



CODE	6554C1	MATR		REV	20190408
------	---------------	------	--	-----	----------



	IT	MISCELATORE DA 100 KG DOPPIA PARETE MOTORE MONOFASE E TERMOSTATO DIGITALE - MINIMIX 2P	2
	FR	MÉLANGEUR DE 100 KG DOUBLE PARDI MOTEUR MONOPHASÉ ET THERMOSTAT DIGITAL - MINIMIX 2P	7



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.

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 a due pareti e protezione, 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	$^{\circ}/\text{min}$	50
Motore elettrico monofase	Kw	0.37
Assorbimento resistenza	w	1000
Capacità liquido riscaldamento	l.	50
Ingombro al suolo	mm	700x850
Altezza totale	mm	1340
Peso	kg	52

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 riferita all'interno degli 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 Minimix, 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 circa) 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 0.18 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 Minimix 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 movimentate 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 detergenti 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 disotto 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, si accenderà il termoregolatore Pixsys;

Chiudere il semicoperchio trasparente;

Impostare la temperatura di esercizio come da istruzioni indicate nel prossimo paragrafo;

Ruotare il selettore della temperatura 1 – 0 a destra per accendere la resistenza;

Ruotare il selettore di rotazione START STOP a sinistra. Questo selettore per questioni di sicurezza non è stabile in posizione START. Una volta ruotato verso sinistra, si fermerà in posizione centrale.

La pala del Minimix inizierà a ruotare.

Ruotare il selettore di rotazione START STOP a destra per interrompere la lavorazione ruotare l'interruttore verso destra (0).

Qualora il semicoperchio venisse accidentalmente aperto quando la macchina è in moto, il microinterruttore di sicurezza farebbe 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.

Il termostato che determina la temperatura del liquido di riscaldamento deve essere regolato ad un massimo di 50°C.

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 centrale non è bloccato al riduttore, quindi si può sollevare e sfilare dal riduttore facilmente.

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

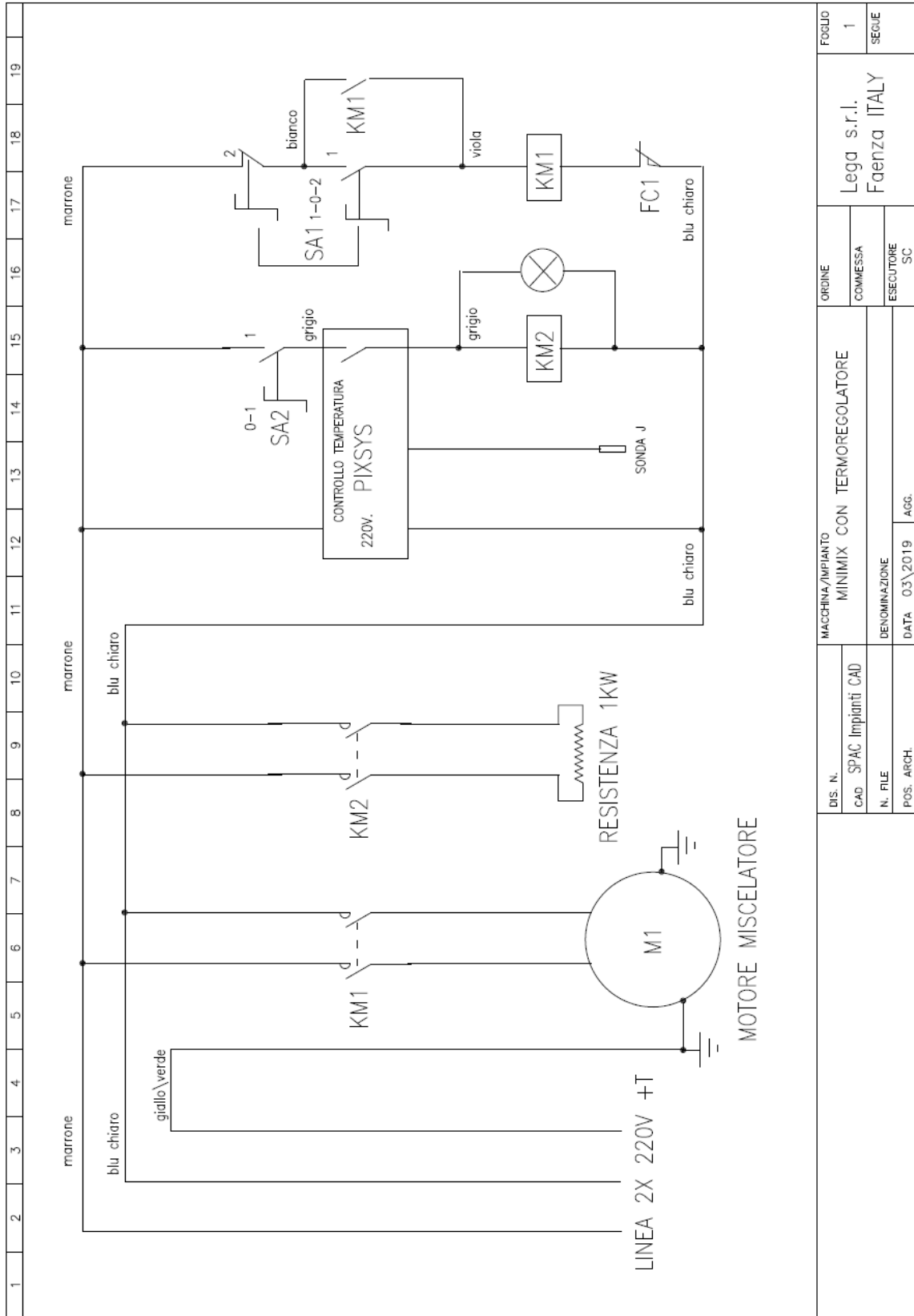
Separazione del miele miscelato dopo un certo periodo

- 1) Miele incompatibili

Albero di rotazione che non parte

- 1) Controllare il microinterruttore di sicurezza.
- 2) Controllare la continuità della rete e dell'impianto elettrico

IMPIANTO ELETTRICO



DIS. N.		MACCHINA/IMPIANTO		FOLIO	
CAD_SPAC Impianti CAD		MINIMIX CON TERMOREGOLATORE		1	
N. FILE		DENOMINAZIONE		ORDINE	
POS. ARCH.		DATA 03\2019		COMMESSA	
		AGG.		ESECUTORE	
				SC	
Lega s.r.l.				Faenza ITALY	



1.0 CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AVANT D'UTILISER LA MACHINE

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

La machine présente des pièces dangereuses car elle est branchée au réseau électrique et est dotée de mouvement et peuvent, par conséquent, causer de graves dommages corporels ou matériels :

- une utilisation incorrecte
- le retrait des protections et le débranchement des dispositifs de protection
- l'absence d'inspections et d'opérations d'entretien
- l'altération de l'installation électrique

Les instructions doivent être intégrées et mises à jour en fonction des dispositifs de lois et des normes techniques de sécurité en vigueur.

Le fabricant ne sera pas tenu responsable des inconvénients, ruptures ou accidents dus à la non-conformité ou à la non-application des instructions contenues dans ce manuel.

1.1 IDENTIFICATION DE LA MACHINE

Mélangeur économique polyvalent avec récipient inox à deux parois et protection, avec hélice marine monté sur axe incliné non ancré sur le fond.

Avec cet outil, la préparation d'un miel crémeux devient très facile en partant d'un miel liquide avec une petite quantité de miel cristallisé.

Machine construite selon les exigences de la directive 89/392/CEE et ses modifications ultérieures.

1.2 DONNÉES TECHNIQUES

Capacité de miel	kg	100
Vitesse de rotation	$^{\circ}/\text{min}$	50
Moteur électrique monophasé	Kw	00:37
Absorption résistance	w	1000
Capacité liquide chauffage	l.	50
Encombrement au sol	mm	700x850
Hauteur totale	mm	1340
Poids	kg	52

1.3 PERSONNEL PRÉPOSÉ

ATTENTION ! AUX FINS DE LA SÉCURITÉ, CETTE MACHINE DOIT ÊTRE UTILISÉE EXCLUSIVEMENT PAR DU PERSONNEL ADULTE QUI DOIT ÊTRE INFORMÉ DES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CE MANUEL, QUI CONSTITUE UNE PARTIE INTÉGRANTE ET ESSENTIELLE DE LA MACHINE.

Les opérations doivent être effectuées par une seule personne. Le personnel qui doit effectuer des opérations de chargement ou de vidage du récipient, doit être informé des normes de sécurité contenues dans ce manuel.

1.4 MISES EN GARDE / USAGE PRÉVU ET NON PRÉVU

Cette machine doit exclusivement être utilisée pour le mélange de miel.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de problèmes, de ruptures ou d'incidents dus à l'utilisation non conforme et au non-respect des consignes contenues dans le présent manuel.

Ne pas altérer l'installation électrique.

2.1 MANIPULATION / TRANSPORT

La machine est normalement stable et ne requiert aucune attention particulière lors du chargement ou du déplacement.

Le levage doit être effectué par le bas. Les fourches du chariot élévateur doivent dépasser à l'extérieur du diamètre du récipient.

2.2 INSTALLATION

Le conteneur doit être placé sur sa base en veillant à ce qu'il soit positionné dans des conditions de stabilité absolue et à l'intérieur des appuis.

Le sol doit avoir une portance proportionnelle à la masse totale à pleine charge. Il est conseillé de laisser un espace libre d'un mètre tout autour du Minimix, pour assurer le déroulement confortable des opérations.

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

Le motoréducteur et la résistance électrique sont dotés d'un câble de branchement monophasé (longueur de 3 m environ) avec fiche prête pour le branchement au courant monophasé 220V 50Hz.

Le branchement peut uniquement être effectué à une prise électrique de sécurité réglementaire.

La valeur de branchement est de 0.18 Kw.

Pour augmenter la sécurité il est conseillé d'installer à la machine un disjoncteur différentiel avec courant de surcharge de 30mA ; la conduite électrique doit être protégée au moyen d'une vanne automatique 16A.

Il est conseillable que la structure métallique de support soit branchée à la terre.

Un microrupteur de sécurité (1) empêche le fonctionnement du Minimix quand le couvercle est levé.

La rotation de l'hélice doit être dans le sens des aiguilles d'une montre.

2.3 INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pour obtenir un bon résultat dans le mélange du miel, il convient de connaître la technologie du miel en général et 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 à miel doit avoir des caractéristiques qui rendent le travail efficace et rapide, qui n'agite pas violemment le produit et qui ne lui permette surtout pas d'englober de l'air.

Même la technique de mélange de miels différents requiert une machine qui homogénéise bien les composants et qui puisse broyer et dissoudre les blocs semi-denses introduits pour le malaxage.

Le mélangeur se compose d'un récipient en acier inoxydable.

Le mélange s'obtient grâce à une hélice marine montée sur un arbre excentrique incliné et actionnée par un motoréducteur. Un couvercle fixé par charnières ferme le mélangeur dans la partie supérieure.

3.1 OPÉRATIONS DE MISE AU POINT INITIALE

Avant l'utilisation, le récipient doit, avec l'alimentation électrique désactivée, être lavé à l'intérieur avec de l'eau chaude ou, encore mieux, avec des nettoyants neutres, puis séché. Pour cette opération, il peut être nécessaire d'ouvrir aussi le demi-couvercle fixe ; une fois le lavage terminé, il est important, à des fins de sécurité, de le fixer de nouveau à sa place.

3.2 CONSIGNES D'UTILISATION



Au début du travail, vérifier que le robinet d'évacuation est fermé.

Introduire les lots de miel en les versant par l'ouverture supérieure.

Le niveau du produit dans le récipient doit être environ 100 mm en dessous du bord supérieur pour éviter tout débordement durant le travail.

Pour éviter tout risque d'émulsion, vérifier que l'hélice reste plongée dans le miel. Si ce n'est pas le cas, modifier la position de l'hélice en la faisant glisser sur l'arbre pour l'abaisser jusqu'à la position nécessaire, ou introduire plus de miel dans le conteneur.

La quantité minimale qui peut être

mélangée est indiquée par un niveau de produit qui fait en sorte que l'hélice soit complètement plongée dans chaque position du tour.

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

Brancher la machine au réseau électrique ; le thermorégulateur Pixsys s'allumera ;

Fermer le demi-couvercle transparent ;

Régler la température de fonctionnement en suivant les instructions indiquées dans le prochain paragraphe ;

Tourner le sélecteur de la température 1 – 0 vers la droite pour allumer la résistance ;

Tourner le sélecteur de rotation START STOP vers la gauche. Pour des questions de sécurité, ce sélecteur n'est pas stable sur START. Une fois tourné vers la gauche, il s'arrêtera en position centrale.

L'hélice du Minimix commencera à tourner.

Tourner le sélecteur de rotation START STOP vers la droite ; pour interrompre les opérations tourner l'interrupteur vers la droite (0).

Si le demi-couvercle est accidentellement ouvert quand la machine est en marche, le microrupteur de sécurité entraînerait l'arrêt de la rotation des pales.

La durée du mélange varie en fonction du produit introduit. Les miels déjà très liquides se mélangent en quelques minutes ; dans d'autres conditions, il n'est dans tous les cas pas nécessaire de dépasser les 30 minutes.

Le thermostat qui définit la température du liquide de chauffage doit être réglé à un maximum de 50°C.

3.3 MAINTENANCE

LES OPÉRATIONS DE MAINTENANCE DOIVENT ÊTRE RÉALISÉES AVEC LA MACHINE ARRÊTÉE ET LES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES DÉSACTIVÉS.

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

Si la machine doit rester inutilisée pendant une longue période, vérifier l'état des composants mécaniques au cours d'éventuelles opérations de révision, de remplacement ou de maintenance afin d'avoir la machine dans les meilleures conditions possibles lors de sa prochaine utilisation.

Le réducteur ne requiert aucune maintenance.

L'arbre central n'est pas bloqué sur le réducteur, il peut donc facilement être soulevé et extrait du réducteur.

4.1- PROBLÈMES POSSIBLES ET LEURS SOLUTIONS

En cas de besoin, le personnel technique peut être contacté par téléphone ou par fax, aux heures ouvrées, pour obtenir des informations ou des conseils techniques relatifs à la machine ; avant de nous contacter, veuillez dans tous les cas contrôler les informations indiquées ci-après.

Mousse en surface

- 1) Émulsion due au fait que l'hélice n'est pas complètement immergée
- 2) Mélange trop prolongé

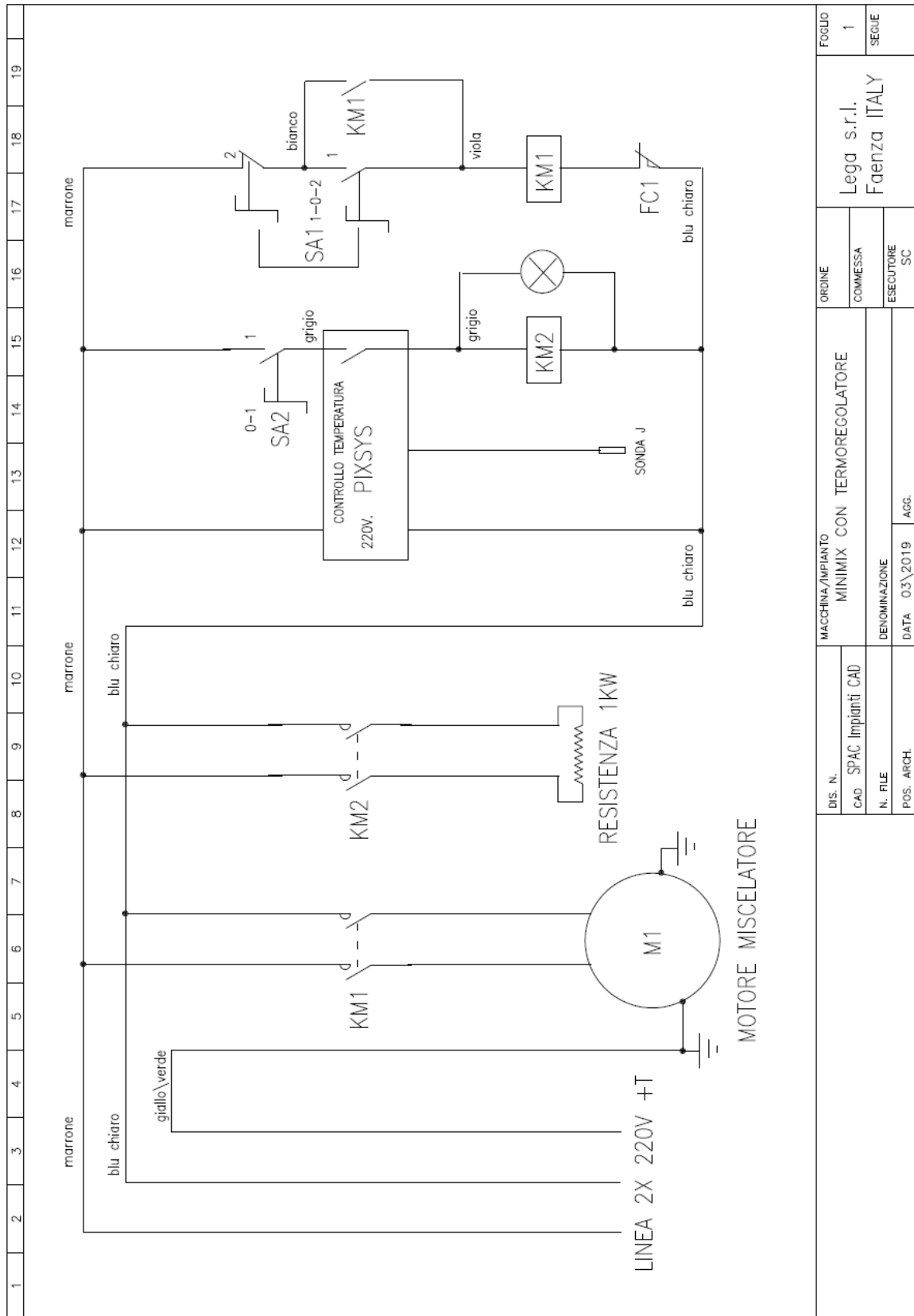
Séparation du miel mélangé au bout d'un certain temps

- 1) Miels incompatibles

Arbre de rotation qui ne démarre pas

- 3) Contrôler le microrupteur de sécurité.
- 4) Contrôler la continuité du réseau et de l'installation électrique

INSTALLATION ÉLECTRIQUE




DIS. N.		MACCHINA/IMPIANTO		ORDINE		FOGLIO	
CAD. SPAC Impianti CAD		MINIMIX CON TERMOREGOLATORE		COMMESSA		1	
N. FILE		DENOMINAZIONE		ESECUTORE		SEGUE	
POS. ARCH.		DATA 03\2019		SC		Lega s.r.l. Faenza ITALY	
		AGG.					



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 limitée 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



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.