



CODE

**6727**

REV

20140213



	ITA	SCALDA MATURATORI Ø 500	Pg.02
	ENG	HEATER BASE FOR HONEY RIPENERS Ø 500	PAGE 07
	FRA	FOND CHAUFFANT POUR MATUREURS Ø 500	PAGE 12
	DEU	HEIZGERÄT FÜR HONIGBEHÄLTER Ø 500	SEITE 17



## 1.0 AVVERTENZE GENERALI SULLA SICUREZZA

---

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PRIMA D'UTILIZZARE LA MACCHINA

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

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

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

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

**Attenzione! 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

---

Scalda maturatore elettrico, diametro massimo 500 mm.

Questa attrezzatura permette la liquefazione o il riscaldamento del miele contenuto in maturatori, latte o barattoli.

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

## 1.2 DATI TECNICI

---

Diametro massimo	mm	500
Altezza massima	mm	180
Peso	kg	11,4
Assorbimento massimo	kw	1.5
Termostato	°C	30-90

## 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 scarico del maturatore sullo scalda maturatore, 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 il riscaldamento del miele contenuto in contenitori.

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

---

Lo scaldamaturore, dal modesto peso, può essere trasportato da una sola persona.

## 2.2 INSTALLAZIONE

---

Lo scaldamaturore deve essere appoggiato a pavimento, in posizione orizzontale.

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

L'attrezzatura è dotata 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 1.5 Kw.

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

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

## 3.1 OPERAZIONI DI MESSA A PUNTO INIZIALI

---

Lo scaldamaturore è fornito pronto per l'utilizzo.

Non sono previste operazioni di messa a punto prima di iniziare il lavoro.

## 3.2 NORME D'USO

---

Il maturatore contenente miele deve essere appoggiato sullo scaldamaturore.

**Attenzione! Non posizionare sullo scaldamaturore nessun oggetto o contenitore che, a contatto con il calore, possa fondersi o danneggiarsi!**

In alcuni casi, se possibile, può risultare più comodo porre un maturatore vuoto sopra lo scaldamaturore e poi versarci miele con latte o tramite pompa da un altro contenitore.

Selezionare la temperatura desiderata dal termostato.

Si noti che il termostato ha fondo scala da 30 a 90 °C.

**Si consiglia di tenere al temperatura impostata a non più di 50°C.  
A tale temperatura il miele all'interno del maturatore non rischia di danneggiarsi.**

La temperatura di 50°C infatti è quella sentita dalla sonda posta all'interno dello scaldamaturatore.

La temperatura avvertita dal miele quindi, al netto di naturali isteresi, è inferiore.

Un termostato fisso di sicurezza è posto internamente all'attrezzatura in modo da garantire una maggiore sicurezza.

La produttività dello scaldamaturatore è influenzata da diversi fattori, come la temperatura ambiente, la temperatura interna del miele, il tipo di miele e la temperatura impostata dal termostato.

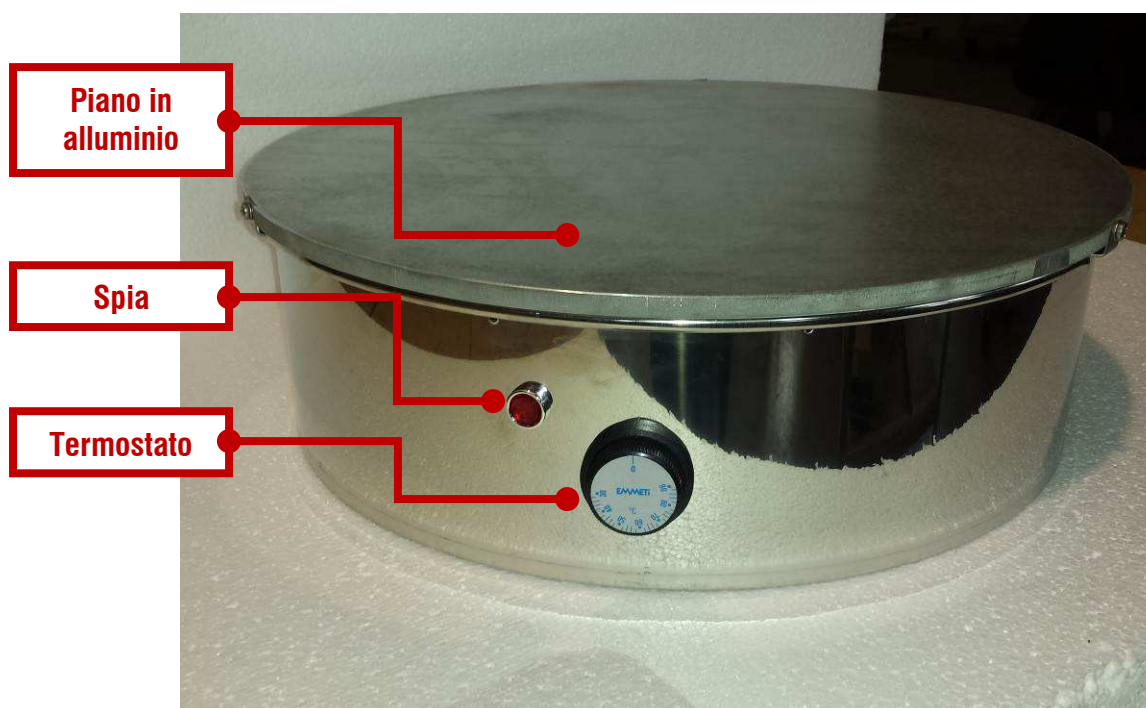
Si consideri comunque che, trattando acqua a temperatura iniziale di 17°C, con termostato impostato a 50°C, temperatura ambiente di 19°C, in 8 ore si è raggiunta la temperatura di 40°C.

Se si vuole, solamente in fase iniziale di riscaldamento iniziale, impostare una temperatura superiore ai 50°C, consigliamo di non lasciare lo scaldamaturatore a tale temperatura per troppo tempo.

Si rischierebbe chiaramente di danneggiare irrimediabilmente il miele.

Allacciare la spina alla rete elettrica.

Quando il termostato è in funzione, la spia rossa sarà accesa.



### 3.3 MANUTENZIONE

---

**Le operazioni di manutenzione vanno a collegamenti elettrici disinseriti.**

Lo scaldamatratore non necessita di opere di manutenzione.

È però necessario controllare ad ogni fine lavoro che sul piano di alluminio non siano rimasti residui di prodotto che potrebbe caramellarsi o macchiare la superficie.

Pulire quindi ad ogni fine lavoro il piano di alluminio e tutta la struttura con panno umido e detergenti neutri non corrosivi.

Asciugare le superfici con panno di cotone per non graffiare la superficie a specchio della struttura.

Se si prevede che lo scaldamatratore debba rimanere inutilizzato per parecchio tempo, provvedere a verificare lo stato dell'impianto elettrico, meglio con l'aiuto di un elettricista, ad eventuali lavori di revisione, sostituzione o manutenzione per avere la macchina nelle migliori condizioni per l'utilizzo successivo.

**In nessun caso MAI dirigere getti d'acqua contro lo scaldamatratore. Qualora all'interno entrasse acqua, l'attrezzatura potrebbe non funzionare più correttamente.**

### 4.1 POSSIBILI INCONVENIENTI E LORO SOLUZIONI

---

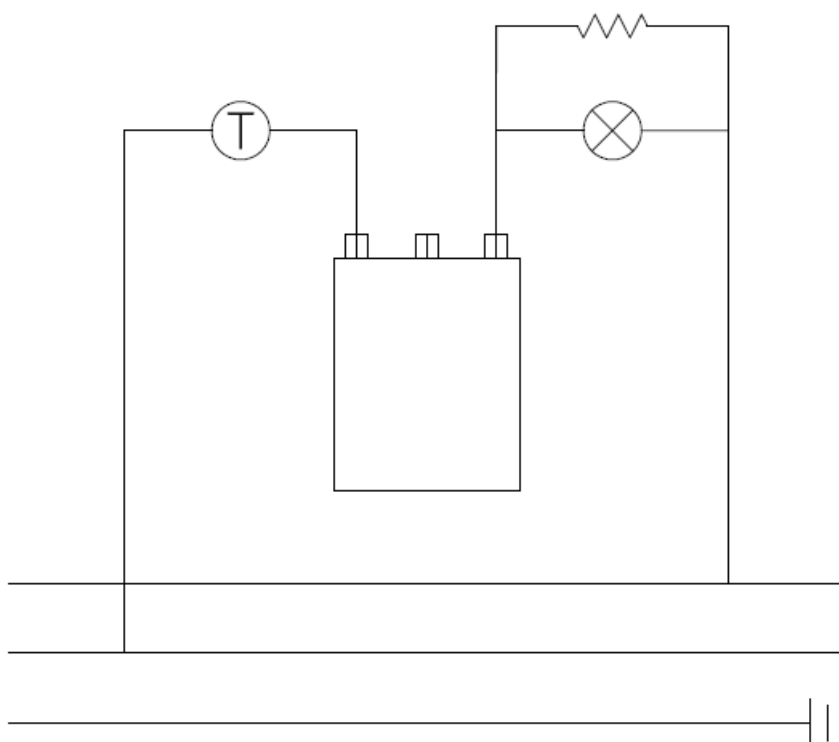
In caso di necessità, il nostro personale tecnico è a Vostra disposizione per comunicazione telefonica al numero 0546 26834, mezzo fax al 0546 665653, o tramite mail all'indirizzo [assistenza@legaitaly.com](mailto:assistenza@legaitaly.com) negli orari di lavoro, per qualunque informazione o consiglio tecnico relativo alla macchina; comunque prima di interpellarci, Vi preghiamo di controllare le informazioni sotto riportate.

#### **Lo scaldamatratore non si accende**

- 1) Controllare se la spina è collegata alla presa di corrente;
- 2) Girare la manopola del termostato fino a raggiungere la temperatura desiderata;
- 3) Far controllare l'impianto elettrico da un elettricista

#### **Lo scaldamatratore non scalda a sufficienza**

- 1) Alzare la temperatura impostata nel termostato
- 2) Controllare che la resistenza interna sia bene adesa al piano di alluminio.





## 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.

**N.B./WARNING! 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

---

Electric heater base for honey ripeners of maximum diameter 500 mm.

This equipment allows liquefaction or heating of honey contained inside ripeners, cans or jars.

It is built in accordance with the requirements of Directive 89/392/EEC and its subsequent amendments.

## 1.2 SPECIFICATIONS

---

Maximum diameter	mm	500
Maximum height	mm	180
Weight	kg	11.4
Max. absorbed power	kw	1.5
Thermostat	°C	30-90

## 1.3 MACHINE OPERATORS

---

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

All operations must be carried out by a single worker. Any other staff member involved in loading and unloading the honey ripener on the heater base, must be aware of the safety instructions as contained in this manual.



## 1.4 DIRECTIONS / RECOMMENDED AND NOT RECOMMENDED USE

---

This equipment must exclusively be used to heat honey contained inside a vessel.  
The manufacturer may not be held responsible for failures, breaks or accidents resulting from incorrect use of the machine or failure to follow the directions contained in this manual.  
Do not tamper with the electric system.

## 2.1 HANDLING / TRANSPORT

---

The heater base for honey ripeners has a small weight and may be easily transported by one person.

## 2.2 INSTALLATION

---

The heater base must be positioned on the floor, in a horizontal position.  
The floor bearing capacity must be in proportion to the total mass of the heater when fully loaded. It is advisable to leave at least one meter of free space all around the heater base, to allow ease of movements.  
The heater base comes equipped with an approximately 3 m long electric cable ready to be plugged into a 220V 50Hz single-phase current outlet.  
Only connect to line power via an electric socket up to safety standards.  
Connection power is 1.5 Kw.  
For extra safety, always provide a differential switch with 30 mA release current upstream from the machine; the electric line must be protected by a 16A automatic valve.  
It is advisable that the metal support structure is grounded.

## 3.1 PRELIMINARY OPERATIONS BEFORE USE

---

The heater base is supplied ready for use.  
No machine adjustment is required before start-up.

## 3.2 OPERATION INSTRUCTIONS

---

The honey ripener must be placed, filled with honey, on the heater base.

**Caution! Never place any object or other container on the heater base, that can melt or get damaged when in contact with heat!**

It may be convenient, in some cases, to place an empty ripener on the heater base and then pour honey in it from a can or another container via a pump.

Set the desired heating temperature through the thermostat (from 30 to 90°C).

**It is advisable not to exceed a temperature of 50°C.  
A higher temperature might affect the quality of the honey inside the ripener.**



50°C is the temperature detected by the probe inside the heater base. Honey temperature, net of hysteresis, is therefore lower.

A safety thermostat is fitted inside the heater base to ensure greater safety.

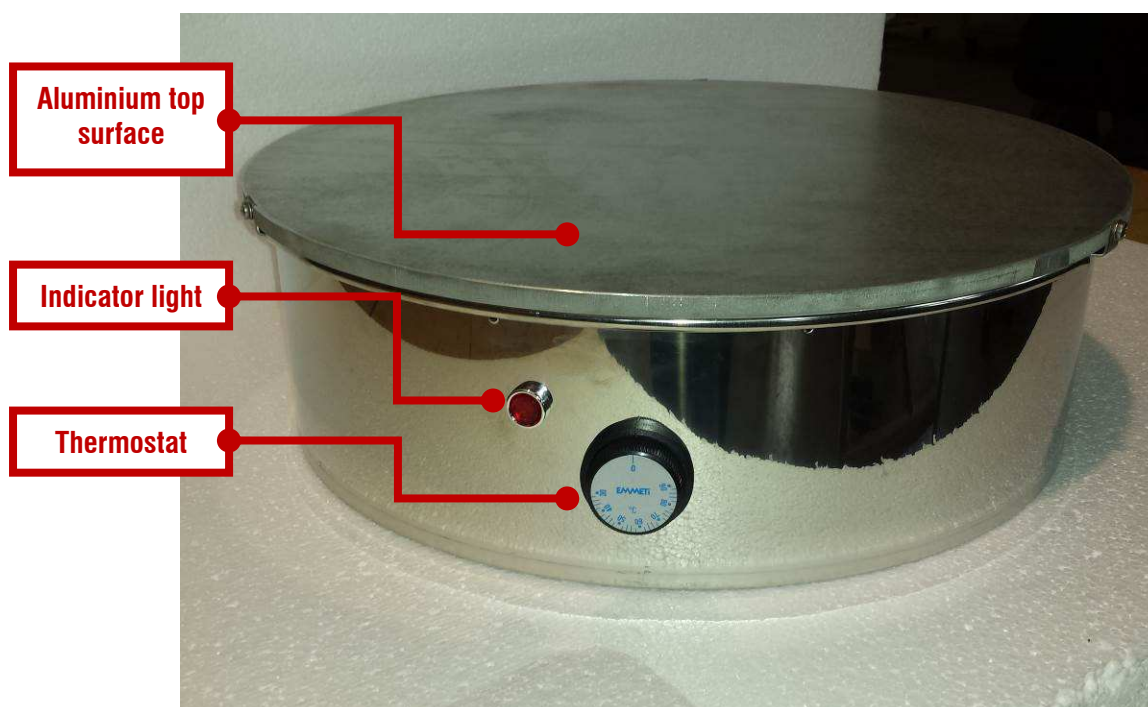
Heater performance is influenced by several factors, such as ambient temperature, the honey temperature, the type of honey and the temperature set through the thermostat.

When treating water at an initial temperature of 17°C, with the thermostat set to 50°C and an ambient temperature of 19°C, a final temperature of 40°C has been reached in 8 hours.

If necessary, temperature can be set higher than 50°C during the initial heating stage. However, it is recommended not to leave the heater base at this very high temperature for too long as this might result in damaged honey.

Connect to line power via the socket.

The red light will light up and remain on while the thermostat is working.





### 3.3 MAINTENANCE

---

**Maintenance operations should be carried out after stopping the machine and disconnecting electric power.**

No maintenance is required for the heater base.

However, it is necessary to carefully check at the end of each work cycle that no honey residue is left on the aluminum surface that might caramelize or stain the surface.

Clean the aluminum surface and the heater structure with a damp cloth and non-corrosive, mild detergents at the end of each work cycle.

Dry all surfaces with a cotton cloth to avoid scratching the mirror surface of the structure.

If the heater base is to be stored for a long time, carefully check the electrical system (have a competent person do this if possible) any carry out work any repair, replacement or maintenance work on for the machine so to ensure proper performance for future use.

**NEVER direct water jets against the heater base.  
If water gets inside the heater base, it may not work properly.**

**In no event will NEVER direct water jets against the warm ripening.**

**If water does spill inside, the equipment may not work properly.**

#### 4.1 FAULTS, CAUSES AND REMEDIES

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

##### **The heater base does not start**

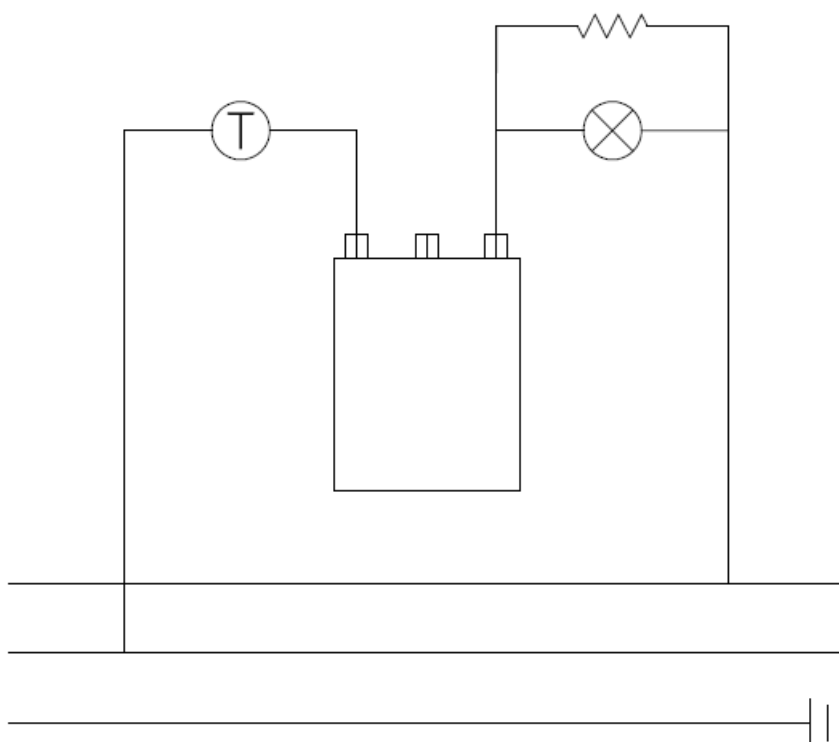
- 4) Check that the plug is properly connected to the mains socket
- 5) Set the thermostat to the desired temperature
- 6) Have an electrician check the electrical system

##### **The heater base does not heat the honey to a sufficient level**

- 3) Set the thermostat to a higher temperature
- 4) Check that the inside heating element is in contact with the aluminum surface.

# WIRING SYSTEM

---



## 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 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.

**Attention ! 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

---

Fond électrique chauffant pour maturateur, diamètre maximum 500 mm.

Cet équipement permet de liquéfier ou chauffer le miel dans des maturateurs, des seaux ou des pots.

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

## 1.2 DONNÉES TECHNIQUES

---

Diamètre maximal	500 mm
Hauteur maximale	180 mm
Poids	11,4 kg
Absorption maximale	1.5 kW
Thermostat	30-90 °C

## 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 maturateur, 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 chauffage du miel dans des récipients.  
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

---

Vu son poids modeste, le fond chauffant pour maturateur peut être transporté par une seule personne.

## 2.2 INSTALLATION

---

Le fond chauffant pour maturateur doit être posé au sol, en position horizontale.  
Le plancher doit avoir une portance proportionnée à la masse totale à pleine charge. Il est conseillé de laisser un espace libre d'au moins un mètre autour du fond chauffant pour maturateur pour que le travail puisse se dérouler aisément.

L'équipement est muni d'un câble de branchement monophasé (de 3 m de longueur env.) avec une fiche prête à être branchée à un courant monophasé de 220 V 50 Hz.

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

La valeur de branchement est de 1.5 kW.

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.

## 3.1 OPÉRATIONS DE MISE AU POINT INITIALES

---

Le fond chauffant pour maturateur est fourni prêt pour l'utilisation.  
Aucune opération de mise au point n'est prévue avant de commencer le travail.

## 3.2 RÈGLES D'UTILISATION

---

Le maturateur contenant le miel doit être posé sur le fond chauffant.

**Attention ! Sur le fond chauffant ne placer aucun objet ou récipient qui pourrait fondre ou être endommagé au contact avec la chaleur !**

Dans certains cas, si possible, il peut être plus pratique de placer un maturateur vide sur le fond chauffant et ensuite d'y verser des seaux de miel manuellement ou bien en transvasant le miel d'un autre récipient avec une pompe.

Sélectionner la température souhaitée sur le thermostat.  
L'intervalle de température du thermostat est de 30 à 90 °C.

**Il est conseillé de sélectionner une température maximale de 50 °C.  
À cette température le miel dans le maturateur ne risque pas d'être endommagé.**

La température de 50 °C est en effet la température relevée par la sonde dans le fond chauffant.  
La température ressentie par le miel, hors hystérésis naturelle, est inférieure.  
Un thermostat fixe de sécurité est placé à l'intérieur de l'équipement pour plus de sécurité.

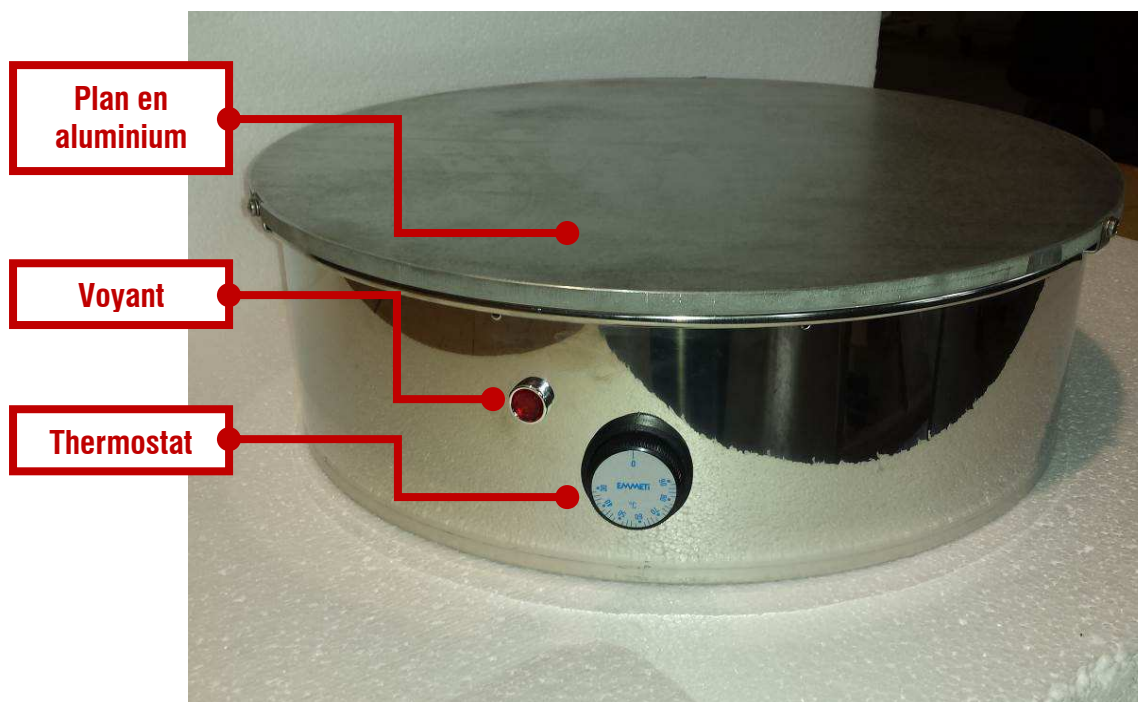
La productivité du fond chauffant pour maturateur est influencée par différents facteurs, comme la température ambiante, la température interne du miel, le type de miel et la température sélectionnée sur le thermostat.

Avec de l'eau à une température initiale de 17°C, le thermostat réglé sur 50 °C, une température ambiante de 19 °C, on obtient en 8 heures la température de 40 °C.

Si on souhaite, dans une phase initiale seulement, sélectionner une température supérieure à 50 °C, nous conseillons de ne pas laisser le fond chauffant à cette température pendant trop longtemps.  
Le miel pourrait évidemment être irrémédiablement endommagé.

Brancher la fiche au réseau électrique.

Quand le thermostat est en fonction, le voyant rouge sera allumé.



### 3.3 MAINTENANCE

---

**Les opérations de maintenance doivent être effectuées avec la machine**

Le fond chauffant pour maturateur n'a pas besoin de maintenance.

Il est toutefois nécessaire de contrôler chaque fois que le travail est terminé que sur le plan en aluminium il n'y ait pas de résidus de produit qui pourraient caraméliser ou tacher la surface.

Par conséquent, chaque fois que le travail est terminé, nettoyer le plan en aluminium et toute la structure avec un chiffon humide et des détergents neutre non corrosifs.

Essuyer avec un chiffon de coton pour ne pas rayer la surface finition miroir de la structure.

S'il est prévu de ne pas utiliser le fond chauffant pour maturateur pendant une longue période, vérifier l'état de l'installation électrique, de préférence avec l'assistance d'un électricien et effectuer les éventuels travaux de révision, remplacement ou maintenance afin de disposer d'une machine en parfait état lors de l'utilisation suivante.

**Ne JAMAIS diriger des jets d'eau contre le fond chauffant pour maturateur.  
En cas d'introduction d'eau à son intérieur, l'équipement pourrait ne plus**

### 4.1 INCONVÉNIENTS POSSIBLES ET SOLUTIONS

---

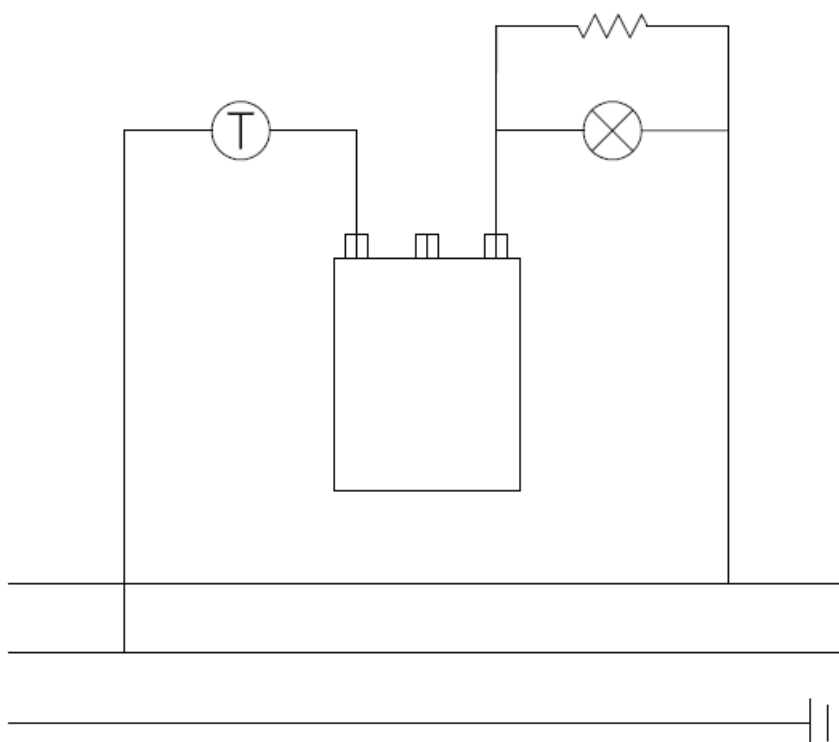
En cas de nécessité, notre personnel technique est à votre disposition par téléphone au numéro 0546 26834, par fax au numéro 0546 665653 ou par courriel à l'adresse [assistenza@legaitaly.com](mailto:assistenza@legaitaly.com), dans les horaires de travail, pour toute information ou conseil technique concernant la machine ; néanmoins avant de nous contacter, nous vous prions de contrôler les informations ci-après.

#### **Le fond chauffant pour maturateur ne s'allume pas**

- 7) Contrôler si la fiche est branchée dans la prise de courant ;
- 8) Tourner le bouton du thermostat jusqu'à atteindre la température souhaitée ;
- 9) Faire contrôler l'installation électrique par un électricien

#### **Le fond chauffant pour maturateur ne chauffe pas suffisamment**

- 5) Augmenter la température programmée sur le thermostat
- 6) Contrôler que la résistance interne soit bien collée au plan en aluminium.







## 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 und sich bewegende Teile umfasst, 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.

**Achtung! Das Herstellerunternehmen übernimmt keine Haftung für Störungen, Beschädigungen oder Unfälle, die in Folge der Nichtbeachtung oder Nichtanwendung der Vorgaben dieses Handbuchs entstehen.**

## 1.1 MASCHINENBESCHREIBUNG

---

Elektrisches Heizgerät für Honigbehälter mit einem Durchmesser von höchstens 500 mm.

Mit diesem Gerät wird der Honig in Honigtanks, Dosen oder Gläsern verflüssigt oder erhitzt.

Die Maschine wurde gemäß der Vorschriften der Richtlinie 89/392/EWG und deren Änderungen hergestellt.

## 1.2 TECHNISCHE DATEN

---

Maximaler Durchmesser	mm	500
Maximale Höhe	mm	180
Gewicht	kg	11,4
Maximale Stromaufnahme	kw	1.5
Thermostat	°C	30-90

## 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.**

Die Arbeitsvorgänge werden von einer Person ausgeführt. Weitere Personen, die damit betraut werden, den Honigbehälter auf das Heizgerät zu stellen oder ihn davon herunterzunehmen, müssen über die in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheitsvorschriften informiert werden.



## 1.4 WARNHINWEISE / VORGESEHENER UND NICHT VORGESEHENER EINSATZ

---

Diese Maschine ist ausschließlich für die Erhitzung von Honig in Behältern gedacht.  
Das Herstellerunternehmen übernimmt keine Haftung für Störungen, Beschädigungen oder Unfälle, die in Folge von unsachgemäßer Benutzung und der Nichtbeachtung der Vorgaben dieses Handbuches entstehen.  
Die elektrische Anlage darf nicht verändert werden.

## 2.1 BEFÖRDERUNG / TRANSPORT

---

Das Heizgerät ist von nur geringem Gewicht und kann von einer Person bewegt werden.

## 2.2 INSTALLATION

---

Das Heizgerät muss waagrecht auf dem Boden aufgestellt werden.  
Die Tragfähigkeit des Bodens muss der Gesamtmasse der Maschine bei voller Beladung angepasst sein. Um das Heizgerät sollte circa ein Meter frei bleiben, so dass die Arbeit ungehindert ausgeführt werden kann.

Das Heizgerät ist mit einem (ca. 3 m. langen) Abschlusskabel mit einem Stecker für Wechselstrom 220V 50Hz ausgestattet.

Der Anschluss darf nur über eine ordnungsgemäße Sicherheitssteckdose erfolgen.

Der Leistungsbedarf beträgt 1.5 Kw.

Aus Sicherheitsgründen sollte die Maschine mit einem Fehlerstromschutzschalter mit einer Loslassschwelle von 30 mA versehen werden; die Stromleitung muss mit einem Automatikventil 16A geschützt werden.

Das Metallgestell sollte geerdet werden.

## 3.1 ANFÄNGLICHE EINSTELLUNGEN

---

Das Heizgerät ist bei seiner Lieferung sofort einsatzbereit.

Es sind vor Arbeitsbeginn keine Einstellungsarbeiten erforderlich.

## 3.2 GEBRAUCHSANWEISUNG

---

Der mit Honig gefüllte Behälter wird auf das Heizgerät gestellt.

**Achtung! Auf dem Heizgerät dürfen keine Gegenstände oder Behälter abgestellt werden, die bei Wärme schmelzen oder beschädigt werden können!**

In einigen Fällen kann es, wenn möglich, bequemer sein, einen leeren Behälter auf das Heizgerät zu stellen und dann den Honig hineinzugießen oder aus einem anderen Behälter umzupumpen.

Die gewünschte Temperatur auf dem Thermostat einstellen.

Es ist zu beachten, dass das Thermostat Skalenendwerte von 30 bis 90°C hat.

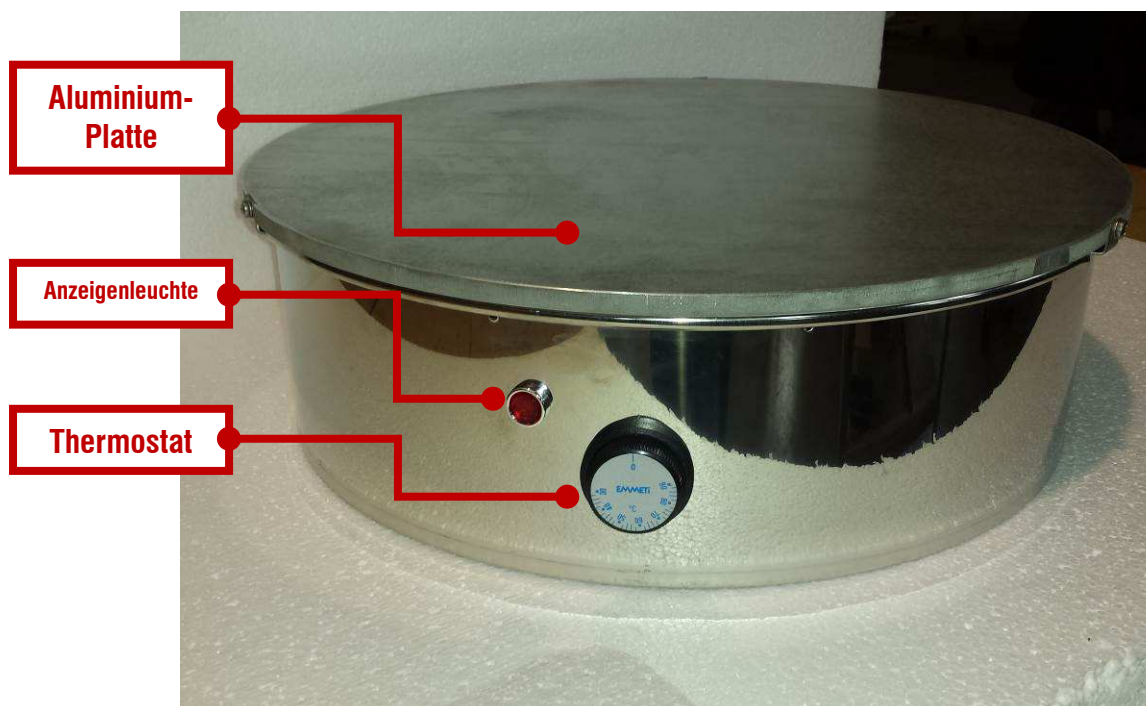
**Es wird empfohlen, die Temperatur nicht höher als 50°C einzustellen.  
Bei dieser Temperatur besteht nicht die Gefahr, dass der Honig im  
Behälter beschädigt wird.**

Die Temperatur von 50°C wird von der Sonde im Inneren des Heizgeräts gemessen.  
Die Temperatur im Honig selbst ist durch die natürliche Hysterese niedriger.  
Im Inneren des Geräts befindet sich ein festinstalliertes Sicherheitsthermostat, höchste Sicherheit gewährleistet.

Die Produktivität des Heizgeräts hängt von unterschiedlichen Faktoren ab, wie der Umgebungstemperatur, der Honigtemperatur, der Art des Honigs und der auf dem Thermostat eingestellten Temperatur.  
Es ist zu beachten, dass bei einer Anfangstemperatur des Wassers von 17°C, einem auf 50°C eingestellten Thermostat und einer Umgebungstemperatur von 19°C in 8 Stunden eine Temperatur von 40°C erreicht wird.

Wenn gewünscht, kann in der anfänglichen Aufheizphase einer Temperatur auch über 50°C eingestellt werden, wir empfehlen aber, das Heizgerät nicht zu lange bei einer solch erhöhten Temperatur zu betreiben.  
Der Honig würde bei einer solchen Temperatur Schaden nehmen.

Den Stecker an das Stromnetz anschließen.  
Wenn das Thermostat in Betrieb ist, leuchtet die rote Anzeigenleuchte.



### 3.3 WARTUNG

---

**Die Wartungsarbeiten dürfen nur bei vom Stromnetz getrenntem Gerät ausgeführt**

Das Heizgerät erfordert keine Wartungsarbeiten.

Es ist aber notwendig, nach jedem Arbeitseinsatz zu überprüfen, dass auf der Aluminium-Platte keine Produktreste verbleiben, die karamellisieren oder die Oberfläche verschmutzen könnten.

Die Aluminium-Platte und das gesamte Gerät sind daher nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und nicht ätzendem Neutralreiniger zu reinigen.

Die Oberflächen sind mit einem Baumwolltuch zu trocknen, damit die spiegelglatte Oberfläche nicht verkratzt wird.

Wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird, sollten, am besten mit Hilfe eines Elektrikers, der Zustand der elektrischen Anlage überprüft und Revisions-, Ersatz- oder Wartungsarbeiten ausgeführt werden, damit das Gerät bei dem nächsten Einsatz in einem einwandfreien Zustand ist.

**Das Gerät darf NIEMALS von Wasserstrahlen getroffen werden.  
Sollte Wasser in das Heizgerät eindringen, könnte der Betrieb gestört werden.**

### 4.1 MÖGLICHE STÖRUNGEN UND DEREN BEHEBUNG

---

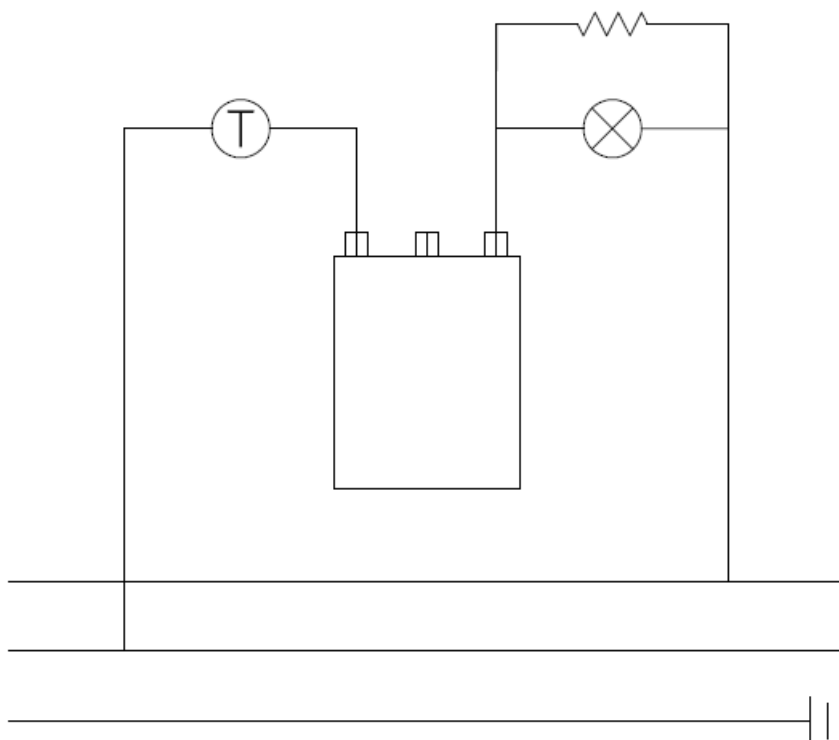
Bei Bedarf sind unsere Techniker während der Bürozeiten per Telefon unter 0546 26834 oder Fax unter 0546 665653 oder per Email unter [assistenza@legaitaly.com](mailto:assistenza@legaitaly.com) erreichbar und stehen Ihnen für Informationen oder technische Auskünfte in Bezug auf das Gerät gerne zur Verfügung. Wir bitten Sie, sich die nachfolgenden Informationen anzusehen, bevor Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

#### **Das Heizgerät geht nicht an.**

- 10) Überprüfen, dass der Stecker an das Stromnetz angeschlossen ist;
- 11) Den Thermostatregler auf die gewünschte Temperatur einstellen;
- 12) Die elektrische Anlage von einem Elektriker kontrollieren lassen

#### **Das Heizgerät heizt nicht ausreichend auf**

- 7) Die auf dem Thermostat eingestellte Temperatur erhöhen
- 8) Kontrollieren, dass der innere Heizwiderstand gut an der Aluminium-Platte anliegt.





## DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' / DECLARATION OF CONFORMITY / DÉCLARATION DE CONFORMITÉ / KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Numero di matricola / Serial number / Numéro de série / Seriennummer

La ditta LEGA srl - Costruzioni Apistiche con sede in Faenza, Via Maestri del Lavoro 23, fornitrice della seguente macchina: art. 6727 Scaldamaturatore 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 6727 Heater base for honey ripeners declares that the above machinery is in compliance with the provisions of the Directive.

L'entreprise LEGA srl - Costruzioni Apistiche, dont le siège se trouve à Faenza, Via Maestri del Lavoro 23, productrice de la machine : art. 6727 Fond chauffant pour maturateur 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. 6727 Heizgerät, erklärt, dass dieses Gerät den Vorschriften der Richtlinie 2006/42/EWG 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 MONATE 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.**

**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 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, pour les 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 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.

