



CODE

6552

MATR

REV

20130417



ITA	MISCELATORE MINIMIX	Pg.02
ENG	MINIMIX BLENDER	Pg.08
FRA	MÉLANGEUR MINIMIX	Pg.14
DEU	RÜHRGERÄT MINIMIX	Pg.20



1.0 AVVERTENZE GENERALI SULLA SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PRIMA D'UTILIZZARE LA MACCHINA

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

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

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

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

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

1.1 IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA

Miscelatore economico polivalente con recipiente inox ad una sola parete, con elica marina montata su asse inclinato non ancorato sul fondo.

Con questo attrezzo diventa facilissima e veloce anche la preparazione di miele cremoso partendo da un miele liquido con una piccola quantità di miele cristallizzato.

Macchina costruita conformemente ai requisiti della direttiva 89/392/CEE e sue successive modifiche.

1.2 DATI TECNICI

Capacità di miele	kg	100
Velocità di rotazione	n°/min'	50
Motore elettrico monofase	Kw	0.37
Ingombro al suolo	mm	700 x 610
Altezza totale	mm	1110
Peso	kg	34

1.3 PERSONALE ADDETTO

ATTENZIONE! AI FINI DELLA SICUREZZA QUESTA MACCHINA DEVE ESSERE UTILIZZATA ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE ADULTO IL QUALE DEVE ESSERE INFORMATO DELLE ISTRUZIONI CONTENUTE IN QUESTO MANUALE, CHE COSTITUISCE PARTE INTEGRANTE ED ESSENZIALE DELLA MACCHINA.

Le operazioni vanno svolte da una sola persona. Altro personale che dovesse svolgere operazioni di carico o svuotamento del recipiente, deve essere informata delle norme di sicurezza contenute in questo manuale.

1.4 AVVERTENZE / USO PREVISTO E NON PREVISTO

Questa macchina deve essere impiegata esclusivamente per la miscelazione di miele.

La ditta costruttrice non si riterrà responsabile di inconvenienti, rotture o incidenti dovuti all'uso improprio e al non rispetto delle indicazioni contenute nel presente manuale.

Non manomettere l'impianto elettrico.



2.1 MOVIMENTAZIONE / TRASPORTO

La macchina è normalmente stabile e non richiede particolari attenzioni nel carico o nello spostamento. Il sollevamento va effettuato dal basso. Le forche del carrello elevatore devono sporgere all'esterno del diametro del recipiente.

2.2 INSTALLAZIONE

Il contenitore deve essere posto sul proprio basamento prestando attenzione che sia posizionato in condizioni di assoluta stabilità e fissato con cura agli appoggi.

Il pavimento deve avere una portanza proporzionata alla massa totale a pieno carico. Si consiglia che, per un raggio di circa un metro attorno al micromiscelatore, rimanga spazio libero per un comodo svolgimento della lavorazione.

Sul recipiente va avvitato il rubinetto di scarico e il tappo nello scarico totale.

Il motoriduttore e la resistenza elettrica sono dotati di cavo d'allacciamento monofase (lungo mt.3 ca.) con spina pronta per l'allacciamento a corrente monofase 220V 50Hz.

L'allacciamento può essere effettuato solo ad una regolamentare presa elettrica di sicurezza.

Il valore d'allacciamento è di 0.37 Kw.

Per aumentare la sicurezza si consiglia di preporre alla macchina un interruttore differenziale con corrente di stacco di 30mA; la conduttura elettrica deve essere protetta mediante una valvola automatica 16A.

E' consigliabile che la struttura metallica di supporto sia collegata a massa.

Un microinterruttore di sicurezza (1) impedisce il funzionamento del micromiscelatore a coperchio sollevato.

La rotazione della pala deve essere in senso orario.

2.3 INFORMAZIONI GENERALI

Per ottenere un buon risultato nella miscelazione del miele è bene conoscere la tecnologia del miele in generale ed anche le caratteristiche specifiche dei mieli che si dovranno miscelare. Non tutti i mieli sono compatibili fra di loro per ottenere un prodotto omogeneo.

Una buona macchina per miscelare deve avere delle caratteristiche che rendano il lavoro efficace e rapido, che non agiti violentemente il prodotto e soprattutto non gli permette di inglobare aria.

Anche la tecnica dell'inseminazione del miele, necessita di una macchina che omogeneizzi bene i composti e possa frantumare e sciogliere i blocchi semidensi immessi per la miscelazione.

Il miscelatore è composto da un recipiente in acciaio inossidabile.

La miscelazione è ottenuta mediante una pala a elica marina montata su albero a sbalzo inclinato e movimentata da un motoriduttore. Un coperchio incernierato chiude superiormente il miscelatore.

3.1 OPERAZIONI DI MESSA A PUNTO INIZIALI

Prima dell'utilizzazione, ad alimentazione elettrica disinserita, il recipiente va lavato all'interno con acqua calda o, meglio, con detersivi neutri e asciugato. Per questa operazione può essere necessario aprire anche il semicoperchio fisso; a lavaggio concluso è importante, ai fini della sicurezza, fissarlo nuovamente nella sua posizione.

3.2 NORME D'USO

All'inizio del lavoro verificare che il rubinetto di scarico sia chiuso. Introdurre le partite di miele versandole dall'apertura superiore. Il livello del prodotto nel recipiente deve restare circa 100 mm al di sotto del bordo superiore per evitare fuoriuscite durante il lavoro.

Per evitare rischi di emulsione, verificare che la pala rimanga immersa nel miele. Se ciò non fosse, modificare la posizione della pala facendola scorrere sull'albero, abbassandola fino a raggiungere la posizione necessaria oppure immettere altro miele nel contenitore.

La minima quantità miscelabile è data da un livello di prodotto tale che la pala sia completamente immersa in ogni posizione del giro.

La pala inferiore non deve urtare il fondo del recipiente.

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

Ruotare il selettore a sinistra (1) per iniziare la lavorazione.

La pala del micro-miscelatore inizierà a ruotare.

Per interrompere la lavorazione ruotare l'interruttore verso destra (0).

Qualora il semicoperchio venisse accidentalmente aperto quando la macchina è in moto, il micro-interruttore di sicurezza farebbe comunque fermare la rotazione delle pale.

Il tempo della miscelazione varia a seconda del prodotto immesso. Mieli già molto fluidi si miscelano in pochi minuti, se in altre condizioni non sono comunque di norma necessari più di 30 minuti.



3.3 MANUTENZIONE

LE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE VANNO ESEGUITE A MACCHINA FERMA E A COLLEGAMENTI ELETTRICI DISINSERITI.

Alla fine del lavoro la macchina deve essere lavata esclusivamente con acqua tiepida ed asciugata con un panno di cotone.

Se si prevede che la macchina debba rimanere inutilizzata per parecchio tempo, provvedere a verificare lo stato dei componenti meccanici ad eventuali lavori di revisione, sostituzione o manutenzione per avere la macchina nelle migliori condizioni per l'utilizzo successivo.

Il riduttore non richiede manutenzioni.

L'albero portapala non è bloccato al riduttore, quindi si può sollevare e sfilare dal riduttore facilmente.

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



4.1 POSSIBILI INCONVENIENTI E LORO SOLUZIONI

In caso di necessità, il nostro personale tecnico è a Vostra disposizione per comunicazione telefonica o mezzo fax, negli orari di lavoro, per qualunque informazione o consiglio tecnico relativo alla macchina; comunque prima di interpellarci, Vi preghiamo di controllare le informazioni sotto riportate.

Schiuma in superficie

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

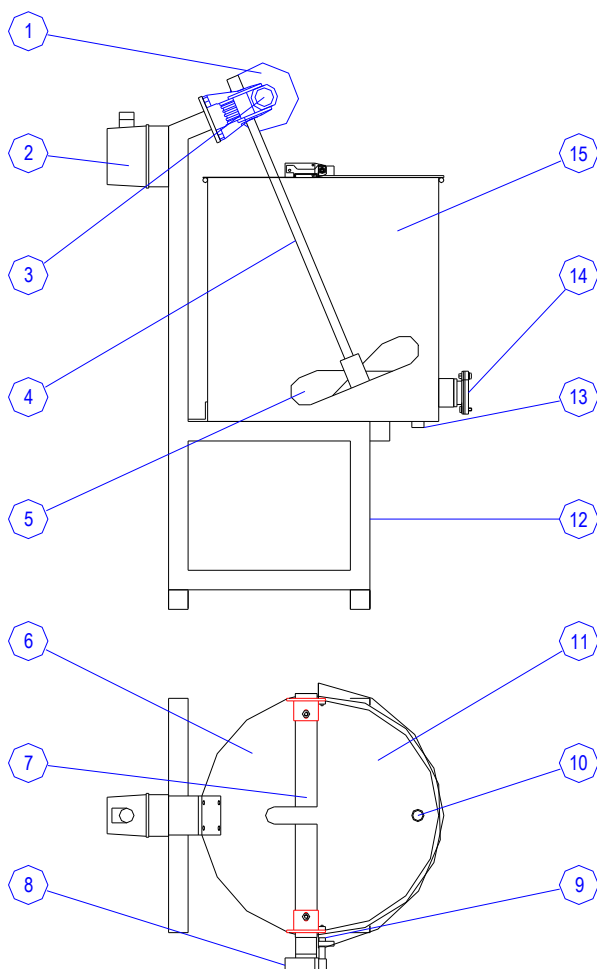
Separazione del miele miscelato dopo un certo periodo

- 1) Mieli incompatibili

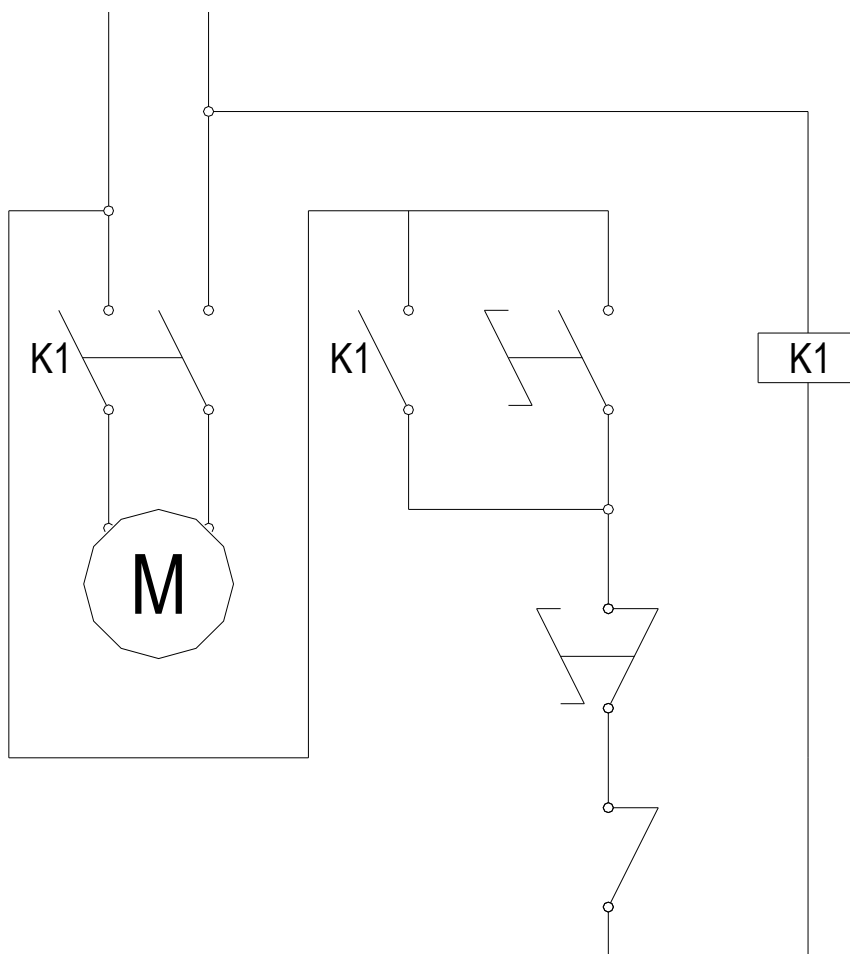
Agitatore che non parte

- 1) Controllare il microinterruttore di sicurezza.

VISTA D'ASSIEME



15	Tino	6552 100	1	
14	Rubinetto inox Ø40	6370 100	1	
13	Tappo 1/2" in Pa	A67000050	1	
12	Basamento	6552 200	1	
11	Semicoperchio mobile	4690 721	1	
10	Pomello	A8111001	1	
9	Perno per micro	6552 420	1	
8	Microinteruttore	A41101012	1	
7	Traversa	6552 020	1	
6	Semicoperchio fisso	6552 400	1	
5	Elica	6560599	1	
4	Albero Centrale	6552 350	1	
3	Riduttore	A65000044	1	
2	Quadro elettrico	6552 600	1	
1	Motore	A42440030	1	
Rif	Descrizione	Codice	Q.tà	Marca e sigla





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.

1.1 IDENTIFICATION OF THE MACHINE

Multifunctional, cost-efficient blender with single walled stainless steel tank and marine propeller fitted on an inclined shaft not anchored to the bottom.

The ideal equipment to prepare creamed honey easily and quickly, starting from liquid honey with a small percentage of crystallised honey.

Machine built in compliance with the requirements of the directive 89/392/EEC and its subsequent modifications.

1.2 SPECIFICATIONS

Honey capacity	kg	100	
Rotation speed	n/min	50	
Single-phase electric motor	Kw	0.37	
Overall dimensions at floor level		mm	700 x 610
Total height	mm	1110	
Weight	kg	34	

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, ESSENTIAL PART OF THE MACHINE.

All operations should be carried out by a single person. Any other personnel appointed to carry out tank filling or emptying tasks should be aware of the safety rules contained in this manual.

1.4 DIRECTIONS / RECOMMENDED AND NOT RECOMMENDED USE

This machine should be exclusively used for honey blending.

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

Do not tamper with the electric system.



2.1 HANDLING / TRANSPORT

The machine is factory stabilised and does not therefore require any special loading or handling precautions. The machine should be lifted from the bottom. The forks of the lift truck used should protrude from the outline of the tank.

2.2 INSTALLATION

The tank must be placed on its base, making sure that it is perfectly stable and on the inside of the special supports.

The floor's carrying capacity must be proportional to the machine total loaded weight. We advise leaving a free area with a radius of approximately one metre around the Minimix blender to allow unhindered operation.

The outlet tap must be screwed on to the tank and the supplied cap must be fitted in the main outlet.

The gearmotor and electric resistor are equipped with a single phase connecting cable (having a length of approximately 3m) with plug, reading for plugging into 220V 50Hz single-phase current.

Only plug the machine into line power via an electric socket up to safety standards.

The connection value is 0.37 Kw.

For extra safety, always provide a differential switch with 30mA release current upstream from the machine; the electric line must be protected by a 16A automatic valve.

It is advisable for the supporting metal structure to be earthed.

A safety microswitch (1) is provided to prevent the Minimix mini-blender from operating with the lid up.

The blade must turn in the counter-clockwise direction.

2.3 GENERAL INFORMATION

To obtain good honey blending results, it is important to be familiar with honey-related technology in general and also with the specific characteristics of the honey types to blend. Not all honey types are compatible and allow a homogeneous product to be obtained.

A good blending machine must have specifications suitable for making work quick and effective, without stirring the product too vigorously and most importantly, preventing air from being mixed in.

The honey seeding technique also requires a machine able to effectively homogenise the mix and break and dissolve the semi-dense blocks added for blending.

The blender includes a stainless steel tank.

Blending is obtained via a marine type propeller fitted on an inclined cantilevered shaft and driven by a gearmotor. A hinged lid is used to close the blender at the top.

3.1 ADJUSTMENT OPERATIONS BEFORE START-UP

Before machine use, disconnect power to the machine and wash the inside of the tank with hot water ideally mixed with mild detergents, then wipe it dry. To carry out this operation, it may be necessary to open the fixed half-lid, too; after washing, fix the lid back in its original position to ensure safe operation.

3.2 OPERATING INSTRUCTIONS

Before beginning to work, make sure that the outlet tap is shut off. Pour in honey from the top opening.

The product top level in the tank must be about 100 mm below the top edge to prevent spills during work.

To prevent emulsifying, make sure that the blade stays immersed in the honey to blend. If it does not, adjust the blade position by causing it to slide along the shaft and lower it until the required position is reached, or alternatively, pour more honey into the tank.

The minimum blending quantity is given by a product level such as to ensure that the blade is fully immersed in honey throughout the rotation cycle.

The bottom blade should not hit the bottom of the tank.

Plug the machine into the power line and close the see-through half-lid.

Turn the selector switch to the left (1) to start processing the honey.

The mini-blender blade will start to rotate.

To stop working, turn the switch to the right (0).

Should the half-lid be accidentally opened while the machine is in motion, the safety microswitch nonetheless ensures that blade rotation is completed.

The blending time changes according to the type of processed honey. Highly fluid honey types will blend in only a few minutes, while other honey types would take longer but in any case generally not more than 30 minutes.



3.3 MAINTENANCE

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

At work end, the machine should be rinsed with warm water only and wiped dry with a cotton cloth.

If you expect not to use the machine for a prolonged period of time, check the state of repair of its mechanical parts and carry out any required overhauling, replacement or maintenance to ensure that the machine is ready for use upon the next power-on.

The reduction gear is maintenance-free.

The blade carrier shaft is not fixed to the reduction gear, therefore it can be easily lifted and extracted from the reduction gear.

Before periods of prolonged inactivity, coat the chromium plated parts of the machine with a thin film of paraffin oil and then cover the machine with a tarpaulin.



4.1 FAULTS, CAUSES AND REMEDIES

Our After-sales staff can be contacted by telephone or fax during work hours for any information or technical advice in regard to the machine; however, before contacting our after-sales service, please check the information provided here below.

Surface foaming

- 1) Emulsifying caused by incomplete sinking of the blade
- 2) Excessively long blending time

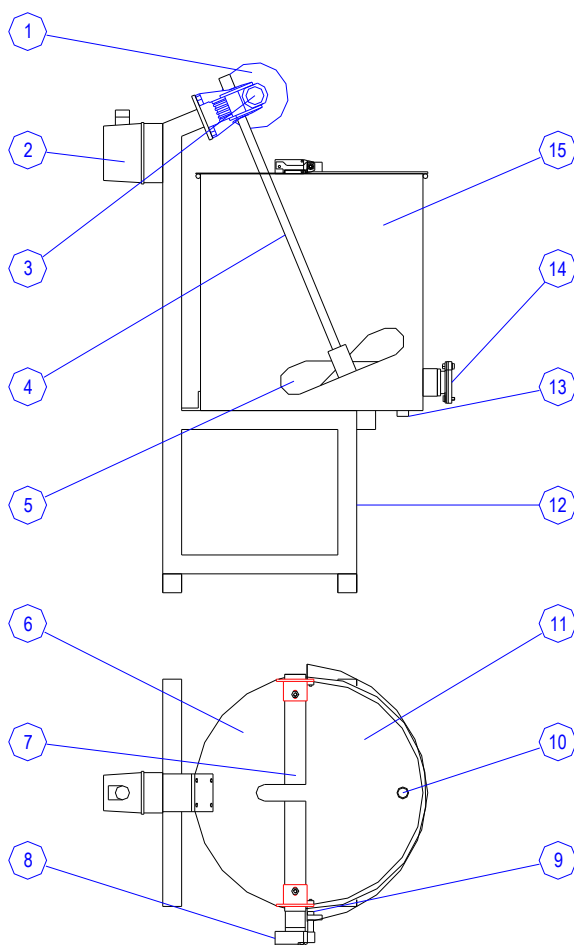
Honey separation after some blending

- 1) Not compatible honey types

Stirrer won't start

- 1) Check the safety microswitch.

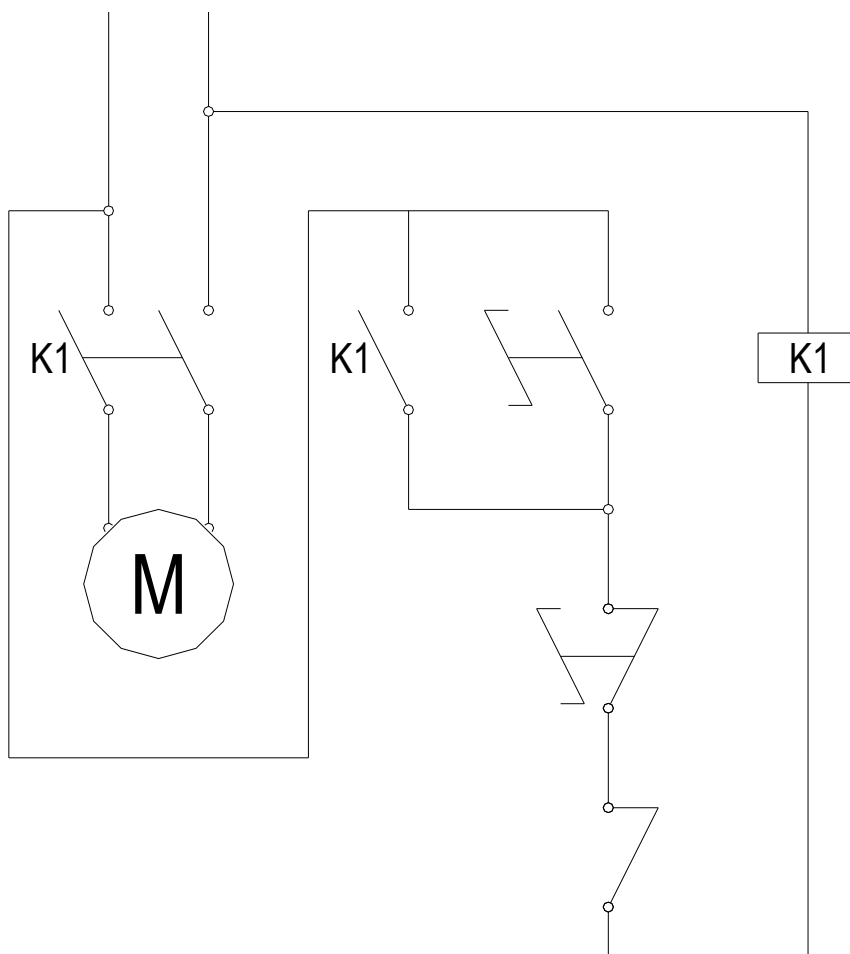
GENERAL ARRANGEMENT



15	Tank	6552 100	1	
14	Ø40 SS tap	6370 100	1	
13	Pa 1/2" Cap	A67000050	1	
12	Base	6552 200	1	
11	Mobile half-lid	4690 721	1	
10	Knob	A8111001	1	
9	Ergo pour micro-interrupteur	6552 420	1	
8	Microswitch pin	A41101012	1	
7	Microswitch	6552 020	1	
6	Fixed half-lid	6552 400	1	
5	Propeller	6560599	1	
4	Centre shaft	6552 350	1	
3	Reduction gear	A65000044	1	
2	Control panel	6552 600	1	
1	Motor	A42440030	1	
Ref	Description	ID	Qty	Brand and code

Fig.1

WIRING DIAGRAM





1.0 RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES SUR LA SÉCURITÉ

LIRE ATTENTIVEMENT CE GUIDE AVANT D'UTILISER LA MACHINE

Ce guide fait partie intégrante de la machine et l'accompagne jusqu'à sa démolition.

La machine présente des parties dangereuses car elle est branchée au réseau électrique et comprend des organes en mouvement, elle peut donc causer de graves dommages aux personnes ou aux biens dans les situations suivantes :

- une utilisation impropre ;
- le retrait des protections et le débranchement des dispositifs de protection ;
- le manque de contrôles et de maintenance ;
- la modification de l'installation électrique.

Les instructions doivent être complétées et actualisées en fonction des dispositions législatives et des normes techniques de sécurité en vigueur.

Le constructeur ne sera aucunement responsable en cas de problèmes, ruptures ou accidents dus au non-respect ou à la non-application des recommandations contenues dans ce guide.

1.1 IDENTIFICATION DE LA MACHINE

Mélangeur économique polyvalent avec récipient inox à une seule paroi, avec hélice marine montée sur un axe incliné non ancré sur le fond.

Cet outil permet de préparer rapidement et facilement du miel crémeux à partir d'un miel liquide avec une petite quantité de miel cristallisé.

Machine construite conformément aux exigences de la directive 89/392/CEE et ses modifications successives.

1.2 DONNÉES TECHNIQUES

Capacité de miel	kg	100
Vitesse de rotation	n°/min'	50
Moteur électrique monophasé	kW	0.37
Encombrement au sol	mm	700 x 610
Hauteur totale	mm	1110
Poids	kg	34

1.3 PERSONNEL PRÉPOSÉ

ATTENTION ! AFIN DE GARANTIR LA SÉCURITÉ, CETTE MACHINE DOIT ÊTRE UTILISÉE EXCLUSIVEMENT PAR DU PERSONNEL ADULTE QUI DOIT ÊTRE À CONNAISSANCE DES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CE GUIDE, QUI CONSTITUE UNE PARTIE INTÉGRANTE ET ESSENTIELLE DE LA MACHINE.

Les opérations doivent être effectuées par une seule personne. Si d'autres personnes devaient effectuer des opérations de chargement et vidage du récipient, elles devront être mises au courant des normes de sécurité contenues dans ce guide.



1.4 AVERTISSEMENTS/UTILISATION PRÉVUE ET NON PRÉVUE

Cette machine doit être employée exclusivement pour le mélangeage du miel.

Le constructeur ne sera aucunement responsable en cas de problèmes, ruptures ou accidents dus à une utilisation impropre et au non-respect des recommandations contenues dans ce guide.

Ne pas modifier l'installation électrique.

2.1 MANUTENTION/TRANSPORT

La machine est normalement stable et ne nécessite pas de précautions particulières lors du chargement et du déplacement

Son soulèvement doit avoir lieu par le bas. Les fourches du chariot doivent dépasser à l'extérieur du diamètre du récipient.

2.2 INSTALLATION

Le récipient doit être placé sur son embase en faisant attention qu'il soit positionné en conditions de stabilité absolue et soigneusement fixé aux appuis.

Le plancher doit avoir une portance proportionnée à la masse totale à pleine charge. Pour pouvoir aisément travailler, il est conseillé de laisser un espace libre d'au moins un mètre de rayon autour du mélangeur.

Sur le récipient il faut visser le robinet d'évacuation et le bouchon dans l'évacuation totale.

Le motoréducteur et la résistance électrique sont équipés de câble de raccordement monophasé (de 3 m de longueur environ) avec une fiche prête à être branchée à un courant monophasé de 220V 50Hz.

Le branchement ne peut être effectué que dans une prise électrique de sécurité réglementaire.

La valeur de branchement est de 0.37 W.

Pour accroître la sécurité, il est conseillé de positionner en amont de la machine un disjoncteur différentiel avec un courant de déclenchement de 30 mA ; la ligne électrique doit être protégée par un fusible automatique de 16 A.

Il est conseillé de raccorder à la masse la structure métallique de support.

Un micro-interrupteur de sécurité (1) empêche le fonctionnement du micro-mélangeur quand le couvercle est soulevé.

La rotation de la pale doit se faire dans le sens des aiguilles d'une montre.

2.3 INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pour obtenir un bon résultat lors du mélange du miel il est préférable de connaître la technologie du miel en général ainsi que les caractéristiques spécifiques des miels qui devront être mélangés. Tous les miels ne sont pas compatibles entre eux pour obtenir un produit homogène.

Une bonne machine de mélangeage doit avoir des caractéristiques qui rendent le travail efficace et rapide, ne pas secouer violemment le produit et éviter qu'il englobe de l'air.

La technique de l'ensemencement du miel, nécessite d'une machine qui homogénéise bien les composants et puisse concasser et fondre les blocs semi-denses introduits pour le mélangeage.

Le mélangeur est composé par un récipient en acier inoxydable.

Le mélangeage s'effectue à l'aide d'une pale à hélice marine montée sur un arbre en porte à faux incliné et actionné par un motoréducteur. Un couvercle fixé par des charnières ferme la partie supérieure du mélangeur.

3.1 OPÉRATIONS DE MISE AU POINT INITIALES

Avant l'utilisation, avec l'appareil débranché du réseau électrique, laver l'intérieur du récipient avec de l'eau chaude ou mieux encore des détergents neutres puis l'essuyer. Pour cette opération il faut aussi ouvrir le demi-couvercle fixe ; quand le lavage est terminé il est important pour la sécurité de le fixer de nouveau dans sa position.

3.2 RÈGLES D'UTILISATION

Au début du travail, vérifier que le robinet d'évacuation est fermé. Introduire le miel en le versant par l'ouverture supérieure. Le niveau du produit dans le récipient doit rester à environ 100 mm en dessous du bord supérieur pour éviter les fuites durant le travail.

Pour éviter les risques d'émulsion, vérifier que la pale reste plongée dans le miel. En cas contraire, modifier la position de la pale en la faisant glisser sur l'arbre et en l'abaissant jusqu'à atteindre la position requise ou bien introduire encore du miel dans le récipient.

La quantité minimum mélangeable correspond à un niveau de produit suffisant à plonger complètement la pale quelle que soit la position du tour.

La pale inférieure ne doit pas heurter le fond du récipient.

Brancher la machine au réseau électrique, fermer le demi-couvercle transparent.

Tourner le sélecteur à gauche (1) pour commencer le travail.

La pale du micro-mélangeur commencera à tourner.

Pour interrompre le travail, tourner l'interrupteur vers la droite (0).

Si le demi-couvercle se trouve accidentellement ouvert quand la machine est en marche, le micro-interrupteur de sécurité fera néanmoins arrêter la rotation des pales.

Le temps de mélangeage varie selon le produit introduit. Les miels qui sont déjà très fluides se mélangent en quelques minutes, pour tous les autres cas il ne faut toutefois jamais plus de 30 minutes.



3.3 MAINTENANCE

LES OPÉRATIONS DE MAINTENANCE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES AVEC LA MACHINE ARRÊTÉE ET DÉBRANCHÉE DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE.

À la fin du travail la machine doit être lavée exclusivement à l'eau tiède et essuyée avec un chiffon de coton. 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.

Le réducteur n'a pas besoin de maintenance.

L'arbre porte-pales n'est pas bloqué au réducteur, on peut donc le soulever et le faire sortir facilement du réducteur.



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

4.1 INCONVÉNIENTS POSSIBLES ET SOLUTIONS

En cas de besoin, notre personnel technique est à votre disposition, par téléphone ou par fax, durant les horaires de travail, pour toute information ou tout conseil technique relatif à la machine ; avant de nous contacter, nous vous prions toutefois d'effectuer les contrôles indiqués ci-dessous.

Mousse en surface

- 1) Émulsion due à l'immersion incomplète de la pale
- 2) Mélangeage trop prolongé

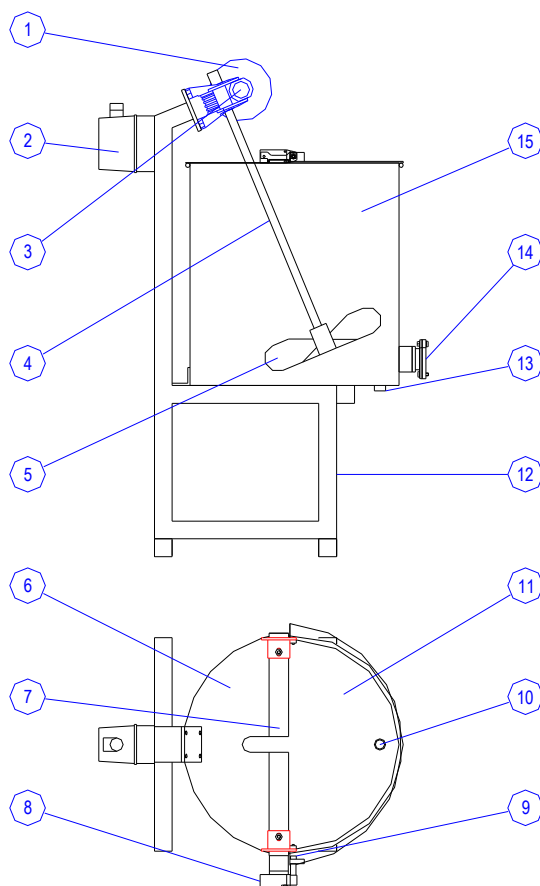
Séparation du miel mélangé après un certain temps

- 1) Miels incompatibles

Agitateur qui ne démarre pas

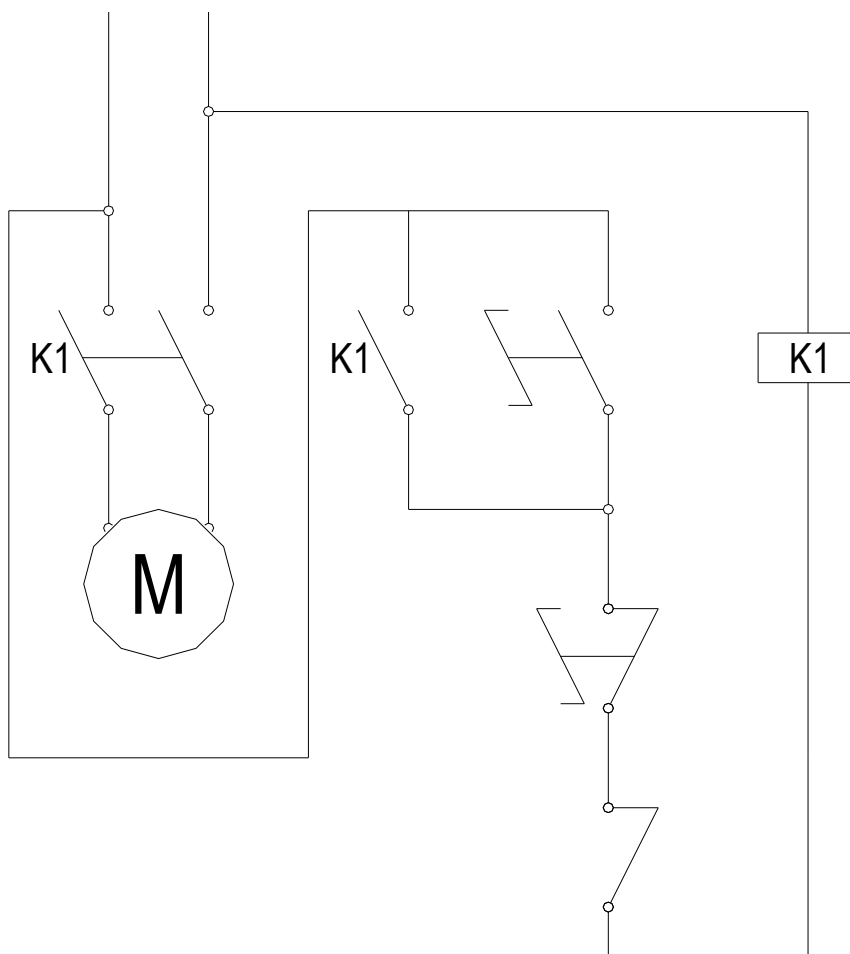
- 1) Contrôler le micro-interrupteur de sécurité.

VUE D'ENSEMBLE



15	Cuve	6552 100	1	
14	Robinet inox	6370 100	1	
13	Bouchon ½ en Pa	A67000050	1	
12	Embase	6552 200	1	
11	Demi-couvercle mobile	4690 721	1	
10	Bouton	A8111001	1	
9	Ergo pour micro-interrupteur	6552 420	1	
8	Micro-interrupteur	A41101012	1	
7	Traverse	6552 020	1	
6	Demi-couvercle fixe	6552 400	1	
5	Hélice	6560599	1	
4	Arbre central	6552 350	1	
3	Réducteur	A65000044	1	
2	Tableau électrique	6552 600	1	
1	Moteur	A42440030	1	
Réf	Description	code	Q.té	Marque et sigle

Fig.1





1.0 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

DIESES HANDBUCH IST VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS AUFMERKSAM DURCHZULESEN.

Dieses Handbuch ist wesentlicher Gerätebestandteil und muss es bis zu dessen Entsorgung begleiten.

Das Gerät weist gefährliche Teile auf, einerseits, weil es an das Stromnetz angeschlossen ist, andererseits durch den bewegten Mechanismus. Demnach können schwere Personen- und Sachschäden wie folgt verursacht werden:

- sachwidriger Gebrauch
- Abnahme von Schutzvorrichtungen und Abklemmen von Schutzvorrichtungen
- mangelnde Geräteprüfung und Wartung
- willkürliche Änderung der elektrischen Anlage

Die Anweisungen müssen unversehrt aufbewahrt und je nach gesetzlichen Vorschriften und gültigen technischen Sicherheitsnormen aktualisiert werden.

Die Herstellerfirma ist keinesfalls für Störungen, Schäden oder Unfälle verantwortlich, die auf die Missachtung oder mangelnde Anwendung der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen zurückzuführen sind.

1.1 IDENTIFIZIERUNG DER MASCHINE

Wirtschaftliches, vielseitig einsetzbares Rührgerät mit einwandigem Edelstahlbehälter, mit auf einer Schrägachse montierten, nicht am Boden verankerten Rührschraube.

Mit diesem Gerät wird aus flüssigem Honig mit einem geringen Anteil an kristallisiertem Honig einfach und schnell cremiger Honig erzeugt.

Das Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Voraussetzungen der Richtlinie 89/392/EWG in geltender Fassung gebaut.

1.2 TECHNISCHE DATEN

Honig-Fassungsvermögen	kg	100
Drehgeschwindigkeit	n/min	50
Einphasen-Elektromotor	kW	0,37
Ausmaße am Boden	mm	700 x 610
Gesamthöhe	mm	1110
Gewicht	kg	34

1.3 ZUSTÄNDIGES PERSONAL

ACHTUNG! ZUR SICHERHEIT DARF DIESES GERÄT AUSSCHLIESSLICH DURCH ERWACHSENE VERWENDET WERDEN, DIE ÜBER DIE IN DIESEM HANDBUCH ENTHALTENEN ANWEISUNGEN BESCHIED WISSEN. DAS HANDBUCH IST WESENTLICHER BESTANDTEIL DES GERÄTS.

Die Arbeiten werden nur von einer einzigen Person ausgeführt. Weiteres Personal, das sich mit der Befüllung oder Entleerung des Behälters befasst, muss über die in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheitsvorschriften informiert sein.



1.4 HINWEISE / VORGESEHENER UND NICHT VORGESEHENER GEBRAUCH

Dieses Gerät darf ausschließlich zum Rühren von Honig verwendet werden.

Die Herstellerfirma ist keinesfalls für Störungen, Schäden oder Unfälle verantwortlich, die auf einen Missbrauch oder die mangelnde Anwendung der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen zurückzuführen sind.

Die Elektroinstallation darf keinesfalls geändert werden.

2.1 BEFÖRDERUNG / TRANSPORT

Das Gerät ist normal stabil und erfordert weder beim Aufladen noch bei der Beförderung besondere Vorsichtsmaßnahmen.

Das Gerät wird von unten angehoben. Die Zinken des Hubstaplers müssen über den Behälterdurchmesser hinausragen.

2.2 INSTALLATION

Der Behälter muss auf sein Untergestell gestellt werden. Es ist zu beachten, dass er absolut stabil und innerhalb der Auflagen positioniert sein muss.

Die Tragfähigkeit des Fußbodens muss proportional zum Gesamtgewicht der Höchstlast sein. Es ist empfehlenswert, um das Rührgerät ungefähr einen Meter Freiraum zu lassen, um ein bequemes Ausführen der Arbeiten zu ermöglichen.

Schrauben Sie den Abflusshahn am Behälter ein und den Verschlussdeckel am Abfluss.

Der Getriebemotor und der elektrische Heizwiderstand sind mit einem Einphasen-Anschlusskabel (ca. 3 m lang) mit fertigem Stecker für den Einphasen-Anschluss 220 V 50 Hz geliefert.

Der Anschluss kann nur über eine ordnungsgemäße Sicherheitssteckdose erfolgen.

Der Anschlusswert beträgt 0.37 kW.

Für eine höhere Sicherheit ist es empfehlenswert, dem Gerät einen FI-Schalter mit 30 mA Ausschaltstrom vorzuschalten; die Stromleitung muss mit einem 16-A-Automaten ausgestattet sein.

Es ist empfehlenswert, die Rahmenstruktur aus Metall zu erden.

Der Sicherheitsmikroschalter (1) unterbricht den Betrieb des Rührgeräts bei geöffnetem Deckel.

Die Drehung der Schaufel muss im Uhrzeigersinn erfolgen.

2.3 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Für ein gutes Rührergebnis sollten die Imkerteknik im Allgemeinen sowie auch die spezifischen Merkmale der verschiedenen Honigsorten bekannt sein, die vermengt werden. Nicht alle Honigsorten sind miteinander kompatibel und ergeben demnach nicht immer ein homogenes Erzeugnis.

Ein gutes Rührgerät muss Merkmale aufweisen, die eine wirksame und rasche Verarbeitung ermöglichen. Der Honig darf nicht zu stark gerührt werden und vor allem darf keine Luft eingeschlossen werden.

Auch für die Impfung des Honigs wird ein Gerät benötigt, das die Bestandteile gut homogenisiert und die für die Vermengung eingegebenen, zähen Blöcke zerkleinern und lösen kann.

Das Rührgerät besteht aus einem nicht rostenden Stahlbehälter.

Der Rührvorgang erfolgt durch eine Rührschraube, die auf einer schräg eingesetzten, freiliegenden Welle montiert ist und durch einen Getriebemotor angetrieben wird. Das Rührgerät wird oberhalb durch einen Deckel mit Scharnier geschlossen.

3.1 ANFÄNGLICHE EINSTELLUNG

Vor dem Gebrauch muss der Behälter bei unterbrochener Stromzufuhr mit Warmwasser bzw. vorzugsweise mit neutralen Reinigungsmitteln innen gereinigt und danach abgetrocknet werden. Dafür kann es notwendig sein, auch die fixe Deckelhälfte zu öffnen; nach der Reinigung ist diese Deckelhälfte aus Sicherheitsgründen unbedingt wieder in ihrer Position zu fixieren.

3.2 GEBRAUCHSVORSCHRIFTEN

Bei Arbeitsbeginn ist sicherzustellen, dass der Abflusshahn geschlossen ist.

Der Honig ist über die obere Öffnung einzufüllen.

Der Honigstand muss im Behälter ca. 100 mm unter der Oberkante bleiben, um ein Austreten während des Rührens zu verhindern.

Um ein Emulsionsrisiko zu verhindern, ist sicherzustellen, dass die Schraube im Honig eingetaucht bleibt. Sollte dies nicht der Fall sein, ist die Schraubenposition durch Verstellen auf der Welle zu ändern; verstellen Sie die Schraube so weit nach unten, bis die benötigte Position erreicht wird, oder geben Sie weiteren Honig in den Behälter.

Die Mindestmenge für den Rührvorgang ist dann gewährleistet, wenn die Schraube in jeder Drehposition komplett in den Honig eingetaucht ist.

Die untere Schaufel darf den Behälterboden nicht berühren.

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und schließen Sie die transparente Deckelhälfte.

Drehen Sie den Wahlschalter nach links (1), um den Rührvorgang zu starten.

Die Schaufel des Mikro-Rührgeräts beginnt zu drehen.

Drehen Sie den Schalter zur Unterbrechung des Rührvorgangs nach rechts (0).

Sollte die Deckelhälfte bei betriebenem Gerät ungewollt geöffnet werden, schaltet der Sicherheitsmikroschalter die Drehung der Schaufeln aus.

Die Rührzeit variiert je nach behandeltem Produkt. Bereits sehr flüssige Honigsorten werden in wenigen Minuten gerührt, unter anderen Bedingungen sind normalerweise nicht mehr als 30 Minuten notwendig.



3.3 WARTUNG

ALLE WARTUNGSEINGRIFFE MÜSSEN BEI STILLSTEHENDEM GERÄT UND AUSGESTECKTER STROMZUFUHR DURCHGEFÜHRT WERDEN.

Nach Beendigung der Arbeit darf das Gerät ausschließlich mit lauwarmem Wasser gereinigt und einem Baumwolllappen getrocknet werden.

Sollte das Gerät voraussichtlich für längere Zeit nicht benutzt werden, sind die mechanischen Teile auf ihren Zustand zu prüfen. Eventuell sind Überholungs-, Austausch- oder Wartungsarbeiten auszuführen, damit das Gerät für das nächste Mal in einwandfreiem Zustand ist.

Das Untersetzungsgetriebe ist wartungsfrei.



Die Schraubenwelle ist nicht fest mit dem Untersetzungsgetriebe verbunden, wonach sie angehoben und leicht vom Getriebe herausgezogen werden kann.

Für einen langen Stillstand ist es empfehlenswert, die verchromten Teile mit etwas Paraffinöl einzulassen und das Gerät mit einem Tuch abzudecken.

4.1 MÖGLICHE STÖRUNGEN UND ABHILFEN

Bei Bedarf sind unsere Techniker während der Bürozeiten per Telefon oder Fax erreichbar und stehen Ihnen für Informationen oder technische Auskünfte in Bezug auf das Gerät gerne zur Verfügung. Wir bitten Sie, sich die nachfolgenden Informationen anzusehen, bevor Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Oberflächliche Schaumbildung

- 1) Es bildet sich eine Emulsion, da die Schraube nicht vollständig eingetaucht ist.
- 2) Der Rührvorgang dauert zu lange.

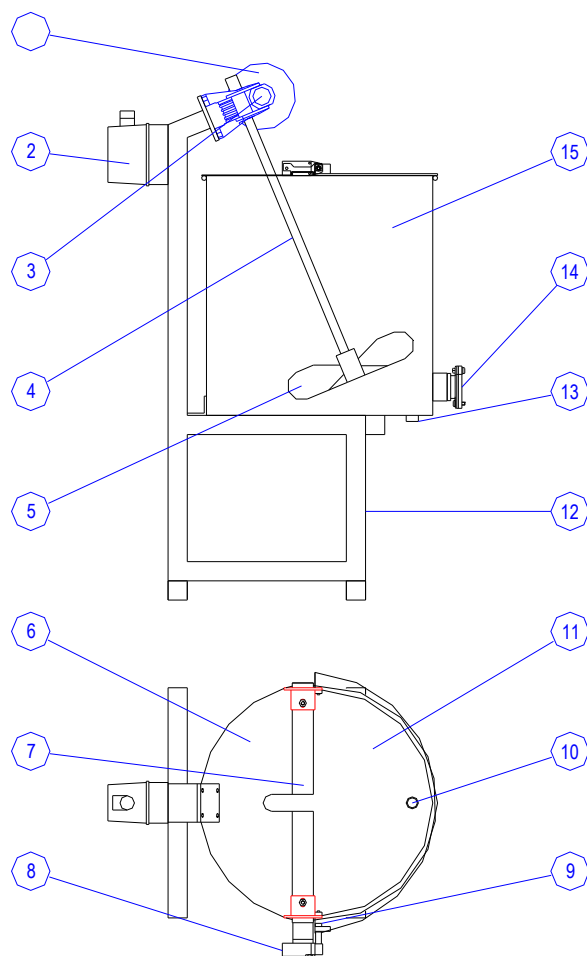
Trennung des gerührten Honigs nach einer gewissen Zeit

- 1) Miteinander unverträgliche Honigsorten.

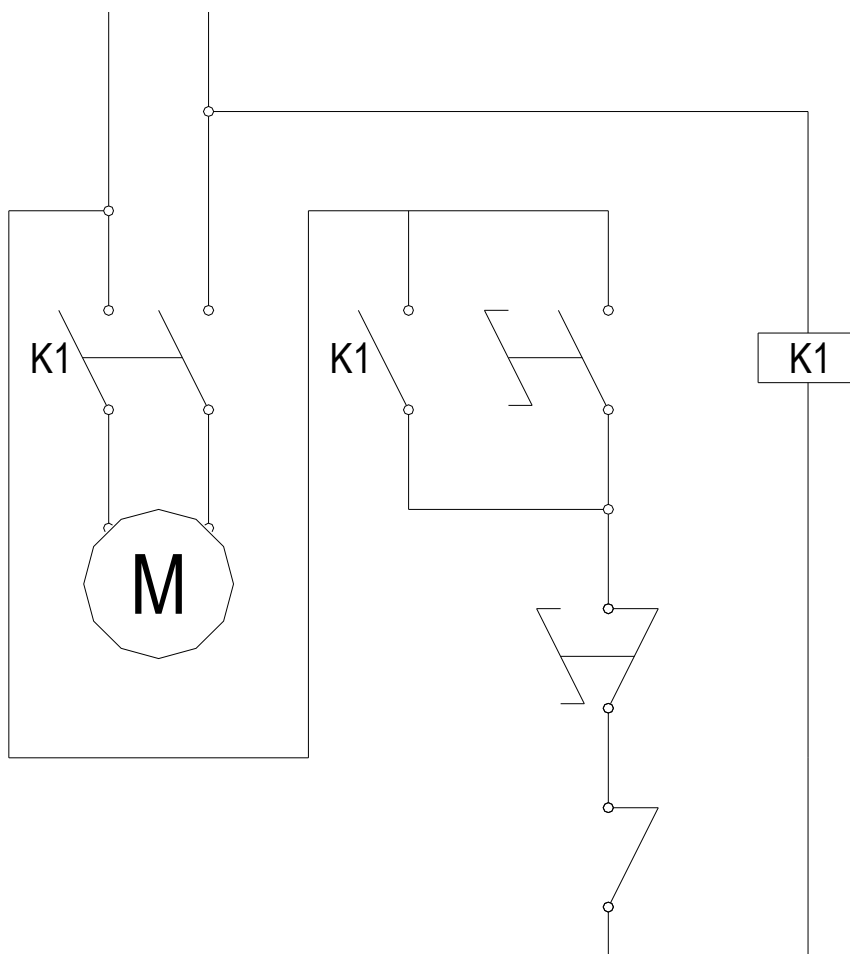
Das Rührgerät startet nicht

- 1) Den Sicherheitsmikroschalter prüfen.

GESAMTANSICHT



15	Behälter	6552 100	1	
14	Edelstahlhahn Ø40	6370 100	1	
13	1/2-Zoll-Deckel aus Pa	A67000050	1	
12	Untergestell	6552 200	1	
11	Mobile Deckelhälfte	4690 721	1	
10	Knauf	A8111001	1	
9	Stift für Mikroschalter	6552 420	1	
8	Mikroschalter	A41101012	1	
7	Querleiste	6552 020	1	
6	Fixe Deckelhälfte	6552 400	1	
5	Schraube	6560599	1	
4	Mittlere Welle	6552 350	1	
3	Getriebe	A65000044	1	
2	Elektrische Schalttafel	6552 600	1	
1	Motor	A42440030	1	
Bez.	Beschreibung	Kennnummer	Menge	Marke und Kürzel
Vista d'assieme				Fig.1





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

Numero di matricola

La ditta LEGA srl - Costruzioni Apistiche con sede in Faenza, Via Maestri del Lavoro 23, fornitrice della seguente macchina: art. 6552 Miscelatore Minimix 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 6552 Minimix Blender, declares that the above machinery is in compliance with the provisions of the Directive 2006/42/CE.

L'entreprise LEGA srl - Costruzioni Apistiche, ayant son siège à Faenza, Via Maestri del Lavoro 23, productrice de la machine : art. 6552 Mélangeur MINIMIX déclare qu'elle est conforme aux prescriptions des directives 2006/42/CE.

Die Firma LEGA srl - Costruzioni Apistiche mit Sitz in Faenza, Via Maestri del Lavoro 23, Lieferfirma des Geräts: Art. 6552 Rührgerät MINIMIX erklärt, dass dieses Gerät den Vorschriften der Richtlinie 2006/42/EG entspricht.

Faenza

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

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

La macchina ha garanzia 24 MESI dalla data di vendita.

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

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

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

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

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

Das Gerät ist 24 MONATE ab Verkaufsdatum durch Garantie gedeckt.

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

La 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.

