



CODE	6986	MATR		REV	20180709
------	-------------	------	--	-----	----------



L'immagine in copertina si riferisce al caricatore con micro capacitivo, non meccanico.

	IT	CARICATORE ROTANTE PER DOSATRICE MINNIE W	Pg.02
	EN	ROTATING LOADER FOR BOTTLING MACHINE MINNIE W	Pg.09
	FR	TABLE TOURNANTE POUR DOSEUSE MINNIE W	Pg.16
	DE	FÜLLVORRICHTUNG MIT DREHTISCH FÜR ELEKTRONISCHE DOSIERMASCHINE MINNIE W	Pg.23
	SP	CARGADOR DE PLATO GIRATORIO MOTORIZADO PARA LA DOSIFICADORA MINNIE W	Pg.30



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

Caricatore a piatto rotante motorizzato attrezzato, mediante dosatrice elettronica (art. 6956), al confezionamento automatico di miele in vasetti; Impulso dato dalla presenza del contenitore.

1.2 DATI TECNICI

Potenza motore	w	45
Ingombro al suolo	mm	830x640
Peso	kg	20
Altezza totale	mm	830
Velocità di rotazione	giri/min	2

1.3 PERSONALE ADDETTO

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

Il piatto rotante è studiato per l'utilizzo da parte di una sola persona.

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

1.4 AVVERTENZE / USO PREVISTO E NON PREVISTO

Questa macchina deve essere impiegata esclusivamente per il confezionamento del miele.

Attenzione!

Per un corretto utilizzo della dosatrice, essa dovrà essere posta ad un livello inferiore rispetto al miele che deve dosare. Infatti non si garantisce il pescaggio del miele dal basso.

2.1 INSTALLAZIONE

Il caricatore è dotato di cavo d'allacciamento (lungo circa 2m) con spina pronta a corrente monofase 220V 50Hz.

L'allacciamento deve essere effettuato solo ad una regolamentare presa elettrica di sicurezza. Il valore d'allacciamento è di 250 w.

Il caricatore rotante può essere posto in qualunque zona del laboratorio, meglio se vicino al punto di prelievo del miele.

Fare attenzione sempre che il cavo d'alimentazione e i tubi che portano il miele, non siano d'intralcio per le altre lavorazioni e soprattutto che non provochino rischio d'inciampo attraversando zone di passaggio degli operatori nel laboratorio.

2.2 DESCRIZIONE

Il caricatore rotante funziona collegato alla dosatrice elettronica.

E' formato da una struttura metallica sulla quale ruota lentamente un piatto motorizzato.

Opportune guide permettono ai vasetti, posti dall'operatore sulla parte sinistra del piatto, di essere convogliati verso la posizione di riempimento, di accompagnarli nel settore destro e di immagazzinarli in attesa della tappatura e prelievo.

Il caricatore, adeguatamente attrezzato e usato, può essere anche utilizzato per vasetti o piccole confezioni di forma irregolare.

3.1 INSTALLAZIONE

- 1) Installare la dosatrice sul caricatore rotante (fig.A) e bloccarla con la leva come da figura B;
- 2) Posizionare le guide di ingresso e uscita e collegare i cavi come da figura C;
- 3) Posizionare il micro come da figura D;
- 4) Collegare infine il cavo d'alimentazione alla presa elettrica.





3.2 IMPOSTAZIONI PER MICRO MECCANICO O CAPACITIVO

Impostazioni per Micro Capacitivo (software VF3.82)



Impostazioni per Micro Meccanico (software VF3.82)



ATTENZIONE!

Il micro capacitivo permette di leggere la presenza anche dei vasetti di plastica!

Una volta impostato il micro corretto, per avviare la rotazione del piatto, è necessario premere il tasto arancione PLAY.

Impostazioni per Micro Capacitivo (software VF3.24)



Impostazioni per Micro Meccanico (software VF3.24)



ATTENZIONE!

Il micro capacitivo permette di leggere la presenza anche dei vasetti di plastica!

Una volta impostato il micro corretto, per avviare la rotazione del piatto, è necessario premere il tasto arancione PLAY.



Per una migliore 'lettura' del vasetto, ad ogni cambio formato, regolare con un piccolo cacciavite a taglio, la vite gialla del micro capacitivo, indicata nella foto affianco.

3.3 ISTRUZIONI D'USO

Dopo aver impostato, come da paragrafo 3.2 il corretto micro (meccanico o capacitivo), seguire le istruzioni del fascicolo allegato per l'uso della dosatrice.

4.1 MANUTENZIONE

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

Non si ritengono necessari particolari lavori di manutenzione.

Il piatto va lavato con acqua tiepida ed eventualmente con detergenti neutri commerciali apposti per l'acciaio inox.

Per la manutenzione della dosatrice leggere lo specifico manuale.

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

5.1 POSSIBILI INCONVENIENTI E LORO SOLUZIONI

In caso di necessità, il nostro personale tecnico è a Vostra disposizione per comunicazione telefonica o mezzo mail all'indirizzo assistenza@legaitaly.com, negli orari di lavoro, per qualunque informazione o consiglio tecnico relativo alla macchina; comunque prima di interpellarci, Vi preghiamo di controllare le istruzioni d'uso sopra indicate e le informazioni sotto riportate.

Controllare che i collegamenti dei cavi siano ben serrati.

- Il piatto non si arresta al passaggio del vasetto di fronte alla microinterruttore:

Il microinterruttore è troppo lontano dal vasetto. Registrare la posizione.

Il collegamento alla scatola comandi è difettoso. Controllare tutti i comandi.

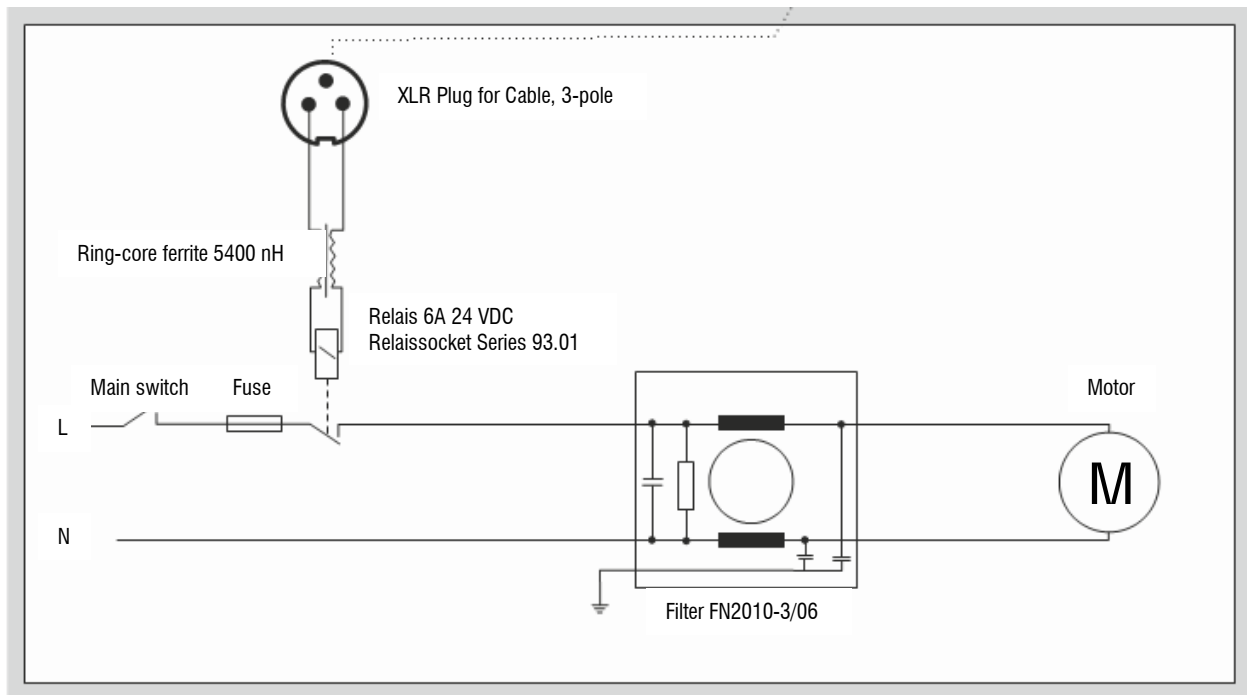
Il cavo è interrotto. Verificare la continuità.

- La dosatrice non funziona anche a vasetto presente davanti al microinterruttore:

Il segnale non arriva alla dosatrice. Verificare la continuità del cavo.

Problemi alla dosatrice. Leggere nel manuale specifico.

6.1 IMPIANTO ELETTRICO





1.0 GENERAL SAFETY DIRECTIONS

READ THIS MANUAL THROUGHOUT BEFORE USING THE MACHINE

This handbook forms an integral part of the machine and should be kept with it throughout its working life. The machine includes dangerous electrically live and moving parts, which can cause serious damages to persons or property in case of:

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

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

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

1.1 IDENTIFICATION OF THE MACHINE

Motor-driven rotating plate loader equipped with an electronic honey packer (art. 6956) for automatic filling of honey jars (impulse sent by jar detection).

1.2 SPECIFICATIONS

Motor power	w	45
Overall dimensions at floor level	mm	830x640
Weight	kg	20
Total height	mm	830
Rotation speed	RPM	2

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.

This rotating plate loader has been designed for operation by a single worker.

Basic technical and mechanical skills are required to correctly operate the machine and carry out maintenance and basic servicing.

1.4 DIRECTIONS / RECOMMENDED AND NOT RECOMMENDED USE

This machine should be exclusively used for honey packing.

Attention!
For a correct use of the filling machine, position it at a lower height than that of the honey to pack.
No suction is guaranteed from the bottom.

2.1 INSTALLATION

The loader comes equipped with an approx. 2m long connecting 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. The connection value is 250 w.

The rotating loader can be placed anywhere in the workshop. Ideally, it should be close to the honey storage from which honey is taken for jar filling.

Always make sure that the power cable and the honey conveying pipes do not hinder other operations and above all, do not imply a risk of stumbling in the passage areas for workshop operators.

2.2 DESCRIPTION

The rotating loader operates coupled to an electronic packing machine.

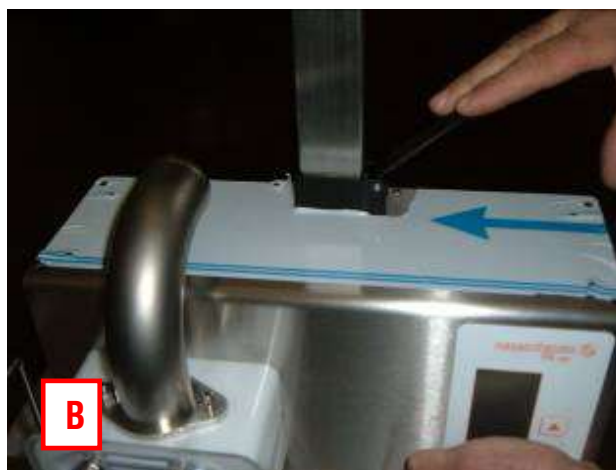
It consists of a metal structure on which a motor-driven plate rotates at slow speed.

Special guides are used to convey the jars (placed by an operator on the left-hand side of the plate) to their filling position, and then to the right-hand side of the plate before they are stored waiting for capping and picking.

The rotating conveyor can be specially equipped to be used for jars or smaller, irregularly shaped containers.

3.1 INSTALLATION

- 1) Place the packing machine on the rotating loader (fig.A) and lock it with the lever as shown in figure B;
- 2) Position the inlet and outlet guides and connect the cables as shown in figure C;
- 3) Position the microswitch as shown in figure D;
- 4) Finally, plug the power cable into the electrical socket.





3.2 MECHANICAL OR CAPACITIVE MICROSWITCH SETTINGS

Capacitive Microswitch Settings (software VF3.82)



Mechanical Microswitch Settings (software VF3.82)



CAUTION!
The capacitive microswitch can also detect plastic jars!

After setting the suitable microswitch, in order to start plate rotation press the orange key PLAY.



Capacitive Microswitch Settings (software VF3.24)



Mechanical Microswitch Settings (software VF3.24)



CAUTION!
The capacitive microswitch can also detect plastic jars!

After setting the suitable microswitch, in order to start plate rotation press the orange key PLAY.

Capacitive and Mechanical Microswitch Settings (software VF4.01)





To improve jar detection, every time upon format changeover adjust (by using a small, flathead screwdriver) the capacitive microswitch yellow screw shown in the photo opposite.

3.3 OPERATING INSTRUCTIONS

After setting the correct (mechanical or capacitive) microswitch according to the instructions in paragraph 3.2, follow the instructions on packing machine use provided in the attached manual.

4.1 MAINTENANCE

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

No special maintenance is required.

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

To carry out packing machine maintenance, refer to the special manual.

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

5.1 FAULTS, CAUSES AND REMEDIES

Our After-sales staff can be contacted by telephone or mail at assistenza@legaitaly.com 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.

Check that the cable connections are tight.

- The plate will not stop when a jar is fed past the microswitch:

Microswitch too far from jar. Adjust position.

Faulty control unit connection. Check all controls.

Cable break. Check for continuity.

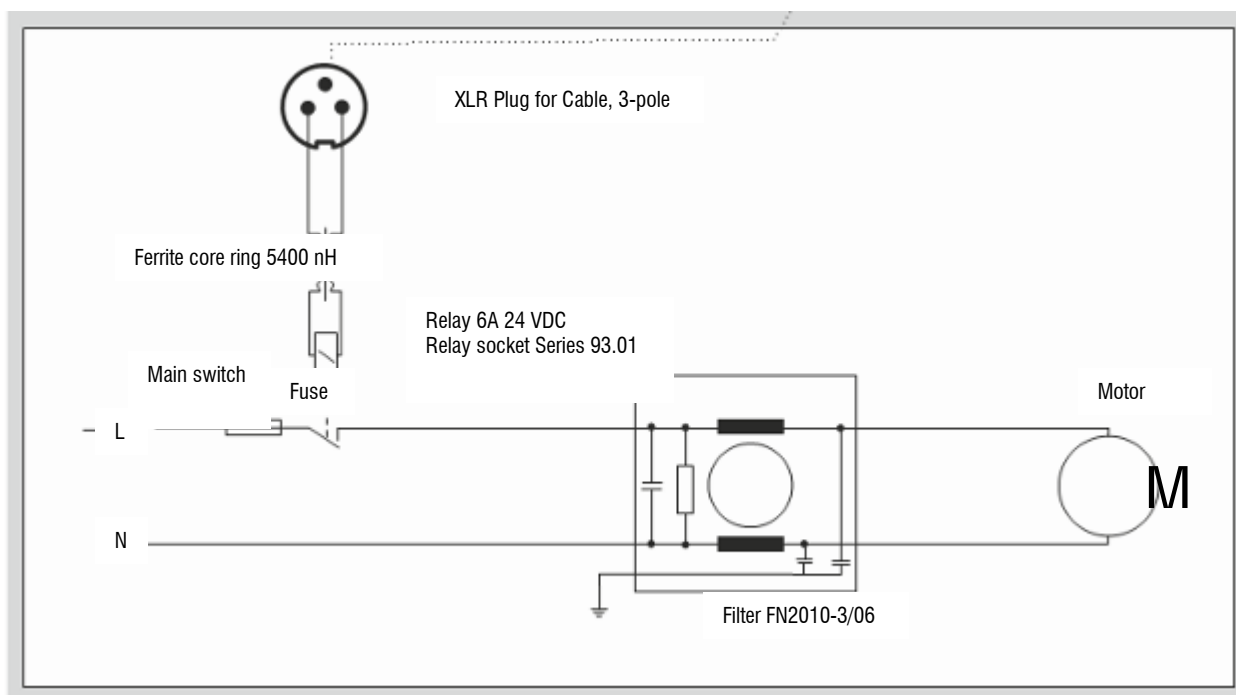
- The packing machine will not work even in the presence of a jar detectable by the microswitch:

No signal to the machine. Check for cable continuity.

Packing machine fault. Check the packing machine manual.



6.1 ELECTRIC 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.

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

Chargeur à plateau rotatif motorisé avec doseuse électronique (art. 6956), pour le conditionnement automatique de miel en pots ; Impulsion donnée par la présence du récipient.

1.2 DONNÉES TECHNIQUES

Puissance moteur	w	45
Encombrement au sol	mm	830x640
Poids	kg	20
Hauteur totale	mm	830
Vitesse de rotation	tours/min	2

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.

Le plateau rotatif est conçue pour être utilisé par une seule personne.

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

1.4 AVERTISSEMENTS/UTILISATION PRÉVUE ET NON PRÉVUE

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

Attention !
Pour une utilisation correcte de la doseuse, elle devra être placée à un niveau plus bas par rapport au miel qu'elle doit doser. En effet, l'aspiration du miel par le bas n'est pas garantie.

2.1 INSTALLATION

Le chargeur est muni d'un câble de branchement (d'environ 2 m de longueur) avec fiche prévue pour un courant monophasé 220 V 50 Hz.

Le branchement doit être effectué uniquement dans une prise électrique de sécurité réglementaire. La valeur de branchement est de 250 W.

Le chargeur rotatif peut être placé dans n'importe quelle zone du laboratoire, de préférence près du point de prélèvement du miel.

Toujours veiller à ce que le câble d'alimentation et les tuyaux qui acheminent le miel ne constituent pas une gêne pour les autres opérations et, surtout, ne risquent pas de faire trébucher les opérateurs en traversant les zones de passage du laboratoire.

2.2 DESCRIPTION

Le chargeur rotatif fonctionne raccordé à la doseuses électronique.

Il est constitué par une structure métallique sur laquelle tourne lentement une table motorisée.

Des guidages appropriés permettent aux pots, placés par l'opérateur sur la partie gauche de la table, d'être acheminés vers la position de remplissage, de les accompagner dans le secteur droit et de les emmagasiner en attente de les fermer et prélever.

Le chargeur, correctement équipé et utilisé, peut également être utilisé pour des pots ou des petits conditionnements de forme irrégulière.

3.1 INSTALLATION

- 1) Installer la doseuses sur le chargeur rotatif (fig.A) et la bloquer à l'aide du levier comme le montre la figure B ;
- 2) Placer les guidages d'entrée et de sortie et raccorder les câbles comme le montre la figure C ;
- 3) Placer le micro comme le montre la figure D ;
- 4) Connecter enfin câble d'alimentation à la prise électrique.





3.2 PRÉRÉGLAGES POUR MICRO MÉCANIQUE OU CAPACITIF

Paramétrages pour micro capacitive (software VF3.82)



Paramétrages pour micro Mécanique (software VF3.82)



ATTENTION !
Le micro capacitif peut également de détecter la présence des pots en plastique !

Après la programmation du micro approprié, pour faire démarrer la rotation du plateau, presser la touche orange PLAY.

Paramétrages pour micro capacitive (software VF3.24)



Paramétrages pour micro Mécanique (software VF3.24)



ATTENTION !
Le micro capacitif peut également de détecter la présence des pots en plastique !

Après la programmation du micro approprié, pour faire démarrer la rotation du plateau, presser la touche orange PLAY.

Paramétrages pour micro Mécanique et capacitive (software VF4.01)





Pour une meilleure « lecture » du pot, à chaque changement de format, régler avec un petit tournevis à bout plat, la vis jaune du micro capacitif, indiquée sur la photo ci-contre.

3.3 INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Après avoir programmé, comme l'indique le paragraphe 3.2, le micro approprié (mécanique ou capacitif), suivre les instructions du dossier en annexe pour l'utilisation de la doseuse.

4.1 MAINTENANCE

Attention ! Les opérations de maintenance doivent être effectuées avec la machine arrêtée et débranchée du réseau électrique.

Aucune opération particulière de maintenance n'est nécessaire.

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

Pour la maintenance de la doseuse lire le guide spécifique.

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.

5.1 INCONVÉNIENTS POSSIBLES ET SOLUTIONS

En cas nécessité, notre personnel technique est à votre disposition par téléphone ou courriel à l'adresse 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 instructions d'utilisation susmentionnées et les informations suivantes.

Contrôler que les connexions électriques des câbles sont bien serrées.

- La table ne s'arrête pas au passage du pot devant le microinterrupteur:

Le microinterrupteur est trop loin du pot. Régler la position.

Le raccordement au boîtier de commande est défectueux. Contrôler toutes les commandes.

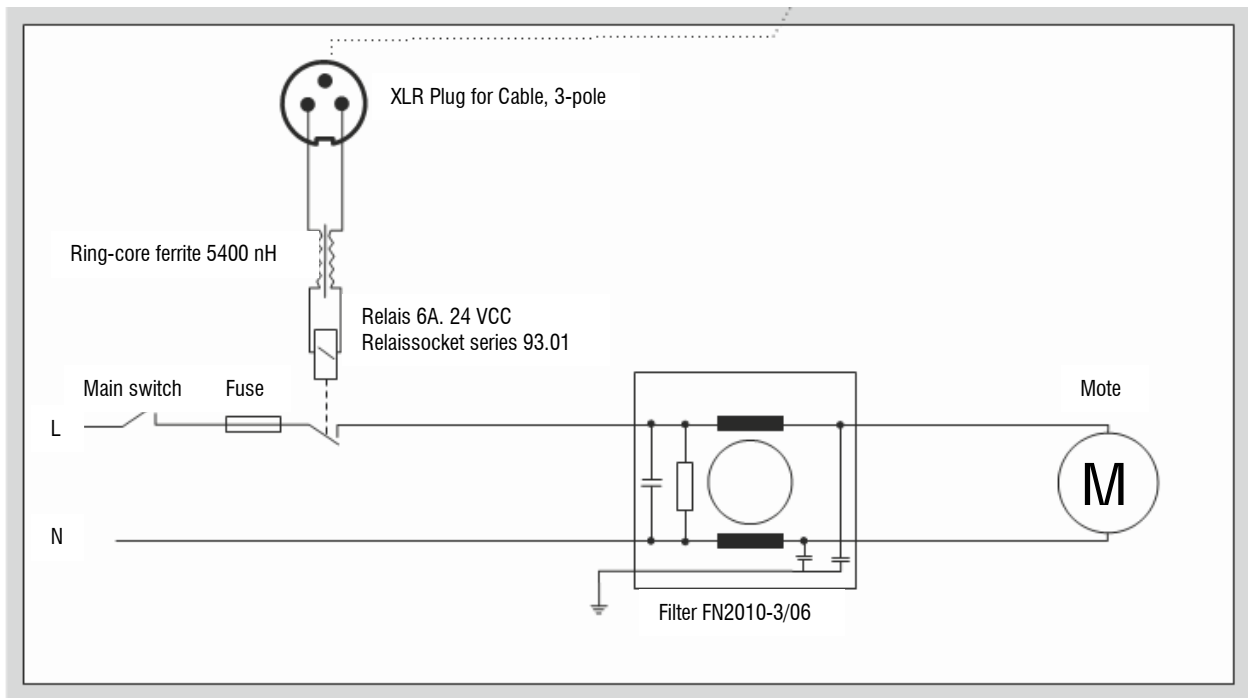
Le câble est interrompu. Vérifier la continuité.

- La table ne fonctionne pas même quand le pot se trouve devant le microinterrupteur:

le signal n'arrive pas à la doseuse. Vérifier la continuité du câble.

Problèmes à la doseuse. Lire le guide spécifique.

6.1 INSTALLATION ÉLECTRIQUE





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 und sich bewegende Teile und ist an das Stromnetz angeschlossen. Durch folgendes Verhalten können schwere Personen- und Sachschäden entstehen:

- unsachgemäße Benutzung
- Entfernung der Schutzvorrichtungen und Unterbrechung der Schutzmechanismen
- Unterlassen der Inspektionen und Wartungen
- Veränderung der elektrischen Anlage

Die Anweisungen müssen gemäß der gesetzlichen Vorschriften und der gültigen technischen Sicherheitsrichtlinien vervollständigt und aktualisiert werden.

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

1.1 MASCHINENBESCHREIBUNG

Abfüllmaschine mit Drehscheibe und elektronischem Dosiergerät (Art. 6956) zur automatischen Befüllung von Honiggläsern; Impulsgebung durch Behälter im Dosierbereich.

1.2 TECHNISCHE DATEN

Motorleistung	w	45
Standfläche	mm	830x640
Gewicht	kg	20
Gesamthöhe	mm	830
Rotationsgeschwindigkeit	Drehungen/Min	2

1.3 PERSONAL

ACHTUNG! AUS SICHERHEITSGRÜNDEN DARF DIESE MASCHINE AUSSCHLIESSLICH VON ERWACHSENEN BEDIENT WERDEN, WELCHE ÜBER DEN INHALT DIESES HANDBUCHES, DAS WESENTLICHER BESTANDTEIL DER MASCHINE IST, INFORMIERT SIND.

Die Drehscheibe ist für die Benutzung durch eine einzelne Person ausgelegt.

Für die korrekte Ausführung der Arbeit, die Wartung und bei kleinen Störungen sind mechanisch-technische Grundkenntnisse nötig.

1.4 WARNHINWEISE / VORGESEHENER UND NICHT VORGESEHENER EINSATZ

Diese Maschine ist ausschließlich für die Befüllung mit Honig gedacht.

Achtung!
Für einen korrekten Einsatz des Dosiergeräts muss dieses niedriger als der zu dosierende Honig stehen.
Das Ansaugen des Honigs von einer niedrigeren Höhe kann nicht gewährleistet werden.

2.1 INSTALLATION

Die Abfüllmaschine ist mit einem Stromkabel (ca. 2 m lang) mit Stecker für ein einphasiges Stromnetz mit 220 V 50 Hz ausgestattet.

Der Anschluss darf nur an eine ordnungsgemäße Sicherheitssteckdose erfolgen. Der Leistungsbedarf beträgt 250 W.

Die Abfüllmaschine kann an jedem beliebigen Ort aufgestellt werden, der beste Platz ist jedoch in der Nähe der Honigentnahme.

Achten Sie darauf, dass das Stromkabel und die Honigleitungen die anderen Arbeitsschritte nicht behindern und vor allem, dass die Mitarbeiter nicht darüber stolpern.

2.2 BESCHREIBUNG

Der Betrieb der Abfüllmaschine mit Drehteller erfolgt in Verbindung mit dem elektronischen Dosiergerät.

Sie besteht aus einer Metallstruktur, auf welcher sich langsam ein motorisierter Teller dreht.

Führungsschienen leiten die Gläser, die vom Benutzer links auf den Drehteller gestellt werden, zur Befüllposition, dann in den rechten Bereich, wo sie bis zum Verschließen und der Entnahme verbleiben.

Die Abfüllmaschine kann bei entsprechender Ausstattung auch für unregelmäßig geformte Gläser benutzt werden.

3.1 INSTALLATION

- 1) Installieren Sie das Dosiertgerät auf der Abfüllmaschine (Abb.A) und befestigen Sie es mit dem Hebel wie in Abb. B;
- 2) Bringen Sie die beiden Führungsschienen in die richtige Position und verbinden Sie die Kabel wie in Abb. C;
- 3) Bringen Sie den Mikroschalter wie in Abb. D in Position;
- 4) Schließen Sie das Stromkabel an eine Steckdose an.





3.2 EINSTELLUNGEN FÜR DEN MECHANISCHEN ODER FÜLLSTANDS-MIKROSCHALTER

Einstellungen für Füllstands-Mikroschalter (software VF3.82)



Einstellungen für mechanischen Mikroschalter (software VF3.82)



ACHTUNG!
Durch den Füllstands-Mikroschalter ist es möglich, auch das Vorhandensein von Plastikgebinden zu erkennen!

Nach der Einstellung des korrekten Mikroschalters muss zum Start des Drehtellers die orangefarbene Taste PLAY gedrückt werden.



Einstellungen für Füllstands-Mikroschalter (software VF3.24)



Einstellungen für mechanischen Mikroschalter (software VF3.24)



ACHTUNG!
Durch den Füllstands-Mikroschalter ist es möglich, auch das Vorhandensein von Plastikgebinden zu erkennen!

Nach der Einstellung des korrekten Mikroschalters muss zum Start des Drehtellers die orangefarbene Taste PLAY gedrückt werden.

Einstellungen für Füllstands-Mikroschalter und mechanischen Mikroschalter (software VF4.01)





Für eine bessere Erkennung des Glases muss bei jedem Formatwechsel mit einem kleinen Schlitzschraubenzieher (siehe nebenstehendes Foto) die gelbe Schraube des Füllstands-Mikroschalters angezogen oder gelockert werden.

3.3 GEBRAUCHSANWEISUNG

Nach Einstellung nach Abschnitt 3.2 des richtigen Mikroschalters (mechanisch oder Füllstands-), gehen Sie nach den Anweisungen des angehängten Bands zum Einsatz des Dosiergerätes vor.

4.1 WARTUNG

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

Besondere Wartungsarbeiten sind nicht erforderlich.

Der Teller wird mit lauwarmen Wasser und handelsüblichen Neutralreinigern für Edelstahl gereinigt.

Die Wartung des Dosiergerätes wird im jeweiligen Handbuch beschrieben.

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

5.1 MÖGLICHE STÖRUNGEN UND DEREN BEHEBUNG

Unser technisches Personal steht Ihnen innerhalb der Öffnungszeiten für Informationen oder bei technischen Fragen zur Maschine telefonisch und per Email unter der Adresse assistenza@legaitaly.com zur Verfügung; wir bitten Sie jedoch, vor der Kontaktaufnahme die oben stehende Bedienungsanleitung sowie die unten stehenden Informationen zu lesen.

Kontrollieren Sie den festen Sitz der Kabel und Kabelverbindungen.

- Der Teller hält nicht an, wenn das Glas vor dem Mikroschalter vorbeifährt:

Der Mikroschalter ist zu weit vom Glas entfernt. Position neu registrieren.

Der Anschluss an die Steuertafel ist defekt. Alle Bedienelemente kontrollieren.

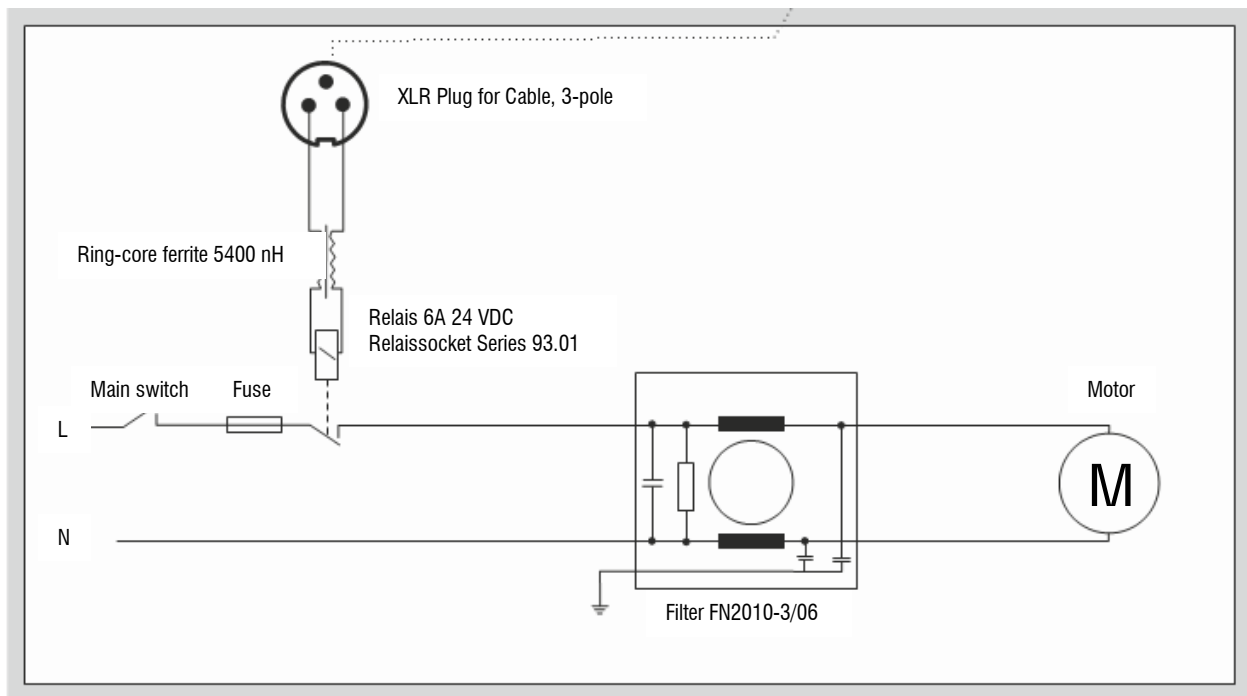
Der Kabellauf ist unterbrochen. Kabel kontrollieren.

- Das Dosiergerät setzt sich nicht in Betrieb, obwohl sich ein Glas vor dem Mikroschalter befindet:

Das Signal kommt nicht am Dosiergerät an. Kabel kontrollieren.

Probleme des Dosiergerätes. Lesen Sie bitte das entsprechende Handbuch.

6.1 ELEKTRISCHE ANLAGE



1.0 ADVERTENCIAS GENERALES SOBRE LA SEGURIDAD

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA

Este manual es parte integrante de la máquina y la debe acompañar hasta su desguace.

La máquina presenta partes peligrosas, ya que está conectada a la red eléctrica y está dotada de movimiento. Pueden causar graves daños a las personas o bienes:

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

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

El fabricante no será responsable por eventuales inconvenientes, roturas o accidentes debidos a la inobservancia o a la no aplicación de las indicaciones contenidas en el presente manual.

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA

Cargador de plato giratorio motorizado, equipado con dosificadora electrónica (art. 6956) para el envasado automático de miel en tarros; impulso dado por la presencia del recipiente.

1.2 DATOS TÉCNICOS

Potencia del motor	W	45
Dimensiones en el suelo	mm	830x640
Peso	kg	20
Altura total	mm	830
Velocidad de rotación	rpm	2

1.3 PERSONAL RESPONSABLE

¡ATENCIÓN! PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD, ESTA MÁQUINA DEBE SER UTILIZADA EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL ADULTO E INFORMADO DE LAS INSTRUCCIONES CONTENIDAS EN ESTE MANUAL, QUE FORMA PARTE INTEGRANTE Y ESENCIAL DE LA MÁQUINA.

El plato giratorio está proyectado para ser utilizado por una sola persona.

Es necesario un conocimiento básico de técnica mecánica para el correcto desarrollo del trabajo, para realizar las operaciones de mantenimiento y en caso de inconvenientes elementales.

1.4 ADVERTENCIAS/USO PREVISTO Y NO PREVISTO

Esta máquina debe ser utilizada exclusivamente para el envasado de miel.

**¡Atención! Para un uso correcto de la dosificadora, esta se deberá colocar a un nivel inferior con respecto a la miel que se debe dosificar.
En efecto, no se garantiza la aspiración de la miel desde un nivel inferior.**

2.1 INSTALACIÓN

El cargador está dotado de cable de conexión (de aproximadamente 2 m de longitud), con clavija para corriente monofásica de 220 V - 50 Hz.

La conexión se debe realizar exclusivamente a una toma eléctrica reglamentaria de seguridad. La conexión es de 250 W. El cargador giratorio se puede colocar en cualquier zona del taller, preferiblemente cerca del punto de toma de la miel. Verifique siempre que el cable de alimentación y los tubos que transportan la miel no obstaculicen las otras operaciones y, sobre todo, que no generen riesgo de tropiezo, atravesando zonas de paso de los operadores en el taller.

2.2 DESCRIPCIÓN

El cargador giratorio funciona conectado a la dosificadora electrónica.

Está constituido por una estructura metálica sobre la cual gira lentamente un plato motorizado.

Las guías instaladas hacen que los tarros, colocados por el operador en la parte izquierda del plato, sean transportados hacia la posición de llenado, acompañados hasta el sector derecho y almacenados a la espera de su tapadura y toma.

El cargador, adecuadamente equipado y utilizado, también se puede utilizar para tarros o pequeños envases de forma irregular.

3.1 INSTALACIÓN

- 1) Instale la dosificadora en el cargador giratorio (fig. A) y bloquéela con la palanca, tal como se muestra en la figura B.
- 2) Coloque las guías de entrada y salida y conecte los cables tal como se muestra en la figura C.
- 3) Coloque el microinterruptor tal como se muestra en la figura D.
- 4) Por último, conecte el cable de alimentación a la toma eléctrica.





C



D

3.2 REGULACIONES PARA MICROINTERRUPTOR MECÁNICO O CAPACITIVO

Regulaciones para microinterruptor capacitivo (software VF3.82)



Regulaciones para microinterruptor mecánico (software VF3.82)



ATENCIÓN

El microinterruptor capacitivo permite detectar también la presencia de tarros de plástico.

Una vez regulado el microinterruptor correcto, para iniciar la rotación del plato es necesario pulsar el botón anaranjado PLAY.

Regulaciones para microinterruptor capacitivo ((software VF3.24)



Regulaciones para microinterruptor mecánico (software VF3.24)



ATENCIÓN
El microinterruptor capacitivo permite detectar también la presencia de tarros de plástico.

Una vez regulado el microinterruptor correcto, para iniciar la rotación del plato es necesario pulsar el botón anaranjado PLAY.

Regulaciones para microinterruptor capacitivo y microinterruptor mecánico (software VF4.01)





Para mejorar la detección del tarro en cada cambio de formato, regule con un pequeño destornillador plano el tornillo amarillo del microinterruptor capacitivo, indicado en la fotografía adyacente.

3.3 INSTRUCCIONES DE USO

Después de regular el microinterruptor correcto (mecánico o capacitivo) según lo indicado en el párrafo 3.2, siga las instrucciones contenidas en el expediente adjunto para el uso de la dosificadora.

4.1 MANTENIMIENTO

¡Atención! Las operaciones de mantenimiento se deben realizar con la máquina parada y con las conexiones eléctricas desconectadas.

La máquina no requiere mantenimiento.

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

Para el mantenimiento de la dosificadora, consulte el manual específico.

Si la máquina debe permanecer inutilizada durante mucho tiempo, verifique el estado de los componentes mecánicos y realice las operaciones de control, sustitución y mantenimiento necesarias con el objetivo de mantener la máquina en las mejores condiciones para su uso posterior.

5.1 POSIBLES INCONVENIENTES Y SOLUCIONES

Para cualquier información o consejo técnico relativo a la máquina, nuestro personal técnico está a su disposición por teléfono o por correo electrónico (a la dirección assistenza@legaitaly.com), en horario de trabajo. De todos modos, antes de contactarnos, se ruega consultar las instrucciones de uso antedichas y la información que se describe a continuación. Verifique que las conexiones de los cables estén bien apretadas.

- El plato no se detiene cuando el tarro pasa frente al microinterruptor:

El microinterruptor está demasiado alejado del tarro. Regule la posición.

La conexión a la caja de mandos es defectuosa. Controle todos los mandos.

El cable está interrumpido. Verifique la continuidad.

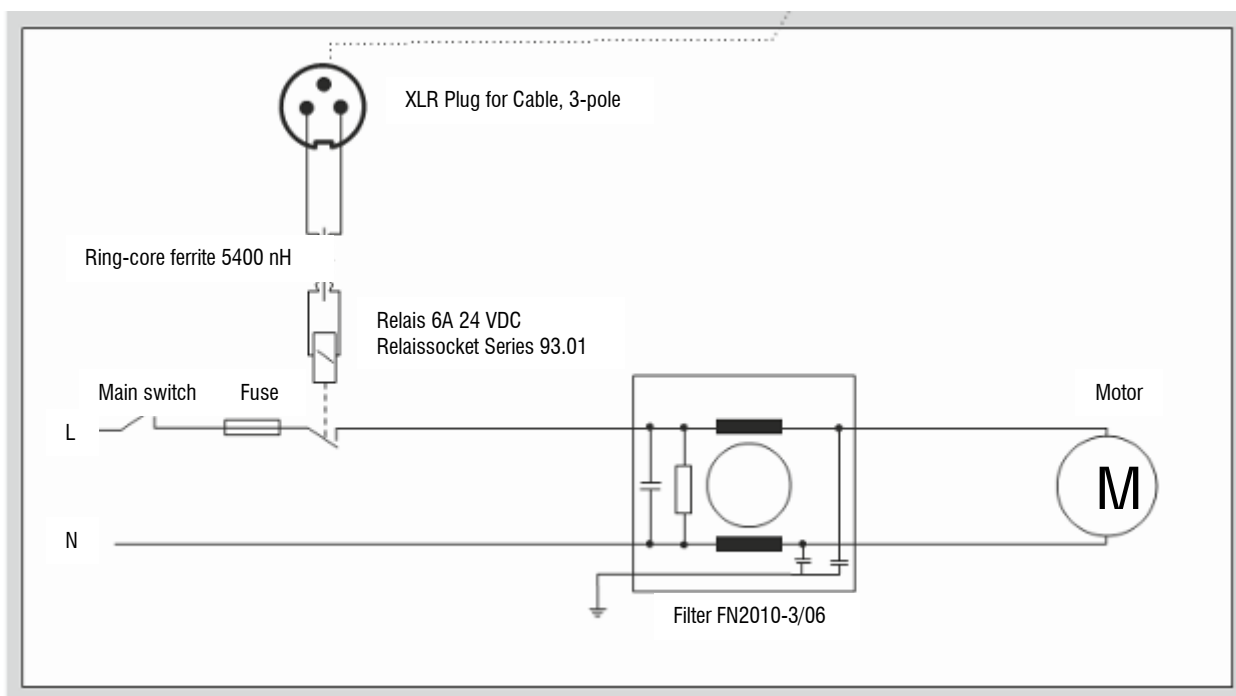
- La dosificadora no funciona, incluso cuando el tarro se encuentra delante del microinterruptor:

La señal no llega a la dosificadora. Verifique la continuidad del cable.

Problemas en la dosificadora. Consulte el manual específico.



6.1 INSTALACIÓN ELÉCTRICA





DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' / DECLARATION OF CONFORMITY / DÉCLARATION DE CONFORMITÉ / KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG / DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD / DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Numero di matricola



La ditta **LEGA** srl - Costruzioni Apistiche, con sede in Faenza, Via Maestri del Lavoro 23, fornitrice degli articoli sopra descritti, dichiara la **conformità CE** alle seguenti disposizioni legislative:

Direttiva 2006/42/CE, relativa alle macchine e che modifica la direttiva 95/16/CE;

Direttiva 2014/35 UE, relativa alla bassa tensione;

Direttiva 2014/30 UE, relativa alla compatibilità elettromagnetica;

DPR nr 459 24/07/1996, relativo al riavvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alle macchine.

Dichiara inoltre la **conformità alimentare**, igienica e di sicurezza dei materiali utilizzati per la produzione dei particolari che vengono in contatto con gli alimenti negli articoli di cui sopra, in riferimento:

Reg CE 1935/2004, riguardante i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;

Reg CE 2023/2006, sulle buone pratiche di fabbricazione;

DM 21/03/1973, disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale e successive modifiche ed integrazioni;

Decreto 6/8/2015 nr 195, riguardante l'aggiornamento limitatamente agli acciai inossidabili al decreto del ministro della sanità del 21/03/1973;

Reg 1895/2005, relativa ai derivati epossidici;

Reg CE 10/2011, riguardante i materiali ed oggetti in plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;

D.Lgs nr.29 del 10/02/2017, MOCA;

Circolare del Ministero della Salute del 17/07/2017.



LEGA srl - Costruzioni Apistiche, with registered office in Faenza, in Via Maestri del Lavoro 23, supplier of the above-mentioned products, hereby declares **CE conformity** with the following laws:

Directive 2006/42/EC on machinery which amends directive 95/16/EC;

Directive 2014/35/EU on low voltage;

Directive 2014/30/EU on electromagnetic compatibility;

Italian Presidential Decree No. 459 of 24/07/1996 on the harmonization of the laws of Member States relating to machinery.

It also declares that the materials used to manufacture the parts of the above-mentioned products which come into contact with food comply with **food**, hygiene and safety standards, with reference to:

Reg. (EC) 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food;

Reg. (EC) 2023/2006 on good manufacturing practices;

Italian Ministerial Decree 21/03/1973 hygiene rules for packaging, containers and utensils intended to come into contact with foodstuffs or personal-use products and subsequent amendments and additions;

Italian decree No. 195 of 6/8/2015 amending the decree of the Minister for Health of 21/03/1973 concerning stainless steel;

Reg. (EC) 1895/2005 on epoxy derivatives;

Reg. (EU) 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food;

Italian Legislative Decree No. 29 of 10/02/2017, MOCA;

Circular of the Italian Ministry of Health of 17/07/2017.



L'entreprise **LEGA** srl – Costruzioni Apistiche, ayant son siège social à Faenza, Via Maestri del Lavoro 23, fournissant les articles décrits ci-dessus, déclare la conformité CE aux dispositions légales suivantes :

Directive 2006/42/CE relative aux machines et modifiant la directive 95/16/CE ;

Directive 2014/35 UE relative à la basse tension ;

Directive 2014/30 UE relative à la compatibilité électromagnétique

Décret présidentiel n°459 du 24/07/1996 relatif au rapprochement des législations des États membres relatives aux machines.

Déclare également la conformité alimentaire, d'hygiène et de sécurité des matériaux utilisés pour la production des pièces entrant en contact avec les denrées alimentaires avec les articles ci-dessus, en référence :

au **Règlement CE 1935/2004**, concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ;

au **Règlement CE 2023/2006**, concernant les bonnes pratiques de fabrication ;

au **Décret ministériel du 21/03/1973**, discipline hygiénique des emballages, récipients, ustenciles, destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ou des substances personnelles et ses modifications successives ;

au **Décret n°195 du 06/08/2015**, relatif à la mise à jour limité aux acier inoxydables du décret du ministre de la santé du 21/03/1973 ;

au **Règlement 1895/2005**, relatif aux dérivés époxydiques

au **Règlement CE 10/2011**, concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ;

au **Décret législatif n°29 du 10/02/2017**, MOCA ;

à la **Circulaire du Ministère de la Santé** du 17/07/2017



Das Unternehmen **LEGA** srl - Costruzioni Apistiche, mit Sitz in Faenza, Via Maestri del Lavoro 23, erklärt als Lieferbetrieb der oben genannten Artikel die **CE-Konformität** gemäß folgenden Bestimmungen:

Richtlinie 2006/42/EG über Maschinen und zur Änderung der Richtlinie 95/16/EG;

Richtlinie 2014/35 EU, Niederspannungsrichtlinie;

Richtlinie 2014/30 EU, zur elektromagnetischen Verträglichkeit von Elektro- und Elektronikprodukten;

Ital. Präsidialerlass DPR 459 24.07.1996 über die Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten in Bezug auf Maschinen.

Darüber hinaus wird die **Lebensmittel-, Hygiene- und Sicherheitskonformität** der Materialien, die für die Herstellung der Teile verwendet werden, die in den oben genannten Artikeln mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in Bezug auf folgende Bestimmungen erklärt:

Verordnung (EU) 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen;

Verordnung (EU) 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen;

Ital. Ministerialerlass DM 21/03/1973, Hygienevorschriften für Verpackungen, Behälter und Werkzeuge, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln oder Stoffen für den persönlichen Gebrauch in Berührung zu kommen, sowie nachfolgende Änderungen und Ergänzungen;

Ital. Erlass Nr. 195 vom 6/8/2015 in Bezug auf die Aktualisierung des Erlasses des Gesundheitsministers vom 21/03/1973 hinsichtlich rostfreien Stählen;

Verordnung 1895/2005 über Epoxyderivate;

Verordnung (EU) 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen;

Ital. gesetzesvertretendes Dekret Nr. 29 vom 10.02.2017 MOCA;

Rundschreiben des Gesundheitsministeriums vom 17.07.2017



La empresa **LEGA** srl - Costruzioni Apistiche, con sede en Faenza, Via Maestri del Lavoro 23, proveedora de los artículos descritos, declara la **conformidad CE** con las siguientes disposiciones legislativas:

Directiva 2006/42/CE, relativa a las máquinas y que modifica la directiva 95/16/CE;

Directiva 2014/35 UE, relativa a la baja tensión;

Directiva 2014/30 UE, relativa a la compatibilidad electromagnética;

Decreto del Presidente de la República Italiana n.º 459 24/07/1996, relativo a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros relativas a las máquinas.

Declara asimismo la **conformidad alimentaria**, higiénica y de seguridad de los materiales utilizados en la producción de los componentes de los artículos mencionados que entran en contacto con los alimentos, en referencia a:

Reg. CE 1935/2004, relativo a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios;

Reg. CE 2023/2006, sobre las buenas prácticas de fabricación;

Decreto ministerial italiano 21/03/1973, disciplina higiénica de los embalajes, recipientes y utensilios destinados a entrar en contacto con sustancias alimentarias o con sustancias de uso personal, y posteriores modificaciones e integraciones;

Decreto italiano n.º 195 del 6/8/2015, relativo a la actualización exclusivamente para los aceros inoxidables del decreto del ministro de salud de Italia del 21/03/1973;

Reg. 1895/2005, relativo a los derivados epoxídicos;

Reg. CE 10/2011, relativo a los materiales y objetos de plástico destinados a entrar en contacto con productos alimentarios;

Decreto legislativo italiano n.º 29 del 10/02/2017, MOCA (Materiales y objetos en contacto con alimentos);

Circular del Ministerio de Salud de Italia del 17/07/2017.



A empresa **LEGA** srl - Costruzioni Apistiche, com sede em Faenza, Via Maestri del Lavoro 23, fornecedora dos artigos acima descritos, declara a **conformidade CE** às seguintes disposições legislativas:

Diretiva 2006/42/CE, relativa às máquinas e que modifica a diretiva 95/16/CE;

Diretiva 2014/35 UE, relativa à baixa tensão;

Diretiva 2014/30 UE, relativa à compatibilidade eletromagnética;

DPR n.º 459 24/07/1996, relativo à aproximação das legislações dos Estados-membros concernentes às máquinas.

Declara também a **conformidade alimentar**, higiênica e de segurança dos materiais utilizados para a produção das peças que entram em contato com os alimentos nos artigos mencionados acima, referentes a:

Reg CE 1935/2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contato com os produtos alimentares;

Reg CE 2023/2006, sobre as boas práticas de fabricação;

DM 21/03/1973, disciplina higiênica das embalagens, recipientes, utensílios, destinados a entrar em contato com produtos alimentares ou com produtos de uso pessoal e sucessivas modificações e integrações;

Decreto 6/8/2015 nr 195, relativo à atualização do decreto do Ministro da Saúde de 21/03/1973 concernente aos aços inoxidáveis;

Reg 1895/2005, relativa aos derivados epoxídicos;

Reg CE 10/2011, relativo aos materiais e objetos de plástico destinados a entrar em contato com os produtos alimentares;

D.L. n.º 29 de 10/02/2017, MOCA (materiais e objetos destinados a entrar em contato com produtos alimentares e alimentos);

Circular do Ministério da Saúde de 17/07/2017.

LEGA S.R.L.
COSTRUZIONI APISTICHE
Via Maestri del Lavoro, 23
48018 FAENZA RA ITALY
CF 01140000390



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.