel aquecer excessivamente.

Conectar a ficha da resistência numa tomada elétrica em conformidade com as normas em vigor e com circuito de terra.

Após alguns minutos, poderá ser iniciado o trabalho.

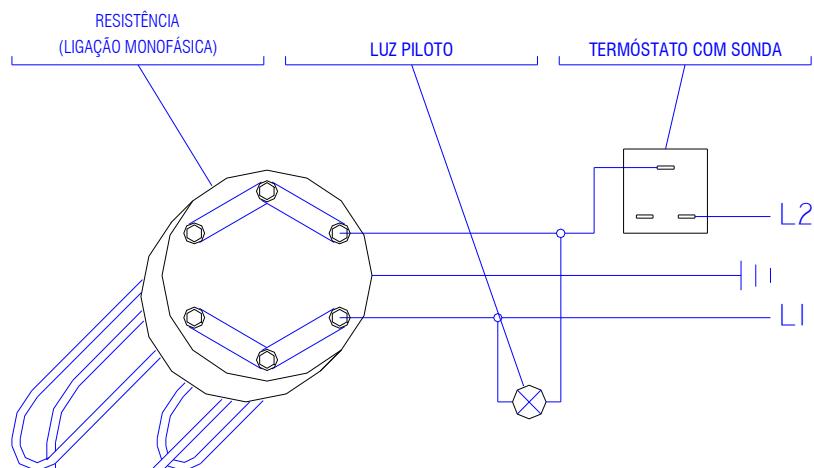
Abrir a torneira da extratora e deixar fluir por gravidade o mel no filtro preliminar.

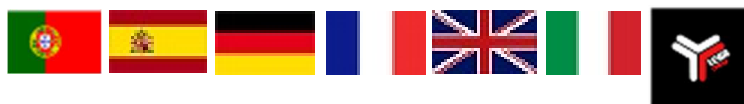
Durante o processo, controlar periodicamente o nível da água interna ao tanque e completar, quando necessário.

ATENÇÃO! NUNCA DEIXE A TUBULAÇÃO SEM ÁGUA E NUNCA TAPE O COTOVELO DE ENCHIMENTO DE ÁGUA

Todas as operações de manutenção e limpeza devem ser realizadas com a resistência desligada e desconectada da rede elétrica.

CIRCUITO ELÉTRICO





GARANZIA 24 MESI / 24 MONTHS WARRANTY / GARANTIE DE 24 MOIS / 24-MONATIGE GARANTIE / GARANTÍA 24 MESES / GARANTIA 24 MESES

La macchina ha garanzia 24 MESI dalla data di vendita.

La garanzia è valida solo se al momento del ritiro della macchina da parte del nostro centro assistenza o di un tecnico autorizzato, si presenta la ricevuta fiscale o fattura, a testimonianza dell'avvenuto acquisto.

The machinery is guaranteed 24 MONTHS starting from the date of sale.

The guarantee is only valid if, when the machine is collected by our customer care or technical service staff, the owner can produce proof of purchase in the form of a fiscal receipt or invoice.

La machine est garantie pendant 24 MOIS à compter de la date de vente.

La garantie n'est valable que si, lors du retrait de la machine par notre service après-vente ou un technicien agréé, le reçu fiscal ou la facture est présenté comme preuve d'achat.

Ab dem Kaufdatum der Maschine gilt eine 24-monatige Garantiezeit.

Die Garantie gilt nur, wenn bei Abholung durch unseren Kundendienst, oder einen autorisierten Techniker, der Kassenzettel oder die Rechnung als Kaufbeleg vorgelegt werden.

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

La garantía es válida solo si, en el momento del retiro de la máquina por parte de nuestro centro de asistencia o de un técnico autorizado, se presenta el recibo fiscal o la factura de compra.

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

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

La garanzia comprende la riparazione o la sostituzione gratuita dei componenti della macchina riconosciuti difettosi di fabbricazione o nel materiale, dalla ditta 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 impropre de la machine.

Die Garantie besteht in der Reparatur oder im kostenlosen Ersatz der Maschinenteile, die durch Material- oder Fabrikationsfehler des Unternehmens Lega oder durch einen unserer autorisierten Techniker defekt sind. Die Garantie erlischt bei Schäden durch Nachlässigkeit, unsachgemäße Benutzung oder Benutzung entgegen der in der Bedienungsanleitung angegebenen Hinweise, durch Unfälle, Veränderungen, falsche Reparaturen oder Einbau von nicht originalen Lega-Ersatzteilen, Reparaturen durch nicht durch Lega Srl autorisiertes Personal, Transport vom und zum Kunden. Von der Garantie ausgeschlossen sind alle elektrischen Bestandteile (Elektromotoren, Bedienelemente etc.) sowie alle Teile, die normaler Abnutzung unterliegen und Teile, die nur der Verschönerung dienen.

Die Kosten für die Arbeitszeit, die Verpackung, den Versand sowie den Transport gehen zu Lasten des Kunden. Jedes beschädigte ersetzte Teil geht in unser Eigentum über. Ein eventueller Schaden oder Defekt während oder nach der Garantiezeit berechtigt den Kunden nicht zur Einstellung der Zahlung oder zur Zahlung eines reduzierten Kaufpreises. Das Unternehmen schließt jede Haftung für Schäden durch unsachgemäße Benutzung der Maschine aus.

La garantía comprende la reparación o sustitución gratuita de los componentes de la máquina que presenten defectos de fabricación o de material, por parte de la empresa 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.

A garantia inclui o reparo ou a substituição gratuita dos componentes da máquina reconhecidamente com defeito de fabrico ou do material, por parte da empresa Lega ou por pessoa expressamente autorizada. A garantia perde valor por danos provocados por falta de cuidado, uso errado ou não conforme com os avisos indicados no manual de instrução, por acidentes, alterações, reparos errados ou realizados com peças sobressalentes não originais Lega, reparos realizados por pessoas não autorizadas pela empresa Lega S.r.l., danos ocorridos durante o transporte em direção às instalações ou das instalações do Cliente. A garantia não abrange as partes elétricas (motores elétricos, comandos etc.), todas aquelas partes expostas a desgaste normal e as partes estéticas. Todas as despesas com a mão-de-obra, de embalagem, expedição e transporte correm por conta do Cliente. Todas as peças defeituosas substituídas passarão a ser propriedade do Fabricante. Eventuais avarias ou defeitos ocorridos no período de garantia ou após o vencimento do mesmo não outorgam ao Cliente o direito de suspender o pagamento ou de reclamar eventuais descontos sobre o preço da máquina. Em todo o caso, a empresa Lega S.r.l. não assume quaisquer responsabilidades por danos derivantes do uso impróprio da máquina.